

Use & Care Guide
Manual de Uso y Cuidado
English / Español

Model/Modelo: 790.4053*

Kenmore®

Electric Built-In Oven

Horno de pared

* = color number, número de color

P/N A00327304 Rev. C

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.kenmore.com
www.sears.com



Table of Contents

Recomendaciones de cocción	8	Cuidado y limpieza	18
Antes de justar los controles del horno.....	11	Antes de solicitar servicio técnico.....	22
Funciones de control del horno	12	Horneado	22
Ajuste de la temperatura del horno	17	Antes de solicitar servicio técnico.....	23

GARANTÍA LIMITADA DE ELITE DE KENMORE

CON EL COMPROBANTE DE VENTA, la siguiente cobertura garantizada se aplica cuando este electrodoméstico está instalado, operado y mantenido correctamente de acuerdo con todas las instrucciones suministradas.

Un año para el electrodoméstico

DESDE UN AÑO desde la fecha de venta, este electrodoméstico está garantizado contra defectos de material o mano de obra. Un electrodoméstico defectuoso recibirá reparación o sustitución gratuita, a opción del vendedor.

De por vida en el vidrio de la puerta del horno

POR EL TIEMPO QUE SE UTILICE a partir de la fecha de venta, se proporcionará un reemplazo gratuito para un vidrio de puerta del horno defectuoso. Si el defecto aparece dentro del primer año, se instalará un nuevo vidrio de la puerta sin costo alguno. Si el defecto aparece luego del primer año, se proporcionará un nuevo vidrio de la puerta pero no se instalará sin costo. Usted es responsable del costo de mano de obra de la instalación del vidrio de la puerta después del primer año desde la fecha de venta.

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

Si este electrodoméstico se utiliza para otros fines ajenos al uso doméstico privado, esta garantía rige únicamente durante 90 DÍAS a partir de la fecha de venta.

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

1. Componentes desechables que pueden gastarse debido al uso habitual, incluidos entre otros, los filtros, las correas, las bolsas o las lámparas con base roscada.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Daños o fallas de las piezas o los sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas al electrodoméstico.
9. 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 particular, están limitadas a un año para el electrodoméstico, y por el tiempo que se utilice para vidrio de la puerta del horno, o el 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 producto se use dentro de los Estados Unidos.

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

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Preste mucha atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones.

No intente instalar o usar su producto hasta haber leído las precauciones de seguridad indicadas en este manual. Las indicaciones de seguridad presentes en este manual están etiquetadas como "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN" de acuerdo con el nivel de riesgo.

DEFINICIONES

 Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para alertar sobre peligros potenciales de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad que tengan este símbolo para evitar posibles lesiones personales o la muerte.

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.

 **ADVERTENCIA** Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones graves o la muerte.

 **PRECAUCIÓN** Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones personales leves o moderadas.

IMPORTANTE: indica información importante, de instalación, de funcionamiento o de mantenimiento que no está relacionada con situaciones de 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

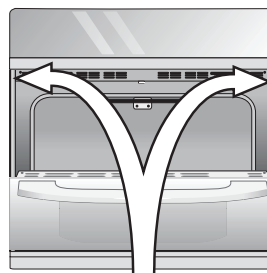


Riesgo de volcamiento

- 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 DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL DESEMPAQUETADO Y LA INSTALACIÓN

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

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

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

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

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

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.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO

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

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje de la parte inferior del horno ni cubra completamente una parrilla completa

con materiales como papel de aluminio o una cobertura para horno. Al hacerlo, bloquea el flujo de aire a través del horno y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. Las coberturas con papel de aluminio o de otro material pueden atrapar el calor y producir un posible incendio.

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

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

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

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

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

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

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

⚠ PRECAUCIÓN No toque los elementos o quemadores de la superficie, las zonas próximas a estos quemadores o elementos, las superficies dentro del horno ni el cajón de calentar (en su caso). Es posible que estos elementos y quemadores de la superficie estén calientes, aunque parezca que ya se han enfriado. Las áreas cercanas a estos elementos y quemadores de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

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 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 DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA REPARACIÓN Y EL MANTENIMIENTO

- No repare ni cambie ninguna pieza del electrodoméstico que no esté específicamente indicada en los manuales. Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico cualificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños al electrodoméstico.
- Siempre debe ponerse en contacto con su distribuidor, comerciante, agente de servicios o fabricante para consultar problemas o condiciones que no comprenda.
- Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico cualificado y un centro de servicio de reparaciones autorizado. Debe saber cómo desconectar la energía eléctrica del electrodoméstico en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.
- Saque la puerta del horno de cualquier horno que no se utilice, si se va a almacenar o tirar.
- No toque la bombilla caliente de un horno con un paño húmedo. Esto puede hacer que la bombilla se rompa. Utilice toallitas de papel o guantes suaves para tratar con las luces halógenas (en su caso). Desconecte o apague el electrodoméstico antes de sacar y sustituir la bombilla.

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

REGISTRO 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.

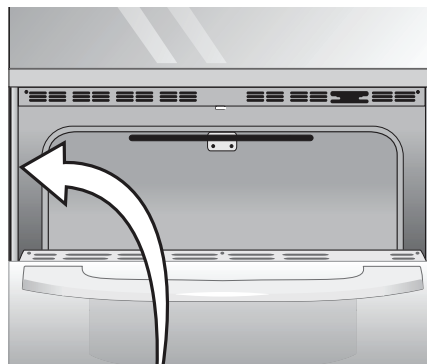


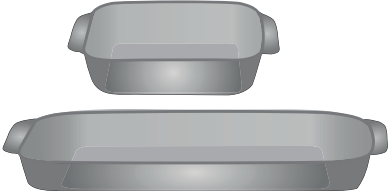
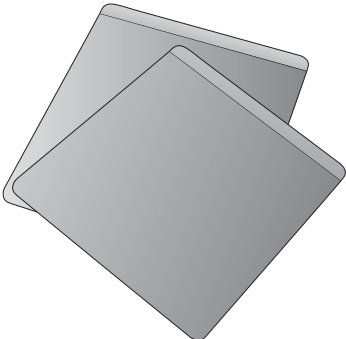
Figura 1: Ubicación de la placa que informa el número de serie

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.

Recomendaciones de cocción

Utensilios de horneado

El material de los utensilios de horneado afecta la uniformidad y la velocidad en la que transfiere el calor de la asadera a la comida.

Material	Atributos	Recomendación
Utensilios de horneado metálicos brillantes 	Los utensilios de horneado de aluminio brillantes no revestidos son los mejores para lograr un calentamiento uniforme. Son aptos para todos los productos horneados.	Las temperaturas y los tiempos de cocción recomendados se basan en utensilios de metal brillante.
Utensilios de horneado metálicos opacos 	Los utensilios de horneado metálicos opacos adquieren más temperatura que los utensilios brillantes.	Reduzca la temperatura de cocción a 25° F (13-14° C) cuando use utensilios opacos.
Utensilios de horneado de vidrio 	Los utensilios de vidrio adquieren más temperatura que los utensilios brillantes. El vidrio es útil, ya que el mismo utensilio se puede utilizar para cocinar, servir y almacenar la comida.	Reduzca la temperatura de cocción a 25° F (13-14° C) cuando use utensilios de vidrio.
Utensilios de horneado antiadherentes 	Los utensilios de horneado antiadherentes adquieren menos temperatura que los utensilios brillantes. Los utensilios de horneado antiadherentes están diseñados para hornear en hornos a gas.	Aumente la temperatura de cocción a 25° F (13-14° C) cuando use utensilios antiadherentes.

Condiciones de cocción

Las condiciones de la cocina pueden afectar el desempeño del electrodoméstico cuando cocina.

Condición	Atributos	Recomendación
Utensilios de cocina envejecidos	A medida que las asaderas envejecen y se decoloran, es posible que se deban reducir un poco los tiempos de cocción.	Si la comida está muy oscura o cocida de más, utilice el tiempo de cocción mínimo que se indica en la receta o el paquete. Si la comida está muy clara o falta cocción, utilice el tiempo de cocción medio que se indica en la receta o el paquete.
Altitud grande	El aire es más seco y la presión es más baja. El agua hierve a una temperatura más baja y los líquidos se evaporan más rápido. Es posible que la comida demore más en cocinarse. Es posible que las masas se eleven más rápido.	Ajuste la temperatura de cocción, el tiempo de cocción o las recetas según sea necesario. Aumente la cantidad de líquido de las recetas de horneado. Aumente el tiempo de cocción en la cubierta de cocción. Cubra los platos para reducir la evaporación. Aumente el tiempo de horneado o la temperatura del horno. Reduzca la cantidad de bicarbonato de sodio o polvo de hornear de la receta. Reduzca el tiempo de leudado o golpee la masa para lograr una doble elevación.

Resultados de cocción

Es posible que unos pequeños ajustes solucionen el problema de que la comida quede cruda o pasada de cocción.

Resultado	Recomendación
Comida muy clara	Use el tiempo de cocción medio o máximo recomendado en el paquete o la receta.
Comida muy oscura	Use el tiempo de cocción mínimo recomendado en el paquete o la receta.

Sugerencias de cocción

Use estas sugerencias adicionales para obtener los mejores resultados con su electrodoméstico.

Cocción	Sugerencias
Horneado	
Colocación de la parrilla	Siga las instrucciones en el capítulo " Funciones de control del horno " que comienza en la Página 12 . Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
"Preheat" (precalentamiento)	Precaliente el horno antes de hornear cosas como galletas, tortas, bizcochos y panes. Ponga la comida inmediatamente después de la señal sonora.
Control del alimento	Utilice la ventana y la luz del horno para controlar la comida. Abrir la puerta reduce la calidad del horneado.
Posición de los alimentos	Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2 pulgadas (5 cm) alrededor de los utensilios.

Recomendaciones de cocción

Cocción	Sugerencias
Broiling (Asado)	
Asado	Para obtener los mejores resultados de asado a la parrilla, use una asadera con inserto diseñada para drenar la grasa de los alimentos, ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo. La asadera retendrá los derrames de grasa y el inserto ayudará a evitar las salpicaduras de grasa. Si no se suministra una bandeja para asar e inserto con su electrodoméstico, puede comprarlos llamando a Sears al 1-844-553-6667 y pedir el kit de asar a la parrilla 5304442087.

Antes de justar los controles del horno

Ubicación del respiradero del horno

El horno se ventila como se muestra a continuación. Cuando el horno está encendido, el aire caliente se libera a través de dicho 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. No cierre nunca las aberturas con láminas de aluminio ni ningún otro material. Es posible que aparezca vapor o humedad cerca del respiradero del horno. Esto es normal.

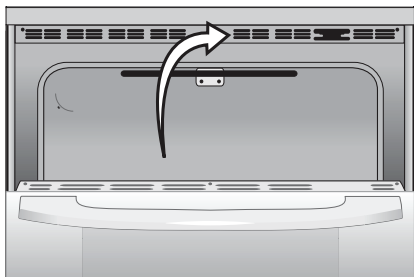
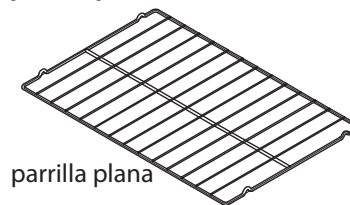


Figura 2: Respiradero del horno

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.

ADVERTENCIA Forros protectores: **No** utilice papel de aluminio u otro material o forros para forrar la parte inferior del horno, las paredes, las parrillas o demás partes del interior de la estufa. Esto alterará la distribución de calor, producirá malos resultados de cocción y posiblemente causará daños permanentes al interior del horno. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

Tipos de parrillas del horno



parrilla plana



parrilla plana con manija

Las parrillas planas pueden utilizarse para la mayoría de los requerimientos de cocción y colocarse en casi cualquier posición.

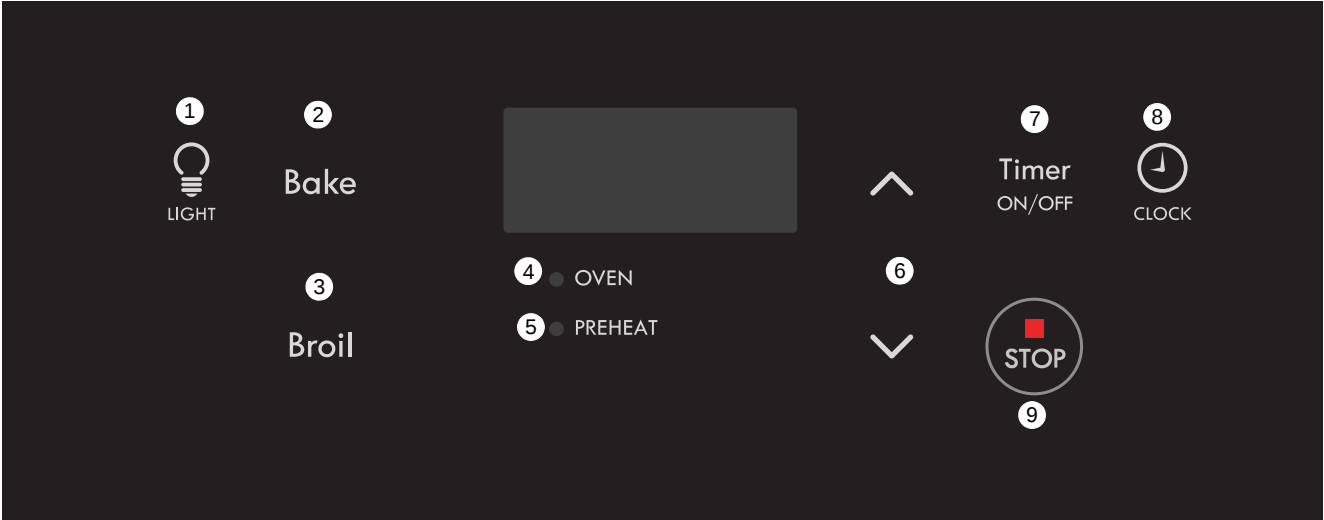
Desinstalación, reinstalación y organización en las posiciones plana o irregular de las parrillas del horno

Siempre organice las parrillas del horno cuando el horno esté frío.

Extracción de 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.

Reinstalación de 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.

Funciones de control del horno



- 1. **Luz del horno:** utilice el símbolo de la luz para encender la luz interna del horno al verificar la comida. La luz del horno se enciende automáticamente cuando la puerta está abierta. No deje nunca la luz del horno encendida durante el horneado.
- 2. **"Bake" (hornear):** se usa para seleccionar la función de horneado.
- 3. **"Broil" (asado a la parrilla):** se usa para programar la función de asar a la parrilla.
- 4. **Luz indicadora "Oven" (Horno):** este indicador se ilumina cada vez que se enciende el horno para mantener la temperatura seleccionada.
- 5. **Luz "Preheat" (precalentar):** este indicador se ilumina cuando el horno se está precalentando o si la temperatura deseada es ajustada a una más alta que la temperatura real del horno.
- 6. **Flechas hacia arriba y hacia abajo:** se usan con las teclas de función para ajustar la temperatura del horno, el tiempo de horneado, la hora de inicio, la duración de la limpieza y la hora del día y el temporizador.
- 7. **"Timer on/off" (encendido/apagado del temporizador):** se usa para programar o anular el temporizador. El temporizador no inicia ni detiene ninguna función de cocción. La tecla "Timer on-off" (Encendido/apagado del temporizador) se usa para programar la función de horneado continuo.
- 8. **"Clock" (reloj):** se usa con las teclas numéricas para ajustar la hora del día.
- 9. **"STOP" (apagar):** se usa para detener cualquier función de cocción excepto la hora del día y el temporizador. Utilícela para bloquear la puerta del horno y el panel de control al mantener oprimido el botón "STOP (apagar)" hasta que se encienda el indicador luminoso de la puerta bloqueada, y luego suéltelo.

Tabla 1: Ajustes mínimos y máximos de los controles

Función	Mod o	Temp. mín./Tiempo	Temp. máx./Tiempo
"Bake" (hornear)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
"Broil" (asado a la parrilla)		"LO" (bajo)-400 °F (205 °C)	"HI" (alto)-550 °F (288 °C)
"Timer" (Temporizador)	12h	0:01 min	11:59 h/min
"Clock" (reloj)	12h	1:00 h/min	12:59 h/min

Programación del reloj

Cuando el electrodoméstico se enchufa por primera vez o cuando se ha interrumpido el suministro eléctrico, destellará "12:00" en la pantalla. Se recomienda siempre programar la hora correcta del día antes de usar el electrodoméstico.

Para programar el reloj:

- 1. Oprima la tecla "clock" (reloj) una vez (no mantenga la tecla oprimida).
- 2. Dentro de 5 segundos, oprima y mantenga oprimida la tecla o hasta que aparezca la hora correcta del día en la pantalla.

No se puede cambiar la hora cuando el horno está programado para cocinar o la autolimpieza está activa.

Unidades de temperatura (Fahrenheit/Celsius)

El control electrónico del horno está programado de fábrica para mostrar °F (Fahrenheit). El horno se puede programar para cualquier temperatura desde 170 °F a 550 °F (77 °C a 288 °C).

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

1. Oprima la tecla **"Broil" (asado a la parrilla)**. "— —" aparecerá en la pantalla.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla  hasta que **"HI" (alto)** aparezca en la pantalla.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **"broil" (asado a la parrilla)** hasta que **"°F"** o **"°C"** aparezca en la pantalla.
4. Oprima la tecla  o  para cambiar de °F a °C o de °C a °F. Para aceptar el cambio, espere 6 segundos.

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 deja encendido por más de 12 horas. El control del horno puede ser programado para desactivar esta función y programar el horneado continuo.

Para cambiar el ajuste de horneado continuo:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **"Timer on/off" (encendido/apagado del temporizador)** durante 6 segundos hasta que se escuche la señal. "— — hr" aparecerá en la pantalla para indicar el horneado continuo. La hora del día reaparecerá en la pantalla.
2. Para cancelar la función de horneado continuo, oprima la tecla **"Timer on-off" (encendido/apagado del temporizador)** durante 6 segundos hasta que se escuche la señal. **"12 hr"** aparecerá en la pantalla para indicar que el control ha vuelto a la función de ahorro de energía después de 12 horas.

Nota importante: El cambio al horneado continuo o al formato de 12 horas no cambia la manera en la que funcionan los controles de la cubierta de cocción.

Funcionamiento de la luz del horno



La luz interior del horno se encenderá automáticamente cuando se abra la puerta. Oprima el icono de la luz del horno que se encuentra en la parte superior izquierda del panel de control para ENCENDER y APAGAR la luz interior del horno cuando la puerta esté cerrada.

La luz del horno se encuentra en la parte trasera superior izquierda en el interior del horno. Para cambiar la luz interior del horno, vea "Cambio de la luz del horno" en la sección de **Cuidado y limpieza**.

Ajuste del temporizador

1. Oprima la tecla **"Timer on-off" (encendido/apagado del temporizador)**.
2. Oprima  para aumentar la hora en incrementos de un minuto. Oprima y mantenga oprimida la tecla  para aumentar la hora en incrementos de 10 minutos. El temporizador se puede programar para cualquier cantidad de tiempo desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.
3. Cuando el tiempo se haya acabado, el contador emitirá tres señales sonoras y seguirá emitiendo tres señales sonoras por minuto hasta que se oprima la tecla **"Timer on-off" (encendido/apagado del temporizador)**.

Importante: El temporizador no enciende ni detiene el proceso de cocción. El temporizador se puede utilizar solo o junto con cualquier otra función del horno. Si cualquier otra función está activa mientras el temporizador está en funcionamiento, el temporizador aparecerá en la pantalla. Para ver la información sobre otras funciones activas, oprima la tecla de esa función.

Para cambiar el temporizador mientras está en uso:

Cuando el temporizador esté activo y aparezca en la pantalla, oprima y mantenga oprimida  o  para aumentar o disminuir el tiempo restante.

Para anular el temporizador antes de que se acabe el tiempo:

Oprima la tecla **"Timer on-off" (encendido/apagado del temporizador)** una vez.

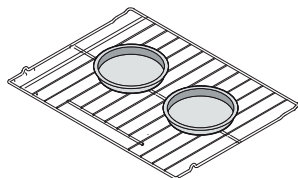
Ajuste del horneado

El horno se puede programar para hornear a cualquier temperatura desde 170 °F a 550 °F (77 °C a 288 °C). La temperatura predeterminada de fábrica para el horneado automático es 350°F (177°C).

Consejos de horneado

Para obtener los mejores resultados de horneado, siga los siguientes consejos:

- Precaliente el horno antes de hornear.
- Cuando hornee alimentos como galletas, tortas, bizcochos y panes, use una sola parrilla y colóquela en la posición 3.



- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas con dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 2 y 4 (Consulte la [Figura 4](#)).
- Cuando hornee alimentos usando dos parrillas, coloque los utensilios como se muestra en la [Figura 3](#).
- Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2 pulgadas (5 cm) alrededor de los utensilios.

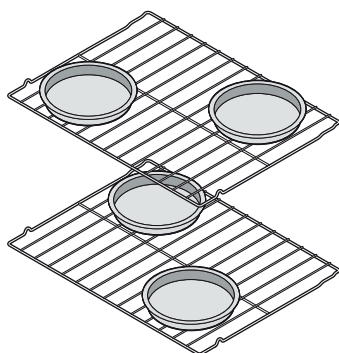


Figura 3: Posiciones de la bandeja para horneado con dos parrillas

Para programar el horneado:

1. Oprima **"Bake"** (hornear). "— — —" aparecerá en la pantalla.
2. Durante los siguientes 5 segundos, oprima  o . La pantalla mostrará **"350 °F"** (177 °C). Entonces, la temperatura puede ajustarse en incrementos de 5 °F (1 °C).
3. Cuando suelte una tecla, el horno comenzará a calentarse a la temperatura seleccionada. Cuando el horno alcance la temperatura programada, la luz indicadora de "PREHEAT" (precalentamiento) se apagará y el control emitirá tres señales sonoras.
4. Para cancelar la función de horneado, oprima .

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

1. Oprima la tecla **"Bake"** (hornear).
2. Oprima  o  para aumentar o reducir los valores a una nueva temperatura. La luz indicadora "Oven" (horno) en la pantalla electrónica se encenderá y apagará cuando se use la función "Bake" (hornear) y durante el precalentamiento. Esto es normal e indica que el horno está en funcionamiento cíclico para mantener la temperatura de horneado seleccionada. Para anular el horneado, oprima la tecla .

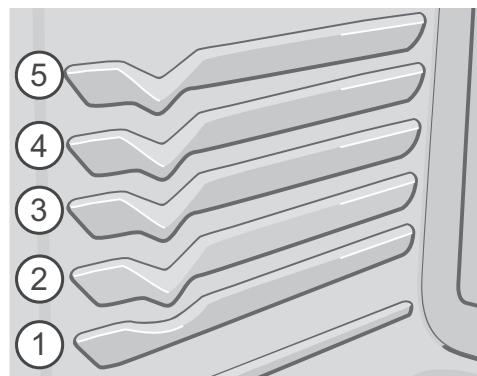


Figura 4: Posiciones de las parrillas para horneado elevado y elementos de hornear ocultos

Ajuste para "Broil" (asado a la parrilla)

El asado a la parrilla es una cocción que utiliza calor directo y generará algo de humo. Si el humo es excesivo, aleje el alimento del elemento. Controle el alimento para evitar que se queme.

Cuando vaya a asar a la parrilla, siempre recuerde organizar las parrillas cuando el horno esté frío. Coloque la parrilla según se sugiere en la [Tabla 2](#).

⚠ WARNING 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.

⚠ CAUTION Siempre use guantes para hornear. Las parrillas se calientan mucho, lo que puede causar quemaduras.

Notas importantes:

- La asadera y el inserto (algunos modelos) permiten drenar la grasa y mantenerla apartada del elevado calor del asador. No use la asadera sin el inserto. No cubra el inserto con papel de aluminio, ya que la grasa se puede encender. Para comprar la asadera y el inserto, visite frigidaire.com
- Siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.

Para programar "broil" (asado a la parrilla)

1. Coloque la parrilla del horno cuando aún esté frío.
2. Oprima la tecla "Broil" (asado a la parrilla). "— —" aparecerá en la pantalla.
3. Oprima  para un ajuste de "broil" (asado a la parrilla) "HI" (alto) o  para un ajuste de "broil" (asado a la parrilla) "LO" (bajo). La mayoría de los alimentos se puede asar en "HI" (alto). Seleccione el ajuste "LO" (bajo) para evitar que los alimentos que deben quedar bien asados a la parrilla se doren o sequen demasiado.
4. Para obtener resultados óptimos, precaliente el elemento de asar entre 2 a 5 minutos antes de agregar los alimentos.
5. Si utiliza una asadera y un inserto, coloque el inserto en la asadera. Coloque el alimento sobre el inserto.
6. Coloque la asadera y el inserto sobre la parrilla del horno. Ase con la puerta del horno cerrada.
7. Ase el alimento por un lado hasta que se dore. Voltéelo y áselo del otro lado.
8. Cuando termine de asar, oprima .

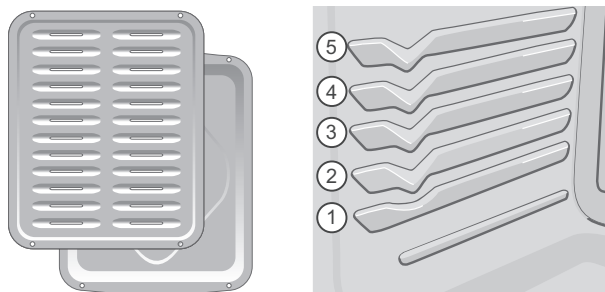


Figura 5: Asadera e inserto (izq.) y posiciones de la parrilla (der.)

Si no se suministra una bandeja para asar e inserto con su electrodoméstico, puede comprarlos llamando a Sears al 1-844-553-6667 y pedir el kit de asar a la parrilla 5304442087.

Tabla 2: Recomendaciones de "broil" (asado a la parrilla)

Alimento	Posición de la parrilla	Temperatura	Tiempo de cocción en minutos		Temperatura interna	Nivel de cocción
			1.º lado	2.º lado		
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grosor	5	HI	5:00	4:00	135 °F (57 °C)	Semicrudo**
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grosor	5	HI	6:00	4:00	145 °F (63 °C)	Término medio
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grosor	5	HI	7:00	5:00	170 °F (77 °C)	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grosor	4	HI	8:00	6:00	170 °F (77 °C)	Bien cocido
Pollo, con hueso	4	HI	20:00	10:00	170 °F (77 °C)	Bien cocido
Pollo deshuesado	4	HI	8:00	6:00	170 °F (77 °C)	Bien cocido
Pescado	4	HI	13:00	--	170 °F (77 °C)	Bien cocido
Camarones	3	HI	5:00	--	170 °F (77 °C)	Bien cocido
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grosor	5	HI	5:00	4:00	135 °F (57 °C)	Semicrudo**
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grosor	5	HI	6:00	4:00	145 °F (63 °C)	Término medio
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grosor	5	HI	7:00	5:00	170 °F (77 °C)	Bien cocido

El Departamento de Agricultura de los EE. UU. indica que, si bien la carne **semicruda es popular, debe saber que si cocina la carne solo hasta alcanzados los 140 °F (60 °C) algunos organismos que causan intoxicación por alimentos pueden sobrevivir. (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. Junio de 1985). La temperatura mínima recomendada por el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA) es de 145 °F (63 °C) para carne de res fresca término medio. Para la carne bien cocida, 170 °F (77 °C). Todos los tiempos de cocción que se muestran son luego de los 2 minutos de precalentamiento.

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 la temperatura normal del horno hasta en +35 °F (+19 °C) o reducirla en -35 °F (-19 °C) de su valor predeterminado calibrado en la fábrica.

Nota importante:

- 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.
- Los ajustes de la temperatura del horno no afectarán el tiempo de asado.
- También puede realizar el ajuste de la temperatura del horno si el control del horno ha sido modificado para que las temperaturas se muestren en °C. Los ajustes mínimos y máximos en grados Celsius son de más (+) o menos (-) 19 °C.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione Bake.
2. Ajuste la temperatura a 550 ° F (288 ° C) presionando y sosteniendo.
3. En 3 segundos, mantenga presionado Bake hasta que haya dígitos numéricos. Aparecer. Suelte la tecla Bake. La pantalla ahora indica el cantidad de grados compensados entre la fábrica original ajuste de temperatura y la configuración de temperatura actual. Si el control del horno tiene la calibración de fábrica original, el la pantalla mostrará 00.
4. La temperatura ahora se puede ajustar hacia arriba o hacia abajo 35 ° F (19 ° C), en incrementos de 5 ° F. Mantenga presionado para ajustar  la temperatura más alta hasta la cantidad deseada de compensación aparece en la pantalla. Al bajar la temperatura del horno usando , aparecerá un signo menos (-) antes del número para indicar que el horno estará más frío muestra la cantidad de grados.
5. Cuando haya realizado el ajuste deseado, presione  para regresar a la pantalla de la hora del día. Oprima  para aceptar el cambio.

Cuidado y limpieza

Remueva los derrames y las manchas grandes lo más pronto posible. La limpieza frecuente reduce la dificultad de las limpiezas posteriores.

CAUTION

- Antes de limpiar cualquier pieza del electrodoméstico, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el electrodoméstico esté frío.
- Si se utilizan amoníaco o agentes de limpieza de electrodomésticos, deben retirarse y el electrodoméstico debe enjuagarse bien antes de ponerlo en funcionamiento. Siga las instrucciones del fabricante y proporcione ventilación adecuada.

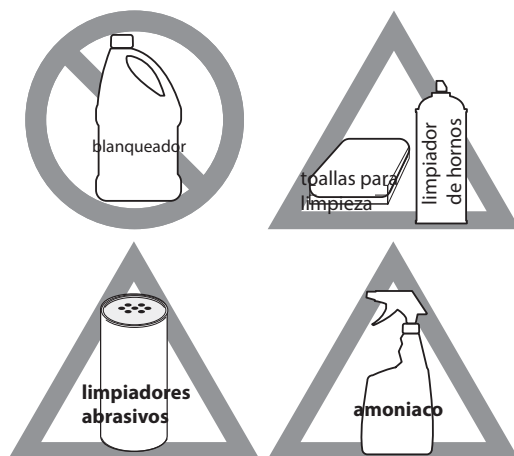


Figura 6: Use los agentes de limpieza con precaución

Superficie o área	Recomendaciones de limpieza
Aluminio y vinilo	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua. Enjuague con agua limpia, pule y seque con un paño suave y limpio.
Perillas de control pintadas y de plástico 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. Enjuague con agua limpia, pule y seque con un paño suave y limpio. Se pueden utilizar limpiavidrios, pero no aplique directamente en la superficie; rocíe sobre un paño y limpie.
Panel de control	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. 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 podría causar daños al electrodoméstico. No utilice otros agentes de limpieza líquidos o abrasivos, esponjas ásperas o toallas de papel porque dañarán el acabado.
Acero inoxidable	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia, seque con un paño suave y limpio. No use ningún agente de limpieza que contenga sustancias abrasivas, cloruros, cloro o amoníaco.
Acero inoxidable negro	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia, seque con un paño suave y limpio. No use agentes de limpieza de electrodomésticos, agentes de limpieza para acero inoxidable, o agentes de limpieza que contengan sustancias abrasivas, cloruros, cloro o amoníaco. Estos agentes podrían dañar el acabado.
Asadera de porcelana esmaltada e inserto Revestimiento de porcelana de la puerta Piezas de porcelana del armazón	Enjuague con agua limpia y un paño húmedo. Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 50/50 de agua limpia y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel con amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague y seque con un paño limpio. Retire todos los agentes de limpieza; de lo contrario, la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar. No deje que queden derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas) en las superficies de porcelana. Estos derrames pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.

Superficie o área	Recomendaciones de limpieza
Puerta del horno	Utilice detergente suave para lavar platos y agua o una solución 50/50 de vinagre y agua para limpiar la parte superior, la parte delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. Se pueden utilizar limpiadores o pulidores para cubiertas de cocción de vidrio cerámico en el interior de la ventanilla. No sumerja la puerta en agua. No rocíe ni deje que entre agua o agentes de limpieza 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. La junta de la puerta del horno está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. Tenga cuidado de no frotar, dañar o quitar la junta.

Papel de aluminio y utensilios

⚠ WARNING Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden absorber el calor y causar un riesgo de incendio.

⚠ WARNING Revestimientos protectores: no use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

Important:

- **Papel de aluminio:** el uso del papel de aluminio sobre una cubierta caliente podría dañarla. No use utensilios de aluminio ligero y no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos superiores bajo ninguna circunstancia.
- **Utensilios de aluminio:** el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usen utensilios de aluminio sobre la cubierta de cocción. Si permite que el contenido de los utensilios de aluminio se seque durante el uso de la cubierta, no solo se dañará el utensilio, sino que puede fundirse sobre la superficie de vidrio cerámico, romperla o marcarla, dañándola permanentemente. Limpieza debajo de elementos de horneado (algunos modelos)

El elemento de horneado está ubicado en la cavidad inferior del horno. En el caso de algunos modelos, si el elemento inferior de horneado está visible, se lo puede levantar para limpiar con mayor facilidad la parte inferior del horno. Retire las parrillas del horno antes de levantar el elemento. Tenga cuidado de no levantar el elemento del horno más de 4 o 5 pulgadas desde su posición de reposo.

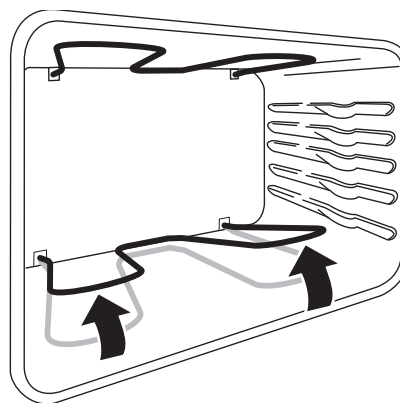


Figura 7: Levante el elemento de horneado

Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno

Extracción de la puerta del horno:

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

1. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal con el piso (consulte la [Figura 8](#)).
2. Tire de los seguros de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (consulte la [Figura 9](#)). 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 (consulte la [Figura 10](#)).
4. Cierre la puerta aproximadamente a 10 grados del marco de la puerta (consulte la [Figura 10](#)).
5. Levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (consulte la [Figura 11](#)).

Reinstalación de 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 (consulte la [Figura 10](#)).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción, coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (consulte la [Figura 10](#) y la [Figura 11](#)). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno y déjela horizontal en relación con el piso (consulte la [Figura 8](#)).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno a su posición bloqueada (consulte la [Figura 9](#)).
5. Cierre la puerta del horno.

Nota importante:

Instrucciones especiales para el cuidado de la puerta: la mayoría de las puertas tienen piezas de vidrio que se pueden romper. No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni ningún otro objeto. Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, la estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar.

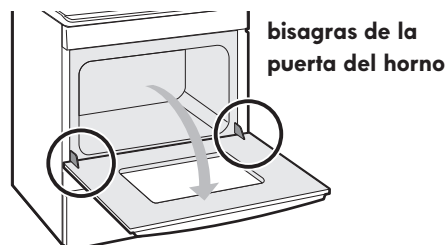


Figura 8: Ubicación de las bisagras de la puerta

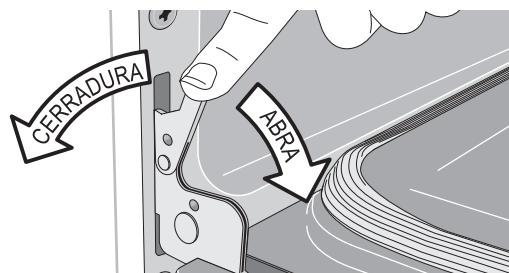


Figura 9: Seguros de las bisagras de la puerta

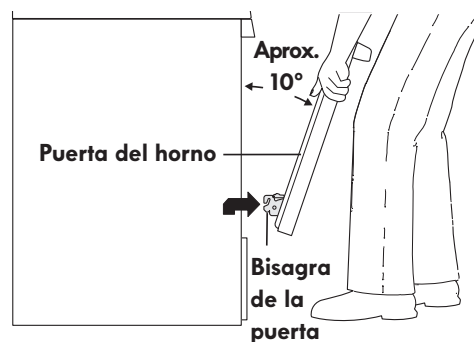


Figura 10: Sujeción de la puerta para su extracción

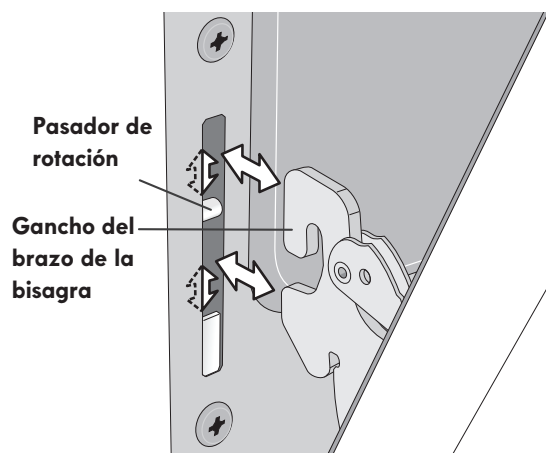


Figura 11: Colocación y ubicación del brazo de la bisagra y el pasador de rotación

Reinstalación de la luz del horno

⚠ CAUTION Asegúrese de que el horno esté desenchufado y que todas las piezas estén frías antes de reemplazar la luz del horno.

Reemplazo de las bombillas del interior del horno:

La luz interior del horno está ubicada en la pared trasera del interior del horno y está cubierta con un protector de vidrio. El protector de vidrio debe estar en su lugar cada vez que se use el horno.

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe el electrodoméstico.
2. Retire el protector de la luz interior del horno después de retirar el soporte del cable moviéndolo con cuidado hacia el costado del protector de vidrio. La tensión del cable sostiene el protector de vidrio en su lugar.
3. Tire el protector hacia afuera. No retuerza.
4. Reemplace la bombilla por una bombilla para electrodomésticos nueva.
5. Vuelva a colocar el protector de vidrio de la luz. Vuelva a colocar el soporte del cable.
6. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar el electrodoméstico).
7. Asegúrese de volver a programar la hora del día.

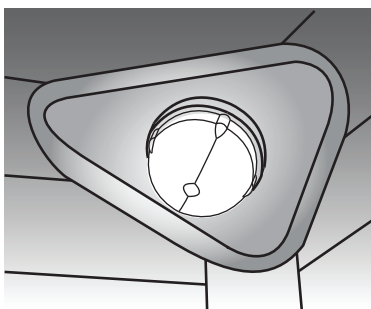


Figura 12: Luz del horno protegida por el protector de vidrio

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/13 °C por debajo de lo recomendado.
Las tortas quedan crudas en el centro. 	- El horno está demasiado caliente. - Tamaño de bandeja incorrecto. - La bandeja no está centrada en el horno.	- Ajuste la temperatura del horno a 25 °F/13 °C por debajo de lo recomendado. - Use una bandeja del tamaño sugerido en la receta. - Use las parrillas en la posición correcta y coloque la bandeja en el horno de manera que queden entre 2" y 4" (5 y 10 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja.
Las tortas quedan inclinadas. 	- El horno no está nivelado. - La bandeja está demasiado cerca de la pared o la parrilla está demasiado llena. - La bandeja está deformada.	- Coloque una taza de medir de vidrio marcada llena de agua en el centro de la parrilla del horno. Si el agua no está nivelada, consulte las instrucciones de instalación para nivelar el horno. - Asegúrese de dejar entre 2" y 4" (5 y 10 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja en el horno. - No use bandejas abolladas o deformadas.
Los alimentos no están completamente cocidos cuando se termina el tiempo de cocción. 	- El horno está demasiado frío. - El horno está demasiado lleno. - Se abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia.	- Ajuste el horno a 25 °F/13 °C por encima de la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado. - Asegúrese de retirar todas las bandejas del horno excepto las utilizadas para hornear. - Abra la puerta del horno solamente después del tiempo mínimo de horneado recomendado.

Antes de solicitar servicio técnico

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	Causa / Solución
La estufa completa no funciona.	El electrodoméstico no está conectado. Asegúrese de que el cable eléctrico esté correctamente conectado al tomacorriente. Verifique la caja de fusibles y el disyuntor para asegurarse de que el circuito está activo. Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces de la vivienda. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local para obtener información sobre interrupciones del servicio.
Problemas del horno	
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, consulte "Ajuste para "Broil" (asado a la parrilla)" en la Página 15 .
Sale demasiado humo del horno cuando se asa a la parrilla.	Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones de "Ajuste para "Broil" (asado a la parrilla)" en la Página 15 .
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. Para eliminar el error, presione la tecla STOP del panel de control. Una vez eliminado el error, intente utilizar las funciones de horneado o asado nuevamente. Si se repiten los errores "F" o "E", desconecte el electrodoméstico, espere 5 minutos y vuelva a conectarlo. Vuelva a programar el reloj con la hora correcta del día. Intente utilizar las funciones de horneado o asado nuevamente. Si la falla vuelve a aparecer, oprima la tecla STOP para anular el mensaje.
La sección del horno no funciona.	La hora del día no está programada. Primero se debe programar el reloj para que el horno funcione. Consulte "Programación del reloj" en la Página 12. Asegúrese de que los controles estén ajustados correctamente para la función deseada. Consulte "Funciones de control del horno" desde la Página 12 y repase las instrucciones de la función de cocción deseada en este manual o consulte la "La estufa completa no funciona." en la lista de verificación.
Otros problemas	
Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para que se pueda acceder fácilmente al electrodoméstico.
La luz del horno no funciona.	Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. Consulte "Reinstalación de la luz del horno" en la Página 21 .

Kenmore®

Customer Care Hotline

To schedule in-home repair service
or order replacement parts

Para pedir servicio de reparación
a domicilio, y ordenar piezas

1-844-553-6667

www.kenmore.com

