

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

Model/Modelo: 790.9256\*

# Kenmore®

## Electric Range

### Estufa eléctrica

\* = color number, número de color

P/N 808530002 Rev. B

Sears Brands Management Corporation  
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.  
[www.kenmore.com](http://www.kenmore.com)  
[www.sears.com](http://www.sears.com)



# Table of Contents

Recomendaciones de cocción .....	10	Cuidado y limpieza .....	27
Antes de ajustar los controles superiores.....	13	Antes de solicitar servicio técnico.....	34
Ajuste de los controles superiores .....	15		
Antes de ajustar los controles del horno .....	17		
Controles del horno .....	18		

---

## GARANTÍA LIMITADA 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 cubiertas de cocción a gas y cubiertas de cocción eléctricas.

POR EL TIEMPO QUE SE UTILICE a partir de la fecha de venta, se proporcionará un reemplazo gratuito para una cubierta de cocción a gas defectuosa o una cubierta de cocción eléctrica defectuosa. Si el defecto aparece dentro del primer año, se instalará un nuevo quemador o unidad eléctrica sin costo alguno. Si el defecto aparece luego del primer año, se proporcionará un nuevo quemador o unidad eléctrica pero no se instalará sin costo. Esta garantía de por vida cubre solo el quemador o la unidad eléctrica y no se aplica a ningún otro componente o mecanismo relacionado. Usted es responsable del costo de mano de obra de la instalación del quemador o unidad eléctrica 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](http://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. 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 rosca.
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 suministradas.
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 particular, están limitadas a un año para el electrodoméstico y dos años para la cubierta de cocción de cerámica y vidrio, y por el tiempo que se utilice para las cubiertas de cocción a gas, cubiertas de cocción eléctricas, 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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

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.

 **ATENCIÓN** 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

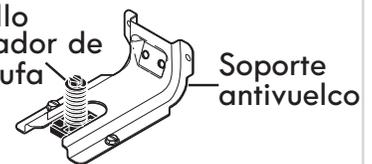


### Riesgo de volcamiento

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



Tornillo nivelador de la estufa



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

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

# 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/ NFPA 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.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

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

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO

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

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

**⚠ 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 en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Esto obstruirá el flujo de aire en el horno y podría causar envenenamiento por monóxido de carbono. Las envolturas con papel de aluminio pueden también absorber el calor y causar un riesgo de 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.

**⚠ ATENCION** No se descuide cuando caliente aceite o grasa. La grasa puede encenderse si se calienta demasiad.

**⚠ ATENCION** 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.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

**⚠ ATENCION** 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.

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

**⚠ ATENCION** 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.

**⚠ ATENCION** 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.

**⚠ ATENCION** 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 LA PLACA RADIANTE

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

Las manijas del utensilio deben estar orientadas hacia dentro y no deben extenderse sobre otros elementos cercanos. Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, las manijas del utensilio deben estar colocadas de tal manera que queden orientadas hacia dentro y no se extiendan sobre otras zonas de cocción.

Utilice un utensilio del tamaño correcto. Este electrodoméstico viene equipado con una o más unidades superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios con fondos planos para que coincidan con el tamaño de la unidad superior. El uso de utensilios adecuados en la zona de cocción mejora la eficiencia.

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

Los utensilios de cocina inapropiados pueden romperse debido a cambios repentinos de temperatura. Consulte las recomendaciones de uso de la placa del fabricante.

Nunca deje desatendidos los elementos de la superficie. La ebullición excesiva puede provocar humo y derrames de grasa que se pueden prender. Una cazuela que ha hervido hasta quedarse sin agua puede quedarse dañada y puede dañar la placa.

No utilice una parrilla diseñada para utilizarla con una asadera en la placa. El grill no está diseñado para utilizarse sobre la placa.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Utilizarlo de esta manera puede provocar fuego.

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU PLACA DE COCCIÓN DE RESISTENCIA

Asegúrese de situar platillos protectores o graseros punto la ausencia de estos utensilios durante la cocción puede hacer que el cableado o los componentes inferiores se dañen.

Verifique atentamente los utensilios, los platillos protectores y las bobinas en busca de material de empaque. Retire todo el material de empaque antes de utilizar la placa de cocción.

Revestimientos protectores: no use papel de aluminio para revestir los platillos protectores. El uso inadecuado de estos revestimientos puede resultar en riesgo de choque eléctrico o incendio.

No sumerja ni moje las resistencias removibles. Las resistencias nunca deben sumergirse en agua. Las resistencias se limpian por sí mismas durante el uso normal.

No use cubiertas para quemadores superiores decorativas. Si un elemento se enciende por accidente, la cubierta decorativa se calentará y posiblemente se derretirá. Si se tocan las cubiertas calientes se producirán quemaduras. También puede haber daños en la cubierta de cocción.

No deje que se acumule grasa alrededor de los quemadores de superficie y los platillos protectores.

## 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 DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LIMPIAR EL ELECTRODOMÉSTICO

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

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

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

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA HORNOS CON FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA

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

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

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

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

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES 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.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

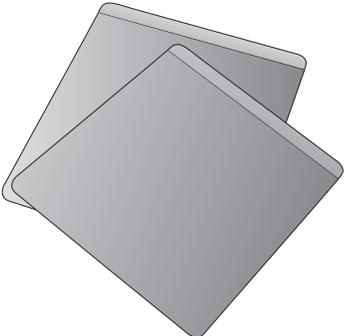
Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

**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.

# 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.

## Recomendaciones de cocción

### Sugerencias de cocción

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

Cocción	Sugerencias
<b>Horneado</b>	
Colocación de la parrilla	Siga las instrucciones en el capítulo <b>“Controles del horno”</b> que comienza en la <a href="#">Página 18</a> . 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.
<b>Broiling (Asado) / (Roasting) Asado a la parrilla</b>	
Asadera	Para obtener los mejores resultados de asado a la parrilla, use una asadera con inserto diseñada para drenar la grasa de los alimentos y ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo. Para adquirirlas, llame a Sears al 1-844-553-6667 y solicite el kit de asadera 5304442087.

# Antes de ajustar los controles superiores

## Uso de los utensilios correctos

El tamaño y tipo de utensilios que use influirán en el ajuste de calor necesario para obtener los mejores resultados de la cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones sobre los utensilios correctos a utilizar como se muestra en [Figura 1](#) y [Figura 2](#).

Verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre este (vea la [Figura 1](#)). Los utensilios deben tener fondos planos que hagan buen contacto con la superficie completa del elemento calefactor (vea la [Figura 2](#)).



Figure 1: Prueba de los utensilios

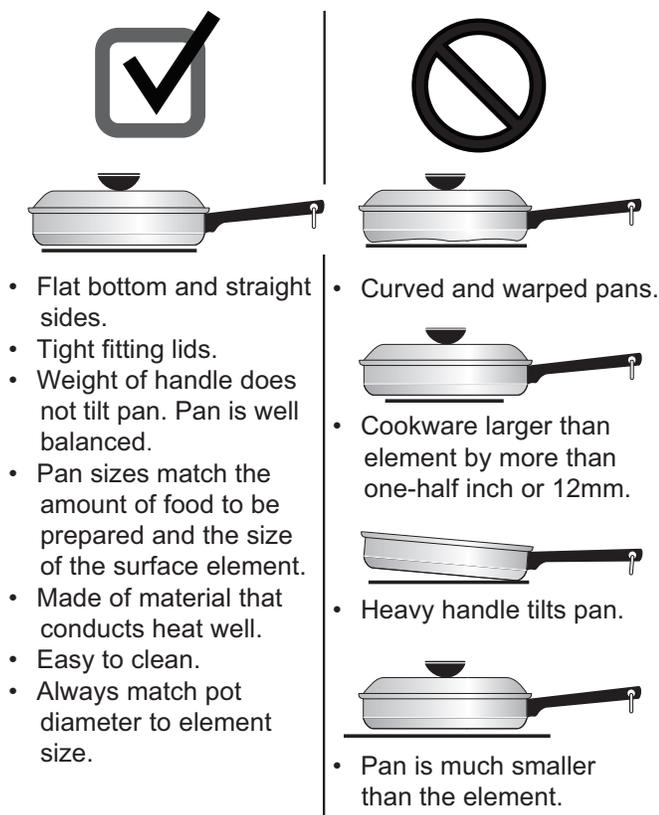


Figure 2: Utensilios correctos

## Tipos de materiales de los utensilios

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

- **Aluminio:** excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras).
- **Cobre:** excelente conductor del calor, pero se decolora fácilmente (vea Aluminio).
- **Acero inoxidable:** conductor lento de calor que proporciona resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.
- **Hierro fundido:** conductor lento del calor; sin embargo, lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción.
- **Porcelana esmaltada sobre metal:** las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base.
- **Vidrio:** conductor lento de calor.

**Importante:** No coloque utensilios de aluminio, vidrio o porcelana esmaltada vacíos en el elemento. El punto de derretimiento de los utensilios fabricados con estos materiales puede ser alcanzado rápidamente, especialmente si se dejan vacíos. Si el utensilio se derrite, dañará la cubierta. Siga todas las recomendaciones del fabricante de utensilios para su uso y cuidado.

**Importante:** NUNCA coloque ni extienda un utensilio de cocina sobre dos áreas de cocción diferentes a la vez. El uso incorrecto podría dañar la cubierta.

### Información sobre los elementos radiantes superiores

La temperatura del elemento se eleva de manera gradual y uniforme. A medida que la temperatura suba, el elemento brillará de color rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento pasará por un ciclo de encendido y apagado. El elemento calefactor retiene suficiente calor para proporcionar un calentamiento uniforme y constante durante el ciclo de apagado.

Para una cocción eficiente, apague el elemento de la superficie varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.

**⚠ ATENCION** Puede que los elementos superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. **La superficie del elemento aún puede estar caliente**, y se pueden causar quemaduras si se toca el elemento o el área que se encuentra alrededor antes de que haya alcanzado una temperatura segura.

**⚠ ATENCION** No coloque artículos inflamables tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la superficie de cocción mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

**⚠ ATENCION** No use papel de aluminio para revestir la superficie de los platillos protectores o de los platillos reflectores. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

#### Notas:

- Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el mismo pase por un ciclo de encendido y apagado, incluso en el ajuste "HI" (alto).
- Asegúrese de leer las instrucciones detalladas para la limpieza de la cubierta con elementos de serpentín en la sección "Cuidado y limpieza" y en la sección "Antes de solicitar servicio técnico" de la lista de control de esta *Guía de uso y cuidada*.

**Importante:** No permita que papel de aluminio o cualquier material que se pueda derretir entre en contacto con el elemento de cocción. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta cerámica, la dañarán.

### Luces indicadoras "Element On" (elemento encendido) y "Hot Surface" (superficie caliente).

La luz indicadora "ELEMENT ON" (elemento encendido) se encenderá cuando uno o más elementos estén encendidos.

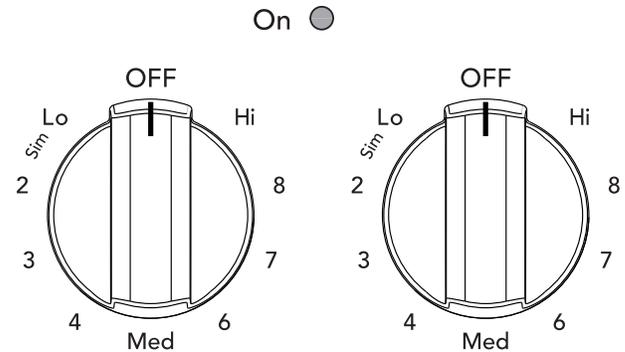


Figure 3: Luz indicadora encendida

Una vista rápida a esta luz indicadora después de terminar la cocción es una manera fácil de verificar que todos los controles de los elementos superiores estén apagados.

La luz indicadora de HOT SURFACE (superficie caliente) se encenderá cuando el quemador esté lo suficientemente caliente para causar quemaduras y permanecerá encendida después de que el quemador se apague hasta que la superficie se haya enfriado a una temperatura segura.

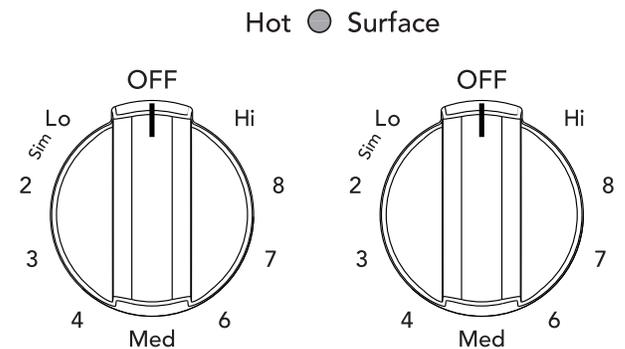


Figure 4: Luz indicadora de superficie caliente

# Ajuste de los controles superiores

## Elementos superiores radiantes

Para usar el elemento radiante:

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior.
2. Oprima y gire la perilla de control del elemento superior hacia cualquier lado (Figura 5) hasta llegar al ajuste deseado (consulte la tabla "Ajustes sugeridos para los elementos radiantes superiores", Table 1).
3. Cuando termine la cocción, APAGUE el elemento radiante superior antes de retirar el utensilio.

Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar. No es necesario ajustar las perillas de control con exactitud en un ajuste en particular. Use los gráficos proporcionados como guía y ajuste las perillas según sea necesario (consulte Figura 5). Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio, significa que este es demasiado pequeño para el área de calefacción superior.

## Ajustes sugeridos para los elementos radiantes superiores

Los ajustes sugeridos en Table 1 a continuación se basan en la cocción con utensilios de peso mediano fabricados de aluminio y con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilizan otros tipos de utensilio.

Ajustes	Tipo de cubierta de cocción
Alto ("HI" - 9)	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera
Medio alto ("Medium High" - 7 - 8)	Para mantener un hervor rápido, freír y freír en grasa
Medio ("Medium" - 5 - 6)	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para hervir verduras al vapor
Medio bajo ("Medium low") (2 - 4)	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados
Bajo ("Low" - 1)	Temperatura de cocción baja
BAJO ("LO")	Para mantener alimentos calientes, derretir

Table 1: Ajustes sugeridos para los elementos radiantes

**Nota:** No permita que papel de aluminio o CUALQUIER material que se pueda derretir entre en contacto con el elemento superior radiante. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta cerámica, la dañarán.

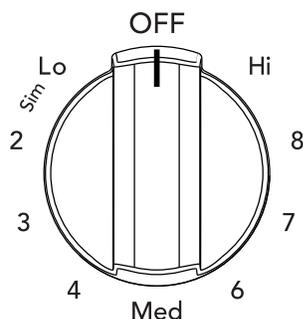


Figure 5: Perilla de control superior

**⚠ ATENCION** Puede que los elementos superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. **La superficie del elemento aún puede estar caliente**, y se pueden causar quemaduras si se toca el elemento o el área que se encuentra alrededor antes de que haya alcanzado una temperatura segura.

**⚠ ATENCION** No coloque artículos inflamables tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la superficie de cocción mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

**⚠ ATENCION** No use papel de aluminio para revestir la superficie de los platillos protectores o de los platillos reflectores. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

### Importante:

- El tipo y tamaño de utensilio que utilice, así como la cantidad y tipo de alimento que cocine, influirán en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.
- Las luces indicadoras "Element ON" (elemento encendido) se encenderán cuando uno o más elementos estén ENCENDIDOS. Una vista rápida a estas luces indicadoras después de terminar la cocción es una manera fácil de verificar que todos los elementos superiores estén APAGADOS. La luz indicadora 'Hot Surface' (superficie caliente) seguirá encendida DESPUÉS de girar la perilla de control a la posición 'OFF' (apagado) hasta que el área de cocción se haya enfriado lo suficiente.

### Enlatado de conservas

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

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

# Antes de ajustar 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.

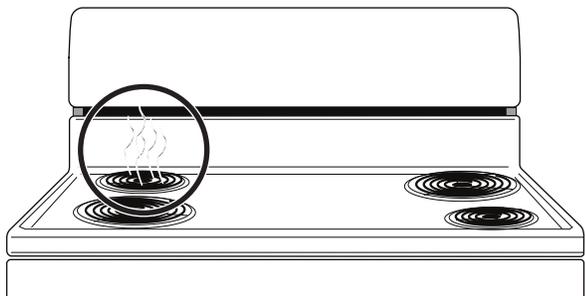


Figura 1: Respiradero del horno

**⚠ 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.

**⚠ ATENCION** 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.

**⚠ ATENCION** Para prevenir el posible daño del horno, no intente cerrar la puerta del horno hasta haber colocado todas las parrillas debidamente en su lugar.

## Tipos de parrillas del horno

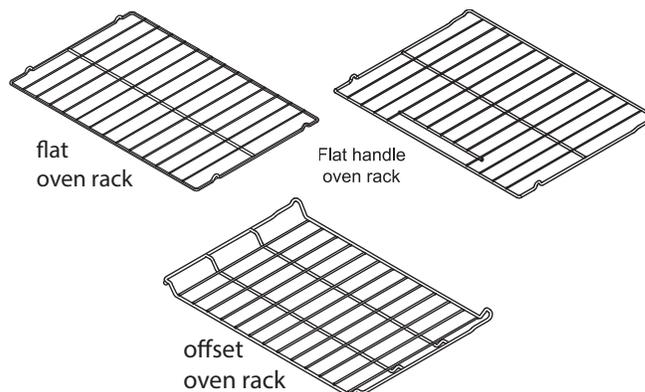


Figura 2: Tipos de parrillas del horno

- Las **parrillas planas** 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 abajo que la parrilla plana y puede utilizarse en casi cualquier posición. Para maximizar el espacio de cocción en el horno, coloque la parrilla inferior en la posición inferior para las funciones de horneado y de asado de cortes grandes de carne.

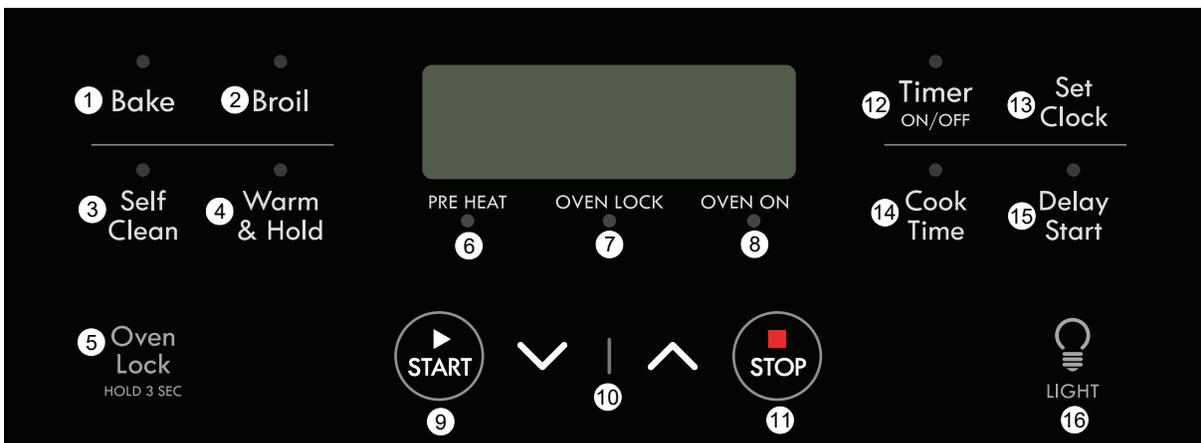
## Desinstalación, reinstalación y organización en las posiciones plana o irregular de las parrillas del horno

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.

# Controles del horno



1. **"Bake" (horneado):** selecciona la función de horneado.
2. **"Broil" (asado a la parrilla):** selecciona la función de asado a la parrilla.
3. **"Self Clean" (autolimpieza):** se usa para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 2, 3 o 4 horas.
4. **"Warm & Hold" (calentar y mantener caliente):** se usa para mantener los alimentos horneados calientes y listos para servir hasta 3 horas después de la cocción.
5. **"Oven Lock" (bloqueo del horno) :** se usa para bloquear la puerta y las funciones del horno.
6. **Luz indicadora PREHEAT (precalentamiento):** se enciende cuando el horno se está precalentando. Permanecerá encendido hasta que el horno alcance la temperatura deseada.
7. **Luz indicadora OVEN LOCK (bloqueo del horno):** se enciende cuando la puerta se bloquea y desbloquea, y cuando se activa el bloqueo de la puerta.
8. **Luz indicadora OVEN ON (horno encendido):** se ilumina cada vez que se enciende el horno para mantener la temperatura programada del horno.
9. **"START" (encendido):** se usa para iniciar funciones de cocción.
10. **Flechas hacia arriba y hacia abajo:** utilice las teclas de función para aceptar el ajuste y para ajustar las temperaturas y los tiempos.
11. **"STOP" (apagado):** anula cualquier función activa del horno excepto el reloj y el temporizador.
12. **"Timer Set/Off" (encendido/apagado del temporizador):** se usa para configurar y cancelar el temporizador y para ajustar la función de horneado continuo.
13. **"Set Clock" (ajuste del reloj):** se usa con las teclas de flecha para ajustar la hora del día.
14. **"Cook Time" (tiempo de cocción):** se usa para ajustar una cantidad específica de tiempo necesaria para la cocción. Anula automáticamente el proceso de cocción al final del tiempo programado.
15. **"Delay Start" (encendido diferido):** utilice esta opción con las funciones de horneado y de autolimpieza para programar un horneado con encendido diferido o un ciclo de autolimpieza con encendido diferido.
16. **"LIGHT" (luz):** se usa para encender y apagar la luz interna del horno.

## Ajuste del reloj

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

## Ajuste del reloj

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

## Nota importante:

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

## Modo de control silencioso o sonoro

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

## Cambio del formato de temperatura del horno (°F o °C)

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

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

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

### Nota importante:

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

## Bloqueo del horno

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

### Para activar la función de bloqueo del horno:

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

### Para anular la función de bloqueo del horno:

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

### Notas importantes:

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

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

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

Para ajustar el modo de horneado continuo o ahorro de energía de 12 horas:

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

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

## Ajuste del temporizador

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

Para programar el temporizador

1. Oprima la tecla "Timer Set/Off" (encendido/apagado del temporizador).
2. Mantenga oprimida la tecla  para aumentar el tiempo. Libere la tecla  cuando el tiempo deseado aparezca en la pantalla.
3. Presione "START" (encendido) y el temporizador comenzará un conteo regresivo.
4. Cuando el tiempo programado se haya terminado, el temporizador emitirá 3 señales sonoras y seguirá emitiendo 3 señales sonoras cada 60 segundos hasta que oprima la tecla "Timer Set/Off" (encendido/apagado del temporizador).

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

Para cancelar el temporizador antes en cualquier momento, oprima "Timer Set/Off" (encendido/apagado del temporizador) una vez.

### Notas importantes:

- El temporizador no enciende ni detiene el proceso de cocción. El mismo sirve como un contador adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. Puede utilizar el temporizador por sí solo o cuando otras funciones estén activas.
- La luz indicadora ubicada sobre la tecla "Timer Set/Off" (encendido/apagado del temporizador) se encenderá cuando se active el temporizador.

## Controles del horno

- El temporizador mostrará las horas y los minutos hasta que quede 1 hora. Una vez que quede menos de 1 hora, la pantalla hará conteo regresivo en minutos y segundos. Una vez que quede menos de 1 minuto, sólo se mostrarán los segundos.
- Si el temporizador está activo durante la cocción, la pantalla mostrará el temporizador por defecto. Para ver la información sobre cualquier otra función activa del horno, oprima la tecla una vez para mostrar el estado de la función activa.

## Ajuste del horneado

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

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

Para programar el horneado

1. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). "— — — °" aparecerá en la pantalla.
3. Durante los siguientes 15 segundos, oprima  o . La pantalla mostrará la temperatura predeterminada del horno de 350°F (177°C). Si oprime  o , la temperatura puede ajustarse en incrementos de 5 °F (1 °C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius).
4. Presione **"START"** (encendido) cuando aparezca la temperatura deseada; el horno comenzará a calentarse hasta alcanzar la temperatura deseada. Cuando la temperatura desplegada alcance la temperatura de horneado, la luz indicadora de PRECALENTAMIENTO se apagará y el control emitirá 3 señales sonoras.

Para anular el horneado en cualquier momento, oprima .

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

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

## Notas importantes:

- El horno no funcionará de manera continua por más de 12 horas. Si desea hornear por un período más prolongado, consulte la sección **"Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas"** para obtener más información.
- 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.

## Consejos de horneado

- Precaliente totalmente el horno antes de cocinar alimentos como galletas, bizcochos y panes.
- Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas con dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 3 y 6. (Figura 2)
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno y el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas o galletas con 2 parrillas, coloque los utensilios en las posiciones 3 y 6, y moldes como se muestra en Figura 1.

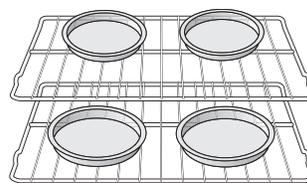


Figure 1: Horneado en diferentes niveles

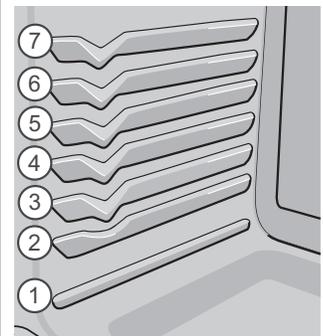


Figure 2: Posiciones de la parrilla del horno

## Ajuste del tiempo de cocción

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

**⚠ ADVERTENCIA PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS.** No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades.

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

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
3. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). **350 °** aparece en la pantalla.
4. Durante los siguientes 15 segundos, oprima  o . La pantalla mostrará la temperatura predeterminada del horno de 350°F (177°C). Si oprime la tecla  o , la temperatura puede ser ajustada en incrementos de 5 °F (1 °C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius). Presione **START** (encendido) para aceptar.
5. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción). **:00** aparecerá en la pantalla.
6. Oprima  o  para lograr el tiempo de cocción deseado.
7. Oprima **"START"** (encendido) para aceptar los cambios. Cuando la temperatura del horno alcance la temperatura programada, la luz indicadora de **PRECALENTAMIENTO** se apagará y el control emitirá una señal sonora.
8. Para anular en cualquier momento, oprima .

Cuando el tiempo de cocción termine **End** (Fin) aparecerá en la pantalla. El control emitirá 3 señales sonoras cada minuto a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla **"STOP"** (apagado).

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

1. Oprima **"Bake"** (horneado) (para la temperatura del horno) o **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Para ajustar la temperatura o el tiempo de cocción, oprima  o  y suelte cuando aparezca la temperatura o el tiempo de cocción deseados en la pantalla.

### Notas importantes:

- "Cook Time" (tiempo de cocción) y "Delay Start" (encendido diferido) pueden programarse con "Bake" (horneado) pero no están disponibles para usar con "Broil" (asado a la parrilla).
- Mientras cocina con la opción de tiempo de cocción, oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción) para mostrar el tiempo de cocción restante.

- Puede programar el tiempo de cocción y el encendido diferido con la función de horneado o de convección (algunos modelos). Las opciones de tiempo de cocción y de encendido diferido no funcionarán con la función de asado a la parrilla.
- El tiempo máximo de la función de tiempo de cocción o de encendido diferido es de 11 horas y 59 minutos.

## Ajuste del encendido diferido

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

**⚠ ADVERTENCIA PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS.** No deje reposar el alimento por más de una hora antes 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.

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

**Para ajustar un tiempo de encendido diferido y un apagado automático:**

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
3. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). **350 °** aparece en la pantalla.
4. Durante los siguientes 15 segundos, oprima  o . Si oprime  o , la temperatura puede ajustarse en incrementos de 5 °F (1 °C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius). Cuando se alcance la temperatura deseada, oprima **"START"** (encendido) para aceptar.
5. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción). **:00** aparecerá en la pantalla.
6. Oprima  o  para que el tiempo de cocción deseado aparezca en la pantalla, luego oprima **"START"** (encendido) para aceptar.
7. Oprima la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido). La hora del día aparecerá en la pantalla. Oprima la tecla  o  hasta que el tiempo de cocción deseado aparezca en la pantalla y oprima **"START"** (encendido).
8. El horno se encenderá a la hora de encendido diferido programada y comenzará a calentar. Cuando la temperatura desplegada alcance la temperatura de horneado, la luz indicadora de **PRECALENTAMIENTO** se apagará y el control emitirá 3 señales sonoras.

## Controles del horno

Para anular en cualquier momento, oprima .

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

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

**Cuando el tiempo de cocción programado termine:**

**"End"** aparecerá en la pantalla. El control del horno emitirá 3 señales sonoras cada minuto hasta que oprima la tecla .

## Ajuste para asar a la parrilla

Use la función de asado a la parrilla para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor de la llama y obtener un dorado ideal. La función de asado a la parrilla está ajustada para comenzar a asar a 550 °F (288 °C). Las sugerencias de ajustes de asado a la parrilla son solo recomendaciones. Aumente o reduzca los tiempos de asado o mueva el alimento a una posición diferente que se ajuste al nivel de cocción que desea.

**Para ajustar el asado a la parrilla:**

1. Organice las parrillas del horno cuando estén frías. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno durante 2 minutos antes de agregar los alimentos.
2. Coloque el utensilio en el horno. Deje la puerta del horno abierta hasta el tope de asado a la parrilla.

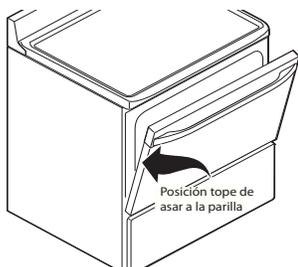


Fig. 3 Puerta abierta para asado a la parrilla

3. Oprima la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla). **HI** se desplegará en la pantalla.
4. Oprima  o  hasta que aparezca el nivel deseado para asar en la pantalla. Oprima  para un ajuste de asado a la parrilla **HI** (alto) o  para un ajuste de asado a la parrilla **LO** (bajo).
5. Oprima la tecla **"START"** (encendido). Ase el alimento por un lado hasta que se dore. Voltéelo y áselo en el segundo lado. Cuando termine de asar, oprima **STOP** (detener).

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

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

**Notas importantes:**

- Siempre organice las parrillas del horno cuando el mismo esté frío.
- Para obtener los mejores resultados de asado a la parrilla, use una asadera con inserto diseñada para drenar la grasa de los alimentos y ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo. Para adquirirlas, llame a Sears al 1-844-553-6667 y solicite el kit de asadera 5304442087.
- Cuando ase a la parrilla, siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.



Fig. 4 Asadera e inserto

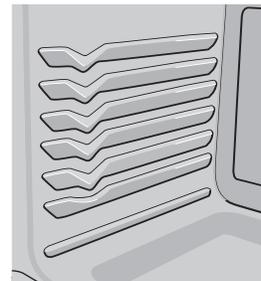


Fig. 5 Posiciones de las parrillas

**Table 1: Sugerencias de ajustes para asar a la parrilla**

Alimento	Posición de la parrilla	Ajuste	Tiempo de cocción en minutos		Nivel de cocción
			1.º lado	2.º lado	
Filete de 1 pulgada de grueso	6ª o 7ª*	"Hi" (alto)		8	Término medio
Filete de 1 pulgada de grueso	5ª o 6ª*	"Hi" (alto)		10	Término medio
Filete de 1 pulgada de grueso	5ª o 6ª*	"Hi" (alto)		11	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso	5ª	"Hi" (alto)	12	8	Bien cocido
Pollo (con hueso)	5ª	"Lo" (bajo)	25	15	Bien cocido
Pollo (deshuesado)	5ª	"Lo" (bajo)	10	8	Bien cocido
Pescado	5ª	"Hi" (alto)	como se indica		Bien cocido
Camarones	4ª	"Hi" (alto)	como se indica		Bien cocido
Hamburguesa de 1 pulgada de grueso	5ª o 6ª	"Hi" (alto)	12	10	Término medio

Los tiempos de cocción son sugerencias y solo deben ser utilizados como recomendación.

### Warm & Hold™

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

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

- De ser necesario, organice las parrillas del horno y coloque el alimento ya cocido en el horno.
- 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.
- Oprima la tecla **"START"** (encendido). La función de calentar y mantener caliente se apagará automáticamente después de 3 horas.

Para apagar la función de calentar y mantener caliente en

cualquier momento, oprima la tecla  .

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

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

## Controles del horno

### Funcionamiento de la luz del horno

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

Oprima **OVEN LIGHT** (luz del horno) ubicado en el panel de control para encender y apagar la luz del horno cuando la puerta está cerrada. La luz del horno no se puede utilizar durante un ciclo de autolimpieza.

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

Para cambiar la luz interior del horno, vea el apartado "**Cambio de las luces del horno**" en la sección de **Cuidado y limpieza**.

### 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.

#### Para ajustar la temperatura del horno:

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

#### Notas importantes:

- Los ajustes de temperatura no afectarán las temperaturas de las funciones de asado a la parrilla o de autolimpieza.
- No utilice termómetros de horno como los que se consiguen en supermercados para medir la temperatura interior del horno. Estos termómetros pueden tener una variación de 20 a 40 °F 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.
- Si la pantalla está programada para mostrar la temperatura en grados centígrados, los ajustes serán en incrementos de 1 °C cada vez que se opriman las teclas  o .

### "Self Clean" (autolimpieza)

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

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

#### Lea esto antes de iniciar la autolimpieza

Asegúrese de leer todas las siguientes precauciones y notas importantes antes de comenzar un ciclo de autolimpieza:

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

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

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

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

**Notas importantes:**

- Retire completamente todos los artículos y accesorios de la cavidad del horno para evitar daños a las parrillas del horno. De lo contrario, se decolorarán. Retire todos los artículos del horno y de la cubierta, incluyendo los utensilios, accesorios y cualquier pieza de papel de aluminio. El papel de aluminio no soporta las altas temperaturas de la autolimpieza y se derretirá.
- No use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o alrededor de estas. Limpie toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno (Figura 6). Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie. Limpie usando jabón y agua antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.
- Limpie cualquier derrame excesivo. Limpie cualquier derrame en el fondo del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.

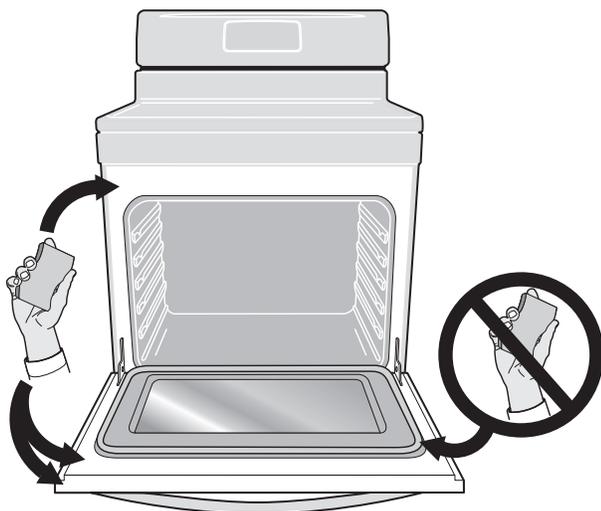


Fig. 6 Áreas a limpiar y a evitar

**Notas importantes:**

- No limpie la junta de la puerta del horno (figura). El tejido del material de la junta es esencial para un buen aislamiento. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta del horno. Esto podría dañar la junta de la puerta y afectar el funcionamiento del horno.
- La cocina debe estar bien ventilada; se debe dejar una ventana abierta, o usar el ventilador o la campana extractora durante el primer ciclo de autolimpieza. Esto ayudará a eliminar los olores normales asociados con el primer ciclo de autolimpieza.
- No intente abrir la puerta del horno cuando la luz indicadora "OVEN LOCK" (bloqueo del horno) esté destellando. Espere aproximadamente 15 segundos hasta que el mecanismo motorizado del seguro de la puerta bloquee o desbloquee completamente la puerta del horno.
- Cuando el tiempo de limpieza termine, la puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que la estufa se haya enfriado lo suficiente. Además del tiempo de limpieza programado, debe esperar por lo menos 1 hora adicional hasta que el horno se enfríe antes de poder abrir la puerta del horno.
- La función "Self Clean" (autolimpieza) no funcionará si hay un elemento radiante superior ENCENDIDO o si el bloqueo del horno está activo.

**Ajuste de la autolimpieza**

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

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

## Controles del horno

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

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

**⚠ ATENCION** Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. La estufa 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.

### Cuando la autolimpieza haya terminado:

1. La hora del día aparecerá en la pantalla y las luces indicadoras OVEN LOCK (bloqueo del horno) seguirán destellando.
2. Una vez que el horno se haya enfriado (aproximadamente 1 hora) el control del horno sonará y la luz indicadora de OVEN LOCK (bloqueo del horno) se apagará. En ese momento, 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.

### "Self Clean" (autolimpieza) diferida:

Para encender un ciclo diferido de autolimpieza:

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y de haber retirado todas las parrillas. Retire todos los artículos de la cubierta. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
3. Oprima la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido).
4. Oprima y mantenga oprimida la tecla  para programar la hora de inicio deseada del ciclo de autolimpieza. Oprima **START** (encendido) cuando se muestre la hora de encendido deseada.
5. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza). **3:00** se desplegará en la pantalla.

6. Para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 2 horas, oprima la tecla  (**2:00** aparecerá en la pantalla). Para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 4 horas, oprima la tecla  (**4:00** aparecerá en la pantalla).
7. Después de seleccionar el tiempo de autolimpieza deseado, oprima **START** (encendido). La autolimpieza está ajustada para activarse. La luz indicadora "OVEN LOCK" (bloqueo del horno) se encenderá y la puerta del horno se bloqueará antes de la hora de inicio. Una vez que se haya alcanzado la hora de inicio, **"CLn"** aparecerá en la pantalla.

### Si debe anular el ciclo de autolimpieza cuando está activo:

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

### Notas importantes:

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

# Cuidado y limpieza

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

**⚠ ATENCION** Antes de limpiar cualquier pieza del electrodoméstico, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el electrodoméstico esté frío.

**⚠ ATENCION** 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.

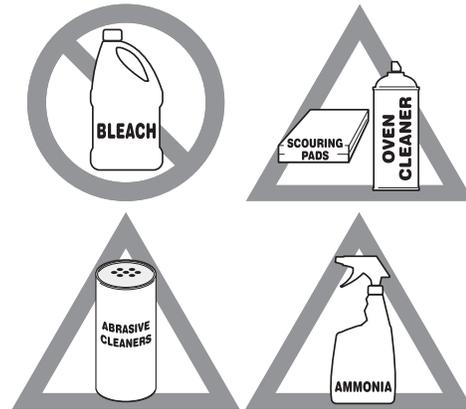


Figura 1: Use los agentes de limpieza con precaución

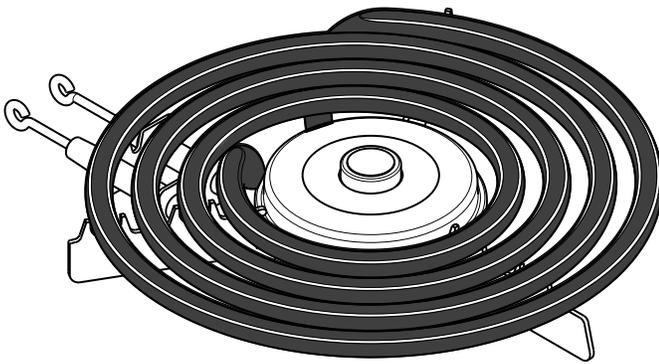
Superficie o área	Recomendaciones de limpieza
Aluminio y vinilo	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua. Enjuague con agua limpia, pule y seque con un paño suave y limpio.
Perillas de control pintadas y de plástico Piezas pintadas del armazón Molduras decorativas pintadas	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.
Perillas 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. Para sacar las perillas de control: gírelas hasta la posición "OFF" (apagado), sosténgalas firmemente y tire de ellas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee las marcas de la posición "OFF" e inserte las perillas en su lugar.
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 Easy Clean 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.

## Cuidado y limpieza

Superficie o área	Recomendaciones de limpieza
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.
Interior del horno con autolimpieza	Antes de ajustar un ciclo de autolimpieza, limpie la suciedad pegada en el marco del horno, en las áreas fuera de la junta de la puerta y en la área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Consulte <a href="#">"Self Clean" (autolimpieza)</a> en la <a href="#">Página 24</a> .
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.
Elementos superiores tubulares y platillos protectores	Consulte <a href="#">"Elementos superiores y platillos protectores"</a> en la <a href="#">Página 29</a> .

## Elementos superiores y platillos protectores

Su producto de cocción incluye una nueva generación de elementos de serpentín eléctricos. Este diseño de elemento de serpentín eléctrico sigue/respalda un cambio realizado a la norma UL para estufas eléctricas domésticas relacionadas con la detección de temperaturas de superficie de cubierta de cocción. Si ordena elementos de serpentín eléctricos de reemplazo, debe consultar el catálogo de piezas para obtener el número de pieza correcto para el elemento de serpentín eléctrico que se diseñó para funcionar con el modelo específico que se compró.



**Figure 2: Elemento de serpentín eléctrico**

**⚠ ATENCION** Asegúrese de que los platillos protectores estén en su lugar: la ausencia de las bandejas de goteo o platillos protectores cuando esté cocinando puede dañar el cableado o los componentes que están debajo.

**⚠ ATENCION** Nunca sumerja el elemento superior en agua.

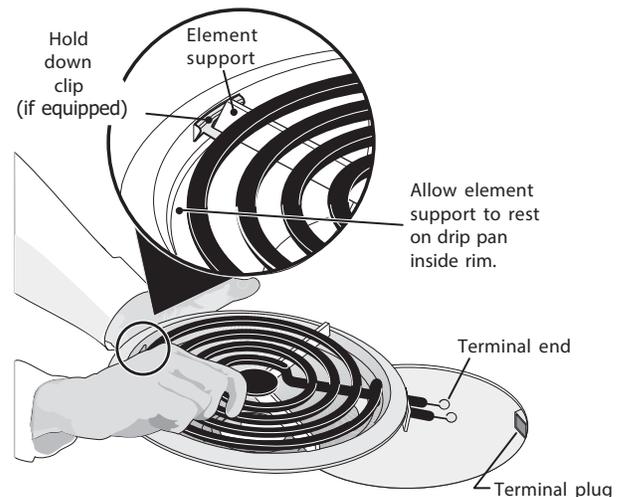
**⚠ ATENCION** Asegúrese de que la estufa esté fría antes de retirar los elementos superiores o los platillos protectores. Tenga cuidado de no doblar los extremos de los terminales cuando vuelva a instalar los elementos superiores después de limpiarlos.

**⚠ ATENCION** Revestimientos protectores: no use papel de aluminio para revestir la superficie de los platillos protectores ni de los platillos reflectores. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

Puede desenchufar los elementos superiores y retirarlos para facilitar la limpieza de las bandejas de goteo. Los elementos superiores se limpian solos cuando están encendidos. Los alimentos que se derramen sobre un elemento caliente se quemarán. Puede limpiar los derrames que ocurran sobre elementos fríos usando un paño húmedo; cualquier suciedad restante se quemará la próxima vez que utilice el elemento.

## Extracción de los elementos superiores y los platillos protectores:

1. Levante el borde del platillo protector al lado opuesto del extremo de terminal. Levante juntos el elemento superior y el platillo protector lo suficiente como para que puedan ser retirados de la cubierta.
2. Mientras sostiene el platillo protector y el elemento superior, tire suavemente del extremo de terminal para retirarlo del enchufe de terminales. No quite el sujetador de fijación (si viene provisto) del platillo protector.



**Figura 3: Extracción de serpentín y platillos protectores**

### Limpieza de los platillos protectores

Lávelos en agua caliente jabonosa. Enjuáguelos y séquelos cuando aún se encuentren tibios. Puede limpiar la suciedad quemada o difícil de remover remojando los platillos por 20 minutos en limpiador líquido diluido o en una solución de amoníaco y agua (1/2 taza de amoníaco en 1 galón de agua). Se puede utilizar un restregador de nylon después de dejarlos en remojo. No use limpiadores abrasivos o lana de acero, ya que rayaría la superficie. Siempre enjuague con agua limpia y seque con un paño suave.

### Reinstalación de los platillos protectores y los elementos superiores:

1. Deslice el extremo de terminales del elemento a través de la abertura del platillo protector.
2. Alinee el soporte del elemento de manera que descance sobre el borde interior del platillo protector. Si el platillo protector viene provisto de un sujetador de fijación, alinee el soporte del elemento opuesto al extremo de terminales con la ranura del sujetador de fijación y encájelo en su lugar.
3. Después de haber colocado el elemento sobre el platillo protector, alinee el extremo de terminales con el enchufe de terminales como lo muestra la figura.
4. Sostenga juntos el elemento superior y el platillo protector lo más nivelados posible y presione firmemente el extremo de terminales en el enchufe de terminales. Asegúrese de que el terminal del elemento esté asentado adecuadamente en el enchufe de terminales. Asegúrese de que el elemento superior esté nivelado para reducir el peligro de que el utensilio se deslice del elemento.

### Papel de aluminio y utensilios

**⚠ ATENCION** 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.

**⚠ ATENCION** 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.

### Notas importantes:

- Papel de aluminio: el uso del papel de aluminio sobre una cubierta caliente podría dañar la cubierta. No use utensilios de aluminio ligero y no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los 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 el serpentín o la cubierta de cocción y dañarlos de forma permanente.

### Limpeza 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.

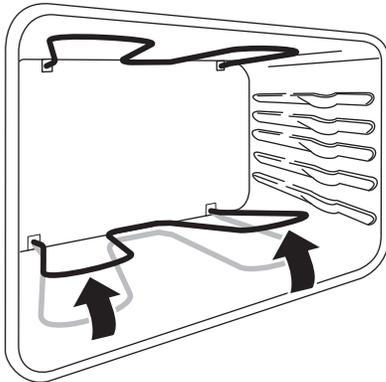


Figura 4: Levante el elemento de horneado

### Limpeza debajo de la cubierta de cocción (algunos modelos)

**⚠ ATENCION** Cuando baje la cubierta de cocción elevable de la estufa, sostenga los costados usando sólo la punta de los dedos. Tenga cuidado de no pellizcarse los dedos. No deje caer ni doble la cubierta de cocción de la estufa cuando la suba o la baje. Esto podría dañar la superficie de la cubierta de cocción.

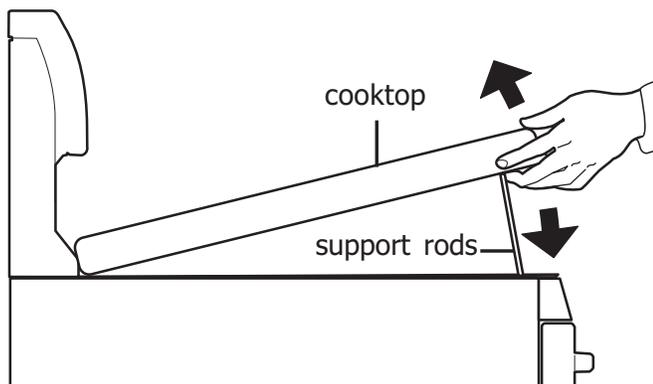


Figura 5: Elevación de la cubierta de cocción

### Para levantar la cubierta de cocción para la limpieza (algunos modelos)

1. Sujete los costados y levante la cubierta desde la parte delantera (consulte la [Figura 5](#)). Las varillas de levantamiento sostendrán la cubierta en la posición elevada. Levante la cubierta lo suficiente como para permitir que las varillas de soporte encajen en su lugar.
2. Limpie por debajo de la cubierta con agua caliente jabonosa y un paño limpio.

Para bajarla, sostenga la cubierta de cocción arriba y empújela hacia atrás con suavidad sobre cada varilla para liberar el soporte muescado. Sostenga la cubierta mientras desliza lentamente las varillas de levantamiento hasta el marco de la estufa.

## Reinstalación de 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 (Figura 6).

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.

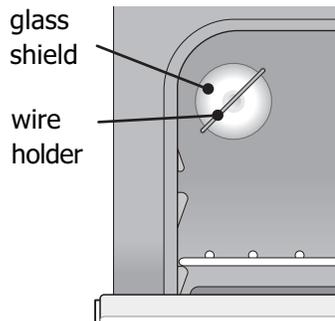


Figura 6: Luz del horno protegida por el protector de vidrio

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

## Extracción y reinstalación del cajón de almacenamiento (algunos modelos)

Utilice el cajón de almacenamiento para guardar los utensilios de cocción. El cajón se puede sacar fácilmente para simplificar la limpieza debajo de la estufa. Tenga sumo cuidado cuando manipule el cajón.

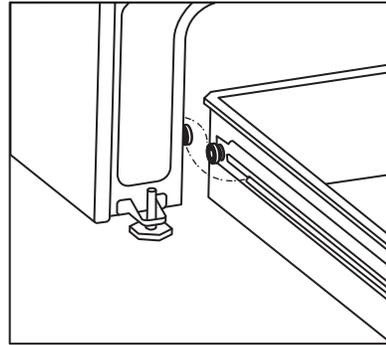


Figure 7: Cajón de almacenamiento abierto

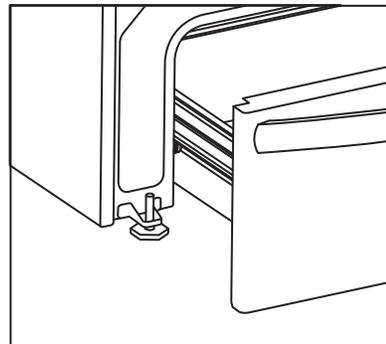


Figure 8: Cajón de almacenamiento cerrado

## 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 hacia abajo.

### Extracción de la puerta del horno

1. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal con el piso (consulte la [Figura 9](#)).
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 10](#)). 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 11](#)).
4. Cierre la puerta aproximadamente a 10 grados del marco de la puerta (consulte la [Figura 11](#)).
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 12](#)).

### 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 11](#)).
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 11](#) y la [Figura 12](#)). 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 9](#)).
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 10](#)).
5. Cierre la puerta del horno.

**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.

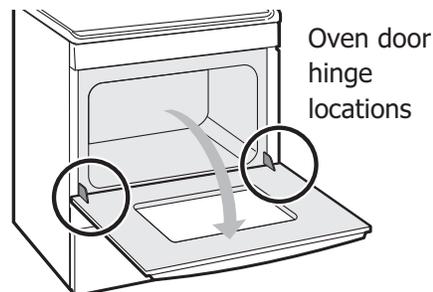


Figura 9: Ubicación de las bisagras de la puerta

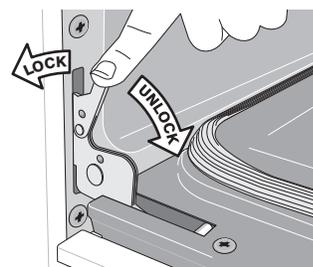


Figura 10: Seguros de las bisagras de la puerta

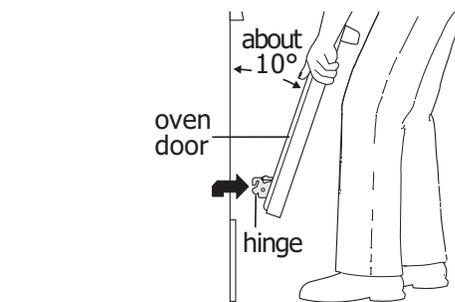


Figura 11: Sujeción de la puerta para su extracción

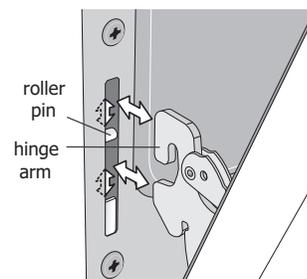


Figura 12: Colocación y ubicación del brazo de la bisagra y el pasador de rotación

# 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.	<p>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.</p> <p>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.</p>
<b>Problemas del horno</b>	
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. Consulte <a href="#">"Ajuste de la temperatura del horno"</a> en la <a href="#">Página 24</a> si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío.
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 <a href="#">"Ajuste para asar a la parrilla"</a> en la <a href="#">Página 22</a> .
Sale demasiado humo del horno cuando se asa a la parrilla.	<p>Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones de <a href="#">"Ajuste para asar a la parrilla"</a> en la <a href="#">Página 22</a>.</p> <p>La carne está demasiado cerca del elemento de asar o del quemador. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el asador o el quemador. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes con grasa para evitar que la carne se pandee, pero no corte hasta la parte magra.</p> <p>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.</p>
La sección del horno no funciona.	<p>La hora del día no está programada. Primero se debe programar el reloj para que el horno funcione. Consulte <a href="#">"Ajuste del reloj"</a> en la <a href="#">Página 18</a>.</p> <p>Asegúrese de que los controles estén ajustados correctamente para la función deseada. Consulte <a href="#">"Controles del horno"</a> desde la <a href="#">Página 18</a> y repase las instrucciones de la función de cocción deseada en este manual o consulte la <a href="#">"La estufa completa no funciona."</a> en la lista de verificación.</p>

Problema	Causa / Solución
<b>Problemas de la cubierta de cocción</b>	
El elemento superior está demasiado caliente o no está lo suficientemente caliente.	Ajuste de control superior incorrecto. Ajuste el nivel de potencia.
El elemento superior no calienta o no calienta de manera uniforme.	<p>Verifique que la perilla de control que corresponda al elemento deseado esté encendida.</p> <p>El utensilio es liviano o está deformado. Solo use utensilios planos, balanceados de peso mediano o pesado. Los utensilios planos calientan mejor que los utensilios deformados. Los materiales de los utensilios y el peso de los mismos afectan el calentamiento. Los utensilios de peso mediano y pesados calientan uniformemente. Debido a que los utensilios livianos no calientan de manera uniforme, los alimentos se pueden quemar fácilmente.</p>
Se están oxidando o formando agujeros en los platillos protectores.	<p>Los alimentos con ácidos, tales como los tomates, si se dejan en los platillos protectores o sobre estos, pueden causar corrosión. Cuando estén fríos, saque y lave los platillos protectores tan pronto como sea posible después de un derrame.</p> <p>Ambiente normal: Las casas a lo largo de la costa del mar están expuestas a un gran nivel de sal en el aire. Proteja los platillos protectores tanto como sea posible de quedar expuestos en forma directa al nivel de sal en el aire.</p>
Los platillos protectores tienen colores distintos o están decolorados.	<p>La superficie inferior de los utensilios de cocina se extiende más allá de los elementos superiores y toca la superficie de cocción. Esto puede causar una temperatura lo suficientemente alta como para decolorar los platillos protectores. NO use utensilios de cocina de este tipo. Los tamaños de la asadera deben coincidir con el tamaño del elemento. Puede adquirir platillos protectores nuevos de su distribuidor de electrodomésticos.</p>
<b>Problemas con la autolimpieza</b>	
"Self Clean" (autolimpieza) no funciona.	El control del horno no está ajustado correctamente. Consulte <b>"Self Clean" (autolimpieza)</b> en la <a href="#">Página 24</a> .
Las parrillas presentan decoloración o no se deslizan con facilidad.	<p>Se dejaron las parrillas en el interior del horno durante la autolimpieza "Self Clean" (autolimpieza). Retire las parrillas del interior del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y vuelva a colocarlas en el horno.</p>
No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza.	<p>Se interrumpió la autolimpieza. Revise las instrucciones en <b>"Self Clean" (autolimpieza)</b> en la <a href="#">Página 24</a>.</p> <p>Derrames excesivos en el fondo del horno. Limpie los derrames excesivos antes de iniciar la autolimpieza.</p> <p>No se limpió toda la suciedad pegada en el marco del horno, en el revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y en el 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.</p>
La pantalla de control del horno muestra el mensaje "SPr" y la autolimpieza no funciona.	<p>No se debe usar la cubierta de cocción durante el ciclo de autolimpieza. En algunos modelos, encender los quemadores de la superficie de cocción provocará la cancelación del ciclo de limpieza. Si se cancela el ciclo de limpieza, la pantalla de control del horno mostrará el mensaje "SPr" durante 5 segundos. La puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que el horno se haya enfriado hasta por debajo de la temperatura de limpieza. Si el horno tiene una temperatura menor que la temperatura de limpieza, el usuario puede iniciar otro ciclo de limpieza de inmediato. Si el horno está dentro del rango de temperatura de limpieza, se puede programar otro ciclo de autolimpieza una vez que se desbloquee la puerta (hasta 4 horas).</p>

Problema	Causa / Solución
<b>Otros problemas</b>	
El electrodoméstico está desnivelado.	<p>Asegúrese de que el piso esté nivelado, fuerte y estable para soportar la estufa.</p> <p>Si el piso está hundido o en desnivel, llame a un carpintero para corregir el problema.</p> <p>Instalación deficiente. Coloque cuidadosamente la parrilla en el centro del horno. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste los tornillos niveladores en la base del electrodoméstico hasta que la parrilla quede nivelada.</p> <p>Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico.</p>
Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	<p>Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para que se pueda acceder fácilmente al electrodoméstico.</p> <p>La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra. No se recomienda la instalación sobre la alfombra. Consulte las instrucciones de instalación para obtener pautas específicas de su electrodoméstico.</p>
La luz del horno no funciona.	<p>Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. Consulte <a href="#">“Reinstalación de la luz del horno”</a> en la <a href="#">Página 32</a>.</p>

# 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](http://www.kenmore.com)

