

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

Model/Modelos: 790.4951*, 790.4950*

Kenmore®

Electric Built-In Oven

Horno de pared

* = color number, número de color

P/N A00538101 Rev. 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
www.sears.ca



Contenido

GARANTÍA LIMITADA DE KENMORE.....	2
Antes de ajustar los controles del horno.....	8
Ubicación del respiradero del horno	8
Controles del horno	9
"Self Clean" (autolimpieza)	21
Cuidado y limpieza	24

Limpieza de las diferentes piezas de su horno	24
Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno	25
Reinstalación de la luz del horno	26
Antes de solicitar servicio técnico.....	27
Horneado	27
Soluciones de problemas comunes	28

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

Instrucciones de seguridad importantes

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.

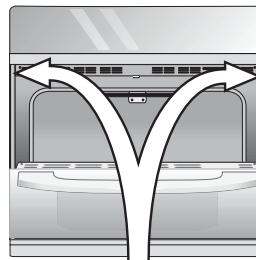
⚠ ADVERTENCIA

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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO

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

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

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

Instrucciones importantes de seguridad

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

⚠ 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.

⚠ ATENCIÓN 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 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

Instrucciones importantes de seguridad

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

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 HORNO CON FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES 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.

Instrucciones importantes de seguridad

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

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.

NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALENTADORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO: los elementos calentadores pueden estar calientes aunque su color sea oscuro. Las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso del electrodoméstico, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calentadores o las superficies interiores del horno hasta que estos se hayan enfriado. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras; entre ellas, por ejemplo, los orificios de los respiraderos del horno, las superficies cercanas a estos orificios, la puerta y la ventanilla del horno.

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 [Figure 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.

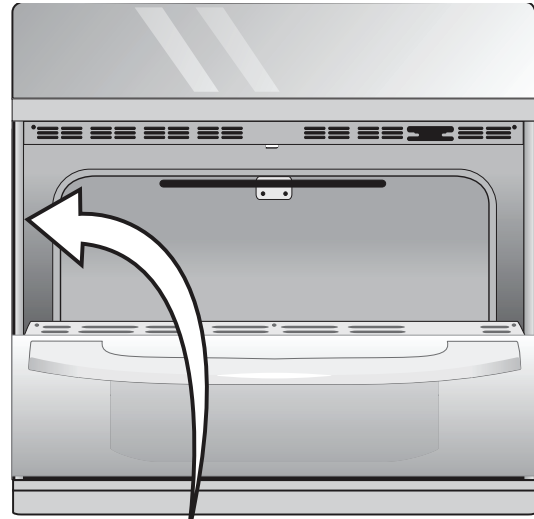


Figura 1: Ubicación de la placa que informa el número de serie

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

El respiradero del horno se encuentra debajo del panel de control. Cuando el horno está encendido, pasa aire caliente a través de este respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado. No bloquee el respiradero del horno. Es posible que aparezca vapor o humedad cerca del respiradero del horno. Esto es normal.



Figura 2: No bloquee la ubicación del respiradero del horno

⚠ ADVERTENCIA Revestimientos protectores - No revista con papel de aluminio las paredes del horno, las parrillas, el fondo del horno o ninguna otra pieza del horno. Esto alterará la distribución de calor, generará resultados deficientes de cocción y puede causar daños permanentes en el interior del horno. Durante el ciclo de autolimpieza, el horno se calentará lo suficiente para derretir el papel de aluminio. 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.

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

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

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

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

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

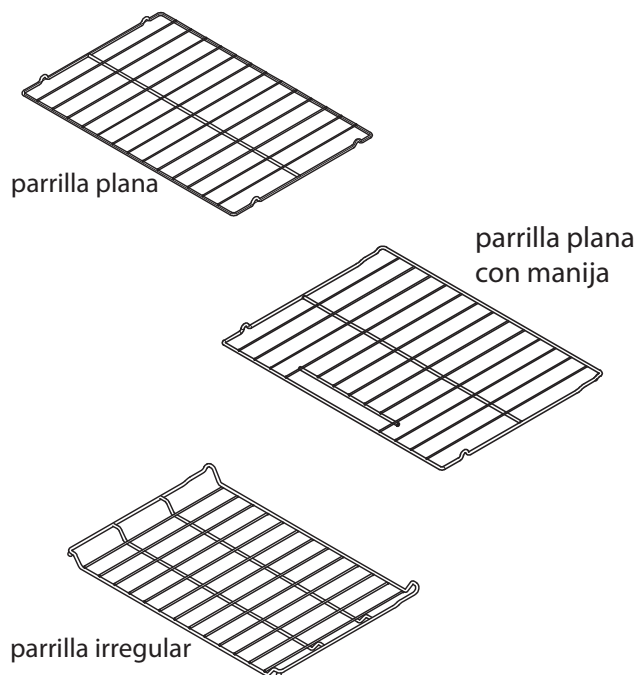


Figura 3: Tipos de parrillas del horno

Descripciones de las parrillas

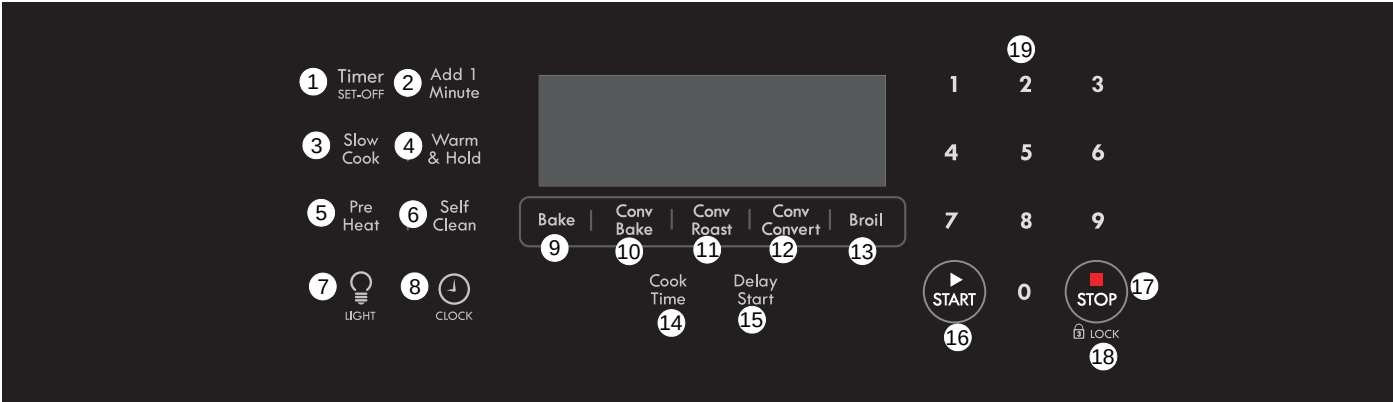
- Las parrillas planas (o la parrilla plana con manija) pueden utilizarse para la mayoría de los requerimientos de cocción y colocarse en casi cualquier posición.
- La parrilla irregular (algunos modelos) ofrece posiciones bajas adicionales de horneado del diseño de parrillas planas estándar. El diseño irregular ubica la base de la parrilla casi media posición más baja que la parrilla plana y puede utilizarse en casi cualquier posición.
- 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 al lado de la parrilla después de cada ciclo de autolimpieza o cuando resulta difícil deslizar las parrillas.

Circulación del aire en el horno

Para una mejor circulación del aire durante el horneado, deje 2" (5 cm) alrededor de los utensilios. Asegúrese de que las bandejas y los utensilios no se toquen entre sí ni toquen la puerta, los costados o la pared trasera del horno.

El aire caliente debe poder circular alrededor de los utensilios para que el calor se distribuya uniformemente.

Controles del horno



Funciones de control del horno

1. **"Timer Set-Off"** (encendido/apagado del temporizador): se usa para programar o anular el temporizador.
2. **"Add 1 Minute"** (agregar 1 minuto): se usa para agregar minutos al temporizador.
3. **"Slow Cook"** (cocción lenta): se usa para ajustar la función de cocción lenta.
4. **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente): se usa para seleccionar la función de calentar y mantener caliente.
5. **"PreHeat"** (precalentamiento): se usa para aumentar la temperatura del horno a la temperatura programada.
6. **"Self Clean"** (autolimpieza): se usa para ajustar un ciclo de autolimpieza de 2, 3 o 4 horas.
7. **"Oven Light"** (luz del horno): se usa para encender y apagar las luces del horno.
8. **"Clock"** (reloj): se usa para programar la hora del día.
9. **"Bake"** (horneo): se usa para iniciar la función normal de horneado.
10. **"Conv Bake"** (horneado por convección): se usa para seleccionar la función de horneado por convección.
11. **"Conv Roast"** (asado por convección): se usa para seleccionar la función de asado por convección.
12. **"Conv Convert"** (conversión a convección): se usa para seleccionar la función de conversión a convección.
13. **"Broil"** (asado a la parrilla): se usa para seleccionar la función de asado a la parrilla.
14. **"Cook Time"** (tiempo de cocción): se usa para programar la duración deseada para la cocción.
15. **"Delay Start"** (encendido diferido): utilice esta opción con las funciones de horneado, horneado por convección, conversión a convección y autolimpieza para programar una hora de inicio diferido.
16. **"START"** (encendido): se usa para iniciar funciones del horno.
17. **"STOP"** (apagado): se usa para anular cualquier función del horno programada, excepto el reloj y el temporizador.
18. **"Oven Lockout"** (bloqueo del horno): usa la tecla "STOP" (apagado) activar el bloqueo del horno. La tecla "STOP" (apagado) debe oprimirse y mantenerse oprimida durante al menos 3 segundos para activar la función de bloqueo.
19. **Teclas numéricas del 0 al 9:** se usan para programar temperaturas y tiempos del horno.

Ajustes mínimos y máximos del control

Todas las funciones de cocción indicadas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo y de temperatura que puede ser programado en el control. Escuchará una señal sonora de aceptación de entrada cada vez que oprima una tecla.

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 la función de cocción.

Un tono de error también sonará cada vez que se oprima una tecla si la entrada se considera una selección no válida.

Tabla 1: Ajustes mínimos y máximos de los controles

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	1 min	11 hr 59 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 (108 °C)	Alto 275 °F (134 °C)
Calentar y mantener caliente	170 °F (77 °C)	3 horas
Tiempo de cocción	1 min	11:59
Tiempo diferido de 12 hr	1:00	12:59
Tiempo diferido de 24 hr	0:00	23:59
Reloj de 12 hr	1:00	12:59
Reloj de 24 hr	0:00	23:59

Controles del horno

Programación del reloj

La primera vez que enchufe el electrodoméstico, en la pantalla aparecerá intermitente la hora **12:00** (Figura 4). Primero debe programar la hora del día antes de utilizar el horno.



Figura 4: 12:00 en pantalla antes de programar el reloj

Para ajustar el reloj a la 1:30:

1. Oprima .
2. Programe 1 3 0 con el teclado numérico.
3. Oprima .

Nota importante:

El reloj no puede ser cambiado cuando las funciones de tiempo de cocción, autolimpieza o encendido diferido están activas.

Ajuste del temporizador

El temporizador le permite hacer un seguimiento de los tiempos de cocción sin interferir en el proceso de cocción. El temporizador se puede programar entre un mínimo de 1 minuto y un máximo de 11 horas y 59 minutos.

Para programar el temporizador para 5 minutos:

1. Oprima la tecla **"Timer Set-Off"** (encender/apagar el temporizador).
2. Programe 5 con el teclado numérico.
3. Oprima la tecla  para iniciar el temporizador. Cuando el tiempo programado se haya terminado, aparecerá **"END"** (fin) en pantalla y el control emitirá 3 señales sonoras cada 30 segundos hasta que oprima la tecla **"Timer Set-Off"** (encender/apagar el temporizador).

Para anular el temporizador cuando está activo, oprima **"Timer Set-Off"** (encendido/apagado del temporizador) nuevamente.

Nota importante:

- El temporizador no enciende ni detiene el proceso de cocción. Este sirve como un contador adicional que sonará cuando se acabe el tiempo programado. El temporizador se puede utilizar solo o junto con cualquier otra función del horno.
- Cuando el temporizador esté programado para la cocción durante más de 1 hora, mostrará las horas y los minutos hasta que solo falte 1 hora. Una vez que quede menos de 1 hora, la pantalla hace un conteo regresivo en minutos y segundos. Una vez que quede menos de 1 minuto, solo se mostrarán los segundos.
- Cuando se use durante el proceso de cocción, el temporizador aparecerá en la pantalla. Para ver el estado sobre cualquier otra función activa del horno, oprima la tecla de la función de cocción una vez y aparecerá en pantalla durante unos segundos.

"Add 1 Minute" (agregar 1 minuto)

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

Para agregar 2 minutos al temporizador:

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

Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)

El modo de visualización del reloj permite elegir entre el formato de 12 o 24 horas. El ajuste predeterminado de fábrica para el reloj es de 12 horas.

Para activar el formato de 12 o 24 horas:

1. Mantenga oprimida la tecla  durante 6 segundos.
2. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza) para cambiar entre el formato de hora de **"12 Hr day"** (formato de 12 horas) y **"24 Hr day"** (formato de 24 horas). (Figura 5)
3. Oprima  para aceptar la opción.



Figura 5: Ajuste del formato de hora de 12 y 24 horas

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

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

Para cambiar entre horneado continuo y la función de ahorro de energía de 12 horas:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Timer Set-Off"** (encendido/apagado del temporizador) durante 6 segundos.
2. Oprima la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) para cambiar entre **"12 Hour Off"** (apagado a las 12 horas) y **"Stay On"** (horneado continuo) (Figura 6).
3. Oprima  para aceptar la opción.



Figura 6: Ahorro de energía después de 12 horas (Izq.) y ajuste continuo (Der.)

Cambio del formato de temperatura del horno

El control del horno está programado de fábrica para mostrar °F (Fahrenheit). Se puede ajustar el control para mostrar la temperatura en grados Fahrenheit o Celsius.

Para cambiar el formato de temperatura a °F (Fahrenheit) o a °C (Celsius):

1. Mantenga oprimida la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla) durante 6 segundos.
2. Una vez que **F** (o **C**) aparezca en pantalla, oprima **"Self Clean"** (autolimpieza) para cambiar el formato entre grados Fahrenheit y Celsius (Figura 7).
3. Oprima  para aceptar la opción.

Nota importante:

No se puede cambiar el formato de temperatura del horno durante el proceso de cocción, si se ha programado la función de encendido diferido o si la función de autolimpieza está activa.



Figura 7: Pantalla que muestra Fahrenheit y Celsius

Modo silencioso o modo de control con señal sonora

El modo silencioso permite que el horno opere sin emitir señales sonoras. El control se puede programar para un funcionamiento silencioso y luego reprogramar para que emita todas las señales sonoras normales.

Para programar el modo silencioso o con señal sonora:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido) durante 6 segundos.
2. Oprima la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) para cambiar entre **"bEEP On"** (sonidos activados) o **"bEEP OFF"** (sonidos desactivados). (Figura 8)
3. Oprima  para aceptar la opción.



Figura 8: Pantalla que muestra el funcionamiento silencioso y con señal sonora

Programación del bloqueo del horno

El control puede programarse para bloquear la puerta del horno y desactivar los controles del horno.

Para activar las funciones de bloqueo del horno:

1. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Mantenga oprimida la tecla  durante 3 segundos. (Figura 9) **"door Loc"** (puerta bloqueada) aparecerá en la pantalla. El mecanismo motorizado del seguro de la puerta comenzará a bloquear la puerta del horno automáticamente. No abra la puerta del horno. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente. Cuando la puerta esté bloqueada, **"Loc"** (bloqueo) aparecerá en la pantalla.



Figura 9: Pantalla que muestra la función de puerta bloqueada y la posición de bloqueo

Para anular la función de bloqueo del horno:

1. Mantenga oprimida la tecla  durante 3 segundos. El mecanismo motorizado del seguro de la puerta comenzará a desbloquear la puerta del horno automáticamente. No abra la puerta del horno. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se desbloquee completamente.
2. Cuando el mensaje **"Loc"** (bloqueo) desaparezca de la pantalla, puede abrir la puerta, y las teclas de control de la pantalla estarán disponibles.

Nota importante:

- Para evitar daños al mecanismo de cierre de la puerta, no intente abrir o cerrar la puerta mientras el mensaje **"door Loc"** (puerta bloqueada) se muestre en la pantalla.
- Si oprime una tecla de control mientras la función **"oven lockout"** (bloqueo del horno) está activa, el control puede emitir tres señales sonoras para indicar que esta acción del teclado no está disponible durante el bloqueo del horno.

Controles del horno

Funcionamiento de las luces del horno

Las luces interiores del horno se encenderán automáticamente cuando se abra la puerta. La luz del horno no se puede utilizar durante un ciclo de autolimpieza y permanecerá apagada.

Oprima  para encender y apagar las luces interiores del horno cuando la puerta del horno esté cerrada.

Las luces interiores del horno están ubicadas en la parte 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. La luz del horno no se puede utilizar durante un ciclo de autolimpieza.

Para obtener mejores resultados de horneado, no deje encendida la luz del horno cuando cocine.

Para reemplazar la luz interior del horno, consulte ["Reemplazo de la luz del horno"](#) en [página 30](#).

Ajuste del precalentamiento

Para obtener los mejores resultados de cocción, se recomienda precalentar el horno con la función normal de horneado cuando se cocinen alimentos delicados, como tortas, pasteles y panes.

Escuchará un tono que le indicará que el horno alcanzó la temperatura programada y que puede colocar la comida en el horno.

Cuando el horno haya terminado de precalentarse, la función de horneado se mantendrá la temperatura del horno hasta que se anule la función.

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

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

Para ajustar el precalentamiento con la temperatura predeterminada de horneado de 350 °F (177 °C):

1. Oprima "PreHeat" (precalentamiento).
2. Oprima  (Figura 10).

Para anular el precalentamiento en cualquier momento, oprima



Figura 10: Horno en precalentamiento antes de hornear

Para ajustar el precalentamiento con una temperatura de 450 °F (232 °C):

1. Oprima "PreHeat" (precalentamiento).
2. Programe 4 5 0 con el teclado numérico.
3. Oprima .

Para anular el precalentamiento 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.
- No es necesario precalentar el horno cuando prepare asados o guisos.
- El horno viene preconfigurado de fábrica para funcionar de manera continua hasta 12 horas. Si desea cocinar de manera continua, vea ["Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas"](#) en la [página 10](#) para obtener más información.
- No abra la puerta del horno frecuentemente. Abrir la puerta reducirá la temperatura y puede aumentar el tiempo de cocción.

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 ajustar el horno a una temperatura de 425 °F:

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 .

Recomendaciones para hornear

- Precaliente totalmente el horno antes de hornear alimentos como galletas, bizcochos y panes.
- Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas con 2 parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 2 y 4 ([Figura 11](#)).
- Cuando hornee alimentos usando 2 parrillas, coloque los utensilios como se muestra en la [Figura 11](#). Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2" (5 cm) alrededor de los utensilios.
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.
- No abra la puerta del horno frecuentemente. Abrir la puerta reducirá la temperatura y puede aumentar el tiempo de cocción.

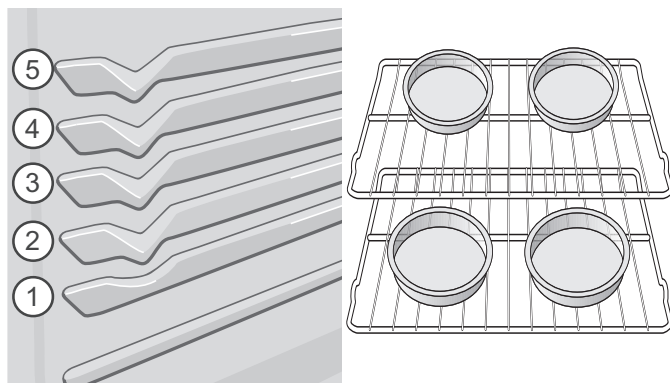


Figura 11: Posiciones de las parrillas y recomendaciones sobre el espacio adecuado entre los utensilios

Ajuste del tiempo de cocción

Utilice la función **"Cook Time"** (tiempo de cocción) para apagar automáticamente el horno después del tiempo deseado.

Para hornear con una temperatura predeterminada del horno de 350 °F (177 °C) y el apagado automático después de 30 minutos:

1. Oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Programe **3 0** con el teclado numérico.
3. Oprima  para aceptar la opción.
4. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado).
5. Oprima .

Cuando el tiempo de cocción programado termine:

"End" (fin) aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente. ([Figura 12](#)). El control emitirá 3 señales sonoras cada 30 segundos a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla .



Figura 12: Pantalla que muestra que la cocción ha terminado

Nota importante:

- La función **"Cook Time"** (tiempo de horneado) puede ser usada con las funciones **"Bake"** (hornear), **"Conv Bake"** (horneado por convección), **"Conv Roast"** (asado por convección), **"Slow Cook"** (cocción lenta) y **"PreHeat"** (precalentamiento). Las opciones de tiempo de cocción o de encendido diferido no funcionarán con la función de asado a la parrilla.
- El tiempo máximo predeterminado de la función de tiempo de cocción es de 11 horas y 59 minutos, a menos que se haya ajustado el horno para la cocción continua.
- Para controlar el tiempo restante durante una función de cocción, oprima la tecla de la función de tiempo de cocción una vez y aparecerá en pantalla el tiempo restante durante unos segundos.

Ajuste del encendido diferido

"Delay Start" (encendido diferido) programa una hora de inicio diferida para las funciones de cocción o de limpieza del horno. Antes de ajustar un encendido diferido, asegúrese de que la hora del día sea la correcta.

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

Para programar el horno para hornear con encendido diferido a las 5:30 y para apagarse automáticamente después de 50 minutos a 375 °F:

1. Oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Programe **5 0** con el teclado numérico.
3. Oprima  para aceptar la opción.
4. Oprima la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido).
5. Programe **5 3 0** con el teclado numérico.
6. Oprima  para aceptar la opción.
7. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado).
8. Programe **3 7 5** con el teclado numérico.
9. Oprima .

Cuando el tiempo de cocción programado termine:

"End" (fin) aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente. (Figura 12). El control emitirá 3 señales sonoras cada 30 segundos a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla .

Nota importante:

- El encendido diferido se puede programar con el reloj en formato de 24 horas. Para ajustar el reloj en el formato de 24 horas, vea "Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)" en la [página 10](#) para obtener más información.
- La función de encendido diferido se puede utilizar con las funciones de horneado por convección, asado por convección, conversión a convección, horneado, cocción lenta, precalentamiento y autolimpieza. Las opciones de tiempo de cocción o de encendido diferido no funcionarán con la función de asado a la parrilla.

Ajuste del horneado por convección

Beneficios de la función de horneado por convección:

- Los alimentos pueden cocinarse entre un 25% y un 30% más rápido, lo que ahorra tiempo y energía.
- Horneado en múltiples parrillas.
- No se necesitan utensilios o bandejas especiales.

La función de convección utiliza un ventilador para circular uniforme y continuamente el calor del horno alrededor del horno (Figura 13). 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 dos parrillas a la vez.

El aire caliente fluye alrededor del alimento desde todos los lados, sellando los jugos y sabores. Los panes y pasteles se doran más uniformemente. Debido a que la mayoría de los alimentos se cocinan más rápido y de manera más uniforme con la función de convección, se aconseja reducir la temperatura recomendada de la receta en 25° para obtener mejores resultados. Siga el resto de las instrucciones de la receta con el tiempo mínimo de cocción recomendado.

La función de horneado por convección puede ajustarse para una temperatura del horno de entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

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

1. Oprima la tecla **"Conv Bake"** (horneado por convección).
2. Oprima .

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

Posiciones de parrilla de horneado por convección:

- Precaliente totalmente el horno antes de hornear alimentos como galletas, bizcochos y panes.
- Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas con 2 parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 2 y 4 (Figura 14).
- Cuando hornee alimentos usando 2 parrillas, coloque los utensilios como se muestra en la Figura 14. Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2" (5 cm) alrededor de los utensilios.
- 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.

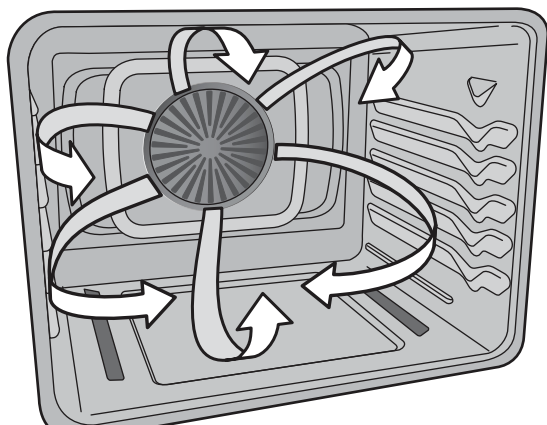


Figura 13: Circulación del aire en la función de convección

- El ventilador de convección comenzará a girar una vez que se activen las funciones de horneado por convección, asado por convección o conversión a convección.
- Si abre la puerta del horno cuando la función de convección está activa, el ventilador de convección dejará de girar hasta que cierre la puerta del horno.
- Cuando use el horneado por convección, las reducciones de tiempo de cocción dependerán de la cantidad y el tipo de alimento que se va a preparar.
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.
- No abra la puerta del horno frecuentemente. Abrir la puerta reducirá la temperatura y puede aumentar el tiempo de cocción.

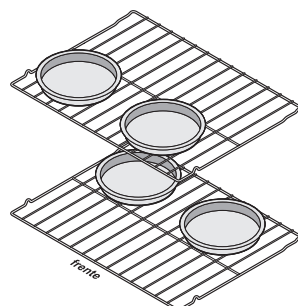
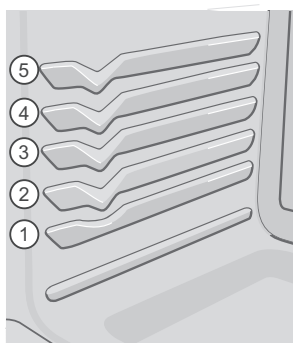


Figura 14: Posiciones de las parrillas de convección y espacio adecuado entre los utensilios

Ajuste del asado por convección

La función de asado por convección combina un ciclo de cocción con el ventilador de convección para asar carne de res y de ave. Las carnes cocinadas con el asado por convección quedarán más jugosas y la carne de ave quedará crujiente por fuera y suave y húmeda por dentro.

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

Sugerencias para el asado por convección:

- No es necesario precalentar el horno cuando ase alimentos con la función "Conv Roast" (asado por convección). Dado que el asado por convección cocina los alimentos más rápidamente, reduzca el tiempo de cocción en un 25% el tiempo recomendado en la receta. De ser necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener el dorado deseado.
- La asadera retendrá los derrames de grasa y la rejilla ayudará a evitar las salpicaduras. La parrilla de asar sujetará la carne. Use la parrilla irregular en la posición 1.
- No cubra los alimentos durante el asado, ya que esto evita que la carne se dore adecuadamente.

Para ajustar el asado por convección usando la temperatura predeterminada de horneado de 350 °F:

1. Oprima "Conv Roast" (asado por convección).
2. Oprima .

Para anular el asado por convección en cualquier momento, oprima .

Nota importante:

- El ventilador de convección comenzará a girar una vez que se activen las funciones de horneado por convección, asado por convección o conversión a convección.
- Si abre la puerta del horno cuando cualquier función de convección está activa, el ventilador de convección dejará de girar hasta que cierre la puerta del horno.
- No se recomienda asar pollo en una parrilla de asar. Utilice una olla honda en su lugar.

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.

Cuando utilice la conversión a convección con un tiempo de horneado por convección de 20 minutos o más, la función de conversión a convección mostrará "CF" (verificar alimento) (Figura 15) como recordatorio de que debe verificar el alimento cuando el tiempo de horneado llegue al 75%. En ese momento el control del horno emitirá 1 señal sonora larga en intervalos regulares hasta que el tiempo programado haya terminado.



Figura 15: Recordatorio de que debe verificar el alimento en pantalla

Controles del horno

Para agregar conversión a convección a la función de horneado por convección usando la temperatura predeterminada del horno de 350 °F:

1. Oprima la tecla **"Conv Bake"** (horneado por convección).
2. Oprima la tecla **"Conv Convert"** (conversión a convección).

Para anular la conversión a convección en cualquier momento, oprima .

Para hornear con conversión a convección con la temperatura predeterminada del horno de 350 °F (177 °C) y apagado automático después de 30 minutos:

1. Oprima la tecla **"Conv Bake"** (horneado por convección).
2. Oprima  para aceptar la opción.
3. Oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
4. Programe **3 0** con el teclado numérico.
5. Oprima  para aceptar la opción.
6. Oprima la tecla **"Conv Convert"** (conversión a convección).

Para anular la conversión a convección en cualquier momento, oprima .

Para hornear con conversión a convección con la temperatura predeterminada en la receta de 425 °F (218 °C) y apagado automático después de 30 minutos:

1. Oprima la tecla **"Conv Bake"** (horneado por convección).
2. Programe **4 2 5** con el teclado numérico.
3. Oprima  para aceptar la opción.
4. Oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
5. Programe **3 0** con el teclado numérico.
6. Oprima  para aceptar la opción.
7. Oprima la tecla **"Conv Convert"** (conversión a convección). La temperatura de horneado programada pasará a una temperatura más baja y comenzará el proceso de horneado.

Para anular la conversión a convección en cualquier momento, oprima .

Nota importante:

- La conversión a convección solo se puede utilizar con la función **"Conv Bake"** (horneado por convección) y con un mínimo de 20 minutos de cocción.
- Cuando use la conversión a convección, la reducción del tiempo de cocción dependerá de la temperatura del horno.
- El ventilador de convección comenzará a girar una vez que se activen las funciones de horneado por convección, asado por convección o conversión a convección.
- Si abre la puerta del horno cuando cualquier función de convección está activa, el ventilador de convección dejará de girar hasta que cierre la puerta del horno.

Ajuste para asar a la parrilla

Use la función de asado a la parrilla para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor radiante y obtener un dorado ideal. La función de asar está ajustada para comenzar a asar a 550 °F (288 °C). La temperatura de asado se puede ajustar entre los 400 °F (205 °C) y los 550 °F (288 °C).

Las sugerencias de la tabla de ajustes de asado a la parrilla (Tabla 2) son solo recomendaciones. Según sus preferencias, puede aumentar o reducir los tiempos de cocción o mover el alimento a una posición de parrilla diferente. Si el alimento que está asando no se encuentra en la tabla, siga las instrucciones de su libro de recetas y vigile el alimento atentamente.

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

⚠ 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.

Nota importante:

- Siempre organice las parrillas del horno cuando el horno esté frío.
- Para obtener los mejores resultados de asado, utilice una asadera de alta calidad con un inserto. Las asaderas están diseñadas para drenar la grasa de los alimentos y ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo.
- Cuando ase a la parrilla, siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos. Nota: La asadera y el inserto no vienen con este electrodoméstico. Para adquirirlos, llame a Sears al 1-800-4-MY-HOME (1-800-469-4663) y solicite el kit de asadera 5304442087.

Para asar a la parrilla usando la temperatura predeterminada de asar de 550 °F:

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.

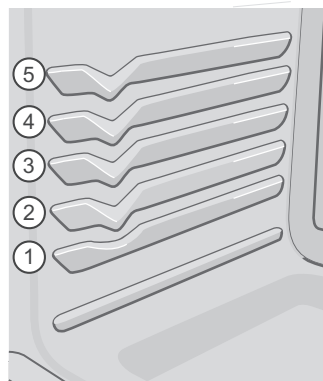


Figure 16: Posiciones de la parrilla de asar

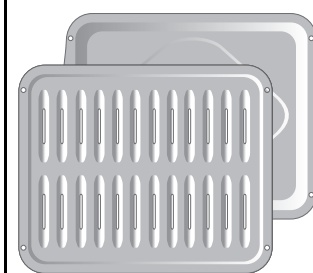


Figure 17: Bandeja de asar y insert

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 para asar a la parrilla

Alimento	Posición de la parrilla	Ajuste	Tiempo de cocción en minutos		Preparación
			1.º lado	2.º lado	
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grosor	4 o 5	550 °F (288 °C)	6	4	Término medio
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grosor	4 o 5	550 °F (288 °C)	7	5	Término medio a bien cocido
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grosor	4 o 5	550 °F (288 °C)	8	7	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grosor	4	550 °F (288 °C)	8	6	Bien cocido
Pollo (con hueso)	3	450 °F (232 °C)	20	10	Bien cocido
Pollo (deshuesado)	3	450 °F (232 °C)	8	6	Bien cocido
Pescado	5	550 °F (288 °C)	- como se indica - - como se indica -		Bien cocido
Camarones	4	550 °F (288 °C)			Bien cocido
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grosor	5*	550 °F (288 °C)	9	7	Término medio
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grosor	4	550 °F (288 °C)	10	8	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.

Controles del horno

Ajuste de cocción lenta

La función de cocción lenta cocina alimentos más lentamente a temperaturas más bajas por períodos más prolongados. Es ideal para asar carne de res, de cerdo y de ave. Cuando se usa la cocción lenta para preparar carnes, el exterior de estas se oscurece pero no se quema, ya que los jugos quedan atrapados en el interior.

Hay dos ajustes disponibles para esta función: "HI" (Alto) o "LO" (Bajo). El ajuste alto es el mejor para cocinar alimentos durante 4 a 5 horas. El ajuste bajo es el mejor para cocinar alimentos durante 9 o más horas.

⚠ 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.

Algunas sugerencias para obtener los mejores resultados del uso de la función de cocción lenta:

- Descongele completamente todos los alimentos congelados antes de cocinarlos.
- 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 asados pueden dejarse descubiertos para que se doren. Los tiempos de cocción variarán según el peso, el contenido de grasa, si la carne tiene hueso y la forma del asado. 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.

Nota importante:

- La cocción lenta puede utilizarse con las funciones adicionales de tiempo de cocción y encendido diferido.
- El tiempo máximo de cocción para la función de cocción lenta es de 11 horas y 59 minutos a menos que se haya cambiado el control al modo de horneado continuo.

Para programar la cocción lenta:

1. Coloque el utensilio en el horno y cierre la puerta.
2. Oprima la tecla **"Slow Cook"** (cocción lenta). **"HI"** aparecerá en la pantalla para indicar que el ajuste predeterminado de temperatura es alto.
3. Si requiere un ajuste de temperatura bajo, oprima nuevamente la tecla **"Slow Cook"** (cocción lenta) para seleccionar el nivel bajo.

4. Oprima  para activar "Slow Cook" (cocción lenta).

Para anular la cocción lenta en cualquier momento, oprima .

Warm & Hold™ (calentar y mantener caliente)

⚠ 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.

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 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) mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C).

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

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

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

Para activar la función de calentar y mantener caliente después de hornear por 45 minutos a la temperatura predeterminada del horno de 425 °F:

1. Oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Programe **4 5** con el teclado numérico.
3. Oprima .
4. Oprima **"Bake"** (horneado) y programe **425** con el teclado numérico.
5. Oprima  para aceptar la opción.
6. Oprima la tecla **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente). **"HLd"** aparecerá en la pantalla.
7. Oprima  para aceptar la opción. Cuando el tiempo de cocción se acabe, la función de calentar y mantener caliente se ENCENDERÁ automáticamente. Esta función se apagará automáticamente después de 3 horas.

Nota importante:

- La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C) durante 3 horas.
- Puede programar la función de calentar y mantener caliente cuando termine de hornear o puede agregarla automáticamente después de la cocción con la opción de tiempo de cocción. También puede agregar la opción de encendido diferido.

Ajuste de la temperatura del horno

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

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

Para aumentar (+) o reducir (-) la temperatura del horno en 20 °F:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Bake"** (horneado) hasta que el control emita una señal sonora (aproximadamente 6 segundos). La temperatura preconfigurada de fábrica de 0 (cero) debería aparecer en pantalla.
2. Programe **2 0** con el teclado numérico.
3. Oprima la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) para cambiar entre (+) si va a aumentar la temperatura y (-) si la va a reducir.
4. Oprima  para aceptar el cambio.

Nota importante:

- Los ajustes de temperatura del horno no afectarán las temperaturas de las funciones de asado a la parrilla o de autolimpieza.
- Si la temperatura muestra un ajuste de -20 °F y requiere cambiarlo a +20 °F, puede cambiar entre (-) y (+) en la pantalla oprimiendo la tecla "Self Clean" (autolimpieza).
- No utilice termómetros de horno como los que se consiguen en supermercados para medir la temperatura interior del horno. Estos termómetros pueden tener una variación de 20 °F a 40 °F grados con respecto a la temperatura real.
- También puede realizar el ajuste de la temperatura del horno si el control del horno ha sido modificado para funcionar en el modo de despliegue de temperatura °C (grados Celsius). Los ajustes mínimos y máximos en grados Celsius son de más (+) o menos (-) 19 °C.

Restablecimiento de los ajustes predeterminados de fábrica

Su electrodoméstico sale de la fábrica con ajustes predeterminados para el control del horno. Con el pasar del tiempo el usuario puede cambiar estos ajustes. Las siguientes opciones pueden modificarse desde la fabricación del electrodoméstico:

- Ajuste del 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 (UPO)

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

⚠ ATENCION Si opta por restaurar cualquiera de las opciones a los ajustes predeterminados de fábrica con este método, todos los ajustes de arriba hechos por el usuario volverán a la configuración inicial. Esto incluye los ajustes de temperatura del horno, que volverán a (0) cero.

1. Mantenga oprimida la tecla **7** del teclado numérico hasta escuchar una señal sonora de aceptación (aproximadamente 6 segundos).
2. Oprima . El control volvió a la configuración predeterminada de fábrica.

Funcionamiento de las luces del horno

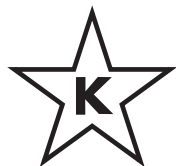
Las luces interiores del horno se encenderán automáticamente cuando se abra la puerta.

Oprima la tecla  para encender y apagar las luces interiores 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 ["Reinstalación de la luz del horno"](#) en la [página 26](#).

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



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

Este electrodoméstico ofrece ajustes especiales para los usuarios que celebren el Shabat u otras fiestas judías. Este modo desactiva todas las señales sonoras o los cambios de la pantalla del control del horno. La función "Bake" (horneado) es la única función de cocción disponible en el modo sabático. Los controles del horno están bloqueados durante el modo sabático.

Primero debe programar la función "Bake" (horneado) y la(s) temperatura(s) requerida(s) para el horno y las opciones "Cook Time" (tiempo de cocción) y "Delay Start" (encendido diferido) (si es necesario). Cualquier ajuste realizado antes de programar el modo sabático se mostrará en la pantalla. La opción "Cook Time" (tiempo de cocción), cuando se programa antes de iniciar el modo sabático, emite una señal sonora al final del tiempo de cocción.

El modo sabático reemplaza al modo de ahorro de energía después de 12 horas programado de fábrica y el electrodoméstico permanecerá encendido hasta que se anulen las funciones de cocción. Si cualquiera de las funciones de cocción se anula cuando el electrodoméstico está en modo sabático, no habrá ninguna señal sonora o visual para verificar esta cancelación.

Si va a necesitar las luces del horno, asegúrese de encenderlas antes de programar el modo sabático. 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 y se apaguen manualmente las luces. La puerta del horno no activará las luces interiores del horno cuando se abra o se cierre.

Se recomienda que cualquier cambio de temperatura que se realice cuando el modo sabático esté activado se confirme oprimiendo la tecla "START" (encendido) 2 veces. Esto asegurará que el horno permanezca encendido incluso si la temperatura que se intentó programar estaba fuera del rango de temperatura. Si programa la temperatura del horno por fuera del rango permitido, el horno se ajustará a la temperatura disponible que más se le acerque. Intente programar la temperatura del horno nuevamente.

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

Para programar un horneado a la temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C) con el modo sabático:

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas del horno, coloque los utensilios en el horno y cierre la puerta.
3. Oprima la tecla "Bake" (horneado).
4. Oprima .
5. Si no necesita programar un tiempo de cocción o una hora de encendido diferido, omita este paso y vaya al paso 6. Si desea programar un tiempo de cocción o una hora de encendido diferido, programe las funciones en este paso. Consulte "[Ajuste del tiempo de cocción](#)" y "[Ajuste del encendido diferido](#)" en la [página 13](#) para obtener más detalles.
6. Mantenga oprimidas simultáneamente las teclas "Cook Time" (tiempo de cocción) y "Delay Start" (encendido diferido) durante aproximadamente 3 segundos para programar el modo sabático. Una vez que la función esté programada, "SAb" ([Figura 18](#)) aparecerá en la pantalla para indicar que el modo sabático del horno se programó correctamente.



Figura 18: Configuración del horno en el modo sabático

Nota importante:

- No intente activar ninguna otra función que no sea "Bake" (horneado) mientras el modo sabático esté activo. Las siguientes teclas funcionarán correctamente cuando el modo sabático está activo: teclas numéricas del 0 al 9, "Bake" (horneado),  y . Ninguna de las demás teclas se debe usar una vez que se haya activado el modo sabático.
- Se puede cambiar la temperatura del horno una vez que el mismo haya comenzado a hornear. Oprima "Bake" (horneado), utilice el teclado numérico para programar la nueva temperatura del horno (170 °F a 550 °F [77 °C a 288 °C]) y oprima  (solamente para las fiestas judías).
- Recuerde que el control del horno no emitirá señales sonoras ni mostrará información en la pantalla una vez que se haya activado el modo sabático.
- Recuerde que el horno se apagará automáticamente después del tiempo de cocción, del encendido diferido o de un ciclo de calentar y mantener caliente, por lo que solo podrá usarse una vez durante el Shabat y otras fiestas judías.
- Si desea programar una hora de inicio diferido en más de 11 horas y 59 minutos, programe el control del horno para usar el formato de hora de 24 horas. Si desea leer instrucciones detalladas, vea "[Ajuste del formato de la hora \(12 o 24 horas\)](#)" en la [página 10](#).

Para apagar el horno y mantener el modo sabático activo:

Oprima  .

Para apagar el modo sabático:

Mantenga oprimidas simultáneamente las teclas "Cook Time" (tiempo de cocción) y "Delay Start" (encendido diferido) durante por lo menos 3 segundos para apagar el modo sabático. El control emitirá una señal sonora para indicar que se guardaron los cambios y "SAb" desaparecerá de la pantalla. El modo sabático ya no estará programado.

Qué hacer durante una falla eléctrica después de activar el modo sabático:

Si ocurre una falla eléctrica o interrupción del suministro eléctrico, el horno se apagará. Cuando se restablezca el suministro eléctrico, el horno no se encenderá automáticamente. El horno recordará que ha sido programado para el modo sabático y la pantalla mostrará el mensaje "SF" (falla del modo sabático) (Figura 19).



Figura 19: Pantalla que muestra una falla del modo sabático

Puede retirar el alimento del horno mientras el modo sabático está activado. Sin embargo, el horno no podrá ser encendido nuevamente hasta que finalice el Shabat o la fiesta judía. Después de que termine el Shabat, apague el modo sabático. Mantenga oprimidas simultáneamente las teclas "Cook Time" (tiempo de cocción) y "Delay Start" (encendido diferido) durante por lo menos 3 segundos para apagar el modo sabático. "SF" desaparecerá de la pantalla y el horno se podrá usar de manera normal.

"Self Clean" (autolimpieza)

Los hornos con autolimpieza se limpian automáticamente con temperaturas altas muy por encima de las temperaturas normales de cocción. Estas temperaturas altas eliminan completamente las manchas o las reducen a cenizas finas, las cuales se pueden limpiar fácilmente con un paño húmedo.

La función de autolimpieza le permite programar el tiempo de limpieza entre 2 y 4 horas. El ciclo de limpieza de 3 horas es ideal para limpieza normal; use el ciclo de 2 horas para suciedad leve y el ciclo de 4 horas para eliminar las manchas difíciles.

Lea esto antes de iniciar la autolimpieza:

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

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

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

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

Nota importante:

Retire completamente todas las parrillas y cualquier accesorio de la cavidad del horno para evitar dañar las parrillas. De lo contrario, se decolorarán.

- Retire todos los artículos del horno, incluyendo los utensilios, accesorios y cualquier pieza de papel de aluminio. El papel de aluminio no soporta las altas temperaturas de la autolimpieza y se derretirá.
- No use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o alrededor de estas.
- Limpie toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno (Figura 20). Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie. Limpie usando jabón y agua antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.

Controles del horno

- Limpie cualquier acumulación excesiva producto de los derrames. Limpie cualquier derrame en el fondo del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas.
- No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
- No limpie la junta de la puerta del horno (Figura 20). 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 dañar la junta de la puerta.
- 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 al lado de la parrilla después de cada ciclo de autolimpieza o cuando resulta difícil deslizar las parrillas.



Figura 20: Área de la puerta del horno con lo que se debe y no se debe limpiar (junta)

Para programar la autolimpieza:

1. Retire todos los artículos del horno. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza) y el ciclo de limpieza de 3 horas predeterminado aparecerá en pantalla. Puede aceptar dicho ciclo desde el paso 3 o elegir un ciclo de limpieza diferente. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza) y utilice el teclado numérico para seleccionar el tiempo entre 2 y 4 horas. Una vez que haya programado el ciclo de limpieza deseado, vaya al paso 3.
3. Oprima  para activar la autolimpieza.

Tan pronto como se active la función **"Self Clean"** (autolimpieza), un mecanismo motorizado de cierre bloqueará la puerta automáticamente y **"door Loc"** (puerta bloqueada) aparecerá en la pantalla (Figura 21). No abra la puerta del horno cuando **"door Loc"** (puerta bloqueada) se muestre en la pantalla (espere 15 segundos hasta que el mecanismo bloquee completamente el horno).

Una vez que la puerta del horno se haya bloqueado, **"CLn"** (limpieza) aparecerá en la pantalla para indicar que el horno inició el ciclo de autolimpieza.



Figura 21: Imagen de bloqueo de la puerta (Izq.) y limpieza activa (Der.)

Cuando la autolimpieza haya terminado:

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

1. "CLn" (limpieza) desaparecerá de la pantalla y aparecerá "Hot" (caliente) (Figura 22).
2. Una vez que el horno se haya enfriado (aproximadamente 1 hora), "Hot" desaparecerá de la pantalla y aparecerá el mensaje "door OPn" (abrir puerta). Cuando se apague este mensaje, podrá abrir la puerta.
3. Cuando el interior del horno se haya enfriado completamente, limpie cualquier residuo en polvo o ceniza con un paño o toalla de papel húmeda.



Figura 22: Mensaje de puerta bloqueada por horno caliente (Izq.) y puerta abierta (Der.)

Nota importante:

El área de la cocina debe estar bien ventilada. Debe tener una ventana abierta, un ventilador de extracción o una campana de ventilación durante el primer ciclo de autolimpieza para ayudar a eliminar los olores normales asociados con el primer ciclo de autolimpieza.

Cuando el ciclo de limpieza termine, la puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que el horno se haya enfriado lo suficiente. Además del tiempo de limpieza programado, debe esperar por lo menos 1 hora adicional hasta que el horno se enfríe antes de poder abrir la puerta del horno. La función de autolimpieza no funcionará cuando el horno esté bloqueado.

Programación de un ciclo de autolimpieza diferido

Para programar un ciclo de autolimpieza diferido con un tiempo de limpieza predeterminado de 3 horas que comience a las 9:00:

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día, que el horno esté vacío y que haya retirado TODAS las parrillas del horno. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Oprima la tecla "Delay Start" (encendido diferido).
3. Programe 9 0 0 con el teclado numérico para establecer la hora de inicio.
4. Oprima  para aceptar la opción.
5. Oprima "Self Clean" (autolimpieza).
6. Oprima .

Si debe anular el ciclo de autolimpieza cuando está activo:

1. Oprima .
2. Si el ciclo de autolimpieza ha calentado el horno a una temperatura alta, espere el tiempo suficiente a que el horno se enfríe y "door OPn" (abrir puerta) aparezca en la pantalla (Figura 22). Cuando se apague este mensaje, podrá abrir el horno.
3. Antes de reiniciar la autolimpieza, asegúrese de leer las notas importantes a continuación.

Nota importante:

- Cuando la función de autolimpieza está activa, puede consultar el tiempo restante si oprime la tecla "Self Clean" (autolimpieza) una vez.
- Si el reloj está programado para mostrar la hora en formato de 12 horas (predeterminado), la autolimpieza diferida solo se podrá programar para iniciarse hasta 11 horas y 59 minutos después de la hora que se muestra en la pantalla (asegúrese de programar el reloj a la hora actual antes de programar el encendido diferido). Para programar la hora de inicio de la autolimpieza diferida en 12 o más horas (el máximo es de 23 horas y 59 minutos) después de la hora de programación, primero programe el control del horno para que muestre la hora en formato de 24 horas.
- Si la autolimpieza está activa y ocurre una falla eléctrica o la limpieza se detiene antes de que el horno haya quedado bien limpio, puede que sea necesario repetir el ciclo de autolimpieza.
- En caso de que la temperatura del horno haya sido lo suficientemente alta al momento de la interrupción de la autolimpieza, el control del horno no admitirá la programación de otro ciclo de autolimpieza sino hasta transcurridas 4 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.
Panel de control Membrana del teclado de control Molduras decorativas (algunos modelos)	Antes de limpiar el panel de control, apague todos los controles y active el bloqueo del horno (en algunos modelos). NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Limpie con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño o la esponja antes de limpiar el panel, especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua dentro o cerca de los controles puede causar daños al electrodoméstico.
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

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

Para extraer la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal con el piso (vea la [Figura 23](#)).
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 24](#)). 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 25](#)).
4. Cierre la puerta a 10 grados del marco de la puerta ([Figura 25](#)).
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 25](#)).

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 25](#)).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción (vea la [Figura 25](#)), 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 26](#)). 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 23](#)).
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 24](#)).
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.

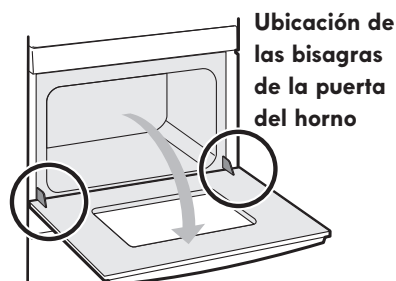


Figura 23: Ubicación de las bisagras de la puerta

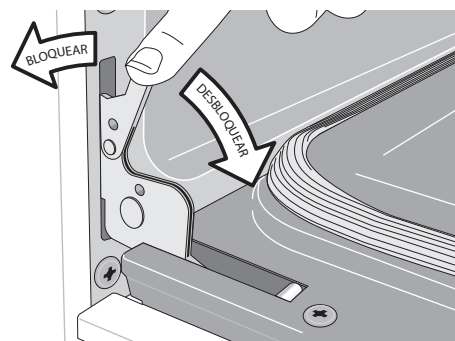


Figura 24: Seguros de las bisagras de la puerta



Figura 25: Cómo sujetar la puerta para su extracción

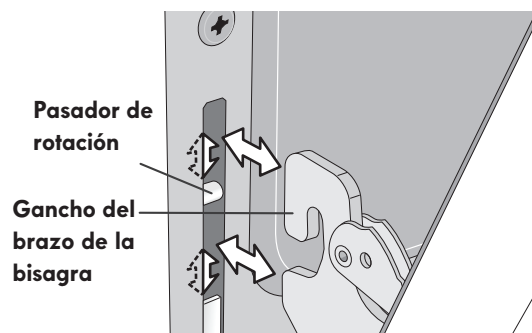


Figura 26: Ubicación del brazo de la bisagra y el pasador de rotación

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 27](#)).

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.

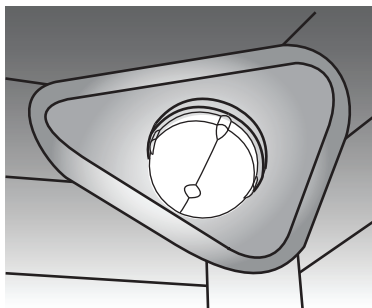


Figura 27: Luz de halógeno de la pared del horno

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 26 .
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 para asar a la parrilla" en la página 17 .
"Self Clean" (autolimpieza) no funciona.	El control del horno no está ajustado correctamente. Repase "Self Clean" (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. Siga las instrucciones de asado a la parrilla en la sección "Ajuste para asar a la parrilla" en la página 17 . Asegúrese de que la puerta esté abierta en la posición tope de asar a la parrilla. 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 ""Self Clean" (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.
El electrodoméstico está desnivelado.	Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que el horno está desnivelado. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico. Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico.
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 deducibles y sin insuficiencia funcional excluida de la cobertura. Protección real.
- ☑ Mantenimiento realizado por técnicos expertos con la confianza de millones de hogares cada año.
- ☑ Servicio de llamadas ilimitado y servicio a nivel nacional, tan a menudo como desee y siempre que quiera.
- ☑ Garantía sin sorpresas: sustitución del producto después de tres fallos independientes dentro de un plazo de doce meses y cuando se requiera una cuarta reparación. Incluye entrega gratuita y, si es necesario, la instalación del producto de reemplazo.
- ☑ Sustitución del producto si el producto cubierto no puede arreglarse.
- ☑ Mantenimiento preventivo anual a petición: sin cargo extra.
- ☑ Ayuda rápida por teléfono: asistencia telefónica de un técnico para ayudarle a resolver los problemas con todos los productos. Piense en nosotros como un manual del propietario "hablado".
- ☑ Protección contra los daños eléctricos por sobretensión debido a las fluctuaciones del suministro.
- ☑ Protección contra la pérdida de alimentos de 300 \$ por cualquier deterioro de los alimentos como resultado de una avería mecánica de cualquier refrigerador o congelador cubierto por la garantía.
- ☑ Promesa de servicio: 50 \$ si el primer intento de reparación de su producto cubierto por la garantía no tiene éxito y el producto no puede utilizarse mientras espera al servicio de reparación.
- ☑ 25% de descuento sobre el precio habitual de cualquier servicio de reparación no cubierto y en las piezas instaladas.

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

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

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

Servicio de instalación de Sears

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

Kenmore®

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

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

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

1-844-553-6667

www.kenmore.com

In Canada 1-800-469-4663

www.sears.ca

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

1-800-488-1222 (U.S.A.)

1-800-469-4663 (Canada)

To purchase a protection agreement on a serviceable product:

1-800-827-6655 (U.S.A.)

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.kenmore.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

