Use & Care Guide
Guía de uso y cuidado
English/Español

Model/Modelos: 790.7423*, 7400*, 7414*

Kenmore®

Estufa a gas

Estufa a gas

* = color number, número de color

P/N 807189601 Rev. C

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.kenmore.com
www.sears.com

Sears Canada, Inc.
Toronto (Ontario) Canada M5B 2C3
www.sears.ca

Índice

GARANTÍA LIMITADA DE KENMORE 2
Antes de ajustar los controles del horno 11
Ubicación del respiradero del horno 11
Antes de ajustar los controles superiores 12
Uso de los utensilios correctos 13
Tipos de materiales de los utensilios 13
Ajuste del tamaño de llama adecuado para los quemadores 13
Enlatado de conservas 14
Ajuste de los controles superiores 15
Ajuste de los quemadores superiores 15
Controles del horno 16
Ajustes mínimos y máximos de los controles 16
"Self Clean" (autolimpieza) 24
Cuidado y limpieza 26
Antes de solicitar servicio técnico 30
Horneado 30
Soluciones de problemas comunes 31

Lea atentamente y conserve estas instrucciones

Esta Guía de uso y cuidado contiene instrucciones generales de funcionamiento sobre su electrodoméstico, así como información sobre las características de varios modelos. Es posible que el producto no incluya todas las características descritas. Las ilustraciones son solo de ejemplo. Es posible que su electrodoméstico no corresponda de forma precisa al aspecto real del microondas. Al instalar, utilizar o reparar/mantener cualquier artefacto, se debe proceder con cuidado y sentido común.

GARANTÍA LIMITADA DE KENMORE

DURANTE UN AÑO desde la fecha de la venta, este electrodoméstico está garantizado contra defectos de materiales o mano de obra cuando se instala, opera y mantiene correctamente de acuerdo con todas las instrucciones provistas.

CON EL COMPROBANTE DE VENTA, un electrodoméstico defectuoso será objeto de reparación o sustitución gratuita, a opción del vendedor.

Para detalles sobre la cobertura de garantía para reparación o sustitución gratuita, visite la página web: www.kenmore.com/warranty.

Esta garantía es válida solamente durante 90 DÍAS desde la fecha de la venta en los Estados Unidos y es nula en Canadá, si este electrodoméstico se utiliza para fines distintos que hogares particulares.

Esta garantía cubre SOLO defectos de material y de mano de obra. NO pagará:

1. Grietas en la cubierta de vidrio cerámico que no sean resultado de choque térmico.
2. Manchas y rayas en la cubierta de vidrio cerámico causadas por accidente o mala utilización o mantenimiento inapropiado.
3. Decoloración de las superficies de la cubierta causada por el uso habitual.
4. Componentes desechables que pueden gastarse debido al uso habitual, incluidos entre otros, los filtros, las correas, las bolsas o las lámparas con base roscada.
5. Un técnico de servicio para limpiar o mantener este electrodoméstico o para indicar al usuario la instalación, la operación y el mantenimiento correcto del electrodoméstico.
6. Las llamadas al servicio técnico para la instalación correcta del electrodoméstico no realizada por agentes de servicio autorizados por Sears o para reparar problemas con mangueras internas, frenos del circuito, cableado interno y tuberías o sistemas de suministro de gas que resultan de dicha instalación.
7. Daño o falla de este electrodoméstico que resulta de la instalación no realizada por agentes de servicio autorizados de Sears, incluso la instalación que no estaba de acuerdo con los códigos eléctricos, de gas o tuberías.
8. Daños o falla a este electrodoméstico, incluso decoloración o herrumbre de la superficie, si no está operado y mantenido correctamente de acuerdo con todas las instrucciones suministrados.
9. Daños o fallas del electrodoméstico, incluso decoloración o herrumbre de la superficie, que sean resultado de accidentes, modificación, abuso, uso indebido o uso ajeno a los fines previstos.
10. Daños o fallas en el electrodoméstico, incluso decoloración o herrumbre de la superficie, causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o utensilios que no sean los recomendados en todas las instrucciones provistas con el producto.
11. Daños o fallas de las piezas o los sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas al electrodoméstico.
12. Servicio a un electrodoméstico si el modelo y la placa de serie está faltando, está modificada o no se puede determinar fácilmente para tener el logotipo de certificación adecuado.

Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

La única y exclusiva opción del cliente en virtud de esta garantía limitada será la reparación o sustitución del producto según lo indicado en el presente documento. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de aptitud para la venta o de idoneidad para un fin en particular, están limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley. El vendedor no se responsabiliza por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o las limitaciones de duración de las garantías implícitas de comercialización o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este electrodoméstico se use dentro de los Estados Unidos o Canadá*.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener también otros derechos que varían de un estado a otro.

*En Canadá, el servicio de reparación a domicilio no está disponible en todas las áreas, así como tampoco está cubierto el viaje del usuario o del técnico y los gastos de transporte por esta garantía si este producto está ubicado en un área remota (como lo define Sears Canada Inc.) en donde no está disponible un técnico de reparaciones autorizado.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canadá M5B 2C3

Reservados todos los derechos. Impreso en los EE. UU.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.

Este manual contiene instrucciones y símbolos de seguridad importantes. No pase por alto estos símbolos y siga todas las instrucciones incluidas.

No trate de instalar ni utilizar el electrodoméstico hasta que haya leído todas las medidas de seguridad que recoge este manual. En este manual, los elementos de seguridad se etiquetan con los términos «ADVERTENCIA» o «PRECAUCIÓN» en función del tipo de riesgo.

Las advertencias y las instrucciones importantes que se recojan en este manual no abarcan todas las posibles situaciones o condiciones que se puedan dar. Es necesario utilizar el sentido común, ser precavido y tener cuidado al instalar, mantener o utilizar el electrodoméstico.

DEFINICIONES

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para avisarle de posibles peligros de lesiones personales. Respete todos los mensajes de seguridad que llevan este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA - Indica una posible situación de peligro que, si no se evita, puede resultar en una lesión grave o la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN - Indica una posible situación de peligro que, si no se evita, puede resultar en una lesión leve o moderada.

IMPORTANTE: este término hace referencia a la instalación, el uso, el mantenimiento o información valiosa que no está relacionada con ningún peligro.

NOTA: este término hace referencia a una observación breve e informal, algo escrito que ayuda a recordar algo o que se puede utilizar como referencia en el futuro.

⚠ ADVERTENCIA **Si no sigue con precision lal informacion de esta guia, se podria producir un incendio o una explosion, lo que causaria la muerte.**

PARA SU SEGURIDAD:

—No almacene ni utilice gasolina u otros liquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro electrodomestico.

—QUE HACER SI SIENTE OLOR A GAS:

- No intente encender ningun electrodomestico.
- No toque ningun interruptor electrico; no utilice ningun telefono en la vivienda.
- Llama inmediatamente a su proveedor de gas desde el telefono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede ponerse en contacto con el proveedor de gas, llame a los bomberos.

—La instalacion y el servicio deben ser llevados a cabo por un instalador o technico de servicio calificado o por el proveedor de gas.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

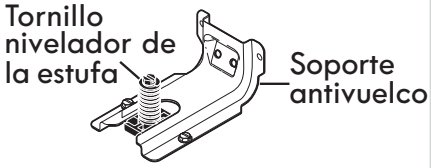
Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de volcamiento**



- Un niño o adulto puede volcar la estufa y acabar meurto.
- Verifique que se haya instalado el dispositivo anti-vuelco en el piso o en la pared.
- Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se haya reacoplado cuando mueva la estufa sobre el piso o a la pared.
- No utilice la estufa sin el dispositivo anti-vuelco instalado y acoplado
- Si no se siguen estas instrucciones, se puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.





Para verificar si el soporte antivuelco está instalado correctamente, sostenga el borde trasero de la parte trasera de la estufa usando ambos brazos.

Intente inclinar la estufa hacia adelante con cuidado. Se está instalada correctamente, la estufa no debería inclinarse hacia adelante. Consulte las **instrucciones de instalacíon** del soporte antivuelco proporcionadas con la estufa para instalarlo adecuadamente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL DESEMPAQUETADO Y LA INSTALACIÓN

IMPORTANTE. Lea y siga las siguientes instrucciones y medidas a la hora de desempaquetar, instalar y realizar el mantenimiento del electrodoméstico:

Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaquetado antes de utilizar el electrodoméstico. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempaquetar el electrodoméstico. Nunca deje que los niños jueguen con el material de empaquetado. No retire la etiqueta del cableado ni otras indicaciones escritas adheridas al electrodoméstico. No retire la placa de número de modelo/serie.

Las temperaturas bajas pueden dañar el control electrónico. Cuando utilice el electrodoméstico por primera vez, o cuando este no se haya usado por un período largo de tiempo, asegúrese de que la unidad esté a temperaturas superiores a los 32°F (0°C) durante al menos 3 horas antes de encender el electrodoméstico.

No modifique ni altere la construcción del electrodoméstico a través de la extracción de los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o los soportes antivuelco u otra pieza del electrodoméstico.

Asegúrese de que haya un extintor de espuma adecuado disponible, ubicado de manera visible y fácilmente accesible cerca del electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA - No se debe utilizar ninguna campana ni ventilador (que funcione mediante el suministro de un flujo de aire hacia la encimera o la placa) junto con placas de gas o encimeras, salvo que la placa y la campana se hayan diseñado, sometido a pruebas y un laboratorio de pruebas independiente haya confirmado el uso combinado de ambos.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

⚠ ADVERTENCIA - Evite el riesgo de incendio o de descarga eléctrica. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

⚠ ADVERTENCIA - Evite el riesgo de incendio o de descarga eléctrica. No utilice un enchufe adaptador. En cambio, debe utilizar un cable de extensión o quitar la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

Instalación correcta. Debe asegurarse de que un técnico cualificado ha instalado y conectado a tierra correctamente el electrodoméstico. En Estados Unidos, se debe instalar conforme a la norma National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA n.° 54 (última edición), la norma National Electrical Code NFPA n.° 70 (última edición) y los requisitos de las normas locales en materia de electricidad. En Canadá, se debe instalar conforme a la norma CAN/CGA B149.1, CAN/CGA B149.2 y estándar CSA C22.1, el Código Canadiense de Electricidad (parte 1, últimas ediciones) y los requisitos de las normas locales en materia de electricidad. Realice la instalación siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de este electrodoméstico.

Para su seguridad personal, este electrodoméstico debe estar debidamente puesto a tierra. Para la máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar conectado de forma segura a una caja de conexiones o a un enchufe eléctrico con el voltaje correcto, los cuales deben estar correctamente polarizados, debidamente puestos a tierra y protegidos por un cortacircuitos de acuerdo con las normas locales.

El consumidor tiene la responsabilidad personal de asegurarse de que un electricista calificado instala la caja de conexiones o la toma adecuada con un receptáculo de pared debidamente puesto a tierra. Es obligación y responsabilidad del consumidor comunicarse con un instalador calificado para garantizar que la instalación eléctrica sea adecuada y cumpla con todos los códigos y reglamentos locales.

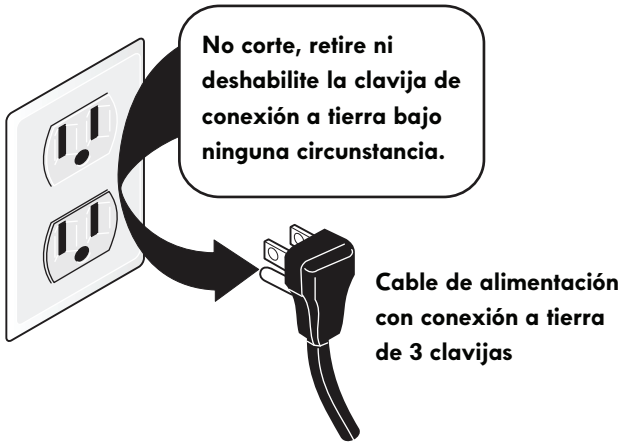


Figura 1: Tomacorriente con puesta a tierra

Este electrodoméstico tiene un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra para garantizar su protección contra riesgos eléctricos. Además, debe enchufarse directamente en una toma eléctrica adecuada con conexión a tierra. No corte ni quite la clavija de conexión a tierra de este enchufe.

Para su seguridad personal, el electrodoméstico debe estar debidamente conectado a tierra. Para una máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar enchufado a una toma de corriente correctamente polarizada y debidamente puesta a tierra.

Si solo cuenta con una toma de pared de dos clavijas, es responsabilidad personal del consumidor hacer que un técnico calificado la reemplace por una de tres clavijas con la conexión a tierra correspondiente.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Conversión a gas de petróleo licuado o «PL» Este electrodoméstico permite la conversión a gas de petróleo licuado o «PL».

⚠ ADVERTENCIA - Se pueden producir lesiones personales o incluso la muerte debido a una descarga eléctrica si la conversión a gas PL no la realiza un electricista o un profesional de instalación. Es necesario que un técnico cualificado realice todas las adiciones, cambios o conversiones que se estimen necesarios para que este electrodoméstico cumpla satisfactoriamente los requisitos que sean aplicables. Si se necesita realizar una conversión PL, debe ponerse en contacto con su proveedor de gas de PL local para obtener ayuda

Consulte las instrucciones de instalación que se incluyen con este electrodoméstico para obtener la información completa sobre su instalación y puesta a tierra.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO

⚠ ADVERTENCIA - Almacenamiento en el electrodoméstico—No deben almacenarse materiales inflamables dentro de un horno o un microondas, cerca de los elementos o quemadores de la superficie o en el cajón de almacenamiento o el cajón de calentar (en su caso). Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y paños, así como líquidos inflamables. No guarde explosivos, como latas de productos en aerosol, sobre o cerca del electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA - No deje a los niños solos y desatendidos - Los niños deben estar siempre acompañados y atendidos por un adulto cuando haya un electrodoméstico en uso. Nunca permita que los niños se sienten o se pongan sobre ninguna parte del electrodoméstico, como el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón de calentar o el horno doble inferior.

⚠ ADVERTENCIA - No guarde artículos que puedan captar la atención de los niños en los armarios que estén por encima del electrodoméstico o en el protector trasero. Podrían subirse en o cerca del electrodoméstico para intentar alcanzarlos, con el consiguiente riesgo de sufrir lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA - No permita que los niños trepen o jueguen alrededor del electrodoméstico. El peso de un niño sobre la puerta abierta del horno puede volcar el electrodoméstico, lo que podría resultar en quemaduras graves u otro tipo de lesiones. La puerta del cajón abierta mientras está caliente puede provocar quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA - Pararse, apoyarse o sentarse sobre la puerta o los cajones del electrodoméstico puede causar lesiones graves y, además, dañar el electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA - Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje de la parte inferior del horno ni cubra completamente una parrilla completa con materiales como papel de aluminio o una cobertura para horno. Las coberturas con papel de aluminio o de otro material pueden atrapar el calor y producir un posible incendio.

⚠ ADVERTENCIA - No utilice el horno ni el cajón de calentar (en su caso) como medio de almacenamiento.

⚠ ADVERTENCIA - Nunca utilice su electrodoméstico como un calefactor para calentar la habitación, ya que esto puede derivar en una posible intoxicación por monóxido de carbono y en el sobrecalentamiento del electrodoméstico.

⚠ PRECAUCIÓN -No se descuide cuando caliente aceite o grasa. La grasa puede encenderse si se calienta demasiado.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

⚠ PRECAUCIÓN - No utilice agua ni harina en incendios provocados por grasa. Apague el incendio o las llamas o use un extintor de producto químico seco o de espuma. Extinga las llamas con la tapa de una sartén o use bicarbonato de sodio.

⚠ PRECAUCIÓN - Utilice agarraderas secas. Las agarraderas mojadas o húmedas en contacto con superficies calientes pueden causar quemaduras ocasionadas por el vapor. No deje que las agarraderas toquen las áreas calientes de cocción. No use paños ni ningún otro tipo de paño grueso.

⚠ PRECAUCIÓN - No caliente recipientes de alimentos sin abrir, ya que la acumulación de presión podría hacer que el recipiente explote. Esto podría causar lesiones.

⚠ PRECAUCIÓN - Utilice la vestimenta apropiada. Nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando utilice el electrodoméstico. No deje que la ropa ni otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.

⚠ PRECAUCIÓN - No toque los elementos o quemadores de la superficie, las zonas próximas a estos quemadores o elementos, las superficies dentro del horno ni el cajón de calentar (en su caso). Es posible que estos elementos y quemadores de la superficie estén calientes, aunque parezca que ya se han enfriado. Las áreas cercanas a estos elementos y quemadores de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que paños de cocina u otros materiales inflamables entren en contacto con estas zonas hasta que se hayan enfriado. Estas zonas pueden corresponderse con la placa, las superficies que dan a la placa, las áreas de ventilación del horno, la puerta del horno y la ventana del horno.

⚠ PRECAUCIÓN - No intente utilizar el electrodoméstico durante un corte deelectricidad. Apague el electrodoméstico siempre que se interrumpa la energía eléctrica. Si no se apaga el electrodoméstico y se restaura la energía eléctrica, puede que los elementos eléctricos también se pongan en funcionamiento. Una vez que la electricidad se restablezca, vuelva a programar el reloj y el horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR LA PLACA DE GAS

⚠ PRECAUCIÓN Utilice el tamaño correcto de la llama. Ajuste el tamaño de la llama para que se extienda más allá del borde del utensilio. El uso de utensilios de tamaño excesivamente pequeño expondrá una parte de la llama del quemador al contacto directo y puede quemar la ropa. Una relación adecuada del utensilio con la llama también mejorará la eficiencia.

Debe saber qué perilla o tecla controla cada área de calentamiento superior. Coloque el utensilio con el alimento en el área de cocción antes de encenderlo. Apague el área de cocción antes de retirar el utensilio.

Use el tamaño de utensilio adecuado. Este electrodoméstico viene equipado con una o más unidades superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios con fondos planos para que coincidan con la unidad de calentamiento superior. El uso de utensilios de tamaño excesivamente pequeño expondrá una parte de la llama al contacto directo y puede quemar la ropa u otros objetos. El uso de utensilios adecuados en las zonas de cocción mejorará la eficiencia.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Siempre se debe girar completamente la perilla hasta la posición de encendido cuando se prenden los quemadores superiores. Debe comprobar visualmente que el quemador se ha encendido. A continuación, debe ajustar la llama de forma que no se extienda más allá del borde del utensilio.

Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, las manijas de los utensilios deben estar colocadas de tal manera que queden orientadas hacia dentro y que no se extiendan sobre los quemadores adyacentes.

Nunca deje los quemadores superiores encendidos sin vigilancia en los ajustes altos. Al hervir puede derramarse el contenido, produciendo humo o salpicaduras de grasa que se pueden encender, o se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya evaporado.

Utensilios de cocina: solo ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para su uso en la placa sin que se quiebren por el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones de uso de la placa del fabricante.

Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL HORNO

Cubiertas protectoras. No utilice papel de aluminio, cubiertas para hornos ni ningún otro material o dispositivo para cubrir la parte inferior del horno, la parrilla del horno o cualquier otra parte del electrodoméstico. Solo debe utilizar aluminio de la forma recomendada para hornear, como para cubrir los utensilios o los alimentos. Cualquier otro uso de láminas protectoras o papel de aluminio puede ser la causa de descarga eléctrica, fuego o cortocircuito.

Utilice con cuidado la puerta del horno, la puerta inferior del horno inferior o el cajón calentador (en algunos modelos). Manténgase a un lado cuando abra la puerta del horno caliente. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.

Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, ya que podría sufrir quemaduras graves. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o incendiarse.

Colocación de las parrillas del horno. Siempre debe colocar las parrillas del horno en la posición deseada solamente cuando el horno esté frío. Si debe mover la parrilla mientras el horno esté caliente, no permita que las agarraderas toquen los elementos o quemadores calientes del horno. Use agarraderas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. Quite todos los utensilios y accesorios antes de desplazar la parrilla.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

No use una asadera sin su rejilla interna. Las asaderas y las rejillas permiten drenar la grasa y mantenerla alejada del gran calor del asador. No cubra la rejilla de la asadera con papel de aluminio, ya que la grasa podría encenderse.

No cocine alimentos en la parte inferior del horno. Siempre cocine con los utensilios adecuados y siempre use las parrillas del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LIMPIAR EL ELECTRODOMÉSTICO

⚠ PRECAUCIÓN - Antes de limpiar cualquier pieza del electrodoméstico, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el electrodoméstico se haya enfriado. La limpieza del electrodoméstico en caliente puede causar quemaduras.

Limpie regularmente el electrodoméstico para mantener sin grasa todas las piezas que puedan provocar fuego. No deje que se acumule grasa. La acumulación de grasa en el ventilador puede provocar fuego.

Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante en cuanto a los aerosoles y agentes de limpieza para la cocina. Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden ser inflamables, lo que puede ocasionar daños y lesiones.

Debe limpiar con frecuencia las campanas de ventilación. No debe dejar que se acumule grasa en la campana o en el filtro. Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza de las campanas de ventilación.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA HORNOS CON FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA

No limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.

No use limpiadores para hornos. No se deben usar agentes de limpieza para hornos ni revestimientos de protección de ningún tipo en ninguna pieza del electrodoméstico o alrededor de este.

Utilice el ciclo de autolimpieza solo para limpiar las partes que se indican en este manual.

Antes de utilizar la función de autolimpieza, retire todas las asaderas, alimentos, utensilios y accesorios, cajón de almacenamiento o cajón de calentar (en su caso). Retire las parrillas a menos que se indique lo contrario.

Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno pueden afectar la salud de algunos pájaros sensibles a ellos. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA REPARACIÓN Y EL MANTENIMIENTO

No repare ni cambie ninguna pieza del electrodoméstico que no esté específicamente indicada en los manuales. Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico cualificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños al electrodoméstico.

Siempre debe ponerse en contacto con su distribuidor, comerciante, agente de servicios o fabricante para consultar problemas o condiciones que no comprenda.

Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico cualificado y un centro de servicio de reparaciones autorizado. Debe saber cómo desconectar la energía eléctrica del electrodoméstico en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.

Saque la puerta del horno de cualquier horno que no se utilice, si se va a almacenar o tirar.

No toque la bombilla caliente de un horno con un paño húmedo. Esto puede hacer que la bombilla se rompa. Utilice toallitas de papel o guantes suaves para tratar con las luces halógenas (en su caso). Desconecte o apague el electrodoméstico antes de sacar y sustituir la bombilla.

Aviso importante sobre seguridad. La Ley del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que el gobernador de California publique una lista de las sustancias que se sabe que causan cáncer, defectos congénitos o daños al sistema reproductor y exige que las empresas adviertan a sus clientes sobre la exposición potencial a tales sustancias.

REGISTRO DEL PRODUCTO

En el espacio que se provee a continuación, registre la fecha de compra, el modelo y el número de serie de su producto. Encontrará el número de modelo y de serie impreso en una placa de identificación. Vea Figura 2 para ver la ubicación de la placa de serie.

N.° de modelo:_____

N.° de serie _____

Fecha de compra:_____

Conserve su recibo de compra para referencia futura.

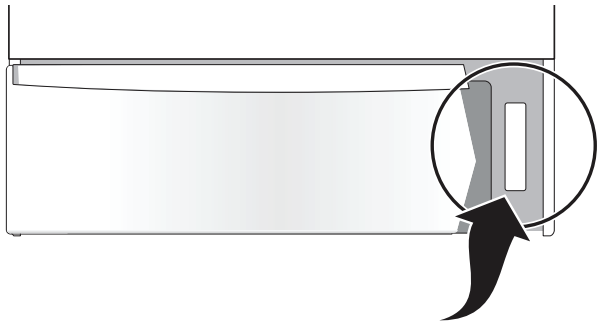


Figura 2: Ubicación de la placa de serie

Ubicación de la placa de serie; abra el cajón de almacenamiento (algunos modelos) o el cajón calentador (algunos modelos). La placa de serie está instalada en el marco inferior derecho del marco del horno.

Antes de ajustar los controles del horno

Ubicación del respiradero del horno

El respiradero del horno se encuentra debajo del panel de control (vea Figura 3). Cuando el horno está encendido, pasa aire caliente a través de este respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado. No bloquee el respiradero del horno.



Figura 3: No bloquee la ubicación del respiradero del horno

⚠ ADVERTENCIA No coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno ni en ninguna otra pieza de la estufa. Esto interferirá con la distribución de calor, producirá malos resultados de cocción y causará daños permanentes en el interior del horno. El papel de aluminio se derretirá y se adherirá al interior del horno.

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al cocinar, el interior y el exterior del horno, además de las parrillas, se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Desinstalación, reinstalación y organización en las posiciones plana o irregular de las parrillas del horno

Para organizar las parrillas: siempre colóquelas en el interior del horno cuando el horno esté frío (antes de hacerlo funcionar).

Para desinstalar la parrilla: tire de ella en dirección recta hacia afuera, hasta que llegue al tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.

Para reinstalar la parrilla: acóplela en las hendiduras a ambos costados de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela ligeramente hacia atrás a su posición final. Asegúrese de que las parrillas del horno estén niveladas antes de usarlas.

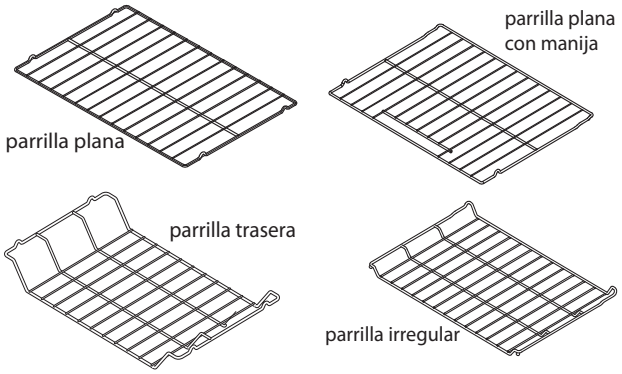


Figura 4: Tipos de parrillas

Descripciones de las parrillas

- Las parrillas planas (o la parrilla plana con manija) pueden utilizarse para la mayoría de los requerimientos de cocción y colocarse en casi cualquier posición.
- La parrilla irregular (algunos modelos) ofrece posiciones bajas adicionales de horneado con respecto al diseño de parrillas planas estándar. El diseño irregular ubica la base de la parrilla casi media posición más abajo que la parrilla plana y puede utilizarse en casi cualquier posición.
- Para maximizar el espacio de cocción en el horno, coloque la parrilla inferior (algunos modelos) en la posición inferior para las funciones de horneado y de asado de cortes grandes de carne.

Circulación del aire en el horno

Para obtener los mejores resultados del horneado, deje entre 2" (5 cm) y 4" (10 cm) de espacio alrededor de los utensilios para una mejor circulación del aire y asegúrese de que estos no se toquen entre sí ni entren en contacto con la puerta del horno, los costados o la pared trasera del horno. El aire caliente debe poder circular alrededor de los utensilios en el horno para que el calor se distribuya uniformemente.

Antes de ajustar los controles superiores

Verifique la ubicación de la tapa de los quemadores antes de utilizarlos.

⚠ ADVERTENCIA Para evitar llamaradas y evitar la generación de vapores nocivos, no use la cubierta sin todas las tapas de los quemadores debidamente instaladas. Si están todas instaladas correctamente, asegurará el encendido adecuado y el tamaño correcto de las llamas.

Es muy importante asegurarse de que todas las tapas y rejillas de los quemadores estén debidamente instaladas y en las ubicaciones correctas antes de utilizar los quemadores superiores.

Notas importantes:

- Siempre mantenga las tapas de los quemadores superiores en su lugar cuando utilice un quemador superior.
- Cuando coloque las tapas de los quemadores, asegúrese de que todas las tapas de los quemadores estén firmemente asentadas y niveladas sobre las cabezas de los quemadores.
- Para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado de los quemadores, no permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza ni ningún otro material entren en la abertura de los orificios.

En los quemadores redondos, el reborde de la tapa del quemador (vea Figura 5) debe calzar firmemente en el centro de la cabeza del quemador y quedar nivelado.

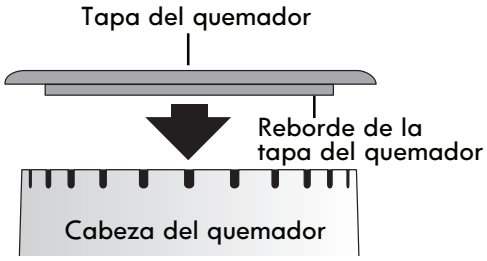
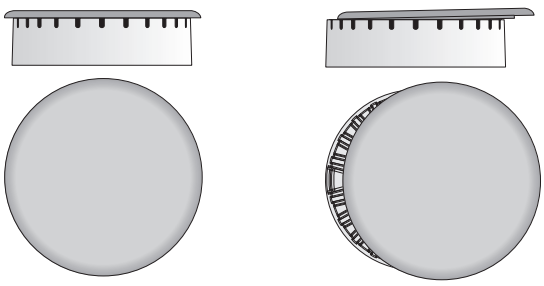


Figura 5: Reborde de la tapa del quemador

Consulte Figura 6 para conocer las maneras correctas e incorrectas de colocar la tapa del quemador.



Colocación correcta de la tapa del quemador **Colocación incorrecta de la tapa del quemador**

Figura 6: Colocación de la tapa del quemador

Una vez que esté en su lugar, puede verificar si cabe deslizando suavemente la tapa del quemador de lado a lado (vea Figura 7) para asegurarse de que esté centrada y firmemente asentada. Cuando el reborde de la tapa del quemador haga contacto en el centro de la cabeza del quemador, podrá escuchar un chasquido. Tenga en cuenta que la tapa del quemador NO se debe mover del centro de la cabeza del quemador cuando intente moverla de lado a lado.

Verifique que todas las tapas de los quemadores ovalados (algunos modelos) estén debidamente colocadas sobre las cabezas de los quemadores.

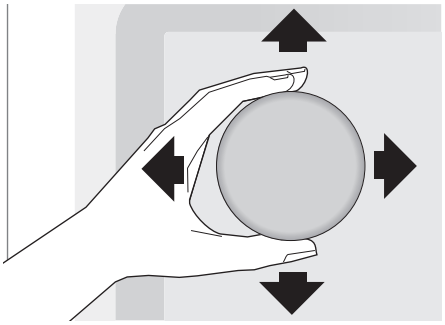


Figura 7: Verificar si cabe

Instalación de las rejillas de los quemadores

⚠ ATENCION Puede que los elementos superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. El elemento superior aún puede estar caliente y puede causar quemaduras si lo toca antes de que se haya enfriado lo suficiente.

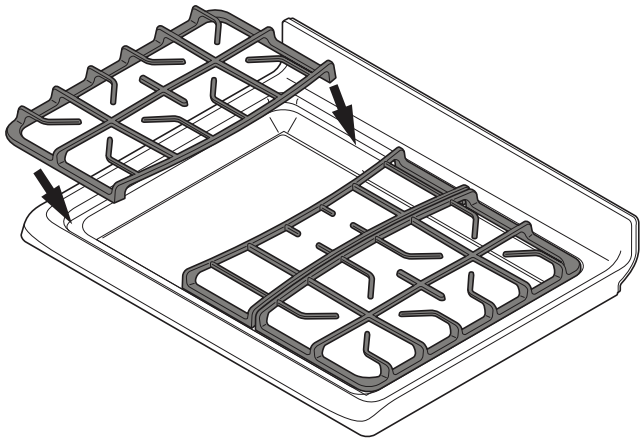


Figura 8: Colocación de las rejillas de los quemadores

Verifique que todos los quemadores estén ubicados correctamente en la cubierta de cocción antes de utilizar los quemadores de la superficie. Los quemadores están diseñados para permanecer dentro de la superficie de cocción.

Para instalar las rejillas de los quemadores, coloque las rejillas con el lado plano hacia abajo y alinéelas con el hueco de la superficie de cocción. Las rejillas deben quedar acopladas al ras una contra otra y contra los lados del hueco (vea Figura 8).

Uso de los utensilios correctos

⚠ ATENCION No coloque artículos inflamables tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los tomaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de la cubierta de la estufa.

Importante:

No coloque papel de aluminio ni ningún otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa. Si estos materiales se derriten, podrían dañar la cubierta.

Para obtener los mejores resultados, los utensilios deben tener fondo plano y deben quedar completamente nivelados sobre la rejilla del quemador. Antes de usar un utensilio, verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre el mismo (vea Figura 9).



Figura 9: Prueba de los utensilios

Importante:

El tipo y tamaño de utensilio que utilice, así como la cantidad y tipo de alimento que cocine, influirán en el ajuste necesario de la llama para obtener los mejores resultados.

Tipos de materiales de los utensilios

El material del utensilio determina qué tan uniforme y rápido se transfiere el calor del elemento superior al fondo del utensilio. Los materiales disponibles más populares son los siguientes:

Aluminio: excelente conductor del calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras).

Cobre: excelente conductor del calor, pero se decolora fácilmente (vea Aluminio).

Acero inoxidable: conductor lento del calor que proporciona resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.

Hierro fundido: conductor lento del calor, pero que lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción.

Porcelana esmaltada sobre metal: las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base.

Vidrio: conductor lento del calor.

Ajuste del tamaño de llama adecuado para los quemadores

⚠ ATENCION Nunca extienda la llama más allá del borde exterior del utensilio. Una llama más alta malgasta energía y aumenta el riesgo de sufrir quemaduras.

El color de la llama es la clave para el ajuste adecuado del quemador. Una buena llama es azul transparente y casi invisible en una habitación bien iluminada. Cada cono de la llama debe ser estable y bien definido. Ajuste o limpie el quemador si la llama es amarilla o naranja.

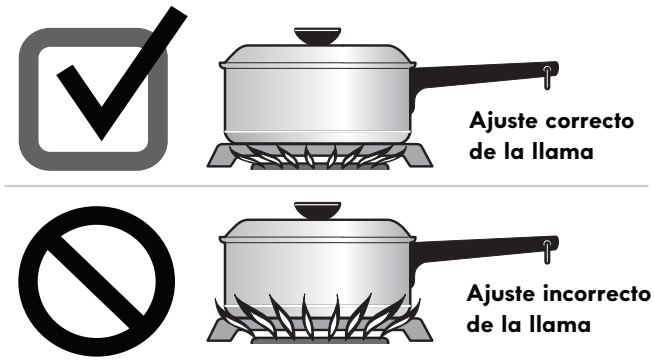


Figura 10: Ajustes incorrectos y correctos de la llama

Para la mayoría de las recetas: comience con el ajuste máximo y luego gire la perilla a un ajuste menor para completar el proceso. Use las recomendaciones que figuran en Tabla 1 como guía para determinar el tamaño adecuado de la llama para los diferentes tipos de cocción.

Para freír en aceite: use un termómetro apropiado y ajuste la perilla de control según sea necesario. Si el aceite está demasiado frío, el alimento lo absorberá y quedará grasoso. Si el aceite está demasiado caliente, el alimento se dorará demasiado rápido y el centro quedará crudo. No intente freír en aceite demasiado alimento a la vez, ya que el mismo no se dorará ni se cocinará adecuadamente.

Tabla 1: Recomendaciones sobre el tamaño de la llama

Tamaño de la llama*	Tipo de cocción
Llama alta	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera.
Llama intermedia	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para cocinar al vapor.
Llama baja	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados.

*Estos ajustes se basan en el uso de utensilios de peso medio de metal o de aluminio con tapas. Los ajustes pueden variar cuando utilice utensilios de diferentes materiales.

Enlatado de conservas

⚠ ATENCION El enlatado puede generar grandes cantidades de vapor. Sea extremadamente cuidadoso para evitar quemaduras. Siempre levante la tapa para ventilar el vapor lejos de usted. El enlatado seguro requiere que se destruyan los microorganismos nocivos y se cierren bien los envases. Cuando se realiza el enlatado a baño María, se debe mantener continuamente un hervor lento pero estable durante el tiempo requerido.

Asegúrese de leer y seguir todas las siguientes pautas cuando enlate conservas con su electrodoméstico. Consulte la página web del USDA (Departamento de Agricultura de los EE. UU.) y lea toda la información disponible además de seguir sus recomendaciones para los procedimientos de enlatado de conservas en el hogar.

- Solo use utensilios de enlatado de conservas de fondo plano de alta calidad. Utilice un borde recto para verificar el fondo del utensilio de enlatado.
- Cuando enlate conservas en el hogar, utilice únicamente un utensilio de enlatado de conservas con fondo completamente plano sin bordes que salgan desde el centro del fondo del utensilio. El calor se propaga de manera más uniforme cuando la superficie inferior es plana.
- Asegúrese de que el diámetro del utensilio de enlatado no sobresalga más de 1 pulgada (2,5 cm) de las marcas del elemento superior o del quemador. Se recomienda usar utensilios de enlatado de conservas más pequeños sobre elementos de serpentín eléctricos y sobre cubiertas de vidrio cerámico y para centrar los utensilios de enlatado en las rejillas de los quemadores.
- Comience con agua de grifo caliente para hacer hervir el agua más rápidamente.
- Use el nivel de calentamiento más alto para hacer hervir el agua por primera vez. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el nivel de calentamiento al ajuste más bajo posible que mantenga el hervor.
- Utilice recetas probadas y siga las instrucciones con cuidado. Consulte con su Servicio de Extensión Agrícola Cooperativa local o un fabricante de envases de vidrio para obtener la información sobre enlatado más actualizada.
- Es mejor enlatar cantidades pequeñas y cargas livianas.
- No deje utensilios de enlatado a presión o a baño María a temperatura alta por mucho tiempo.
- Alterne las unidades superiores entre cada lote para permitir que las unidades y las superficies que las rodean se enfríen. Trate de evitar el enlatado en la misma unidad de quemador todo el día.

Ajuste de los controles superiores

Ajuste de los quemadores superiores

Su electrodoméstico a gas puede estar equipado con quemadores de diferentes tamaños. La capacidad de calentar alimentos más rápidamente y en mayores cantidades aumenta a medida que el tamaño del quemador aumenta. Sin importar su tamaño, es importante elegir utensilios apropiados para la cantidad y tipo de alimento que prepare.

El quemador más pequeño para **cocinar a fuego lento** (algunos modelos) sirve mejor para cocinar salsas delicadas, etc.

Los quemadores de tamaño normal se pueden usar para la mayoría de las necesidades de cocción. Algunos modelos vienen equipados con un quemador central.

Se recomienda utilizar los quemadores **POTENTES** más grandes (algunos modelos) o el quemador **TURBO BOIL** (hervor rápido) (algunos modelos) para hacer hervir grandes cantidades de líquido y para cocinar grandes cantidades de alimentos.



Figura 11: Perilla de control

Para ajustar los quemadores superiores:

1. Coloque el utensilio en el centro de la rejilla del quemador superior. Asegúrese de que el utensilio quede estable sobre la rejilla del quemador.
2. Oprima la perilla de control del quemador que desea utilizar hacia adentro y gírela a la izquierda alejada de la posición "OFF" (apagado) (vea Figura 11).
3. Libere la perilla de control y gírela a la posición "LITE" (encendido). Verifique visualmente que el quemador se haya encendido.
4. Una vez que el quemador esté encendido, presione la perilla de control y gírela a la izquierda al tamaño de llama deseado. Use las marcas de la perilla de control y ajuste la llama como sea necesario.

Notas importantes:

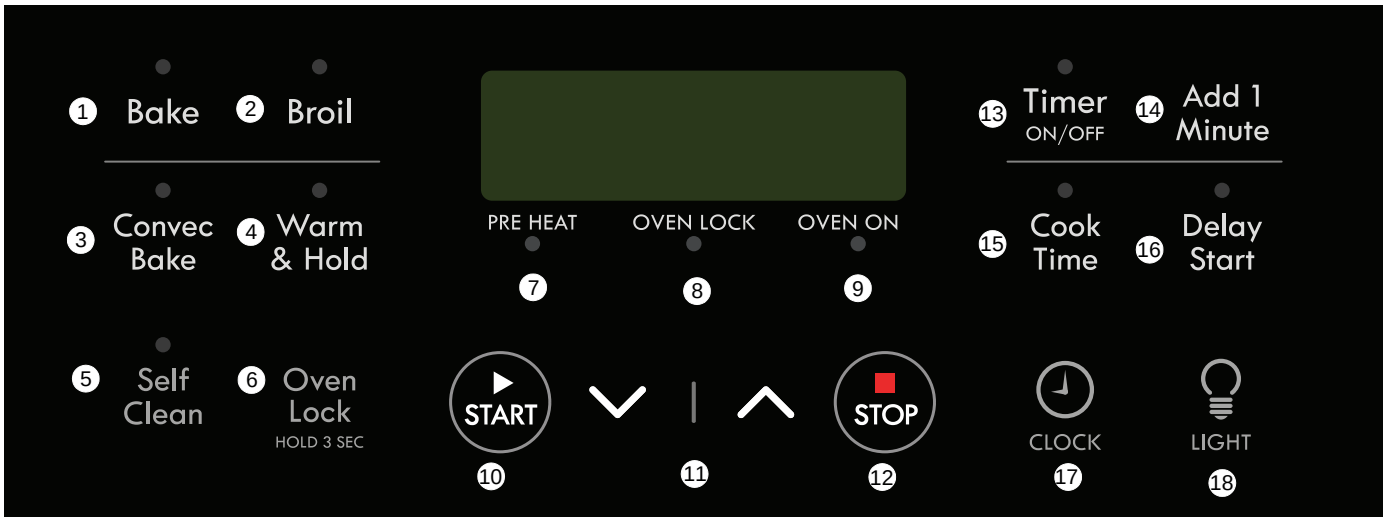
- No cocine con la perilla de control en la posición "LITE" (encendido). El encendedor electrónico seguirá emitiendo chispas si la perilla de control permanece en esa posición.
- Cuando ajuste cualquier perilla de control a la posición "LITE" (encendido), todos los encendedores de los quemadores superiores emitirán chispas a la misma vez. Sin embargo, sólo el quemador que esté activando se encenderá.
- Nunca coloque ni extienda un utensilio de cocina sobre dos áreas de cocción diferentes a la vez. Esto podría causar un calentamiento disparejo.
- En caso de una falla eléctrica, los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Tenga cuidado cuando encienda los quemadores superiores manualmente. Para encender un quemador superior, sostenga una cerilla encendida sobre la cabeza del quemador y gire la perilla de control lentamente a la posición 'LITE' (encendido). Después de que el quemador se haya encendido, oprima la perilla hacia adentro y gírela al ajuste deseado.

⚠ ATENCION No coloque artículos inflamables tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los tomaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de la cubierta de la estufa.

⚠ ATENCION No coloque papel de aluminio o NINGÚN otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa. Si estos materiales se derriten, podrían dañar la cubierta permanentemente.

⚠ ATENCION Cuando utilice el horno, es posible que el calor residual se acumule y se transfiera a las perillas de control ubicadas directamente sobre la puerta del horno.

Controles del horno



1. **"Bake"** (horneado): selecciona la función de horneado.
2. **"Broil"** (asado a la parrilla): selecciona la función de asado a la parrilla.
3. **"Convec bake"** (horneado por convección): se usa para seleccionar la función de horneado por convección.
4. **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente): se usa para mantener los alimentos horneados calientes y listos para servir hasta 3 horas después de la cocción.
5. **"Self Clean"** (autolimpieza): se usa para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 2, 3 o 4 horas.
6. **"Oven Lock"** (bloqueo del horno) : se usa para bloquear la puerta y las funciones del horno.
7. Luz indicadora **"PREHEAT"** (precalentamiento): se enciende cuando el horno se está precalentando. Permanecerá encendido hasta que el horno alcance la temperatura deseada.
8. Luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno): se enciende cuando la puerta se bloquea y desbloquea, y cuando se activa el bloqueo de la puerta.
9. Luz indicadora **"OVEN ON"** (horno encendido): se ilumina cada vez que se enciende el horno para mantener la temperatura programada del horno.
10. **"START"** (encendido): se usa para iniciar funciones de cocción.
11. **Flechas hacia arriba y hacia abajo**: utilice las teclas de función para aceptar el ajuste y para ajustar las temperaturas y los tiempos.
12. **"STOP"** (apagado): anula cualquier función activa del horno excepto el reloj y el temporizador.
13. **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador): se usa para programar y anular el temporizador y para configurar la función de horneado continuo.
14. **"Add 1 Minute"** (agregar 1 minuto): se usa para agregar un minuto al temporizador. Esto funciona con el temporizador de cocción y no repercute en el tiempo de cocción ni en las funciones de la hora de inicio.
15. **"Cook Time"** (tiempo de cocción): se usa para ajustar una cantidad específica de tiempo necesaria para la cocción. Anula automáticamente el proceso de cocción al final del tiempo programado.
16. **"Delay Start"** (encendido diferido): utilice esta opción con las funciones de horneado y de autolimpieza para programar un horneado con encendido diferido o un ciclo de autolimpieza con encendido diferido.
17. **"CLOCK"** (reloj): se usa con las teclas de flecha para configurar la hora del día.
18. **"LIGHT"** (luz): se usa para encender y apagar la luz interna del horno.

Ajustes mínimos y máximos de los controles

Todas las funciones indicadas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo y de temperatura que puede ser programado en el control. Una señal sonora de aceptación de entrada sonará cada vez que se oprima una tecla (el tono de la tecla de bloqueo del horno tiene un retraso de 3 segundos). Un tono de error de entrada (tres señales sonoras cortas) sonará si la programación de la temperatura o del tiempo está por debajo del mínimo o por encima del máximo especificado para dicha función.

Tabla 2: Ajustes mínimos y máximos de los controles

Función	Temp. o tiempo mín.	Temp. o tiempo máx.
Horneado	170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
"Broil" (asado a la parrilla)	"Lo" (bajo)	"Hi" (alto)
Temporizador	1 minuto	11 hr 59 min
Autolimpieza	2 horas	4 horas
Warm & Hold (calentar y mantener caliente)	170 °F (77 °C)	3 horas
Tiempo de cocción	1 minuto	11:59
Inicio diferido por 12 hr	1:00	12:59
Inicio diferido por 24 hr	0:00	23:59
Horneado por convección	300°F / 148°C	550 °F (288 °C)
Formato de 12 horas	1:00	12:59
Formato de 24 horas	0:00	23:59

Ajuste del reloj

Cuando enchufe el electrodoméstico por primera vez o cuando se haya interrumpido el suministro eléctrico, **12:00** destellará en la pantalla. Primero debe programar la hora del día antes de utilizar el horno.

Ajuste del reloj

1. Oprima **"CLOCK"** (reloj) una vez. **CLO** aparecerá en la pantalla.
2. Oprima ^ o v y el tiempo aparecerá en la pantalla. Oprima y mantenga oprimida la tecla de flecha hasta que aparezca en el indicador visual la hora del día correcta.
3. Oprima **"START"** (encendido) para aceptar la hora del día.

Nota importante:

No se puede cambiar la hora del día una vez que se haya ajustado el horno para cocinar.

Bloqueo del horno

Esta función le permite bloquear la sección del horno cuando no está en uso.

Para activar la función de bloqueo del horno:

1. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Mantenga oprimida la tecla **"Oven Lock"** (bloqueo del horno) durante 3 segundos. **Loc** aparecerá en la pantalla. La luz indicadora **"DOOR LOCKED"** (puerta bloqueada) destellará mientras el cierre de la puerta comienza a bloquear la puerta. No abra la puerta del horno durante este proceso. Espere 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente. Una vez que la puerta se haya bloqueado, la hora del día aparecerá en el indicador visual.

Para anular la función de bloqueo del horno:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Oven Lock"** (bloqueo del horno) durante 3 segundos. La luz indicadora **"DOOR LOCKED"** (puerta bloqueada) destellará y el cierre de la puerta motorizado comenzará a desbloquear la puerta. No abra la puerta del horno en este momento. La puerta se desbloqueará completamente en unos 15 segundos.
2. Las teclas de control del horno estarán disponibles y podrá abrir la puerta del horno.

Notas importantes:

- Para evitar posibles daños al mecanismo de cierre de la puerta, no intente abrir o cerrar la puerta mientras la luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) esté destellando.
- Si oprime una tecla de control cuando el **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) está activo, **Loc** aparecerá en la pantalla como recordatorio de que las teclas del horno no están activas cuando la función de **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) está activada.

Modo de control silencioso o sonoro

El electrodoméstico puede configurarse para el funcionamiento silencioso o sonoro. Si se selecciona el modo silencioso, la mayoría de los sonidos asociados con el ajuste de controles serán silenciosos. Pero se escucharán sonidos cuando termine el temporizador, cuando finalice una función de horneado y cuando se llegue a la temperatura de precalentamiento predeterminada.

1. Mantenga oprimida la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido) hasta que el control emita una señal sonora (aprox. 3 segundos). El modo presente aparece como OFF (apagado) (funcionamiento silencioso) u ON (encendido) (funcionamiento sonoro).
2. Use ^ o v para alternar entre el modo silencioso y sonoro. Para guardar, presione **"START"** (encendido) cuando el modo de funcionamiento deseado aparezca en la pantalla.

Cambio del formato de temperatura del horno a Fahrenheit (°F) o Celsius (°C)

El control electrónico del horno está programado de fábrica para mostrar °F. La pantalla puede ser cambiada para mostrar las temperaturas del horno en °F o °C.

Para cambiar la unidad de temperatura de °F a °C o de °C a °F:

1. Oprima la tecla **"Broil" (asado a la parrilla)**. **"HI"** (alto) aparece en la pantalla.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla) hasta que **F** o **C** aparezcan en la pantalla.
3. Presione ^ o v para cambiar las unidades entre **F** o **C**.
4. Oprima **"START"** (encendido) para aceptar los cambios. La pantalla mostrará nuevamente la hora del día.

Nota importante:

No se puede cambiar el formato de temperatura del horno una vez que se haya ajustado el horno para cocinar.

"Add 1 Minute" (agregar 1 minuto)

Use la función de agregar 1 minuto para agregar minutos adicionales al temporizador. Cada vez que oprima la tecla, se agregará 1 minuto adicional. Si oprime esta tecla cuando el temporizador no está activo, el temporizador se encenderá y comenzará un conteo regresivo de 1 minuto.

Para agregar 2 minutos al temporizador:

Oprima la tecla **"Add 1 Minute"** (agregar 1 minuto) dos veces.

Indicador de puerta abierta

Cuando la puerta del horno esté abierta, aparecerá **D-0** en la pantalla. Esto no detendrá ninguna función de cocción. Una vez que la puerta esté cerrada, la temperatura programada reaparecerá en la pantalla.

Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas

El control del horno tiene una característica de ahorro de energía después de 12 horas de funcionamiento que permite que el horno se apague automáticamente si el control se deja encendido por más de 12 horas. El control puede ser programado para desactivar esta característica y programar el horneado continuo.

Para cambiar al modo de horneado continuo:

Mantenga presionada la tecla **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador) hasta que el control emita una señal sonora (aprox. 6 segundos). **"Cont"** se desplegará en la pantalla. El control está programado para horneado continuo. Oprima la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) para cambiar entre las funciones de ahorro de energía de 12 horas y de horneado continuo. **"12 hr"** aparecerá en la pantalla para indicar el modo de ahorro de energía.

Para guardar el modo seleccionado, oprima **"START"** (encendido). La pantalla regresará al modo inactivo.

Ajuste del temporizador

El temporizador se puede programar entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.

Para programar el temporizador:

1. Oprima la tecla **"Timer ON-OFF"** (temporizador encendido/apagado).
2. Mantenga oprimida la tecla ^ para aumentar el tiempo.

   Libere la tecla ^ cuando el tiempo deseado aparezca en la pantalla.
3. Presione **"START"** (encendido) y el temporizador comenzará un conteo regresivo.
4. Cuando el tiempo programado se haya terminado, el temporizador emitirá tres señales sonoras y seguirá emitiendo tres señales sonoras cada 60 segundos hasta que oprima la tecla **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador).

Para cambiar el tiempo restante en el temporizador, mantenga oprimida la tecla ^ o v para aumentar o reducir el tiempo restante.

Para cancelar el temporizador antes en cualquier momento, oprima **Timer ON/Off** una vez.

Notas importantes:

- El temporizador no enciende ni detiene el proceso de cocción. El mismo sirve como un contador adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. Puede utilizar el temporizador por sí solo o cuando otras funciones estén activas.
- La luz indicadora ubicada sobre la tecla **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador) se encenderá cuando se active el temporizador.
- El temporizador mostrará las horas y los minutos hasta que quede 1 hora. Una vez que quede menos de 1 hora, la pantalla hará conteo regresivo en minutos y segundos. Una vez que quede menos de 1 minuto, sólo se mostrarán los segundos.
- Si el temporizador está activo durante la cocción, la pantalla mostrará el temporizador por defecto. Para ver la información sobre cualquier otra función activa del horno, oprima la tecla una vez para mostrar el estado de la función activa.

Ajuste del horneado

Utilice la función de horneado cuando la receta requiera el horneado con temperaturas normales. Escuchará una señal sonora una vez que el horno alcance la temperatura programada. El horno se puede programar para cualquier temperatura desde 170 °F a 550 °F (77 °C a 288 °C). La temperatura predeterminada de fábrica para el horneado es 350 °F (177 °C).

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Para programar el horneado

1. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). **"350 °F (177 °C)"** aparecerá en la pantalla.
3. Durante los siguientes 15 segundos, oprima ^ o v. La pantalla mostrará la temperatura predeterminada del horno de **350 °F (177 °C)**. Al oprimir ^ o v, la temperatura del horno puede ajustarse en incrementos de 5 °F (1 °C).
4. Oprima **"START"** (encendido) cuando aparezca la temperatura deseada. El horno comenzará a calentarse a la temperatura seleccionada. Cuando la temperatura desplegada alcance la temperatura de horneado, la luz indicadora de PRECALENTAMIENTO se apagará y el control emitirá tres señales sonoras.

Para anular el horneado en cualquier momento, oprima STOP.

Para cambiar la temperatura del horno después de haber comenzado a hornear:

1. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). La temperatura programada actual se mostrará en la pantalla.
2. Presione la tecla ^ o v para aumentar o reducir la temperatura programada actual hasta alcanzar la nueva temperatura.

Notas importantes:

- El horno no funcionará de manera continua por más de 12 horas. Si desea hornear durante un período de tiempo más prolongado, vea "Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas" en página 18 para obtener información detallada.

Consejos de horneado

- Precaliente totalmente el horno antes de cocinar alimentos como galletas, bizcochos y panes.
- Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas o galletas con dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 3 y 5 (Vea Figura 13).
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno y el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas o galletas con dos parrillas, coloque los utensilios como se muestra en la Figura 12.

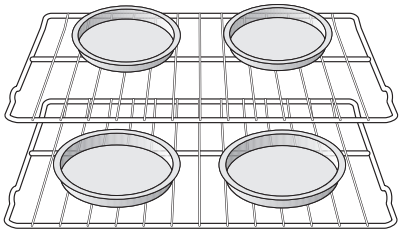


Figura 12: Horneado en diferentes niveles

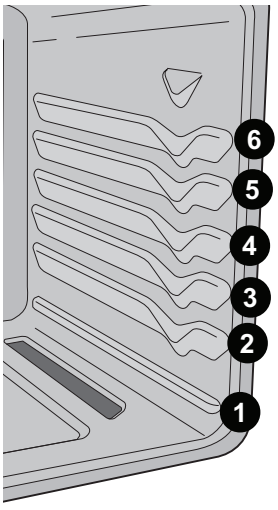


Figura 13: Posiciones de la parrilla del horno

Ajuste del tiempo de cocción

Utilice la opción de tiempo de cocción para programar la cantidad de tiempo necesaria para hornear. El horno se encenderá inmediatamente y se apagará automáticamente después de que el tiempo programado de cocción se haya terminado.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

Para programar el horno para comenzar a hornear inmediatamente y para que se apague automáticamente

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día y organice las parrillas del horno y cierre la puerta.
2. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). **"350 °F (177 °C)"** aparecerá en la pantalla.
3. Durante los siguientes 15 segundos, oprima ∧ o ∨. La pantalla mostrará la temperatura predeterminada del horno de **350 °F (177 °C)**. Al oprimir ∧ o ∨, la temperatura puede ajustarse en incrementos de 5 °F (1 °C). Oprima **"START"** (encendido) para aceptar los cambios.
4. Oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción). **"00"** se desplegará en la pantalla.
5. Oprima ∧ o ∨ para lograr el tiempo de cocción deseado.
6. Oprima **"START"** (encendido) para aceptar los cambios. Cuando la temperatura desplegada alcance la temperatura de horneado, la luz indicadora de **"PRE HEAT"** (precalentamiento) se apagará y el control emitirá una señal sonora.
7. Para anular en cualquier momento, oprima STOP.

Cuando el tiempo de cocción llegue al final, **End** (fin) aparecerá en la pantalla. El control emitirá tres señales sonoras cada minuto a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla **"STOP"** (apagado).

Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de cocción después de haber comenzado a hornear:

1. Oprima **"Bake"** (horneado) (para la temperatura del horno) o **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción, oprima la tecla ∧ o ∨ y libérela cuando el ajuste de temperatura o cocción deseado aparezca en la pantalla.

Notas importantes:

- **"Cook Time"** (tiempo de cocción) y **"Delay Start"** (encendido diferido) pueden programarse con **"Bake"** (horneado) pero no están disponibles para usar con **"Broil"** (asado a la parrilla).
- Mientras cocina con la opción de tiempo de cocción, oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción) para mostrar el tiempo de cocción restante.
- Puede programar el tiempo de cocción y el encendido diferido con la función de horneado o de convección (algunos modelos).
- El tiempo máximo de la función de tiempo de cocción o de encendido diferido es de 11 horas y 59 minutos.

Ajuste del encendido diferido

El encendido diferido le permite programar una hora de encendido diferido para las funciones de horneado o de limpieza.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Para ajustar un tiempo de encendido diferido y un apagado automático

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
3. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). **"350 °F (177 °C)"** aparecerá en la pantalla.
4. Durante los siguientes 15 segundos, oprima ∧ o ∨. La pantalla mostrará la temperatura predeterminada del horno de **350 °F (177 °C).** Al oprimir ∧ o ∨ , la temperatura del horno puede ajustarse en incrementos de 5 °F (1 °C). Cuando se alcance la temperatura deseada, oprima **"START"** (encendido) para aceptar.
5. Oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción). **"00"** se desplegará en la pantalla.
6. Oprima ∧ o ∨ para programar el tiempo de cocción deseado. Luego oprima **"START"** (encendido) para aceptar los cambios.
7. Oprima la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido). La hora del día aparecerá en la pantalla. Oprima la tecla ∧ o ∨ hasta que el tiempo de cocción deseado aparezca en la pantalla y oprima **"START"** (encendido).
8. El horno se encenderá a la hora de encendido diferido programada y comenzará a calentar. Cuando la temperatura desplegada alcance la temperatura de horneado, la luz indicadora de **"PRE HEAT"** (precalentamiento) se apagará y el control emitirá tres señales sonoras.

Para anular en cualquier momento, oprima STOP.

Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de cocción después de haber comenzado a hornear:

1. Oprima **"Bake"** (horneado) (para la temperatura del horno) o **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Oprima la tecla ∧ o ∨ y libérela cuando la temperatura o el tiempo de cocción deseado aparezca en la pantalla.

Cuando el tiempo de cocción llegue al final, **End** (fin) aparecerá en la pantalla. El control emitirá tres señales sonoras cada minuto hasta que oprima la tecla STOP.

Horneado por convección

Las funciones de convección utilizan un ventilador para circular uniforme y continuamente el calor del horno alrededor del horno. Esta mejor distribución del calor permite que los alimentos se cocinen de manera más uniforme y más dorados. También mejora el horneado cuando se utilizan varias parrillas a la vez. El aire caliente fluye alrededor del alimento desde todos los lados, sellando los jugos y sabores. Los panes y pasteles se doran más uniformemente. Puede utilizar el horneado por convección para ajustar la temperatura del horno entre 300 °F (148 °C) y 550 °F (288 °C).

Para programar el horneado por convección con la temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C):

1. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla **"Convec Bake"** (horneado por convección). **350** aparece en la pantalla.
3. Al oprimir ∧ o ∨, la temperatura del horno puede ajustarse en incrementos de 5 °F (1 °C). Cuando programe la convección, asegúrese de ajustar la temperatura del horno entre 300 °F (149 °C) y 550 °F (288 °C).

Para anular el horneado por convección en cualquier momento, oprima STOP.

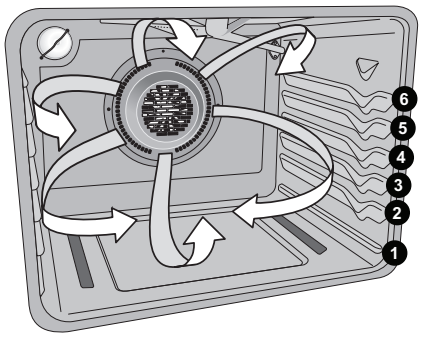


Figura 14: Movimiento de aire usando convección

Notas importantes:

- El ventilador de convección de una estufa a gas no comenzará a girar hasta que el Horneado por convección haya estado en el ciclo durante seis minutos.
- Si abre la puerta del horno cuando la función de horneado por convección está activa, el ventilador de convección dejará de girar hasta que cierre la puerta del horno. En la pantalla aparecerá el valor **D-0**.
- Cuando use el horneado por convección, las reducciones de tiempo de cocción dependerán de la cantidad y el tipo de alimento que se va a preparar.
- Para los utensilios de vidrio es posible que se deba utilizar una temperatura reducida. Minimice la apertura de la puerta del horno. Abrir la puerta reducirá la temperatura del horno.

Sugerencias para el horneado por convección:

- Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno cuando se horneen alimentos como galletas, bizcochos y pan.
- Reduzca la temperatura del horno a 25 °F menos de la temperatura recomendada en la receta. Siga el resto de las instrucciones de la receta usando el tiempo mínimo de cocción recomendado.
- Para obtener los mejores resultados cuando use una sola parrilla, coloque la parrilla en la posición 2 o 3 (vea la Figura 14). Cuando use dos parrillas a la vez, colóquelas en las posiciones 1 y 4. Cuando use tres parrillas a la vez, colóquelas en las posiciones 1, 3 y 6 (utilice la parrilla irregular sólo en la posición 6).
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.

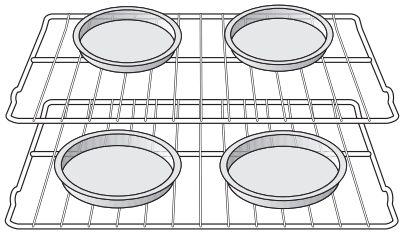


Figura 15: Horneado en diferentes niveles

Consejos de horneado

- Precaliente totalmente el horno antes de cocinar alimentos como galletas, bizcochos y panes.
- Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas o galletas con dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 3 y 5 (Vea Figura 15).
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno y el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.
- Para obtener los mejores resultados, utilice utensilios con bordes bajos. Esto permite que el aire circule alrededor del alimento, sellando los jugos y sabores.

Ajuste para asar a la parrilla

Use la función de asado a la parrilla para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor de la llama y obtener un dorado ideal. La función de asado a la parrilla utiliza una temperatura predeterminada **Hi** (alta). Las sugerencias de ajustes de asado a la parrilla son solo recomendaciones. Aumente o reduzca los tiempos de asado o mueva el alimento a una posición diferente que se ajuste al nivel de cocción que desea.

Para programar el asado a la parrilla:

1. Organice las parrillas del horno cuando estén frías. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno durante 5 minutos antes de agregar los alimentos.
2. Coloque el utensilio en el horno. Mantenga la puerta del horno cerrada.
3. Oprima la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla). **HI** se desplegará en la pantalla.
4. Oprima ^ o v hasta que aparezca el nivel deseado para asar en la pantalla. Oprima ^ para un ajuste de asado a la parrilla **HI** (alto) o v para un ajuste de asado a la parrilla LO (bajo).
5. Oprima la tecla **"START"** (encendido). Ase el alimento por un lado hasta que se dore. Voltéelo y áselo en el segundo lado. Cuando termine de asar, oprima **"STOP"** (apagado).

Nota importante:

Cuando la puerta del horno esté abierta, aparecerá **D-0** en la pantalla. Esto es solamente un recordatorio de que la puerta está abierta. Esto no detendrá ninguna función de cocción. Una vez que la puerta esté cerrada, la temperatura programada reaparecerá en la pantalla.

Asar es cocer al calor directo, lo que producirá un poco de humo. Si el humo es excesivo, coloque los alimentos más lejos del elemento calefactor. Vigile siempre los alimentos atentamente para evitar que se quemen.

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y apague el horno. Si continúa el incendio, use un extintor. No vierta agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva.

Notas importantes:

- Siempre organice las parrillas del horno cuando el mismo esté frío.
- Para obtener los mejores resultados de asado a la parrilla, use una asadera con inserto diseñada para drenar la grasa de los alimentos y ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo. Para adquirirlas, llame a Sears al 1-800-4-MY-HOME (1-800-4663) y solicite el kit de asadera 5304442087.
- Cuando ase a la parrilla, siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.

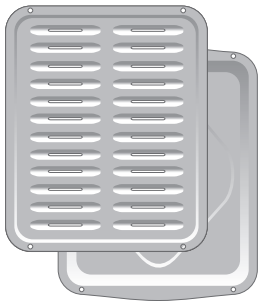


Figura 16: Inserto de la asadera

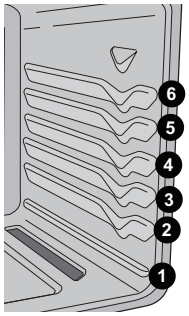


Figura 17: Posiciones de las parrillas

Tabla 3: Sugerencias de ajustes para asar a la parrilla

Alimento	Posición de la parrilla	Ajuste	Tiempo de cocción en minutos 1.° lado	2.° lado	Nivel de cocción
Filete de 1 pulgada de grueso	5 o 6*	"Hi" (alto)	8	6	Término medio
Filete de 1 pulgada de grueso	4 ó 5*	"Hi" (alto)	10	8	Término medio
Filete de 1 pulgada de grueso	4 ó 5*	"Hi" (alto)	11	10	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso	5ª	"Hi" (alto)	12	8	Bien cocido
Pollo (con hueso)	4	"Lo" (bajo)	25	15	Bien cocido
Pollo (deshuesado)	5ª	"Lo" (bajo)	10	8	Bien cocido
Pescado	5ª	"Hi" (alto)	como se indica		Bien cocido
Camarones	4	"Hi" (alto)	como se indica		Bien cocido
Hamburguesa de 1 pulgada de grueso	5 o 6	"Hi" (alto)	12	10	Término medio

El Departamento de Agricultura de EE.UU. establece "La carne a punto es popular, pero debe saber que cocinarla a solamente 140°F (60°C) significa que algunos organismos venenosos podrían sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA) La temperatura más baja recomendada por el USDA es de 145°F (63°C) para la carne de res fresca a punto.

Warm & Hold™

La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá los alimentos horneados calientes y listos para servir hasta 3 horas después de que la cocción haya terminado. Después de 3 horas, la función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) se apaga automáticamente. La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) solo se debe utilizar con alimentos que ya se encuentren calientes. La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C).

Para programar la función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente):

1. De ser necesario, organice las parrillas del horno y coloque el alimento ya cocido en el horno.
2. Oprima la tecla **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente). **"HLd"** aparecerá en la pantalla. Si no se oprimen teclas adicionales durante los 25 segundos siguientes, la función de calentar y mantener caliente quedará anulada.
3. Oprima la tecla **"START"** (encendido).
4. La función de calentar y mantener caliente se apagará automáticamente después de 3 horas.

Para apagar la función de calentar y mantener caliente en cualquier momento, oprima la tecla STOP.

Para ajustar Warm & Hold para que se encienda automáticamente después del tiempo de horneado.

1. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). Oprima ∧ o ∨ para ajustar la temperatura.
2. Oprima la tecla **"START"** (encendido).
3. Oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción). Oprima ∧ o ∨ para ajustar el tiempo.
4. **Oprima la tecla "START"** (encendido).
5. Oprima la tecla **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente).
6. Oprima la tecla **"START"** (encendido). La función "Warm & Hold" (Calentar y mantener caliente) está programada para encenderse automáticamente después de que un ciclo de horneado programado o de horneado diferido haya terminado. La luz indicadora de la función "Warm & Hold" (Calentar y mantener caliente) se mantendrá iluminada para indicar que esta función para ajustada para encenderse cuando el tiempo de horneado haya terminado.

Funcionamiento de la luz del horno

La luz del horno se encenderá automáticamente cuando se abra la puerta.

Oprima la tecla **"LIGHT"** (luz) para encender y apagar la luz del horno cuando la puerta del horno esté cerrada. La luz del horno no se puede utilizar durante un ciclo de autolimpieza.

La luz del horno se encuentra en la parte trasera superior izquierda del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico. El protector de vidrio protege la bombilla de las altas temperaturas y siempre debe estar instalado cuando utilice el horno.

Para cambiar las luces interiores del horno, vea "Reinstalación de la luz del horno (algunos modelos)" en la página 28.

Ajuste de la temperatura del horno

El electrodoméstico ha sido calibrado de fábrica y sometido a prueba, a fin de asegurar una temperatura de horneado precisa, conocida como Diferencia programable por el usuario (UPO). Durante los primeros usos, siga cuidadosamente las instrucciones de tiempo y temperatura de sus recetas. Si piensa que el horno está cocinando a temperaturas más altas o más bajas que las de sus recetas, usted puede ajustar el control para que el horno cocine a mayor o menor temperatura de la que se muestra.

Puede elevar o reducir la temperatura normal del horno hasta en 35 °F (19 °C) de su valor predeterminado calibrado en la fábrica.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Bake"** (horneado) durante 3 segundos. El valor Diferencia programable por el usuario (UPO) aparecerá en la pantalla con el signo de grado.
2. La pantalla muestra ahora la cantidad de grados de diferencia entre la temperatura original regulada de fábrica y el ajuste actual de la temperatura. Si el control del horno tiene el ajuste de fábrica original, la pantalla mostrará **0**.
3. Puede ajustar la temperatura hasta en 35 °F (19 °C) en incrementos de 1 °F oprimiendo y manteniendo oprimidas las teclas ∧ o ∨. Ajuste hasta que aparezca la diferencia de temperatura deseada en la pantalla y presione **"START"** (encendido) para guardar.
4. Si la tecla **"STOP"** (apagado) se oprime durante el modo de programación, el valor de UPO permanecerá sin cambios.

Notas importantes:

- Los ajustes de temperatura no afectarán las temperaturas de las funciones de asado a la parrilla o de autolimpieza.
- No utilice termómetros de horno como los que se consiguen en supermercados para medir la temperatura interior del horno. Estos termómetros pueden tener una variación de 20 °F a 40 °F grados con respecto a la temperatura real.
- También puede realizar el ajuste de la temperatura del horno si el control del horno ha sido modificado para funcionar en el modo de despliegue de temperatura °C (grados Celsius). Los ajustes mínimos y máximos en °C son de más (+) o menos (-) 19 °C.
- Si la pantalla está programada para mostrar la temperatura en °C, los ajustes serán en incrementos de 1 °C cada vez que se opriman las teclas ∧ o ∨.

"Self Clean" (autolimpieza)

La autolimpieza permite que el horno se limpie por sí mismo a altas temperaturas (muy superiores a las temperaturas de cocción normal), lo que elimina completamente la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo.

La función "Self Clean" (autolimpieza) le permite seleccionar tres duraciones diferentes: 2, 3 o 4 horas. El ciclo de limpieza de 3 horas es ideal para limpieza normal; use el ciclo de 2 horas para suciedad leve y el ciclo de 4 horas para eliminar las manchas más difíciles.

Lea esto antes de iniciar la autolimpieza. Asegúrese de leer todas las siguientes precauciones y notas importantes antes de comenzar un ciclo de autolimpieza.

⚠ ATENCION No deje a los niños sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho y causar quemaduras si se la toca.

⚠ ATENCION No coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno o en ninguna otra pieza de la estufa. Esto causará daños permanentes en el interior del horno y destruirá la distribución de calor; además, derretirá el interior del horno.

⚠ ATENCION No fuerce la puerta para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta después de que haya terminado el ciclo de autolimpieza. El horno puede estar aún muy caliente y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.

⚠ ATENCION Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

Notas importantes:

- Retire completamente todos los artículos y accesorios de la cavidad del horno para evitar daños a las parrillas del horno. De lo contrario, se decolorarán. Retire todos los artículos del horno y de la cubierta, incluyendo los utensilios, accesorios y cualquier pieza de papel de aluminio. El papel de aluminio no soporta las altas temperaturas de la autolimpieza y se derretirá.
- No use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o alrededor de estas. Limpie toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno (vea la Figura 18). Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie. Limpie usando jabón y agua antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.
- Limpie cualquier derrame excesivo. Limpie cualquier derrame en el fondo del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas.
- No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
- No limpie la junta de la puerta del horno. El tejido del material de la junta es esencial para un buen aislamiento. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta del horno. Esto podría dañar la junta de la puerta y afectar el funcionamiento del horno.

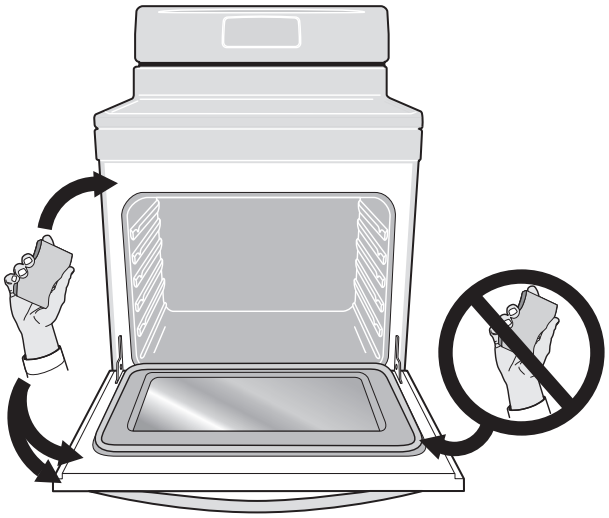


Figura 18: Áreas que debe limpiar y evitar

Notas importantes:

- La cocina debe estar bien ventilada; se debe dejar una ventana abierta, o usar el ventilador o la campana extractora durante el primer ciclo de autolimpieza. Esto ayudará a eliminar los olores normales.
- No intente abrir la puerta del horno cuando la luz indicadora "OVEN LOCK" (bloqueo del horno) esté destellando. Espere aproximadamente 15 segundos hasta que el mecanismo motorizado del seguro de la puerta bloquee o desbloquee completamente la puerta del horno.
- Cuando el tiempo de limpieza termine, la puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que la estufa se haya enfriado lo suficiente. Además del tiempo de limpieza programado, debe esperar por lo menos 1 hora adicional hasta que el horno se enfríe antes de poder abrir la puerta del horno.

⚠ ATENCION Los elementos superiores radiantes funcionarán cuando un horno se encuentre en modo de autolimpieza SI la estufa está equipada con perillas. Si este fuera el caso, NO se recomienda usar los elementos superiores cuando se utiliza la función de autolimpieza. El horno alcanza temperaturas muy altas y podría sufrir quemaduras.

Ajuste de la autolimpieza

Para ajustar un ciclo de limpieza "Select Clean" (autolimpieza) **para que comience inmediatamente:**

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y de haber retirado todas las parrillas. Retire todos los artículos de la cubierta. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada.
2. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza). **3:00** se desplegará en la pantalla.
3. Para cambiar a un ciclo de autolimpieza de 2 horas, oprima ⌄. **2:00** se desplegará en la pantalla. Para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 4 horas, oprima ⌃. **4:00** se desplegará en la pantalla.
4. Después de seleccionar el tiempo de autolimpieza, oprima **START** (encendido) para activar la autolimpieza. La luz indicadora **OVEN LOCK** (bloqueo del horno) se encenderá y **"CLn"** aparecerá en la pantalla.

Cuando se inicie el ciclo de autolimpieza, el mecanismo motorizado de la cerradura de la puerta comenzará a bloquear automáticamente la puerta del horno y la luz indicadora "OVEN LOCK" (bloqueo del horno) destellará. No abra la puerta del horno cuando la luz indicadora "OVEN LOCK" (bloqueo del horno) esté destellando. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente.

Una vez que la puerta del horno se haya bloqueado, la luz indicadora "OVEN LOCK" (bloqueo del horno) permanecerá encendida. Cuando **CLn** aparezca en la pantalla, la función "Select Clean" (autolimpieza) estará activa.

Cuando la autolimpieza haya terminado:

⚠ ATENCION Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. El horno puede estar aún muy caliente y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.

1. La hora del día aparecerá en la pantalla y la luz indicadora "OVEN LOCk" (bloqueo del horno) seguirá destellando.
2. Podrá abrir la puerta del horno una vez que se haya enfriado (aproximadamente 1 hora) y que se haya apagado la luz indicadora "OVEN LOCK" (bloqueo del horno).
3. Cuando el interior del horno se haya enfriado completamente, limpie cualquier residuo en polvo o ceniza con un paño o toalla de papel húmeda.

"Self Clean" (autolimpieza) diferida

Para encender un ciclo diferido de autolimpieza:

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y de haber retirado todas las parrillas. Retire todos los artículos de la cubierta. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
3. Oprima la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido).
4. Oprima y mantenga oprimida la tecla ⌃ para programar la hora de inicio deseada del ciclo de autolimpieza. Oprima **"START"** (encendido) cuando se muestre la hora de encendido deseada.
5. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza). **3:00** se desplegará en la pantalla.
6. Para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 2 horas, oprima ⌄. **2:00** se desplegará en la pantalla. Para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 4 horas, oprima ⌃. **4:00** se desplegará en la pantalla.
7. Después de seleccionar el tiempo de autolimpieza deseado, oprima **START** (encendido). La autolimpieza está ajustada para activarse. La luz indicadora "OVEN LOCK" (bloqueo del horno) se encenderá y la puerta del horno se bloqueará antes de la hora de inicio. Una vez que se haya alcanzado la hora de inicio, **"CLn"** aparecerá en la pantalla.

Si debe anular el ciclo de autolimpieza cuando está activo:

1. Oprima STOP.
2. Si la función de autolimpieza calentó el horno a una temperatura alta, espere el tiempo suficiente para que el horno se enfríe y hasta que la luz indicadora "OVEN LOCK" (bloqueo del horno) se apague. Cuando esta luz indicadora se apague, la puerta podrá ser abierta.
3. Vuelva a iniciar la autolimpieza de ser necesario.

N**otas importantes:**

- Si la función de autolimpieza está activa y ocurre una falla eléctrica, es posible que el horno no haya quedado bien limpio. Esto dependerá de cuánto tiempo de limpieza haya transcurrido antes de la falla eléctrica. Si es necesario, después de que se haya restablecido el suministro eléctrico, vuelva a iniciar la autolimpieza.

Cuidado y limpieza

Tabla 4: Recomendaciones de limpieza

Tipo de superficie	Recomendación
Perillas de control Piezas pintadas del armazón Moldura decorativa pintada Moldura de aluminio, plástico o vinilo	Para limpieza general, use agua caliente jabonosa y un paño. Para manchas más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición "OFF" (apagado). Sosténgalas firmemente y tire de ellas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje, luego inserte la perilla en su lugar.
Panel de control Membrana del teclado de control Molduras decorativas (algunos modelos)	Antes de limpiar el panel de control, APAGUE todos los controles, active el bloqueo del horno (algunos modelos) y, de ser necesario, retire las perillas del panel. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Limpie con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño o la esponja antes de limpiar el panel, especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua dentro o cerca de los controles puede causar daños al electrodoméstico. Cuando lo enjuague, utilice un paño o una esponja y agua limpia y asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño o la esponja antes de limpiar el panel de control.
Piezas de porcelana esmaltada y forro de la puerta	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva. Enjuague y seque con un paño limpio. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
Interior del horno	Para el interior del horno, limpie los derrames excesivos del fondo de la cavidad del horno antes de iniciar la autolimpieza. Limpie todas las manchas del marco del horno y del forro de la puerta por fuera de la junta de la puerta del horno. Para conocer precauciones muy importantes para la limpieza, asegúrese de leer todas las instrucciones de la sección "Ajuste de la autolimpieza" del capítulo Controles del horno en la página 24.
Parrillas del horno	Retire las parrillas de la cavidad del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y vuelva a colocarlas en el horno.
Puerta del horno	Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe o permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos de la puerta. No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno.
Superficie de cocción Quemadores superiores Rejillas de los quemadores	No use agentes de limpieza tipo aerosol para hornos en la cubierta. Vea las instrucciones para "Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores" en la página página 27.
Acero inoxidable (algunos modelos)	Sólo utilice limpiadores y cremas para pulir fabricadas especialmente para limpiar acero inoxidable. Frote siempre a favor del grano para evitar causar daños. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Pula la superficie con un paño libre de pelusas. Siempre asegúrese de limpiar bien el exceso de limpiador o de crema para pulir de las superficies pues pueden dejar manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser removidas. Limpie las manchas más difíciles con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño.
Acero inoxidable negro (algunos modelos)	Limpiar acero inoxidable con agua tibia y jabón para trastes usando una esponja o trapo, enjuage con agua tibia utilizando un trapo suave. No use ningun limpiador de acero inoxidable o ningun otro tipo de limpiador que contenga Abrasivos, cloruros, cloro o amoníaco. Para una limpieza adecuada es recommendable usar una solución hecha con jabón para trastes y agua tibia o bien, usar una solución hecha con 50% agua y 50% vinagre.

Limpieza general

Consulte la Tabla 4 en este capítulo para obtener información más detallada sobre la limpieza de piezas específicas de la estufa.

⚠ ATENCION Antes de limpiar manualmente cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la estufa esté fría. La estufa puede estar caliente y causar quemaduras.

⚠ ATENCION Enjuague el amoníaco antes de utilizar el horno. Proporcione ventilación adecuada.

Papel de aluminio y sus utensilios

⚠ ADVERTENCIA Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Esto obstruirá el flujo de aire en el horno y podría causar envenenamiento por monóxido de carbono. Las envolturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

⚠ ADVERTENCIA Revestimientos protectores: no use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

- Papel de aluminio: el uso del papel de aluminio sobre una cubierta caliente podría dañar la cubierta. No use utensilios de aluminio ligero y no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los quemadores superiores bajo ninguna circunstancia.
- Utensilios de aluminio: el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usen utensilios de aluminio sobre la superficie de cocción. Si permite que los utensilios de aluminio hiervan hasta secarse, podrían dañarse o quedar destruidos.

Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores

⚠ ATENCION Para evitar posibles quemaduras, no intente seguir ninguna de las instrucciones de limpieza proporcionadas antes de APAGAR todos los quemadores superiores y de esperar a que se enfríen completamente.

⚠ ATENCION Las adiciones, cambios o conversiones necesarios para que esta estufa cumpla satisfactoriamente con sus requisitos de funcionamiento deben ser realizados por una agencia de servicio autorizada.

Limpie la cubierta con frecuencia. Límpiela usando un paño húmedo limpio y séquela para evitar rayones.

Si se mantienen limpios los orificios de las cabezas de los quemadores superiores, se evitarán el mal encendido del quemador y las llamas disparejas.

Para limpiar las cavidades y contornos de la cubierta

Si se produce un derrame sobre o dentro de las áreas en relieve o con bordes, seque el líquido del derrame con un paño absorbente. Enjuague con un paño húmedo limpio y seque.

Limpieza de las rejillas de los quemadores superiores

- Limpie estos derrames sólo después de que se hayan enfriado completamente las rejillas.
- Utilice una esponja plástica de restregar no abrasiva y un limpiador abrasivo suave o lave en el lavavajillas.
- Los derrames de alimentos ácidos pueden afectar el acabado. Limpie estos derrames tan pronto se hayan enfriado las rejillas.
- Seque bien las rejillas inmediatamente después de la limpieza.

Limpieza de las tapas de los quemadores

- Retire las tapas de las cabezas de los quemadores después de que se hayan enfriado.
- Limpie las manchas fuertes con una esponja de restregar plástica y con un paño absorbente.
- Seque bien las tapas tan pronto las haya limpiado, incluyendo el fondo y el interior de cada tapa.
- No use limpiadores abrasivos. Pueden rayar la superficie de porcelana.
- No limpie las tapas de los quemadores en un lavavajillas.
- No utilice los quemadores superiores sin sus tapas debidamente instaladas. Lea las notas importantes.

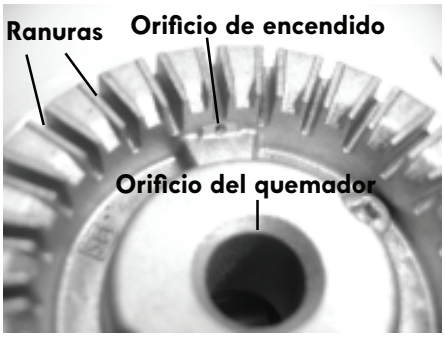


Figura 19: Cabeza del quemador de la cubierta

Limpieza de las cabezas de los quemadores superiores

Para que el gas fluya adecuadamente, es posible que sea necesario limpiar las cabezas y ranuras de los quemadores. Para limpiar, use primero un paño limpio y HÚMEDO para remojar los derrames. Retire cualquier alimento que haya quedado entre las ranuras de los quemadores usando un cepillo pequeño no abrasivo, como un cepillo de dientes viejo, y límpielo usando un paño húmedo. Para eliminar manchas difíciles en las ranuras, use un alambre delgado o una aguja.

Cualquier derrame sobre el electrodo o a su alrededor debe ser limpiado cuidadosamente. Tenga cuidado de no golpear el electrodo con ningún objeto duro o podría dañarlo.

Nota importante:

Si hay pequeñas partículas de comida sobre o alrededor del electrodo, el quemador podría no encenderse.

Para limpiar los orificios de las cabezas de los quemadores

Cada cabeza de quemador tiene un orificio de encendido ubicado según se muestra. Si experimenta problemas de encendido, es posible que este orificio de encendido esté parcialmente tapado con suciedad. Con la cabeza del quemador en su lugar, utilice una aguja fina o el extremo de un clip para limpiar el agujero de encendido (vea Figura 19; se muestra el estilo redondo; el quemador ovalado de algunos modelos no se muestra).

Notas importantes:

- Las cabezas de los quemadores superiores están fijadas a la cubierta y deben ser limpiadas en su lugar.
- Siempre mantenga las tapas de los quemadores superiores en su lugar cada vez que los utilice.
- Cuando vuelva a instalar las tapas de los quemadores, asegúrese de que las tapas de los quemadores estén firmemente asentadas sobre las cabezas de los quemadores.
- Para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado de los quemadores, no permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza ni ningún otro material entren en la abertura de los orificios.

Reinstalación de la luz del horno (algunos modelos)

⚠ ATENCION Asegúrese de que la estufa esté desenchufada y que todas las piezas estén frías antes de reemplazar la bombilla del horno. Utilice un guante de cuero como protección en caso de que haya vidrios rotos.

La luz del horno se encuentra en la parte trasera de la cavidad del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico. El protector de vidrio protege la bombilla y siempre debe estar instalado cuando utilice el horno.

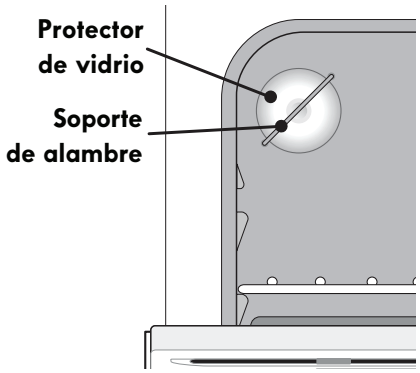


Figura 20: Reinstalación de la luz del horno

Para cambiar la bombilla del interior del horno:

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe la estufa.
2. Oprima el soporte metálico en uno de los costados para liberar el protector de vidrio que cubre la bombilla.
3. Reemplace la bombilla por una bombilla nueva de 40 vatios para electrodomésticos.
4. Vuelva a colocar el protector de vidrio y cierre el soporte metálico.
5. Conecte el suministro eléctrico en la fuente principal (o enchufe el electrodoméstico).
6. Se deberá volver a programar el reloj. Para restablecerlo, vea “Ajuste del reloj” en la página 17.

Desmontaje y reinstalación de la puerta elevable

⚠ ATENCION Para evitar posibles lesiones cuando desinstale o reinstale la puerta del horno, siga cuidadosamente las instrucciones indicadas más abajo y siempre sostenga la puerta del horno con ambas manos alejadas del área de la bisagra de la puerta.

⚠ ATENCION La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, coloque la puerta horizontalmente con el lado interior dirigido hacia abajo.

Para extraer la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno dejándola horizontal con el piso (Figura 21).
2. Tire de los seguros de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (Figura 22). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta - Figura 23).
4. Cierre la puerta hasta el tope de asar (la puerta del horno se detendrá en esta posición justo antes de cerrarse completamente).
5. Con la puerta del horno en la posición de asar, levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (Figura 24).

Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta - Figura 23).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción, coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (Figura 24). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal en relación con el piso (Figura 21).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno (Figura 22) a la posición bloqueada; luego cierre la puerta del horno.

Instrucciones especiales de cuidado

La mayoría de las puertas tiene piezas de vidrio que se pueden romper. Siga estas recomendaciones:

- No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar en el interior de la cavidad del horno.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni ningún otro objeto.
- Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

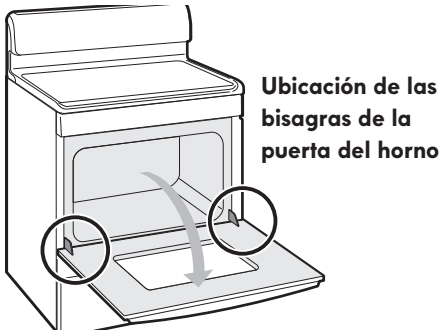


Figura 21: Ubicación de las bisagras del horno

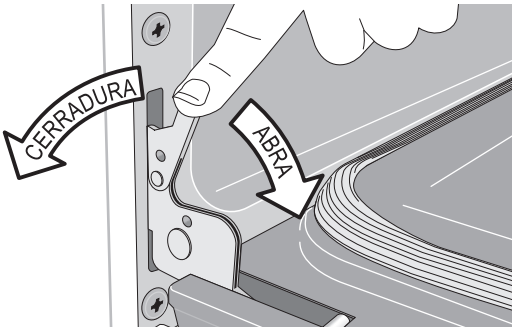


Figura 22: Posición bloqueada/desbloqueada de la bisagra

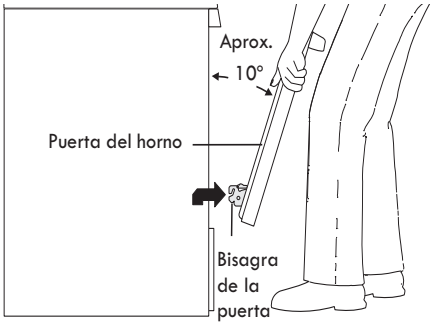


Figura 23: Cómo extraer la puerta

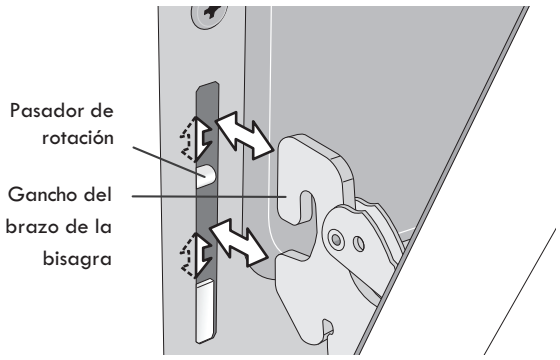


Figura 24: Ubicaciones del pasador de la bisagra

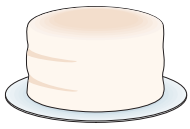
Antes de solicitar servicio técnico

Horneado

Para obtener los mejores resultados de horneado, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles, etc. No es necesario precalentar el horno para asar carne o preparar cacerolas.

Los tiempos y temperaturas de cocción necesarios para hornear un alimento pueden variar levemente con respecto a su electrodoméstico anterior.

Problemas y soluciones de horneado

Problemas de horneado	Causas	Soluciones
Las galletas y bizcochos se queman en su parte inferior. 	• Las galletas y bizcochos se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. • La parrilla está demasiado llena. • Las bandejas oscuras absorben calor demasiado rápido.	• Deje que el horno se caliente a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos en el horno. • Elija tamaños de bandejas que dejen entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los costados cuando se coloquen en el horno. • Use una bandeja de hornear de peso medio.
Las tortas quedan demasiado oscuras en la parte superior o inferior. 	• Las tortas se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. • La parrilla estaba en una posición demasiado baja o alta. • El horno está demasiado caliente.	• Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. • Use las parrillas en la posición correcta para sus necesidades de horneado. • Ajuste la temperatura del horno a 25 °F (13 °C) por debajo de lo recomendado.
Las tortas quedan crudas en el centro. 	• El horno está demasiado caliente. • Tamaño de bandeja incorrecto. • La bandeja no está centrada en el horno.	• Ajuste la temperatura del horno a 25 °F (13 °C) por debajo de lo recomendado. • Use una bandeja del tamaño sugerido en la receta. • Use las parrillas en la posición correcta y coloque la bandeja en el horno de manera que queden entre 2" y 4" (5 y 10 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja.
Las tortas quedan inclinadas. 	• El horno no está nivelado. • La bandeja está demasiado cerca de la pared o la parrilla está demasiado llena. • La bandeja está deformada.	• Coloque una taza de medir de vidrio marcada llena de agua en el centro de la parrilla del horno. Si el agua no está nivelada, consulte las instrucciones de instalación para nivelar el horno. • Asegúrese de dejar entre 2" y 4" (5 y 10 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja en el horno. • No use bandejas abolladas o deformadas.
Los alimentos no están completamente cocidos cuando se termina el tiempo de cocción. 	• El horno está demasiado frío. • El horno está demasiado lleno. • Se abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia.	• Ajuste el horno a 25 °F (13 °C) por encima de la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado. • Asegúrese de retirar todas las bandejas del horno excepto las utilizadas para hornear. • Abra la puerta del horno solamente después del tiempo mínimo de horneado recomendado.

Soluciones de problemas comunes

Consulte la siguiente lista antes de solicitar servicio. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Las posibles soluciones son proporcionadas con los problemas indicados:

Problema	Solución
Resultados de horneado deficientes.	• Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Asegúrese de que esté usando la parrilla del horno en la posición correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Vea "Ajuste de la temperatura del horno" en la página 23 si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío. Además, haga ajustes según los tipos de utensilios.
El electrodoméstico está desnivelado.	• Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda resistir la estufa de forma adecuada. • Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso. • Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste los tornillos niveladores en la base del electrodoméstico hasta que la parrilla quede nivelada. • Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico.
Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	• Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico. • La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra. • La tubería de gas es fija. Haga instalar un conector flexible de metal para electrodomésticos aprobado por la CSA International.
La estufa completa no funciona.	• Asegúrese de que el cordón eléctrico esté correctamente conectado al tomacorriente. • Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces de la vivienda. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local para obtener información sobre interrupciones del servicio. Además, el cableado de servicio está incompleto. Llame al 1-800-4-MY-HOME® para obtener asistencia (vea la contraportada).
La sección del horno no funciona.	• Asegúrese de que la válvula de regulación del gas esté **ABIERTA**. Vea las instrucciones de instalación. • La hora del día no está programada. Primero se debe programar la hora del día para que el horno funcione. Vea "Ajuste del reloj" en la página 17. • Asegúrese de que los controles estén ajustados correctamente para la función deseada. Vea el capítulo "Controles del horno"que comienza en la página 16 o lea las instrucciones de la función de cocción deseada en este manual o vea "El electrodoméstico completo no funciona" en esta lista.
La luz del horno no funciona.	• Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. También vea "Reinstalación de la luz del horno (algunos modelos)" en la página 28.
Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.	• Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones "Ajuste para asar a la parrilla"en el capítulo Controles del horno en la página 22. • La puerta del horno debe estar cerrada durante el asado. • La carne está demasiado cerca del asador. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el asador. Caliente con anticipación el asador para dorar bien. • La carne no fue preparada adecuadamente. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes con grasa para evitar el pandeamiento de la carne, pero no corte hasta la parte magra. • Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	• Derrames excesivos en el horno. Por ejemplo, esto ocurrirá con derrames de pasteles o grandes cantidades de grasa que queden en la parte inferior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes, siga las instrucciones "Ajuste para asar a la parrilla"en el capítulo Controles del horno en la página 22.

El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error "F".	• El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima **"STOP"** (apagado) para anular el código de error. Pruebe la función de horneado o de asado a la parrilla. Si el código aparece nuevamente, desconecte el suministro eléctrico del electrodoméstico, espere 5 minutos, conecte el electrodoméstico y vuelva a programar el reloj. Pruebe nuevamente la función de horneado o de asado a la parrilla. Si la falla persiste, oprima la tecla **STOP** (apagado) para anular la falla y llame al 1-800-4-MY-HOME® para obtener asistencia (vea la contraportada).
"Self Clean" (autolimpieza) no funciona.	• El control del horno no está ajustado correctamente. Consulte las instrucciones “"Self Clean" (autolimpieza)”en el capítulo Controles del horno en la página 24.
No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza.	• Se interrumpió la autolimpieza. Consulte las instrucciones “"Self Clean" (autolimpieza)”en el capítulo Controles del horno en la página 24. • Derrames excesivos en el fondo del horno. Límpielos antes de iniciar la autolimpieza • No se limpió toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas no entran en el ciclo de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para que se quemen los residuos. Limpie estas áreas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. El residuo quemado se puede limpiar con un cepillo de nylon duro y agua o con un restregador de nylon. Trate de no dañar la junta del horno.
Las parrillas del horno se decoloraron.	• Se dejaron las parrillas en la cavidad del horno durante la autolimpieza. Siempre retire las parrillas del interior del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y vuelva a colocarlas en el horno.
Los quemadores superiores no encienden.	• La perilla de control no se colocó completamente en la posición "LITE" (encendido). Oprima la perilla y gírela a la posición de encender hasta que el quemador se encienda y luego gire la perilla al ajuste de tamaño de llama deseado. • Los orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador APAGADO, use un cable de bajo calibre o una aguja para limpiar las ranuras de la cabeza y los orificios de encendido del quemador. Vea“Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores”en la sección Cuidado y limpieza en página 27 para consultar instrucciones adicionales de limpieza. • El cable eléctrico está desenchufado (solamente modelos de encendido eléctrico). Asegúrese de que el cable eléctrico esté conectado firmemente al tomacorriente. • Interrupción del suministro eléctrico. Los quemadores se pueden encender manualmente. Vea “Ajuste de los quemadores superiores” en la página 15.
La llama no es uniforme o sólo se enciende en algunas partes del quemador alrededor de la tapa.	• Las ranuras u orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador superior APAGADO, limpie los orificios usando un alambre de bajo calibre o una aguja. Además, hay residuos de humedad después de limpiar. Sople aire levemente sobre la llama y permita que el quemador funcione hasta que la llama esté completa. • Las tapas de los quemadores no están bien asentadas. Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores estén niveladas y debidamente asentadas sobre las cabezas de los quemadores. Vea“Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores”en la sección Cuidado y limpieza en página 27 para consultar instrucciones adicionales de limpieza.
La llama del quemador superior es demasiado alta.	• La perilla de control del quemador superior está ajustada a un nivel demasiado alto. Cámbiela a un ajuste de llama más bajo. Las tapas de los quemadores no están bien asentadas. Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores superiores estén niveladas y debidamente asentadas sobre las cabezas de los quemadores. Vea“Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores”en la sección Cuidado y limpieza en página 27 para consultar instrucciones adicionales de limpieza. • Conversión a gas L.P. incorrecta. Consulte las instrucciones del kit de conversión a gas L.P. para solucionar el problema.
La llama del quemador superior es anaranjada.	• Hay partículas de polvo en la tubería principal de gas. Permita que los quemadores funcionen durante varios minutos hasta que la llama se vuelva azul. En las áreas costeras es imposible evitar las llamas levemente anaranjadas debido al nivel de sal en el aire. • Conversión a gas L.P. incorrecta. Consulte las instrucciones del kit de conversión a gas L.P. para solucionar el problema.

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore Elite® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ Parts and labor not just for repairing defects, but to help keep products operating properly under normal use. Our coverage goes well beyond the product warranty. No deductibles, no functional failure excluded from coverage— real protection.
- ☑ Expert service by experienced service technicians trusted in millions of homes every year.
- ☑ Unlimited service calls and nationwide service, as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ "No-lemon" guarantee – replacement of your covered product after three separate product failures occur within twelve months and a fourth repair is required. Includes free delivery and instal-lation, if necessary, of replacement product.
- ☑ Product replacement if your covered product can't be fixed.
- ☑ Annual Preventive Maintenance Check at your request – no extra charge.
- ☑ Fast help by phone – phone support from a service agent on all products to help troubleshoot problems. Think of us as a "talking owner's manual."
- ☑ Power surge protection against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ $300 Food Loss Protection for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ Service Promise: $50 if first attempt repair of your covered product can't be accomplished and product is not usable while awaiting further repair service.
- ☑ 25% discount off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!
Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information call 1-800-827-6655.

Sears Installation Service
For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, call **1-844-553-6667.**

Acuerdos principales de protección

Enhorabuena por hacer una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore Elite® está diseñado y fabricado para disfrutar de años de funcionamiento confiable. Pero como todos los productos, puede requerir de mantenimiento preventivo o reparación de vez en cuando. Por ello, disponer de un Acuerdo de protección principal puede ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo de protección principal también ayuda a prolongar la vida útil de su nuevo producto. Esto es lo que incluye el Acuerdo*:

- ☑ No sólo las piezas y la mano de obra para la reparación de defectos, sino también para ayudar a mantener los productos funcionando correctamente en condiciones normales de uso. Nuestra cobertura va mucho más allá de la garantía del producto. Sin deducibles y sin insuficiencia funcional excluida de la cobertura. Protección real.
- ☑ Mantenimiento realizado por técnicos expertos con la confianza de millones de hogares cada año.
- ☑ Servicio de llamadas ilimitado y servicio a nivel nacional, tan a menudo como desee y siempre que quiera.
- ☑ Garantía sin sorpresas: sustitución del producto después de tres fallos independientes dentro de un plazo de doce meses y cuando se requiera una cuarta reparación. Incluye entrega gratuita y, si es necesario, la instalación del producto de reemplazo.
- ☑ Sustitución del producto si el producto cubierto no puede arreglarse.
- ☑ Mantenimiento preventivo anual a petición: sin cargo extra.
- ☑ Ayuda rápida por teléfono: asistencia telefónica de un técnico para ayudarle a resolver los problemas con todos los productos. Piense en nosotros como un manual del propietario "hablado".
- ☑ Protección contra los daños eléctricos por sobretensión debido a las fluctuaciones del suministro.
- ☑ Protección contra la pérdida de alimentos de 300 $ por cualquier deterioro de los alimentos como resultado de una avería mecánica de cualquier refrigerador o congelador cubierto por la garantía.
- ☑ Promesa de servicio: 50 $ si el primer intento de reparación de su producto cubierto por la garantía no tiene éxito y el producto no puede utilizarse mientras espera al servicio de reparación.
- ☑ 25% de descuento sobre el precio habitual de cualquier servicio de reparación no cubierto y en las piezas instaladas.

Una vez adquirido el Acuerdo, una simple llamada telefónica es todo lo que necesita para programar el servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche.

El Acuerdo de protección principal es una compra libre de riesgo. Si lo cancela por cualquier motivo durante el período de garantía del producto, le proporcionaremos un reembolso completo. O bien, un reembolso prorrateado en cualquier momento después de la expiración del período de garantía del producto. Compre hoy su Acuerdo de protección principal.

Se aplican algunas limitaciones y exclusiones. Para consultar los precios e información adicional llame al 1-800-827-6655.

Servicio de instalación de Sears
Para ponerse en contacto con el servicio profesional de Sears para la Instalación de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros importantes objetos para el hogar, llame al 1-844-553-6667.

Kenmore®

For Sears Home Services in-home repair
of all Kenmore major appliances.

For the replacement parts, accessories and
Use & Care Guides that you need to do-it-yourself.

For professional installation of major home appliances
and items like air conditioners and water heaters.

1-844-553-6667

www.kenmore.com

In Canada 1-800-469-4663

www.sears.ca

Call anytime for the location of your nearest
Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

To purchase a protection agreement on a serviceable product :

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación
a domicilio, y ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.kenmore.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER[MC]

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

