

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

Model/Modelo: 790.4952*, .4953*

Kenmore®

Wall Oven

Horno de pared doble

* = color number, número de color

P/N A00538403 A

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

www.kenmore.com

www.sears.com

Sears Canada, Inc.
Toronto (Ontario) Canada M5B 2B8



Contenido

GARANTÍA LIMITADA DE KENMORE	2	Limpieza de las diferentes piezas de su horno	23
Antes de ajustar los controles del horno	8	Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno	24
Ubicación del respiradero del horno	8	Reinstalación de la luz del horno	25
Controles del horno	9	Antes de solicitar servicio técnico	26
Cuidado y limpieza	23	Horneado	26
		Soluciones de problemas comunes	27

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 sólo de ejemplo. Es posible que su electrodoméstico no correspondan 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

Todos los derechos reservados. Impreso en U.S.A.

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.



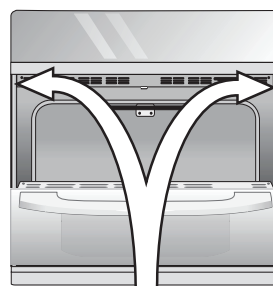
ADVERTENCIA



Riesgo de volcamiento

- Un niño o adulto puede volcar el horno y acabar muerto.
- Instale el dispositivo antivuelco en el horno y/o en la estructura según las instrucciones de instalación.

- Asegúrese de que el horno se vuelva a acoplar al dispositivo antivuelco cuando lo mueva.
- No utilice el horno sin el dispositivo antivuelco instalado y acoplado.
- Si no se siguen estas instrucciones, se puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Agujeros de instalación del dispositivo antivuelco

Consulte las instrucciones de instalación proporcionadas con su electrodoméstico para instalarlo adecuadamente.

Verifique que la instalación se haya realizado adecuadamente corroborando que los tornillos antivuelco estén colocados. Pruebe la instalación ejerciendo poca presión hacia abajo sobre la puerta abierta del horno. El horno no debe inclinarse hacia adelante.

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.

Instrucciones importantes de seguridad

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

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.

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.º 54 (última edición), la norma National Electrical Code NFPA n.º 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.

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.

Instrucciones importantes de seguridad

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

⚠ 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.

⚠ 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 de electricidad. 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 de seguridad

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

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.

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.

Instrucciones importantes de seguridad

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

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 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 DE PRODUCTOS

En este espacio a continuación, anote la fecha de compra, el modelo y número de serie de su producto. Encontrará el modelo y el número de serie impresos en una placa de identificación. Consulte [Figura 1](#) para ubicar la placa que informa el número de serie.

Número de modelo _____

N.º de serie _____

Fecha de compra _____

Conserve su recibo de compra para referencia futura.



Figura 1: Ubicación de la placa que informa el número de serie

Para ubicar la placa que contiene el número de serie, abra la puerta del horno. La placa con el número de serie está instalada en el lado izquierdo del marco del horno.

Antes de ajustar los controles del horno

Ubicación del respiradero del horno

La rejilla de ventilación del horno se encuentra debajo del lado izquierdo del panel de control (Figura 2). 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. Es posible que aparezca vapor o humedad cerca del respiradero del horno; esto es normal. No bloquee el respiradero del horno.

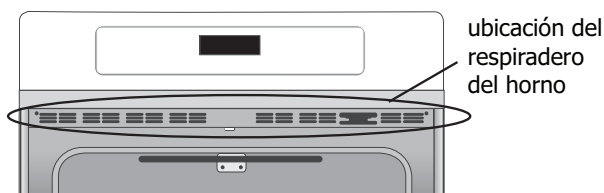


Figura 2:

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

⚠ 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.

Desinstalación, organización y reinstalación de las parrillas:

Organización: siempre organice las parrillas del horno cuando el horno esté frío (antes de hacerlo funcionar).

Para retirar una parrilla, tire de ella hacia afuera hasta que se detenga. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.

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

Tipo de parrillas del horno

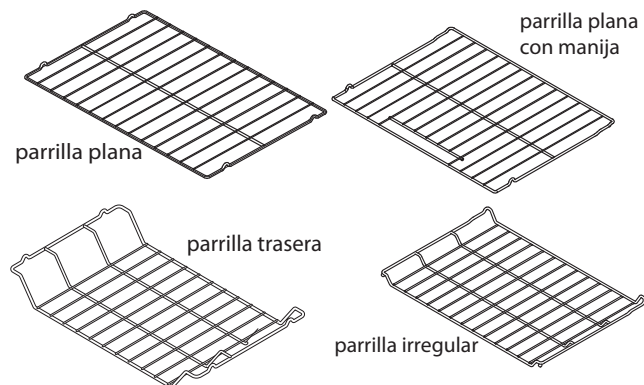


Figura 3:

La parrilla plana (algunos modelos) o la parrilla plana con manija (algunos modelos) pueden ser utilizadas para la mayoría de los requerimientos de cocción.

La parrilla irregular (algunos modelos) está diseñada para ubicar la base de la parrilla aproximadamente 1/2 posición más baja que las parrillas planas. Este diseño de parrilla permite varias posiciones adicionales entre las posiciones de parrilla plana.

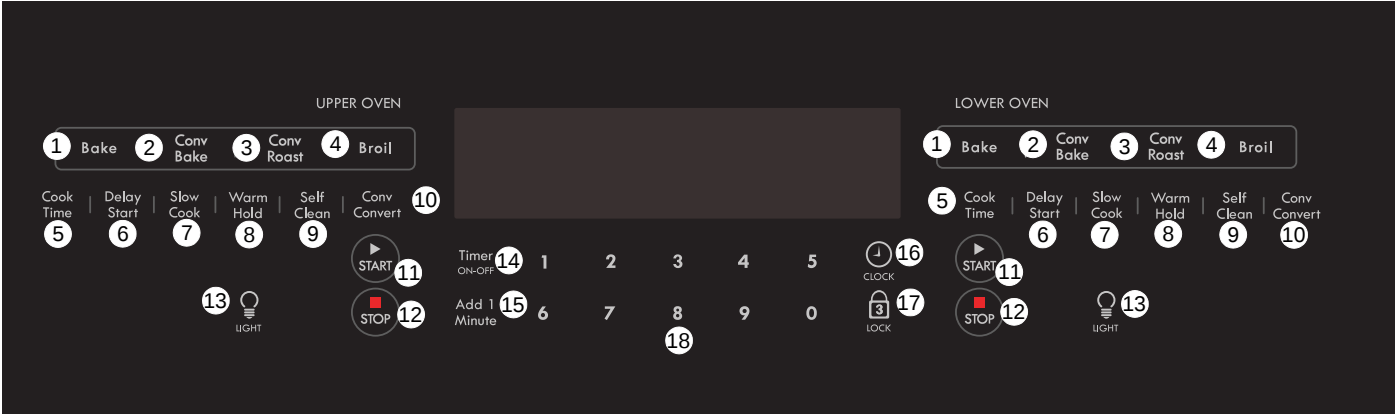
Para maximizar el espacio de cocción en el horno, coloque la **parrilla inferior** (algunos modelos) en la posición inferior para las funciones de asado de cortes grandes de carne.

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.

Controles del horno

LEA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL HORNO. Para un uso satisfactorio del horno, aprenda a utilizar las diversas funciones que se describen a continuación. Las instrucciones detalladas sobre cada característica y función se presentan más adelante en esta Guía de uso y cuidado.



1. **"Bake"** (hornear): se usa para programar la función normal de hornear.
2. **"Conv Bake"** (horneado por convección): se usa para seleccionar la función de horneado por convección.
3. **"Conv Roast"** (asado por convección): se usa para seleccionar la función de asado por convección.
4. **"Broil"** (asado a la parrilla): se usa para seleccionar la función variable de asar a la parrilla.
5. **"Cook Time"** (tiempo de cocción): se usa para programar la duración deseada para la cocción.
6. **"Delay Start"** (encendido diferido): se usa para ajustar el tiempo deseado para iniciar el horneado. Se puede usar con la tecla "Cook Time" para programar un ciclo de horneado o limpieza diferido.
7. **"Slow Cook"** (Cocción lenta): se utiliza para seleccionar el ciclo de la función de cocción lenta.
8. **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente): se usa para establecer la función de calentar y mantener caliente.
9. **"Self Clean"** (autolimpieza): se usa para ajustar un ciclo de autolimpieza de 2 a 4 horas.
10. **"Conv Convert"** (Conversión a convección): se usa para seleccionar la función conversión a convección que funciona con "Conv Bake" (horneado por convección).
11. **"START"** (encendido): se usa para iniciar todas las funciones del horno (excepto para la luz del horno).
12. **"STOP"** (apagado): se usa para anular cualquier función del horno, excepto el reloj y el temporizador.
13. **"Oven Light"** (luz del horno): se usa para encender y apagar la luz del horno.
14. **"Timer on/off"** (encendido/apagado del temporizador): se usa para programar o anular el temporizador. El temporizador no comienza ni detiene la cocción.
15. **"Add 1 Minute"** (agregar 1 minuto): se usa para agregar minutos al temporizador.
16. **"Clock"** (reloj): se usa para programar la hora del día.
17. **"Oven Lockout"** (bloqueo del horno): se utiliza para bloquear las teclas del horno y la puerta del horno.
18. **"Numeric Keypad"** (teclado numérico): sirve para programar temperaturas y horas.

Ajustes mínimos y máximos del control

Todas las funciones indicadas a continuación tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo o de temperatura que puede ser programado en el control. Una señal sonora de aceptación de entrada sonará cada vez que se oprima una tecla de control (la tecla de bloqueo del horno tiene un retraso de 3 segundos).

Un tono de error de entrada (3 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.

Función	Temp. o tiempo mín.	Temp. o tiempo máx.
Precalentamiento	170 °F/77 °C	550°F / 288°C
Horneado	170 °F/77 °C	550°F / 288°C
Asado a la parrilla	400 °F/205 °C	550°F / 288°C
Temporizador	0:01 min.	11:59 h/min.
Autolimpieza	2 horas	4 horas
Horneado por convección	170 °F/77 °C	550°F / 288°C
Conversión a convección	170 °F/77 °C	550°F / 288°C
Asado por convección	170 °F/77 °C	550°F / 288°C
Cocción lenta	Bajo (225 °F /107 °C)	Alto (225°F/180°C)
Tiempo de cocción	0:01 min.	11:50 h/min.
Inicio diferido por 12 hr	1:00 h/min.	12:59 h/min.
Inicio diferido por 24 hr	0:00 h/min.	23:59 h/min.

Controles del horno

Programación del reloj

Utilice la tecla  para programar el reloj. El reloj puede ser programado en un formato de 12 o de 24 horas. El ajuste de fábrica del formato del reloj es de 12 horas. Cuando la estufa se enchufa por primera vez o cuando se ha interrumpido el suministro eléctrico, la hora destellará en la pantalla. Oprima . La pantalla dejará de destellar.

Ejemplo: ajustar el reloj a la 1:30:

- 1 Oprima . "CLO" se desplegará en la pantalla.)



2. Oprima las teclas **1 3 0** para programar la hora del día. Oprima .
3. La hora del día aparecerá ahora en la pantalla.



Para cambiar el formato entre 12 y 24 horas

1. Mantenga oprimida la tecla  durante 7 segundos hasta que aparezca "12Hr" o "24Hr" en la pantalla.
2. Oprima la tecla **"Self Clean"** (Autolimpieza) para cambiar el formato de la hora entre 12 y 24 horas. La pantalla mostrará "12Hr" o "24Hr" (Figura).



3. Oprima la tecla  para aceptar el cambio u oprima la tecla  para anularlo.
4. Restablezca la hora correcta prescrita en el apartado Programación del reloj que se muestra arriba. Nota: si selecciona el formato de 24 horas, el reloj mostrará la hora desde las 0:00 horas hasta las 23:59 horas.

Ajuste del horneado continuo o del ahorro de energía después de 12 horas

Las teclas **"Timer on-off"** (Temporizador encendido/apagado) y **"Self Clean"** (Autolimpieza) controlan las funciones de horneado continuo o de ahorro de energía después de 12 horas. El control del horno tiene una característica preconfigurada de fábrica de ahorro de energía después de 12 horas de funcionamiento que permitirá que el control del horno se apague se deja encendido por más de 11 horas y 59 minutos. El horno puede ser programado para desactivar esta función y programar el horneado continuo.

Para programar el horneado continuo o la función de ahorro de energía de 12 horas:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Timer On-Off"** (encendido/apagado del temporizador) aproximadamente durante 7 segundos. Los guiones cambiarán para mostrar **"12Hr OFF"** (12 horas) o **"Stay On"** (24 horas) en la pantalla y el control emitirá una señal sonora.d



2. Oprima la tecla **"Self Clean"** (Autolimpieza) para cambiar entre las funciones de ahorro de energía de 12 horas y de horneado continuo. Nota: **"12 Hr OFF"** (apagado después de 12 horas) indica que el control está programado en el modo de ahorro de energía de 12 horas. **"Stay On"** (horneado continuo) indica que el control está programado en el modo de horneado continuo.
3. Oprima  para guardar su selección y la pantalla mostrará la hora del día.

Ajuste del temporizador del horno

El **"Timer on/off"** (encendido/apagado del temporizador) controla el temporizado y funciona como un contador adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. El mismo no inicia o detiene la cocción. Esta función se puede utilizar durante cualquiera de las otras funciones del horno, excepto autolimpieza y modo sabático.

Para programar el temporizador (ejemplo para 5 minutos)

1. Oprima la tecla **"Timer on-off"** (temporizador encendido/apagado). Cuando aparezcan los guiones en la pantalla, oprima la tecla número 5 (para este ejemplo y oprima . El tiempo comenzará un conteo regresivo.
2. Nota: Si no se oprime la tecla de encendido, el temporizador regresará a la hora del día después de 30 segundos.



3. Cuando el temporizador llegue al final, **"End"** (Fin) y **"TIMER"** (Temporizador) se desplegarán en la pantalla. El reloj emitirá 3 señales sonoras cada 30 segundos hasta que oprima la tecla **"Timer on-off"** (encendido/apagado del temporizador). Oprima la tecla **"Timer on-off"** (encendido/apagado del temporizador) para anular el temporizador en cualquier momento. Una vez que se anula, la pantalla mostrará la hora del día.

Para utilizar la función "Add 1 minute" (agregar 1 minuto)

Utilice la tecla  para programar la función "Add 1 Minute" (agregar 1 minuto). Cuando se oprime la tecla, se agrega 1 minuto a la función del Temporizador si esta función ya está activa. Si el temporizador no está activo y se oprime la tecla , se activará el temporizador y comenzará el conteo a partir de 1 minuto. Para mayor información sobre cómo usar el temporizador, vea las instrucciones de programación del temporizador anteriores.

Programación del bloqueo del horno

La tecla  controla la función de bloqueo del horno. Esta función bloquea automáticamente la puerta y evita que se encienda el horno. El bloqueo del horno no deshabilita el reloj, el temporizador o las luces interiores del horno. Los hornos pueden bloquearse individualmente.

Para activar la función de bloqueo del horno:

1. Mantenga oprimida la tecla  durante 3 segundos.
2. Después de 3 segundos, "DOOR LOCKED" (Puerta bloqueada) destellará y "Loc" aparecerá en la pantalla.



Una vez que la puerta del horno esté bloqueada, la luz indicadora "DOOR" (Puerta) y "LOCKED" (Bloqueada) dejará de destellar y seguirá en la pantalla. Espere 15 segundos para que la puerta se bloquee.

Para reactivar el funcionamiento normal del horno al desbloquear la puerta:

1. Mantenga oprimida la tecla  durante 3 segundos. "Loc" desaparecerá de la pantalla. "DOOR" (Puerta) y "LOCKED" (Bloqueada) destellarán en la pantalla hasta que la puerta se haya desbloqueado por completo y el horno se encenderá.

Ajuste del funcionamiento silencioso

Las teclas "Self Clean" (Autolimpieza) y "Delay Start" (Encendido diferido) controlan el funcionamiento silencioso. Este modo de funcionamiento permite que, de ser necesario, el horno funcione sin sonidos o señales sonoras. Si lo desea, puede programar el control para funcionamiento silencioso y luego anular esta función para que el control regrese a su funcionamiento normal con todos los sonidos y señales normales.

Para cambiar de funcionamiento normal a funcionamiento silencioso:

1. Mantenga oprimida la tecla "Delay Start" (encendido diferido) durante 7 segundos. La pantalla mostrará guiones y luego cambiará a "bEEP ON" (Sonidos activados) en la pantalla.



2. Oprima la tecla "Self Clean" (Autolimpieza) para cambiar entre el funcionamiento sonoro normal y el modo silencioso (sonidos desactivados).



Oprima la tecla  para aceptar el cambio u oprima la tecla  para anularlo.

Nota: el control siempre emitirá un sonido al final del temporizador y emitirá un sonido cuando se haya alcanzado la temperatura programada, incluso si el control se programa en funcionamiento silencioso.

Controles del horno

Cambio del formato de temperatura — Fahrenheit o Celsius

Las teclas **"Broil"** (asado a la parrilla) y **"Self Clean"** (Autolimpieza) controlan el formato de temperatura en grados Fahrenheit o Celsius. Se puede programar el control del horno para mostrar la temperatura en grados Fahrenheit o Celsius. El horno viene programado de la fábrica para mostrar la temperatura en grados Fahrenheit. Nota: ambos hornos se cambiarán al mismo tiempo.

Para cambiar el formato de Celsius a Fahrenheit o de Fahrenheit a Celsius:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla) durante aproximadamente 6 segundos. Escuchará una señal sonora, **"500"** se mostrará y **"BROIL"** (asado a la parrilla) destellará en la pantalla. Oprima y mantenga oprimida la tecla hasta que emita una señal sonora y **"F"** o **"C"** aparezcan en la pantalla. La **F** significa que el horno está configurado para temperaturas en grados Fahrenheit y la **C** significa que el horno está programado para que las temperaturas aparezcan en grados Celsius.



2. Oprima la tecla **"Self Clean"** (Autolimpieza) para cambiar entre los formatos de temperatura Fahrenheit o Celsius.
3. Oprima la tecla  para aceptar el cambio u oprima la tecla  para anularlo.

Funcionamiento de las luces del horno

Las luces interiores del horno se ENCENDERÁN cuando se abra la puerta.

Oprima la tecla  para ENCENDER y APAGAR la luz del horno cuando la puerta del horno esté cerrada.

Las luces interiores del horno están ubicadas en la pared trasera del interior del horno y están cubiertas con un protector de vidrio. 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 el apartado **"Cambio de las luces del horno"** en la sección de Cuidado y limpieza.

Ajuste del tiempo de cocción

Las teclas **"Bake"** (Hornear) y **"Cook time"** (Tiempo de cocción) controlan la función de tiempo de cocción. El temporizador automático de esta función apagará el horno después de que haya transcurrido el tiempo de cocción que usted haya programado.

Para programar el horno para comenzar a hornear inmediatamente y para que se apague automáticamente (ejemplo: hornear a 350°F durante 30 minutos)

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas del horno y coloque el alimento en el horno.
3. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado).
4. Oprima . La temperatura real del horno aparecerá en la pantalla.



5. Oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción). Aparecerán guiones en la pantalla.



6. Programe el tiempo de horneado deseado oprimiendo **30**. **Observe:** se puede programar cualquier cantidad de tiempo de horneado de 1 minuto a 11 horas y 59 minutos.



7. Oprima . La pantalla mostrará nuevamente la hora del día (aquí se muestra como 1:30).



Para verificar el tiempo de horneado restante, oprima **el tiempo de cocción una vez** y el tiempo restante en el proceso de horneado aparecerá durante unos segundos en la pantalla. Escuchará una señal sonora una vez que el horno haya alcanzado la temperatura programada. Cuando transcurra el tiempo de horneado, aparecerá **"END"** (Fin) y la hora del día en la pantalla y el horno se apagará automáticamente. El control sonará 3 veces y seguirá sonando cada 30 segundos hasta que se oprima la tecla .



Ajuste del encendido diferido

Las teclas **"Bake"** (Hornear), **"Cook Time"** (Tiempo de cocción) y **"Delay Start"** (Encendido diferido) controlan la función de **encendido diferido**. El temporizador automático de esta función encenderá y apagará el horno a la hora que programe por adelantado.

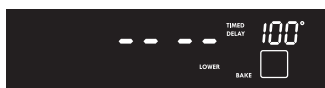
Nota: Si el formato de la hora es de 12 horas, no se podrá programar el ciclo de tiempo de horneado diferido o de horneado por convección programado diferido para comenzar más de 12 horas antes.

Para programar el horno para un encendido de HORNEADO diferido y un apagado automático (ejemplo: hornear a 350°F durante 30 minutos y comenzar a las 5:30)

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice la(s) parrilla(s) del horno y coloque el alimento en su interior.
3. Oprima la tecla **"Bake"** (Hornear).
4. Oprima . Aparecerá la temperatura real del horno.



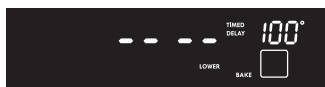
5. Oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción). Aparecerán guiones en la pantalla.



6. Programe el tiempo de horneado deseado con el teclado numérico y oprima **3 0**. **Nota:** El tiempo de horneado puede programarse entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.



7. Oprima .
8. Oprima la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido). Aparecerán guiones en la pantalla.



9. Programe el tiempo de encendido deseado con el teclado numérico **5 3 0**.



10. Oprima . La hora actual del día aparecerá en la pantalla. La temperatura programada también aparecerá en la pantalla.



11. Cuando se alcance la hora de inicio deseada, el icono aparecerá en la pantalla y el horno comenzará a hornear a la temperatura seleccionada anteriormente.
12. Oprima la tecla  cuando haya terminado de hornear o en cualquier momento para anular la función de horneado diferido.

Cuando el tiempo de horneado programado termine:

1. **"END"** (Fin) aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente.



2. El control emitirá 3 señales sonoras. El control continuará sonando 3 veces cada 30 segundos hasta que se oprima la tecla **"STOP"** (Apagar).

ATENCIÓN 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.

Warm & Hold™ (calentar y mantener caliente)

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).

Por ejemplo, para programar la función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente)

1. Oprima la tecla **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente). **"Hld"** aparecerá en la pantalla.
2. Oprima la tecla **"START"** (encendido). 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"** (Apagar).

Para programar la función "Warm & Hold" (Calentar y mantener caliente) para encenderse automáticamente una vez que se programe el tiempo de horneado o mientras el horno está funcionando:

3. Oprima la tecla **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente).
4. Oprima la tecla **"START"** (encendido). El horno ahora está programado para encenderse automáticamente después de que un ciclo de horneado programado o de horneado diferido haya terminado.

Controles del horno

Ajuste del horneado

Utilice la función de horneado cuando la receta requiera el horneado con temperaturas normales. Escuchará un tono que le indicará que el horno alcanzó la temperatura de horneado programada y que puede colocar la comida en el horno. El ventilador de convección funcionará mientras el horno se precalienta, pero no durante la cocción.

Puede utilizar el horneado para ajustar la temperatura del horno entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

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

- 1. Oprima la tecla "Bake" (horneado).
- 2. Oprima .
- 3. Para anular el horneado en cualquier momento, oprima .

Para ajustar el horno a una temperatura de 425 °F (218 °C):

- 1. Oprima la tecla "Bake" (horneado).
 - 2. Programe 4 2 5 con el teclado numérico.
 - 3. Oprima .
- Para anular el horneado en cualquier momento, oprima .

Nota importante:

Cuando se ajuste la función "Bake" (horneado) o una función de cocción que precaliente el horno (excepto la función de asar), el ventilador de convección se encenderá y permanecerá encendido hasta que el horno alcance la temperatura programada.

El horno viene preconfigurado de fábrica para funcionar de manera continua hasta 12 horas. Si desea cocinar de manera continua, consulte la sección "Programación de horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas" en [página 10](#).

Consejos de horneado:

- Precaliente el horno antes de usar el horneado.
- Durante el precalentamiento, se utilizan los tres elementos y el ventilador de convección en ciclo para calentar rápidamente el horno.
- Utilice únicamente una parrilla y centre los moldes lo más posible en la parrilla 2 o 3.
- Si utiliza dos parrillas, coloque las parrillas del horno en las posiciones 2 y 4.
- Deje 2" a 4" (5 a 10 cm) alrededor de los utensilios para que el aire circule adecuadamente.
- Asegúrese de que las bandejas no se toquen entre sí ni toquen la puerta, los costados o la pared trasera del horno.

Tabla 1: Posiciones sugeridas de parrilla de horneado

Alimento	(posición)
Asar a la parrilla carne de res, de ave o pescado	3 o 4
Galletas, tortas, pasteles, bizcochos (una sola parrilla)	2 o 3
Utilización e múltiples parrillas para los artículos anteriores	2 y 4
Pasteles congelados, torta de ángel, pan a base de levadura, 1 o 2 cacerolas, cortes pequeños de carne y aves	1 o 2
Pavo, asado, jamón	1 o parrilla irregular

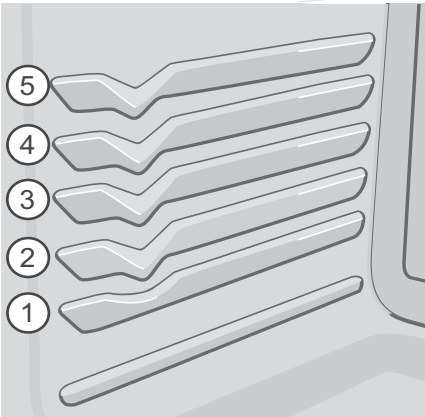


Figura 4: Posiciones de las parrillas de horno de pared

Horneado de tortas de capas con 1 ó 2 parrillas del horno:

Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas o galletas con 2 parrillas, coloque los utensilios en las posiciones 3 y 5 (para la parrilla 5, use la parrilla irregular si está proporcionada).

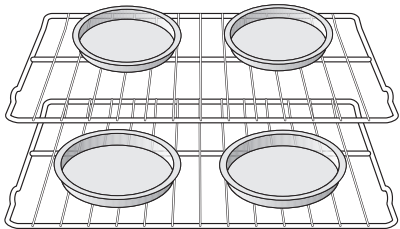


Figura 5: Espacio entre los utensilios para obtener los mejores resultados al momento de hornear

Programación del asado

La tecla "Broil" (asado a la parrilla) controla la función de asado a la parrilla. Cuando asa en el horno, el calor se irradia hacia abajo desde el elemento asador del horno para una cocción uniforme. La temperatura de asado a la parrilla puede programarse entre 400 °F y 550 °F (204 °C y 288 °C). (Tabla 2)

La asadera y el inserto se usan juntos para capturar el goteo de la grasa del alimento y mantenerla alejada de las altas temperaturas del asador del horno (Figura 6). No use la asadera sin el inserto. No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. La grasa expuesta se puede encender. Para adquirirlos, llame a Sears al 1-800-4-MY-HOME (1-800-469-4663) y solicite el kit de asadera 5304442087.

⚠ ATENCION Puede que el quemador de asar parezca haberse enfriado después de haberlo apagado. Los quemadores aún pueden estar calientes y pueden causar quemaduras si se tocan antes de que se hayan enfriado lo suficiente..

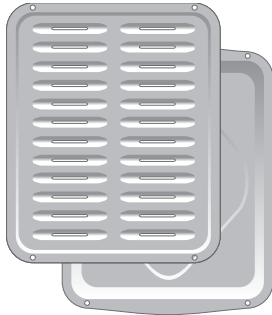


Figura 6: Asadera e inserto

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

⚠ ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, deje la puerta cerrada y apague el horno. Si el incendio persiste, vierta bicarbonato de sodio en el fuego o use un extintor de incendios. No vierta agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede hacer que el incendio de grasa se disperse y causar lesiones personales.

Para programar el horno para asar a la parrilla a 550°F (288°C):

1. Organice la parrilla del horno.
2. Oprima la tecla "Broil" (asado a la parrilla). Si desea utilizar una temperatura de asado (la temperatura de asado mínima es de 400°F/204°C), programe la temperatura deseada antes de continuar. Cierre la puerta del horno.
3. Precaliente el horno durante 5 minutos.
4. Coloque el inserto en la asadera. Luego coloque el alimento en el inserto de la asadera. . Asegúrese de colocar la asadera en el centro directamente debajo del elemento asador.



Al asar alimentos, mantenga la puerta del horno cerrada. 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.

Tabla 2: Sugerencias de ajustes de temperatura para asar a la parrilla

Alimento	Posición de la parrilla	Temperatura	"Cook time" (tiempo de cocción)		Nivel de cocción
			1.º lado	2.º lado	
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grosor	3.º o 4.º	550 °F	6:00	4:00	Semicruda
	3.º o 4.º	550 °F	7:00	5:00	Término medio
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso	3.º o 4.º	550 °F	8:00	6:00	Bien cocido
Pollo - con hueso	3.º	450 °F	20:00	10:00	Bien cocido
Pollo deshuesado	3.º o 4.º	450 °F	8:00	6:00	Bien cocido
Pescado	3.º	500 °F	13:00	-	Bien cocido
Camarones	3.º	550 °F	5:00	-	Bien cocido
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grosor	3.º o 4.º	550 °F	9:00	7:00	Término medio
	3.º o 4.º	550 °F	10:00	8:00	Bien cocido

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.

Ajuste del asado por convección

Se puede utilizar la tecla **"Conv Roast"** (asado por convección) para cocinar determinados alimentos. La tecla **"Conv Roast"** (asado por convección) combina un ciclo de cocción con el ventilador y el elemento de convección para asar carne de res y de ave. No es necesario precalentar el horno para las carnes de res y de ave. El aire caliente circula alrededor del alimento desde todos los lados, conservando los jugos y sabores. Los alimentos quedan dorados y crujientes por fuera y jugosos por dentro. No cubra los alimentos durante el asado por convección.

Ejemplo: para programar la función de asado por convección a 375 °F (191 °C)

1. Organice las parrillas del horno.
2. Oprima **"Conv Roast"** (asado por convección).
3. Programe la temperatura de asado deseada con el teclado numérico **3 7 5**.
4. Oprima la tecla **"START"** (encendido). Aparecerán la temperatura real y el icono del ventilador.



5. Oprima la tecla **"STOP"** (Apagar) para detener el asado por convección en cualquier momento.

Instrucciones para la parrilla de asar (si viene provista)

Cuando prepare carnes para el asado por convección, use la asadera y el inserto junto con la parrilla de asar. La asadera retendrá los derrames de grasa y el inserto evitará las salpicaduras de grasa. La parrilla de asar permitirá que el calor circule alrededor de la carne.

1. Coloque la parrilla en la posición inferior o la siguiente hacia arriba. El aire caliente circula debajo de los alimentos para lograr una cocción uniforme y dora más la parte inferior del alimento. Asegúrese de que la parrilla de asar esté asentada de manera segura sobre el inserto de la asadera. No use la asadera sin el inserto. No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio.
2. Coloque el alimento (con la grasa hacia arriba) en la parrilla de asar
3. Coloque la asadera sobre la parrilla del horno.

⚠ ADVERTENCIA Para evitar que el alimento entre en contacto con el elemento de asado y para evitar salpicaduras de grasa, no use la parrilla de asar con la función de asado normal.

Ajuste del horneado por convección

La tecla **"Convect Bake"** (horneado por convección) controla la función de horneado por convección. Use esta función cuando requiera velocidad de cocción. El horno puede programarse para horneado por convección a cualquier temperatura entre 170°F (77°C) y 550°F (288°C).

El horneado por convección usa un ventilador para hacer circular el calor del horno de manera uniforme y continua dentro del horno (Figura 7). Esta mejor distribución del calor permite que los alimentos se cocinen más rápido, de manera más uniforme y más dorados. También mejora el horneado cuando se utilizan 2 o 3 parrillas a la misma vez. Los panes y pasteles se doran más uniformemente. El horneado por convección cocina la mayoría de los alimentos de manera más rápida y uniforme que el horneado convencional.

Pautas de horneado por convección

1. Cuando use el horneado por convección, disminuya los tiempos de cocción normales. Ajuste el tiempo de cocción según sea necesario para lograr la cocción deseada. Las reducciones de tiempo dependerán de la cantidad y el tipo de alimento que se va a preparar. Las galletas y bizcochos deben hornearse en bandejas sin costados o con costados muy llanos para permitir que el aire caliente circule alrededor del alimento. Los alimentos horneados en utensilios con acabado oscuro se cocinarán más rápidamente.

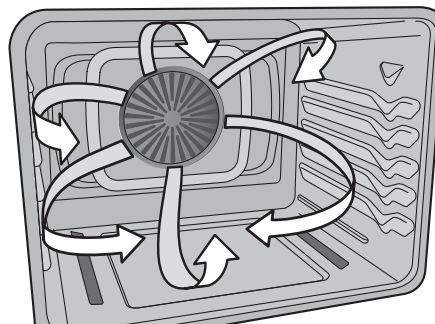


Figura 7: Circulación del aire durante la cocción por convección

2. El precalentamiento no es necesario cuando cocine guisos con la función de horneado por convección.
3. Cuando use el horneado por convección con una sola parrilla, coloque la parrilla en la posición 2 o 3. (Figura 8) Si hornea con múltiples parrillas, colóquelas en las posiciones 1 y 3.

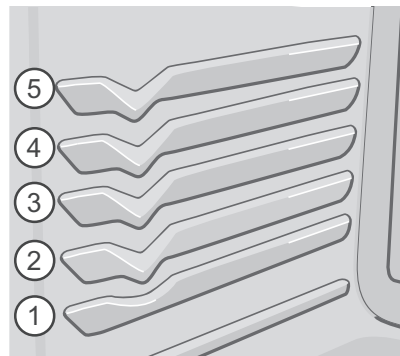


Figura 8: Sugerencias de las posiciones de las parrillas para el horneado por convección

Para programar el horno para hornear por convección a una temperatura de 350°F (177°C)

1. Organice las parrillas del horno y coloque el alimento en el horno.
2. Oprima la tecla **"Convect Bake"** (horneado por convección).
3. Oprima . Aparecerá la temperatura real del horno. Nota: El icono del horno aparecerá y el ventilador girando comenzará a ejecutarse en la pantalla. Los iconos de los elementos de horneado, asado a la parrilla y convección aparecerán de manera intermitente en la pantalla, lo que indicará qué elemento está encendido para ayudar al horno a alcanzar la temperatura deseada.



4. Escuchará una señal sonora una vez que la temperatura del horno alcance los 350°F (177 °C).

Nota: El ventilador de convección se encenderá tan pronto como el horno se programe para horneado por convección.

Oprima  para anular el horneado por convección en cualquier momento.

Ajuste de la conversión a convección

La tecla de conversión a convección convierte automáticamente la temperatura de cocción ingresada para una receta de horneado estándar a una temperatura más baja para horneado por convección.

La conversión a convección SE DEBE usar con la tecla "Convection Bake" (horneado por convección). Se puede agregar la función de tiempo de cocción o de encendido diferido.

Programación de la función 'Convection Convert' (Conversión de convección) (para el horneado) para ajustar automáticamente la temperatura del horno (por ejemplo, para ajustar la temperatura del horno a 350°F):

1. Organice las parrillas del horno y coloque el alimento en el horno.
2. Oprima  **"Conv Bake"** (Horneado por convección).



3. Si desea usar un **tiempo de cocción o encendido diferido**, programe los tiempos ahora.
4. Oprima  **"Conv Bake"** (Horneado por convección) y el ajuste de temperatura del horno se desplegarán en la pantalla tal como se muestra en la siguiente pantalla programada para 325°F (163 °C). Escuchará una señal sonora una vez que el ajuste de temperatura haya sido alcanzado.



Nota: Cuando se usa con tiempo de cocción o con horneado diferido, la característica de conversión de convección mostrará "CF" en la pantalla para recordarle que verifique el alimento cuando haya transcurrido el 75% del tiempo de horneado.



En ese momento el control del horno emitirá 3 señales sonoras largas en intervalos regulares hasta que el horneado haya terminado. Cuando el horneado haya terminado, el control mostrará **"End"** (Fin) y se escucharán 3 señales sonoras largas cada 30 segundos hasta que oprima la tecla **"STOP"** (Apagar).



El símbolo del horno mostrará un ventilador girando en el recuadro. Este símbolo del ventilador indica que el ventilador de convección está en funcionamiento.

Oprima la tecla  para detener la función de convección en cualquier momento.

Nota: Al usar la función de conversión a convección con la función de tiempo de cocción o de encendido diferido, el tiempo mínimo de cocción es de 20 minutos.

Ajuste de la cocción a fuego lento

⚠ 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.

La tecla **"Slow Cook"** (cocción lenta) se usa para activar esta función. Esta función se puede usar para cocinar alimentos más lentamente a temperaturas menores, y ofrece resultados de cocción similares a las ollas de cocción lenta. Esta función es ideal para asar carne de res, de cerdo y de ave. Cuando usa la cocción lenta para preparar carnes, el exterior de las mismas se oscurece pero no se quema. Esto es normal.

Hay 2 ajustes disponibles para esta función: **"Hi"** (Alto) o **"Lo"** (Bajo). El ajuste bajo es el mejor para cocinar alimentos durante 8 a 9 horas. El ajuste alto es el mejor para cocinar alimentos durante 4 a 5 horas. El tiempo máximo de cocción para la función de cocción lenta es de 12 horas a menos que se haya activado el modo de horneado continuo. Esta función puede ser utilizada con las funciones adicionales de tiempo de cocción y encendido diferido.

Consejos de cocción y preparación para la cocción lenta

- Descongele completamente todos los alimentos congelados antes de cocinarlos con la función de Cocción Lenta.
- Cuando use una sola parrilla, colóquela en la posición 2 o 3.
- Coloque varias parrillas para acomodar el tamaño de los utensilios de cocción cuando cocine varios alimentos.
- No abra frecuentemente la puerta del horno y no la deje abierta cuando revise el alimento. Si el calor del horno se escapa con frecuencia, es posible que se deba extender el tiempo de cocción lenta.
- Cubra los alimentos para mantener la humedad o use una tapa holgada o ventilada para permitir que los alimentos se doren o tuesten.
- Los tiempos de cocción variarán según el peso, el contenido de grasa, si la carne tiene hueso y la forma del alimento.
- Use la temperatura recomendada en la receta para el alimento y un termómetro de cocina para determinar cuándo está listo el alimento.
- No es necesario precalentar el horno cuando use la función de cocción lenta.
- Añada las cremas o salsas de queso durante la última hora de cocción.

Para programar el horno para comenzar el horneado en cocción lenta

1. Coloque el alimento en el horno.
2. Oprima . "SLO" (Lento) y "HI" (Alto) aparecerán en la pantalla.



3. Si prefiere el ajuste "Lo" (Bajo), oprima  nuevamente. "Lo" (Bajo) aparecerá en la pantalla.



4. Oprima  para activar la función de cocción lenta.
5. Si así lo desea, agregue en este momento un ajuste de **tiempo de cocción** o de **encendido diferido**.
6. Para anular la función de cocción lenta en cualquier momento, oprima .

Restablecimiento de los ajustes predeterminados de fábrica

Su electrodoméstico está programado con ajustes predeterminados de control. Con el pasar del tiempo los usuarios pueden cambiar estos ajustes. Las siguientes opciones tienen configuraciones que pueden ser modificadas y pueden haber sido cambiadas desde la fabricación del electrodoméstico:

- Formato de la hora (12 o 24 horas)
- Horneado continuo o ahorro de energía después de 12 horas
- Control silencioso o sonoro
- Pantalla de temperatura del horno (Fahrenheit o Celsius)
- Ajustes de la temperatura del horno (diferencias)
- Recetas almacenadas

Si opta por restaurar las opciones a los ajustes predeterminados de fábrica, **TODAS** las preferencias de usuario de arriba volverán a la configuración inicial (predeterminada de fábrica). Los ajustes de temperatura del horno se restablecerán y todas las recetas almacenadas se eliminarán.

Para restaurar el control del horno a los ajustes predeterminados de fábrica:

1. Cuando el horno esté inactivo y no haya ninguna función de cocción activada, oprima y mantenga oprimida la tecla **7** hasta que suene el tono de aceptación (aproximadamente 6 segundos).
2. Oprima la tecla **"START"** (encendido). El control ahora vuelve a la configuración predeterminada de fábrica.

Ajuste de la temperatura del horno

Antes de hacer los ajustes, asegúrese de seguir los tiempos y temperaturas indicados en la receta. Haga una prueba de la receta usando un ajuste de temperatura que sea superior o inferior a la temperatura recomendada. Los resultados del horneado le ayudarán a decidir cuánto debe ajustar la temperatura. Si cree que el horno está cocinando a temperaturas más altas o más bajas que las que usted seleccionó, puede ajustar la temperatura real del horno para que este cocine a mayor o menor temperatura de la que se muestra.

La temperatura del horno viene preajustada de fábrica. Cuando utilice el horno por primera vez.

Para aumentar la temperatura del horno

1. Oprima **"Bake"** (Hornear) durante 6 segundos. En la pantalla aparecerá **UPO 0**.
2. Para aumentar la temperatura, use las teclas numéricas para programar el cambio deseado (Ejemplo 30 °F) 3 0. Se puede aumentar la temperatura hasta en 35°F (19°C).
3. Oprima  para guardar el cambio de temperatura y la pantalla mostrará la hora del día. Puede oprimir la tecla "Off" (Apagar) para anular el cambio si fuera necesario.

Para reducir la temperatura del horno

1. Oprima **"Bake"** (Hornear) durante 6 segundos. En la pantalla aparecerá **UPO 0**.
2. Para disminuir la temperatura, use las teclas numéricas para programar el cambio (Ejemplo -30 °F) 3 0 y luego oprima . Se puede reducir la temperatura hasta en 35°F (19°C).
3. Oprima  para guardar el cambio de temperatura y la pantalla mostrará la hora del día.

Controles del horno

4. Puede oprimir la tecla **"STOP"** (Apagar) para anular el cambio si fuera necesario.

Programación del modo sabático (para usarlo en el Shabat y otras fiestas judías)



Las teclas **"Cook Time"** (tiempo de cocción) y **"Delay Start"** (encendido diferido) se usan para programar el modo sabático.

Para obtener mayor asistencia, instrucciones para el uso adecuado y una lista completa de modelos con modo sabático, visite el siguiente

sitio en Internet: www.star-k.org.

Esta función sólo puede ser utilizada con la función **"Bake"** (hornear). Una vez que el horno se ha programado correctamente usando el horneado con el modo sabático activado, el horno permanecerá ENCENDIDO hasta que se anule la función. La función sabática anula la función de ahorro de energía después de 12 horas predefinida de fábrica.

Si va a necesitar la luz del horno durante el modo sabático, oprima la tecla **"Oven light"** (Luz del horno) antes de activarlo. Una vez que la luz del horno esté ENCENDIDA y el modo sabático esté activado, la luz permanecerá ENCENDIDA hasta que se APAGUE el modo sabático. Si requiere que la luz del horno esté APAGADA, asegúrese de APAGARLA antes de activar el modo sabático.

Para programar el horno para comenzar el horneado inmediatamente y activar el modo sabático (ejemplo: hornear a 350 °F [177 °C]).

1. Asegúrese de que el reloj esté programado en el momento del día correcto y coloque la comida en el horno.
2. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado).



3. Oprima la tecla **"START"** (encendido). La temperatura real del horno aparecerá en la pantalla.



4. Si desea programar el control del horno para un tiempo de cocción o un inicio diferido, hágalo ahora. De lo contrario, pase al siguiente paso. Consulte la sección **"Cook Time"** (tiempo de cocción) y **"Delay Start"** (encendido diferido) para obtener instrucciones completas. Recuerde que el horno se apagará después de utilizar el tiempo de cocción o el inicio diferido, por lo que sólo podrá ser usado una vez durante el Shabat y otras fiestas judías. El tiempo máximo de encendido diferido es de 11 horas y 59 minutos.
5. El horno se encenderá y comenzará a calentar. Si necesita programar ambos hornos en el modo sabático, ambos deben programarse en este momento.
6. Oprima y mantenga oprimidas simultáneamente las teclas **"Cook Time"** (tiempo de cocción) y **"Delay Start"** (encendido diferido) por lo menos durante 3 segundos. **'SAb'** se desplegará en el indicador visual. Una vez que **"SAb"** aparezca en la

pantalla, el control del horno dejará de emitir señales sonoras y de mostrar cambios adicionales. El horno se programa adecuadamente para la función sabática.



Nota: Se puede cambiar la temperatura del horno una vez que el mismo haya comenzado a hornear. Oprima **"Bake"** (hornear), programe la nueva temperatura (170°F a 550°F) (77 °C a 288 °C) y oprima **"START"** (encendido) dos veces (solamente para las fiestas judías). Recuerde que el control del horno no emitirá señales sonoras y la pantalla no mostrará los cambios una vez que el horno esté en modo sabático.

El horno se puede APAGAR en cualquier momento oprimiendo primero la tecla **"STOP"** (Apagado) (esto solamente APAGARÁ el horno). Para APAGAR el modo sabático, oprima y mantenga oprimidas las teclas **"Cook Time"** (Tiempo de cocción) y **"Delay Start"** (Inicio diferido) durante por lo menos 3 segundos. Esto también apaga el horno. **"SAb"** desaparecerá de la pantalla.

Falla eléctrica mientras utiliza la función sabática:

Si ocurre una falla eléctrica o interrupción del suministro eléctrico, el horno se apagará. Cuando se restablezca el suministro eléctrico, aparecerá SF (falla del modo sabático) y el horno no se encenderá automáticamente. Si la comida estaba casi cocinada por completo, puede permitir que el calor atrapado en el horno finalice el proceso de cocción. De lo contrario, debe retirar la comida cuando se produzca la falla eléctrica, porque solamente puede iniciar el horno una vez durante el Shabat y otras fiestas judías.

Después de que termine el Shabat, APAGUE el modo sabático. Oprima y mantenga oprimidas simultáneamente las teclas **"BAKE TIME"** (Tiempo de horneado) y **"DELAY START"** (Encendido diferido) por lo menos durante 3 segundos. **"SAb"** desaparecerá de la pantalla y el horno se podrá usar de manera normal.

Para obtener mayor asistencia, instrucciones para el uso adecuado y una lista completa de modelos con modo sabático, visite el siguiente sitio en Internet: www.star-k.org.

Operación de autolimpieza

⚠ ATENCION Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior de la estufa puede calentarse mucho. No deje a los niños sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico.

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

⚠ ATENCION No coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del electrodoméstico o en ninguna otra pieza. Esto podría afectar la distribución del calor, producir resultados de cocción deficientes y causar daños permanentes en el interior del horno (el papel de aluminio se derretiría en la superficie del interior del horno).

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 el ciclo de autolimpieza haya terminado. El horno todavía puede estar muy caliente.

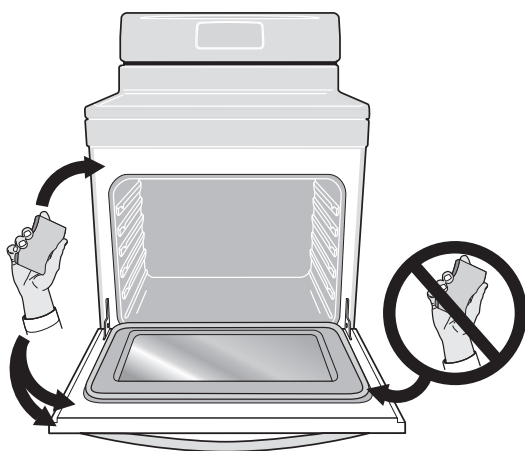


Figura 9: Cuidado en la limpieza del horno a mano

Nota: Obtenga más información sobre la limpieza de la puerta del horno en la sección Cuidado y limpieza general.

Hornos con autolimpieza

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

Siga estrictamente estas precauciones de limpieza:

- Permita que el horno se enfríe antes de limpiarlo.
- Use guantes de goma cuando limpie a mano cualquier pieza exterior del horno.
- No use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o alrededor de estas.

- No limpie la junta de la puerta del horno. El tejido del material de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen aislamiento. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta.
- No use ningún agente de limpieza en la junta de la puerta del horno. Esto podría causar daños.
- Retire todos los utensilios y el papel de aluminio que pueda haber. Estos objetos no pueden resistir las altas temperaturas de la limpieza.
- Parrillas recubiertas de porcelana: Algunos hornos vienen provistos con parrillas de porcelana, las cuales pueden dejarse en el horno durante el ciclo de autolimpieza. No limpie esta lubricación de aceite vegetal de las parrillas. Es importante que los lados de las parrillas siempre tengan un recubrimiento ligero de aceite vegetal. Para mantener un desempeño óptimo de la parrilla, vuelva a aplicar una delgada capa de aceite vegetal a los lados de la parrilla después de cada ciclo de autolimpieza o cuando sea difícil deslizar la parrilla.
- Parrillas cromadas: Algunos modelos vienen provistos con parrillas cromadas, las cuales deben retirarse del horno durante el ciclo de autolimpieza o de lo contrario su acabado se tornará opaco y de un color ligeramente azulado. Si se dejan adentro, después de que se haya terminado el ciclo y de que se haya enfriado el horno, frote los bordes de las parrillas con papel de cera o con un paño impregnado con aceite de cocina (esto hará que las parrillas se deslicen más fácilmente a su lugar). Limpie las parrillas cromadas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque.
- Antes de comenzar el ciclo de autolimpieza, limpie a mano 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 del horno. Estas superficies no están en el área de autolimpieza. Limpie con jabón y agua. El residuo quemado se puede limpiar con un cepillo de nylon duro y agua o con un restregador de nylon.
- No limpie a mano la junta de la puerta del horno o esta sufrirá un daño permanente.
- 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.

Controles del horno

Comienzo del Ciclo de Autolimpieza

La tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) controla la función de autolimpieza. Si está planificando usar el horno directamente después de un ciclo de autolimpieza, recuerde esperar un tiempo hasta que el horno se enfríe y hasta que la puerta se desbloquee. Esto generalmente toma aproximadamente una hora. Por lo tanto, un ciclo de autolimpieza de 3 horas en realidad tomará 4 horas para terminar. *Se recomienda utilizar un ciclo de autolimpieza de 2 horas para **suciedad leve** y un ciclo de 3 horas para **suciedad normal**.

⚠ ATENCION Para evitar posibles quemaduras, tenga cuidado cuando abra la puerta después del ciclo de autolimpieza. Hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.

No fuerce la puerta para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga cuidado y evite posibles quemaduras cuando abra la puerta después de que el ciclo de autolimpieza haya terminado. El horno todavía puede estar muy caliente.

Para iniciar un ciclo de autolimpieza inmediatamente o para programar un encendido diferido para las 4:30 y que se apague automáticamente (por ejemplo, un ciclo predefinido de 3 horas)

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día y que la puerta esté cerrada.
2. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza). **"CLEAN"** (limpieza) destellará y **"3:00 HR"** se desplegará en la pantalla. El horno se limpiará automáticamente durante un período de 3 horas (ciclo de limpieza predeterminado). Nota: si desea un tiempo de limpieza de 2 o 4 horas, oprima **2 0 0** para 2 horas o **4 0 0** para 4 horas de limpieza.



3. Oprima . El símbolo **"DOOR LOCKED"** (puerta bloqueada) destellará y **"CLEAN"** (limpieza) y las letras **"CLN"** se mostrarán en la pantalla.



4. Tan pronto como se haya programado el control, el cierre motorizado de la puerta comenzará a bloquear la puerta automáticamente. Una vez que se haya bloqueado la puerta, la luz indicadora **"DOOR LOCKED"** (puerta bloqueada) dejará de destellar y permanecerá encendida. Además, el icono del horno aparecerá en la pantalla.



Nota: Espere 15 segundos para que la puerta se bloquee.

Si desea una función de autolimpieza, finalice los pasos 6 a 9.

5. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza). Aparecerán guiones en la pantalla.
6. Ingrese los números del tiempo de inicio **4 3 0** y oprima . Aparecerá **"CLEAN"** (limpieza), **"DELAY"** (Diferido), **"LOCK"** (Bloqueado) y **"DOOR"** (Puerta).



7. El control comenzará la autolimpieza al horario de inicio programado, durante el período seleccionado anteriormente. En ese momento, el icono **"DELAY"** (Diferido) desaparecerá.



Quando el ciclo de autolimpieza haya terminado:

8. **"HOT"** (Caliente) aparecerá en la pantalla. La hora del día, el icono **"DOOR LOCKED"** (puerta bloqueada) y **"CLEAN"** (limpieza) permanecerán en la pantalla.
9. Podrá abrir la puerta del horno una vez que el horno se haya enfriado por aproximadamente 1 HORA y **"DOOR LOCKED"** (puerta bloqueada) ya no se muestre en la pantalla.

Parada o Interrupción del Ciclo de Autolimpieza

Si se ve en la necesidad de parar o interrumpir un ciclo de autolimpieza debido a humo excesivo o a un incendio en el horno:

1. Oprima .
2. La puerta del horno solo puede abrirse una vez que el horno se haya enfriado por aproximadamente 1 HORA y **"DOOR LOCKED"** (puerta bloqueada) ya no se muestre en la pantalla.

Nota: Si el formato de la hora es de 12 horas, no se podrá programar la función de autolimpieza diferida para comenzar más de 12 horas por adelantado. Para programar el ciclo de autolimpieza diferida entre 12 y 24 horas antes, programe el control para cambiar el formato de la hora a 24 horas.

Cuidado y limpieza

Limpieza de las diferentes piezas de su horno

Antes de limpiar cualquier pieza del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y el horno esté frío. Remueva los derrames y las manchas grandes lo más pronto posible. La limpieza frecuente reduce la dificultad de las limpiezas posteriores.

Tipo de superficie	Recomendación
Aluminio y vinilo	Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio.
Piezas pintadas del armazón Molduras decorativas pintadas	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. A continuación, enjuague el área con agua limpia. Seque y pule con un paño suave. Se pueden usar limpiadores de vidrio si se rocían primero en un paño suave. No rocíe líquidos directamente en las áreas de las teclas de control y pantalla del horno. No use grandes cantidades de agua en el panel de control. El exceso de agua en el área de control puede causar daños al electrodoméstico. No use otros limpiadores líquidos o abrasivos, esponjas de restregar o toallas de papel. Podrían dañar el acabado.
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. Pule 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)	Limpie acero inoxidable con agua tibia y jabón para trastes usando una esponja o trapo, enjuague con agua tibia utilizando un trapo suave. No use ningún limpiador de acero inoxidable o ningún otro tipo de limpiador que contenga Abrasivos, cloruros, cloro o amoníaco. Para una limpieza adecuada es recomendable usar una solución hecha con jabón para trastes y agua tibia o bien, usar una solución hecha con 50% agua y 50% vinagre.
Asadera de porcelana esmaltada e inserto (disponible a solicitud) Revestimiento de la puerta y piezas del armazón	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar 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. Enjuague y seque con un paño limpio. Saque todos los residuos de agentes de limpieza o de lo contrario la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar.
Parrillas para horno esmaltadas en porcelana	Este modelo viene con parrillas para horno de porcelana lubricadas, que pueden permanecer en el horno durante el ciclo de autolimpieza. No limpie esta lubricación de aceite vegetal de las parrillas. Es importante que los lados de las parrillas del horno siempre tengan una ligera capa de aceite vegetal. Para mantener un rendimiento óptimo de la parrilla, vuelva a aplicar una capa delgada de aceite vegetal a los lados de la parrilla después de cada ciclo de autolimpieza o cuando se dificulta el deslizamiento de dicha parrilla.
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. No limpie la junta de la puerta del horno. En los modelos con autolimpieza, la junta de la puerta está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni sacar la junta de la puerta.

Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno

⚠ ATENCIÓN 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 (vea la [Figura 10](#)).
2. Tire de los seguros de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (vea la [Figura 11](#)). 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 levante la puerta del horno por la manija (vea la [Figura 12](#)).
4. Cierre la puerta aproximadamente a 10 grados del marco de la puerta del horno.
5. Levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (vea la [Figura 12](#)).

Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (vea la [Figura 12](#)).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción (vea la [Figura 12](#)), coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (vea la [Figura 13](#)). 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 (vea la [Figura 10](#)).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno a su posición bloqueada ([Figura 11](#)).
5. Cierre la puerta del horno.

Importante:

Instrucciones especiales de cuidado de la puerta: la mayoría de las puertas tienen piezas de vidrio que se pueden romper. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar. No golpee el vidrio con ollas, sartenes o cualquier 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.

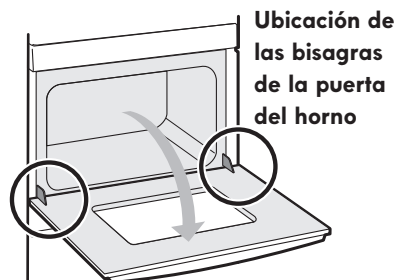


Figura 10: Ubicación de las bisagras de la puerta

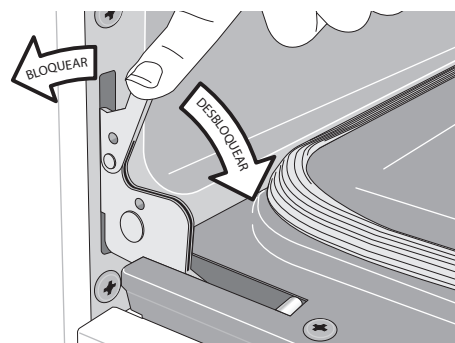


Figura 11: Seguros de las bisagras de la puerta

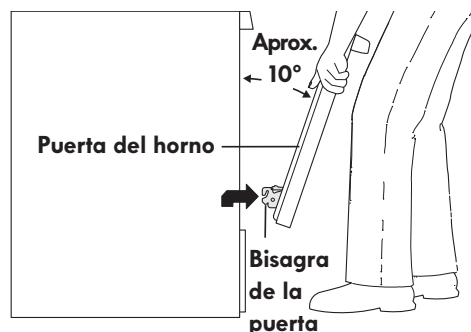


Figura 12: Cómo sujetar la puerta para su extracción

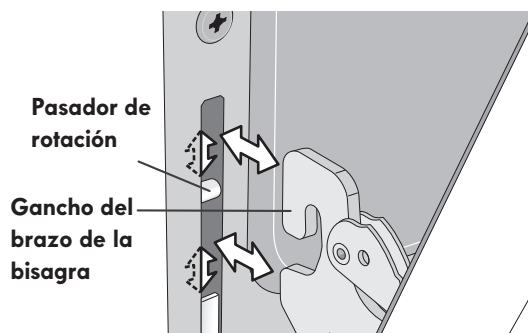


Figura 13: Ubicación del brazo de la bisagra y el pasador de rotación

Reinstalación de la luz del horno

⚠ ATENCION Asegúrese de que el horno esté desenchufado y que todas las piezas estén frías antes de reemplazar las bombillas del horno.

Las luces interiores del horno están ubicadas en la pared trasera del interior del horno y están cubiertas con un protector de vidrio. El protector de vidrio debe estar en su lugar cada vez que se use el horno (vea la [Figura 14](#)).

Para cambiar la bombilla del interior del horno:

Nota importante:

No permita que sus dedos toquen la bombilla nueva cuando la reemplace. Esto reducirá la vida útil de la bombilla nueva. Use una toalla de papel o un guante de algodón para cubrir la bombilla nueva cuando la instale.

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal.
2. Retire el protector de la luz interior del horno; para ello, gire un cuarto de vuelta hacia la izquierda.
3. Reemplace la bombilla con una bombilla de halógeno para electrodomésticos tipo T-4 de 25 W.
4. Gire a la derecha para volver a colocar el protector de vidrio de la luz interior.
5. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal.
6. Asegúrese de volver a programar la hora del día.

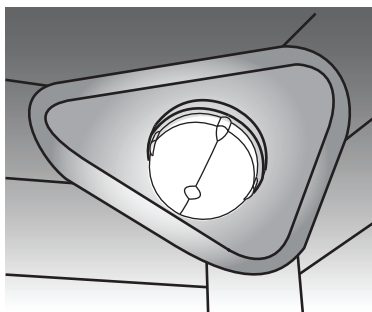


Figura 14: Luz de halógeno de la pared del horno

Antes de solicitar servicio técnico

Horneado

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

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 y 10 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/12 °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/12 °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/12 °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. Use la posición de parrilla correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Caliente el horno 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 19 si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío.
El horno no funciona.	La hora del día no está programada. Primero se debe programar el reloj del horno para que el horno funcione. Asegúrese de que los controles del horno estén configurados adecuadamente. Vea "Programación del reloj" en la página 10 y repase las instrucciones de la función de cocción deseada en este manual. El cableado de servicio está incompleto.
La luz del horno no funciona.	Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. Vea "Reinstalación de la luz del horno" en la página 25 .
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	Hay derrames excesivos en el horno. Ha caído grasa o comida en la parte inferior o en el interior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes cuando se asa a la parrilla, vea "Ajuste del horneado" en la página 14 .
"Self Clean" (autolimpieza) no funciona.	El control del horno no está ajustado correctamente. Repase "Operación de autolimpieza" en la página 21 .
Las parrillas no se deslizan con facilidad.	Este modelo viene con parrillas para horno de porcelana lubricadas, que pueden permanecer en el horno durante el ciclo de autolimpieza. No limpie esta lubricación de aceite vegetal de las parrillas. Es importante que los lados de las parrillas del horno siempre tengan una ligera capa de aceite vegetal. Para mantener un rendimiento óptimo de la parrilla, vuelva a aplicar una capa delgada de aceite vegetal a los lados de la parrilla después de cada ciclo de autolimpieza o cuando se dificulta el deslizamiento de dicha parrilla.
Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.	Ajuste incorrecto. Follow broiling instructions in "Ajuste del horneado" on página 14 . La carne está demasiado cerca del elemento de asar. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el elemento. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes de grasa restantes para evitar que la carne se pandee. 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.
El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error "F" o "E".	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 se repite el error "F" o "E", desconecte el electrodoméstico, espere 5 minutos y vuelva a conectarlo. Vuelva a programar el reloj con la hora correcta del día. Pruebe nuevamente la función de horneado o de asado a la parrilla. Si la falla vuelve a aparecer, oprima "STOP" (apagado) para anular el mensaje.

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
No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza.	Se interrumpió la autolimpieza. Repase las instrucciones de la sección “Hornos con autolimpieza” en la página 21. Derrames excesivos en el fondo del horno. Limpie 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 iniciar 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.
Después apagar el horno, se produce ruido del ventilador:	Algunos modelos están equipados con un ventilador de refrigeración que enfría los componentes internos y controla la humedad. Es normal que este ventilador continúe funcionando durante un período prolongado de tiempo, incluso cuando el horno está apagado. El ventilador funcionará hasta que el aparato se enfríe lo suficiente.

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 installation, 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 deductibles 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

