



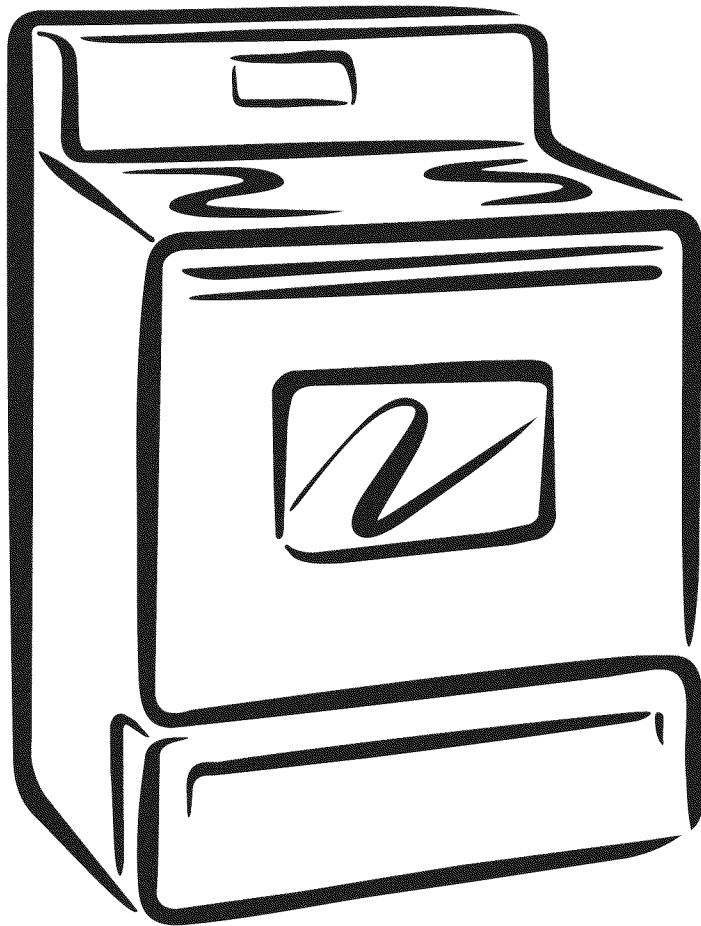
Electric Range

Use & Care Guide

Estufa eléctrica

Guía de Uso y Cuidado

Models, Modelos **790.9090***, 9091*, 9400*, 9410*, 9411*, 9412*, 9413*
* = color number, número de color



ENGLISH

ESPAÑOL

Tabla de materias

Garantía de la estufa autoestable	24
Registro del producto	24
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD ...	25-26
Acuerdos de protección	27
Características de la estufa	28
Antes de ajustar los controles del horno	29-30
Ajuste de los controles superiores	30
Cocinando en la cubierta	31
Funciones de los controles del horno	32
Ajuste de los controles del horno	33-35
Autolimpieza	36-37
Cuidado y limpieza	38-41
Ajuste de la temperatura del horno	41
Antes de solicitar servicio	42-43
Servicio sears	Contraportada

Registro del producto

En el espacio provisto a continuación, registre la fecha de compra, el número de modelo y el número de serie de su producto. Los números de modelo y de serie se encuentran en una placa de identificación. Esta placa con el número de serie se encuentra en el costado derecho del marco delantero del horno en el cajón de almacenamiento o cajón calentador. **Vea el pie de la página** para la ubicación de la placa con el número de serie.

No. de Modelo 790.

No. de Serie _____

Fecha de Compra _____

Conserve estas instrucciones y su recibo de compra para referencia futura.

Garantía de electrodomésticos Kenmore

Garantía limitada de un año

Si este producto falla debido a un defecto de material o mano de obra durante el primer año a partir de la fecha de compra cuando se instala, utiliza y mantiene de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto, llame al **1-888-SU-HOGARSM** para hacerlo reparar de manera gratuita. Si este electrodoméstico se usa para fines que no sean privados de familia, esta garantía es válida únicamente por 90 días a partir de la fecha de compra.

Esta garantía cubre únicamente los defectos de material y mano de obra. Sears NO pagará lo siguiente:

1. Artículos desechables que se desgasten por uso normal, incluyendo sin limitarse a los filtros, correas, bombillas y bolsas.
2. Técnicos de servicio que instruyan al usuario en la manera adecuada de instalar, utilizar o mantener el producto.
3. Técnicos de servicio que limpien o realicen mantenimiento al producto.
4. Daños o fallas de este producto si el mismo no fue instalado, utilizado o mantenido de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
5. Daños o fallas de este producto por accidente, abuso o mal uso del producto o uso para fines para los cuales no fue diseñado.
6. Daños o fallas de este producto por el uso de detergentes, limpiadores, químicos o utensilios que no sean los recomendados en todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
7. Daños o fallas de piezas o sistemas por modificaciones al producto que no hayan sido autorizadas.

Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

La única y exclusiva opción del cliente bajo esta garantía limitada es la reparación del producto según se indica. Las garantías implícitas, incluyendo las garantías de comercialización o aptitud del producto para un propósito específico, están limitadas a un año o al período mínimo permitido por ley. Sears no será responsable por daños consecuentes o incidentales. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o las limitaciones de duración de las garantías implícitas de comercialización o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este electrodoméstico esté en uso dentro de los Estados Unidos o Canadá.

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

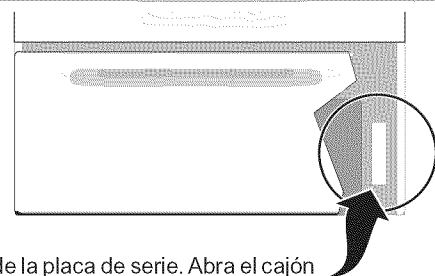
Sears, Roebuck and Co., Dept. 817WA, Hoffman Estates, IL 60179
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

Ubicación de la placa de serie

Encontrará el número de modelo y de serie impresos en una placa de serie. Esta identificación se encuentra en el lado derecho del marco frontal en el cajón de almacenamiento o calentador.

Consulte la ilustración a la derecha para la localización exacta de la placa de serie.

Recuerde anotar el número de serie para referencia futura.



Ubicación de la placa de serie. Abra el cajón calentador (algunos modelos) o de almacenamiento (algunos modelos).

Instrucciones importantes de seguridad

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.
Conserve estas instrucciones para referencia futura.

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

⚠ ADVERTENCIA Este símbolo le advertirá sobre situaciones que pueden causar lesiones corporales graves, muerte o daños materiales.

⚠ ATENCIÓN Este símbolo le advertirá sobre situaciones que pueden causar lesiones corporales o daños materiales.

- **Retire todas las cintas y los materiales de empaque antes de usar la estufa.** Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar la estufa. Nunca deje que los niños jueguen con los materiales de empaque.
- **Instalación correcta—Asegúrese de que su electrodoméstico haya sido correctamente instalado y puesto a tierra en forma adecuada por un técnico calificado de acuerdo con la norma ANSI/NFPA No. 70 del Código Eléctrico Nacional—última edición y con los requisitos de los códigos eléctricos locales.** Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de esta estufa. Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica de la estufa en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.
- **Mantenimiento por el usuario—No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en los manuales.** Todo otro tipo de mantenimiento debe ser efectuado por un técnico calificado para reducir el riesgo de lesiones corporales o daño a la estufa.
- **Nunca modifique o altere la construcción de una estufa quitando las patas niveladoras, paneles, protectores de cables, tornillos o soportes antivuelco o cualquier otra pieza de la estufa.**

⚠ ATENCIÓN No guarde artículos que interesen a los niños en los armarios que estén arriba de la estufa o en el protector trasero. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar dichos artículos pueden sufrir lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA Nunca use este electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación.

- **Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico—No se deben guardar materiales inflamables en el horno, en el cajón calentador, cerca de los elementos superiores o en el cajón de almacenamiento.** Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, sobre la estufa o cerca de ella.
- **No deje a los niños solos. No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico.** Nunca debe permitírseles que se sienten o se apoyen en ninguna parte del electrodoméstico.
- **NOTOQUELOSELEMENTOSSUPERIORES, LASÁREASCERCANASA LOS ELEMENTOS, LOS ELEMENTOS CALEFACTORES O LAS SUPERFICIESINTERIORES DEL HORNO.** Tanto los elementos superiores como los elementos calefactores del horno pueden estar calientes, aún cuando su color sea oscuro. Las áreas cercanas a los elementos superiores pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de que use la estufa, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que no se hayan enfriado. Entre estas áreas se encuentran la cubierta, las superficies orientadas hacia la cubierta, los orificios de los respiraderos del horno, las superficies cercanas a estos orificios, la puerta y la ventanilla del horno.
- **Vista ropa adecuada—No use nunca prendas de vestir holgadas o sueltas cuando esté usando este electrodoméstico.** No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.
- **No use agua ni harina para apagar un incendio causado por frituras—Apague el fuego con la tapa de una sartén o bien utilice bicarbonato de sodio o un extinguidor de espuma o de producto químico seco.**
- **Cuando caliente grasa o aceite, vigile atentamente la estufa.** La grasa o el aceite se pueden encender si se calientan demasiado.
- **Use sólo toallaos secos—Los toallaos mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras ocasionadas por el vapor.** No deje que los toallaos toquen los elementos. No use toallaos u otros materiales gruesos en vez de toallaos.
- **No caliente envases de alimentos cerrados—La acumulación de presión puede reventar el envase y ocasionar lesiones.**
- **Saque la puerta del horno de toda estufa que ya no se utilice cuando la guarde o la descarte.**

⚠ ADVERTENCIA

- Todas las estufas pueden volcarse.
- Se pueden causar lesiones.
- Instale el dispositivo antivuelco incluido con la estufa.
- Consulte las instrucciones de instalación.



⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de vuelco, la estufa se debe asegurar instalando adecuadamente el soporte antivuelco provisto con la estufa. Para verificar si el soporte ha sido instalado correctamente, verifique visualmente que la pata niveladora esté insertada y completamente asegurada por el soporte del dispositivo antivuelco, sacando el panel inferior o el cajón de almacenamiento. Para los modelos con cajón calentador, sujete el borde trasero superior de la estufa y trate cuidadosamente de inclinarla hacia adelante. Consulte las instrucciones de instalación para instalar correctamente el soporte antivuelco.



⚠ ADVERTENCIA Si se para, se apoya o se sienta en las puertas o cajones de esta estufa puede provocar lesiones corporales graves y puede también dañar la estufa. No permita que los niños trepen o jueguen alrededor de la estufa. El peso de un niño en una puerta abierta puede volcar la estufa causando quemaduras graves u otro tipo de lesiones.

⚠ ADVERTENCIA No use el horno o el cajón calentador (si lo tiene) para guardar utensilios.

IMPORTANTE—No trate de usar la estufa durante una interrupción del suministro eléctrico. Si se interrumpe la energía eléctrica, apague siempre la estufa. Si la estufa no se apaga y se restablece el suministro eléctrico, la estufa puede comenzar a funcionar nuevamente. Una vez que la electricidad se reanude, vuelva a programar el reloj y el horno.

Instrucciones importantes de seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DE LA CUBIERTA

- **Familiarícese con cada una de las perillas que controlan los elementos superiores.** Coloque un utensilio con alimento en el elemento antes de encenderlo y apague el elemento antes de retirar el utensilio.
- **Use utensilios de tamaño adecuado**—Este electrodoméstico está equipado con uno o más elementos superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan el fondo plano y suficientemente grande para cubrir la superficie del elemento. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesta a contacto directo parte del elemento calefactor y se puede quemar la ropa. Debe existir una relación adecuada entre el tamaño del utensilio y el tamaño de la superficie del elemento. De tal modo también se mejorará la eficiencia.
- **Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben dejarse sobre los elementos superiores contiguos**—Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no sobre los elementos superiores contiguos.
- **Nunca deje sin vigilancia los elementos superiores encendidos en los ajustes altos**—Al hervir se derrama el contenido produciendo derrames de grasa que se pueden incendiar o bien se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya consumido.
- **No sumerja ni ponga en remojo los elementos calefactores removibles**—Los elementos calefactores no se deben nunca sumergir en agua. Los elementos se limpian por sí mismos durante el funcionamiento normal.
- **Utensilios de cocina de cerámica**—Sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio resultan adecuados para usar en la cubierta de la estufa sin que se quiebren con el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para uso en la cubierta de la estufa.
- **Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.**

HORNOS AUTOLIMPIANTES

- **Limpie en el ciclo de autolimpieza sólo las piezas que se indican en este manual de uso y cuidado.** Antes de la autolimpieza del horno, retire la asadera y todo utensilio o alimento que se encuentre en el horno.
- **No use agentes de limpieza para hornos.** No se deben usar agentes de limpieza para hornos o revestimientos de protección de ningún tipo en ninguna pieza del horno o en su vecindad.
- **No limpie la junta de la puerta del horno.** La junta de la puerta es esencial para que quede sellada en forma correcta. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Cambie los pájaros a una habitación bien ventilada.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU ESTUFA

- **Limpie regularmente la estufa para mantener sin grasa todas las piezas que puedan encenderse.** Preste atención especial al área debajo de cada quemador superior. No deje que se acumule grasa.
- **Aerosoles y agentes de limpieza para estufas**—Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante. Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden encenderse causando daño y lesiones.
- **Limpie con frecuencia las campanas de ventilación**—**No deje que se acumule grasa en la campana o en el filtro.** Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza.

MODELOS CON CUBIERTAS CON ELEMENTOS TUBULARES

- **Asegúrese de que los platillos reflectores o los platillos protectores estén en su lugar**—La ausencia de los platillos reflectores o protectores cuando esté cocinando puede dañar el cableado o los componentes que están debajo.
- **Revestimientos protectores**—No use papel de aluminio para revestir la superficie de los platillos protectores o de los platillos reflectores. Use papel de aluminio solamente como se recomienda para hornear si se usa para cubrir los alimentos. Cualquier otro uso de revestimientos protectores o de papel de aluminio puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

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 según el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos o daño al sistema reproductor y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL HORNO

- **Abra con cuidado la puerta del horno o el cajón calentador (si lo tiene)**—Manténgase al costado de la estufa 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.** El respiradero del horno se encuentra debajo del elemento superior trasero izquierdo si su modelo está equipado con elementos tubulares. El respiradero del horno se encuentra debajo del protector trasero para los modelos equipados con cubiertas de vidrio cerámico. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando ya que se pueden ocasionar quemaduras graves. Además, no coloque objetos de plástico o termosensibles en el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o incendiarse.
- **Colocación de las parrillas del horno.** Coloque las parrillas del horno en la posición deseada solamente cuando el horno esté frío. Si la parrilla se debe cambiar cuando el horno está caliente, hágalo con sumo cuidado. Use tomaollas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. No deje que los tomaollas toquen los elementos calefactores en el horno. Quite todos los utensilios de la parrilla antes de retirarla.
- **No use la asadera sin el inserto.** La asadera y el inserto permiten drenar la grasa y protegerla contra el calor del asador.
- **No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. La grasa y el aceite así expuestos pueden encenderse.**
- **Revestimientos protectores**—No use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. Cualquier otro uso de revestimientos protectores puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

PROTECTION AGREEMENTS

In the U.S.A.

Master Protection Agreements

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

Purchase a Master Protection Agreement now and protect yourself from unexpected hassle and expense.

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

- ✓ **Expert service** by our 12,000 professional repair specialists.
- ✓ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs.
- ✓ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ✓ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ✓ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ✓ **Fast help by phone** – phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair, plus convenient repair scheduling.
- ✓ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ✓ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.

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

Sears has over 12,000 professional repair specialists, who have access to over 4.5 million quality parts and accessories. That's the kind of professionalism you can count on to help prolong the life of your new purchase for years to come. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply.
For prices and additional information call 1-800-827-6655.

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. call **1-800-4-MY-HOME®**.

ACUERDOS DE PROTECCIÓN

En los EE.UU.

Acuerdos maestros de protección

Lo felicitamos por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® fue diseñado y fabricado para ofrecer muchos años de servicio confiable. Sin embargo, como todo producto, el mismo podría requerir mantenimiento preventivo o reparaciones ocasionales. Es por eso que el tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

Adquiera ya un Acuerdo maestro de protección y protéjase de gastos y frustraciones inesperados.

El Acuerdo maestro de protección también ayuda a extender la vida de su producto nuevo. El Acuerdo incluye lo siguiente:

- ✓ **Servicio profesional** por nuestros 12.000 profesionales especialistas en reparación.
- ✓ **Servicio ilimitado sin cargos adicionales** por piezas y servicio en todas las reparaciones cubiertas.
- ✓ **Garantía de "no-limón"** – reemplaza su producto cubierto si ocurren cuatro o más desperfectos en los primeros doce meses.
- ✓ **Reemplazo del producto** si el mismo no puede ser reparado.
- ✓ **Verificación de mantenimiento preventivo anual** a su petición y sin cargos adicionales.
- ✓ **Pronta ayuda por teléfono** – apoyo por teléfono por un técnico de Sears en los productos que requieran reparación en casa, además de la conveniencia de hacer una cita para la reparación.
- ✓ **Protección contra picos de energía** o daños eléctricos causados por fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ✓ **Reembolso del alquiler** si la reparación de su producto cubierto toma más del tiempo prometido.

Una vez que adquiera este Acuerdo, una simple llamada telefónica es todo lo que necesita para hacer una cita de servicio. Usted puede llamar a cualquier hora del día o de la noche para programar una cita de servicio por Internet.

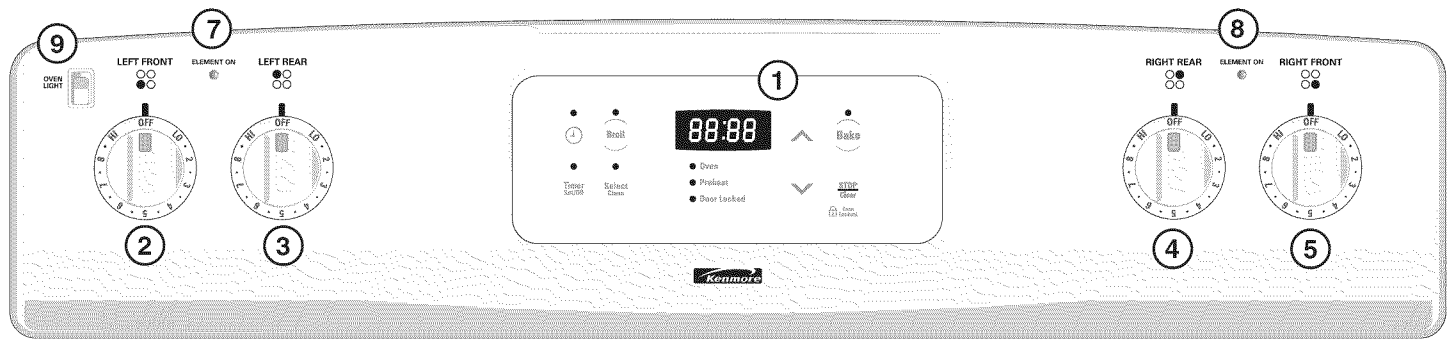
Sears cuenta con más de 12.000 profesionales especialistas de reparación con acceso a más de 4,5 millones de piezas y accesorios de calidad. Esa es la clase de profesionalismo con la que puede contar para extender la vida útil de su nueva adquisición por muchos años. ¡Adquiera su Acuerdo maestro de protección hoy!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse.
Para precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655.

Servicio de instalación Sears

Para una instalación profesional de Sears en electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos mayores del hogar, llame al **1-888-SU-HOGAR®**.

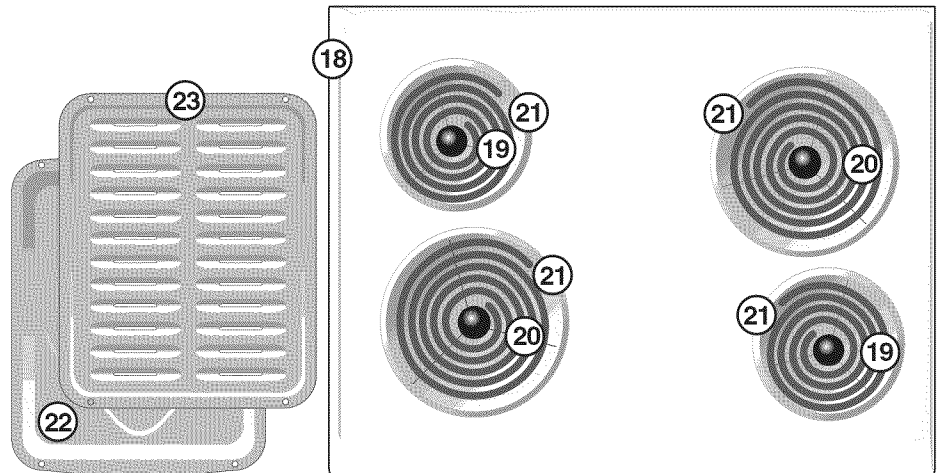
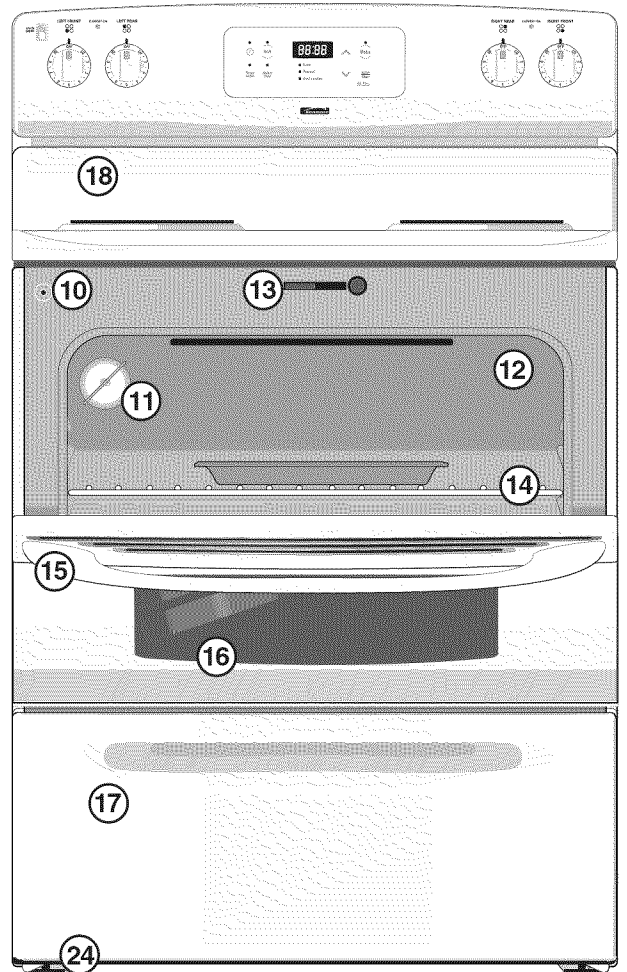
Características de la estufa



Las características de su estufa eléctrica incluyen lo siguiente:

1. Control electrónico del horno con temporizador de cocina.
2. Control del elemento sencillo.
3. Control del elemento sencillo.
4. Control del elemento sencillo.
5. Control del elemento sencillo.
6. (no demostrado)
7. Luz indicadora 'ELEMENT ON' (Elemento Encendido).
8. Luz indicadora 'ELEMENT ON' (Elemento Encendido).
9. Interruptor manual de la luz del horno.
10. Interruptor automático de la puerta para la luz del horno (algunos modelos).
11. Luz interior del horno con protector.
12. Cavity del horno autolimpiante.
13. Gancho de la puerta del horno autolimpiante.
14. Parrilla(s) del horno ajustable(s).
15. Manija grande de la puerta del horno de una sola pieza.
16. Puerta del horno de todo el ancho (el estilo varía según el modelo).
17. Gaveta de almacenamiento con manija integrada (el estilo varía según el modelo).
18. Cubierta con bordes hacia arriba fácil de limpiar.
19. Elementos sencillos de 6".
20. Elementos sencillos de 8".
21. Platillos de goteo removibles para los elementos.
22. Asadera (algunos modelos).
23. Inserto de la asadera (algunos modelos).
24. Tornillos niveladores y soporte antivuelco (incluidos).

Nota: Las características de su estufa variarán según el tipo de modelo y el color.



Antes de ajustar los controles del horno

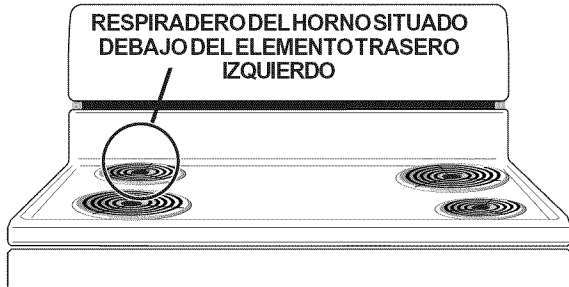


Fig. 1

Ubicación de la rejilla de ventilación del horno

La rejilla de ventilación del horno se encuentra **debajo del elemento superior trasero izquierdo** (Vea la Fig. 1). Cuando el horno está encendido, pasa aire caliente a través de la rejilla. Esta ventilación es necesario para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado. **NO BLOQUEE LA REJILLA DE VENTILACIÓN.**

Para quitar y colocar las parrillas del horno

Para quitar, tire de la parrilla hacia adelante hasta el tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera. **Para colocar**, inserte la parrilla en las guías de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela a su lugar.

Disposición de las parrillas del horno

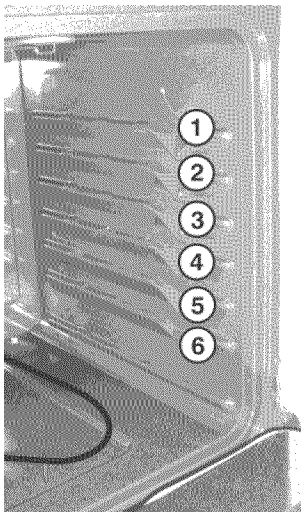
COLOQUE SIEMPRE LAS PARRILLAS CUANDO EL HORNO ESTÉ FRÍO (ANTES DE ENCENDERLO). Use siempre guantes de cocina cuando use el horno.

Para los modelos con elemento de hornear visible (Ver Fig. 2)

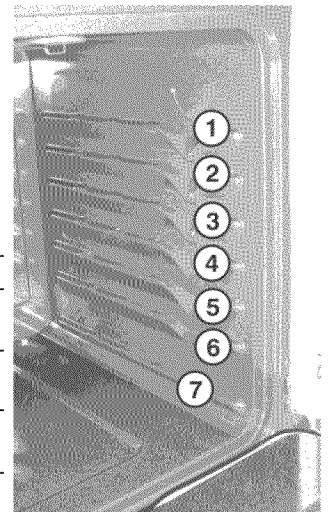
Para los modelos con elemento de hornear escondido* (Ver Fig. 3)

Posiciones recomendadas de las parrillas para asar, hornear y asar a la parrilla:

Alimento	Pos. de la parrilla	Pos. de la parrilla*
Hamburguesas y carne a la parrilla	1	1
Carnes, pollo o pescado a la parrilla	1, 2 o 3	1, 2, o 3
Galletas, tortas, pasteles y panecillos	3 o 4	3 o 4
Pasteles congelados, torta de ángel, levadura, pan, cacerolas cortos pequeños de carne o pollo	5 o 6	6
Pavo, jamón o asado	6	7



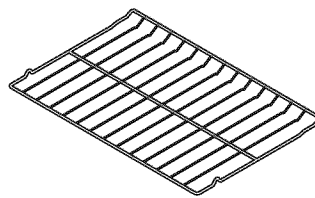
Horno con elemento de hornear visible - Fig. 2



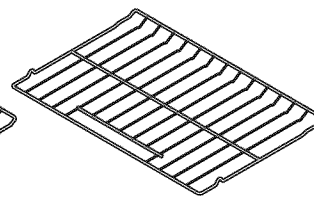
Horno con elemento de hornear escondido - Fig. 3*

Tipos de parrillas del horno

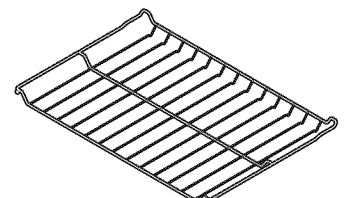
Esta estufa puede estar equipada con uno o más de los tipos de parrilla que se muestran: **Parrilla Plana**, **Parrilla con Manija** y **Parrilla Irregular**. Para maximizar el espacio de cocción, se puede usar la parrilla irregular en la posición inferior para asar cortes grandes de carne de res y de ave.



Parrilla del Horno Plana



Parrilla del Horno con Manija



Parrilla del Horno Irregular

Horneado de tortas de capas con 1 o 2 parrillas del horno

Para obtener los mejores resultados al hornear con 2 parrillas, coloque los utensilios en las parrillas en las posiciones 2 y 5 como se muestra (para los modelos con elemento visible). Para los modelos con elemento de hornear escondido, coloque las parrillas en las posiciones 3 (parrilla plana) y 6 usando la parrilla irregular si viene equipada (ver Fig. 4).

Para obtener los mejores resultados cuando use una sola parrilla, colóquela en la posición 4 (todos los modelos - ver Fig. 5).

Circulación del aire en el horno

Para una mejor circulación del aire y para obtener mejores resultados al hornear, deje un espacio de 2" a 4" (5 a 10 cm) alrededor de los utensilios para permitir la correcta circulación del aire. Asegúrese de que los utensilios no se toquen entre sí o las paredes laterales o trasera del interior del horno. El aire caliente debe poder circular alrededor de las bandejas y utensilios para un calentamiento parejo en todo el alimento.

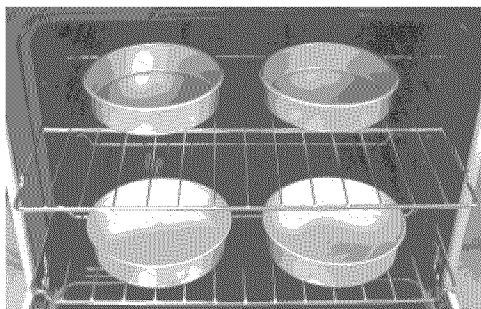


Fig. 4

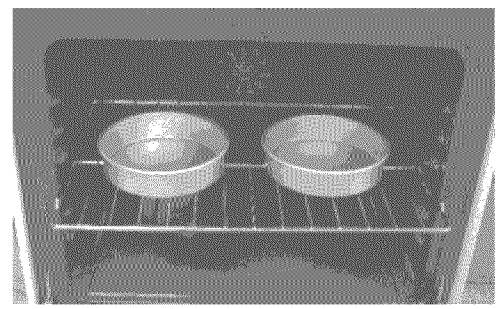


Fig. 5

Antes de ajustar los controles del horno (cont.)

ELEMENT ON



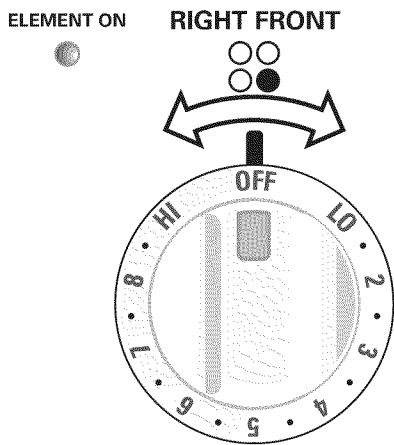
Luz indicadora 'ELEMENT ON' (Elemento Encendido).

Esta estufa viene equipada con luces indicadoras de control de los elementos superiores— la luz indicadora 'ELEMENT ON' (Elemento encendido) (vea las ilustraciones a la izquierda).

La luz indicadora 'ELEMENT ON' que se encuentra en el panel de control se encenderá cuando haya un elemento ENCENDIDO. 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 están apagados.

Ajuste de los controles superiores

Para usar los elementos superiores (algunos modelos)



Para usar los elementos superiores:

1. Coloque el utensilio sobre el elemento superior.
2. Oprima y gire la perilla de control del elemento superior hacia cualquier lado hasta llegar al ajuste deseado. 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 ajustes como guía y ajuste las perillas como sea necesario.
3. Cuando termine la cocción, APAGUE el elemento superior antes de retirar el utensilio. Nota: La(s) luz(luces) indicadora(s) 'ELEMENT ON' se encenderá(n) 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 controles de los elementos superiores están apagados. Vea la tabla que se muestra a continuación para los ajustes de control recomendados para los diferentes tipos de alimento.

Los ajustes indicados en la tabla siguiente se basan en la cocción en utensilios de aluminio de peso mediano con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se usa otro tipo de utensilios.

AJUSTE NORMAL DE LOS ELEMENTOS SUPERIORES

Ajuste	Tipo de Cocción
ALTO ('HI' - 9)	Para comenzar la mayoría de los alimentos, para hacer hervir agua y para asar a la parrilla
MEDIANO ALTO (7 - 8)	Para continuar un hervor rápido, freír y freír en la sartén
MEDIANO (5 - 6)	Mantener un hervor lento, espesar salsas y jugos de carne y cocer verduras al vapor
MEDIANO BAJO (2 - 4)	Mantener los alimentos cocinándose, cocer a fuego lento y estofados
BAJO ('LO' - 1)	Para mantener caliente, derretir o cocinar a fuego lento

ELEMENTO SUPERIOR DE COCCIÓN A FUEGO LENTO

Max. (4)	Cantidades más grandes de alimento, estofados y sopas
Mín. ('LO')	Cantidades más pequeñas de alimento, alimentos delicados, derretir chocolate o mantequilla

Cocinando en la cubierta

Use el utensilio correcto:

El tamaño y el tipo de utensilio que utilice afectará el ajuste necesario para obtener los mejores resultados. Los utensilios deben tener un fondo plano que haga buen contacto con la superficie completa del elemento calefactor (ver Fig. 1). Verifique si el fondo del utensilio es plano girando una regla sobre el mismo (ver Fig. 2).

Tipos de material de utensilios

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

ALUMINIO - Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimento oscurecerán el aluminio (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras). Si el utensilio de aluminio se desliza sobre la cubierta, pueden quedar manchas que parecen rayaduras. Limpie estas manchas inmediatamente.

COBRE - Excelente conductor de calor, pero se descolora fácilmente. Puede dejar marcas de metal sobre el vidrio cerámico (ver "Aluminio" arriba).

ACERO INOXIDABLE - Conduce el calor lentamente y la cocción es dispereja. Es duradero y resiste la descoloración.

HIERRO FUNDIDO - Conductor de calor pobre, pero retiene bien el calor. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en cubiertas de vidrio cerámico.

PORCELANA ESMALTADA EN METAL - Las características de calentamiento varían según el material base. El recubrimiento de porcelana esmaltada debe ser liso para evitar rayaduras en la superficie de vidrio cerámico.

VIDRIO - Conduce el calor lentamente. No se recomienda su uso en superficies de vidrio cerámico porque puede rayarlas.

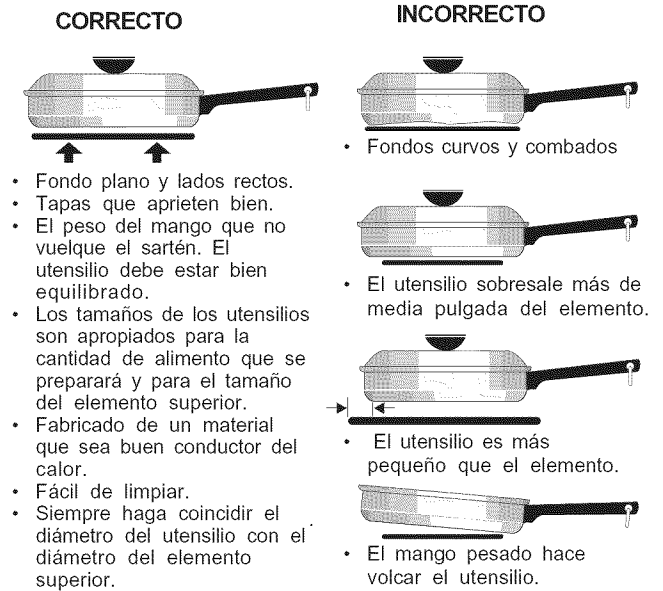


Fig. 1

Asegúrese de seguir las recomendaciones de uso de utensilios correctos como se muestra en las figuras 2 y 3. Para mayor información sobre la cubierta de vidrio cerámico, consulte "Limpieza y Mantenimiento de la Cubierta" en la sección **Cuidado y limpieza**.

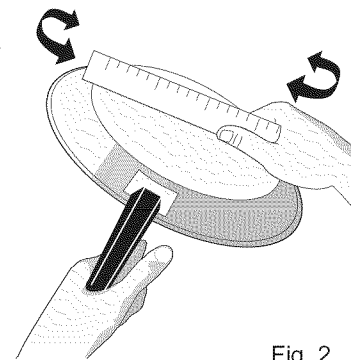
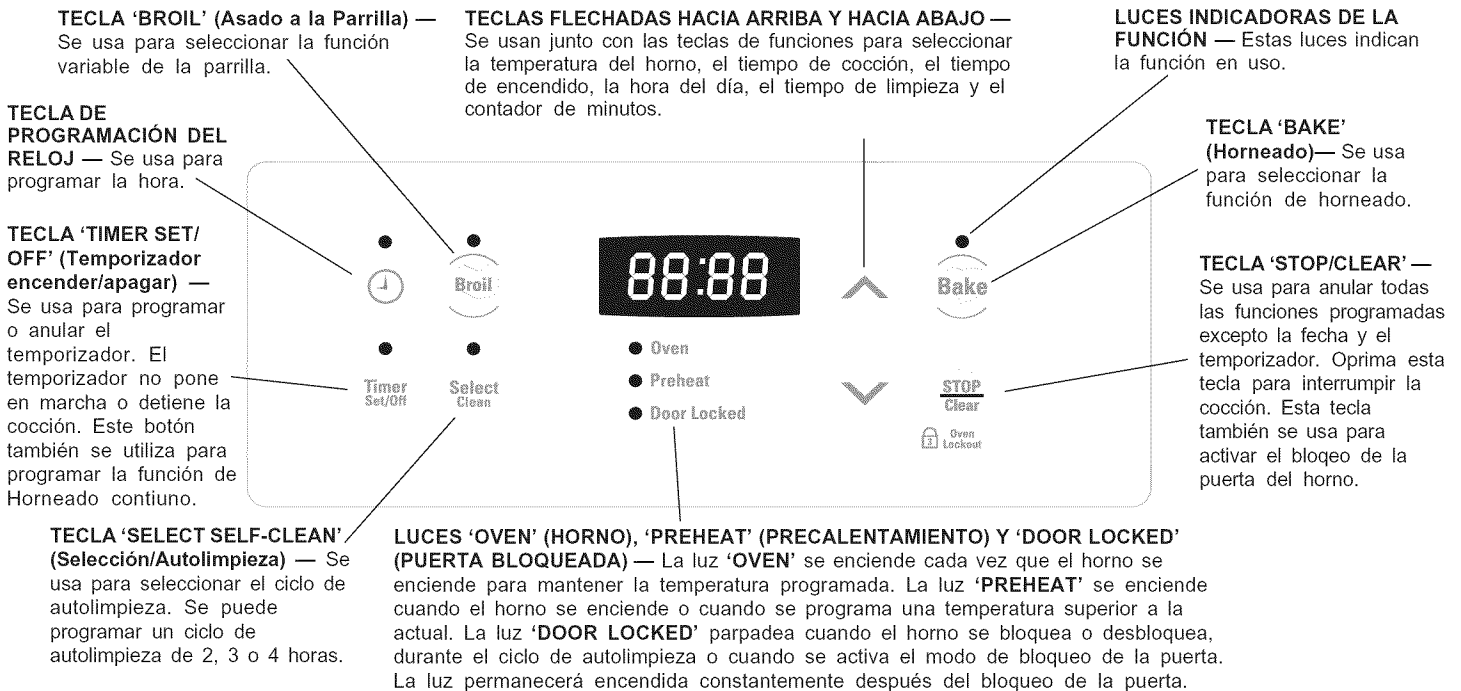


Fig. 2

Funciones de los controles del horno

LEA LAS INSTRUCCIONES CON ATENCIÓN ANTES DE UTILIZAR EL HORNO. Para un buen uso del horno, familiarícese con las diferentes funciones del horno indicadas abajo.



*Nota: La luz incadora 'OVEN' (Horno) en el panel de control se encenderá y se apagará al usar la función de horneado y durante el precalentamiento. Ésto es normal e indica que el horno está haciendo su ciclo para mantener la temperatura de horneado seleccionada. Al apagarse la luz indicadora de precalentamiento, su horno estará listo.

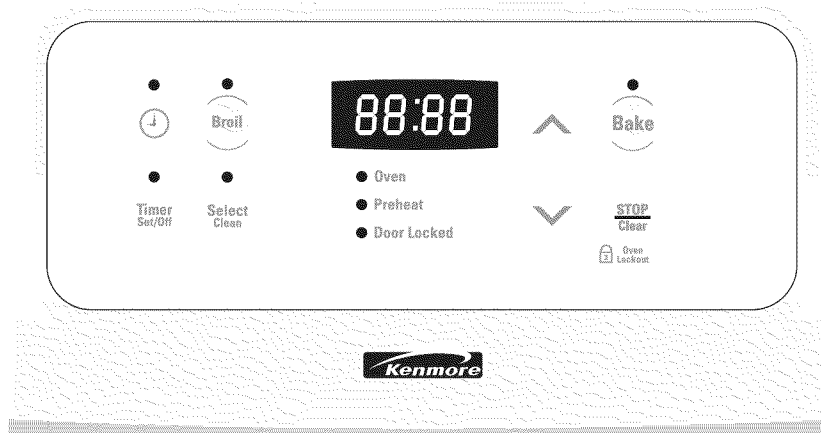
Conversión de la temperatura

El ajuste predeterminado de unidades de temperatura del horno es en °F (Fahrenheit). El horno se puede programar para cualquier temperatura desde 170°F a 550°F (de 77°C a 287°C).

Para cambiar la temperatura de °C (Celsius) o desde °C a °F (el mando no debe estar en las modalidades de Horneado o Limpieza):

1. Oprima . "—" aparecerá en el indicador visual.
2. Oprima y mantenga oprimida hasta que aparezca 'HI' en el indicador visual.
3. Oprima y mantenga oprimida hasta que °F o °C aparezcan en el indicador visual.
4. Oprima y mantenga oprimida o para cambiar de °F a °C o de °C a °F.
5. Oprima cualquier tecla para volver al modo de funcionamiento normal.




Ajuste de los controles del horno



Nota: Se **debe** programar la hora antes de hacer funcionar el horno.




Programación del reloj

Cuando se conecta el horno por primera vez o cuando se interrumpe la alimentación al horno, "12:00" destellará en el indicador visual.


1. Oprima la tecla  una vez (no la mantenga oprimida).
2. Dentro de los siguientes 5 segundos, oprima y mantenga oprimida  o  hasta que aparezca la hora correcta en el indicador visual.


Nota: El reloj no se puede cambiar durante ningún ciclo de autolimpieza.

Programación del temporizador:

1. Oprima la tecla .
2. Oprima  para aumentar el tiempo en incrementos de un minuto. Oprima y mantenga oprimida la tecla  para aumentar el tiempo 10 minutos a la vez. Se puede programar el temporizador para entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.



Nota: Si se oprime  primero, el temporizador avanzará a 11 horas y 59 minutos.

3. El indicador visual muestra la cuenta regresiva en minutos hasta que quede un minuto. Luego el indicador visual contará los segundos.
4. Cuando ha pasado el tiempo programado, se oirán 3 señales sonoras. El control sonará 3 veces cada 60 segundos hasta que se apriete la tecla .



Nota: La luz indicadora que se encuentra sobre el botón  permanecerá encendida mientras el temporizador esté activado.

Nota: El temporizador de minutos no inicia o termina la cocción. El mismo sirve como un temporizador de cocina adicional que suena cuando ha pasado el tiempo programado. El temporizador se puede utilizar solo o durante cualquiera de las otras funciones. Cuando se utiliza con las otras funciones, el temporizador estará visible en el indicador visual. Para ver otras funciones, oprima la tecla correspondiente a la función.

Cambio del temporizador durante el uso:

Mientras el temporizador está activo y visible en el indicador visual, oprima y mantenga oprimida la tecla  o  para aumentar o disminuir el tiempo.

Desactivación del temporizador antes que haya terminado el tiempo: Oprima .









Nota: Para **APAGAR** o **ENCENDER** el despliegue de la hora del día, oprima  y manténgala oprimida durante 15 segundos (el control sonará una vez) y luego suéltela. Esta característica no elimina el ajuste de la hora del día de la memoria del control. Cuando se **APAGA** el despliegue de la hora del día, la hora se mostrará por unos pocos segundos cada vez que oprima la tecla .

Ajuste de los controles del horno (cont.)




Programación o cambio de la temperatura de horneado

El horno se puede programar para hornear a cualquier temperatura entre 170°F y 550°F (77°C y 287°C).

Programación de los controles para hornear:

1. Oprima . "— — —" aparecerá en el indicador visual.
2. Dentro de los siguientes 5 segundos, oprima  o . El indicador visual mostrará "350°F (177°C)." Oprima y mantenga oprimida  o . La temperatura se puede ajustar en incrementos de 5°F (1°C si el control está programado para mostrar grados Celsius) a la vez.
3. En cuanto libere  o , el horno comenzará a calentarse hasta la temperatura seleccionada. Cuando la temperatura visualizada alcance la temperatura de cocción deseada, la luz indicadora de precalentamiento se APAGARÁ y el control emitirá 3 señales sonoras.
4. Para detener el horneado, oprima la tecla .



Cambio de la temperatura del horno cuando el horneado ya ha empezado:

1. Oprima  y asegúrese de que la temperatura de horneado se muestre en el indicador visual.
2. Oprima  o  para aumentar o disminuir la temperatura programada.

Programación de la función de horneado continuo o de ahorro de energía de 12 horas

El control del horno tiene una función de Ahorro de energía de 12 horas que apagará el horno si se deja el horno encendido por más de 11 horas y 59 minutos. El horno se puede programar para ignorar estas características para horneado continuo.



Programación de la función de horneado continuo:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla  durante 5 segundos hasta que escuche una señal sonora. "— — hr" se desplegará en el indicador visual para indicar horneado continuo. El indicador visual mostrará nuevamente la hora del día actual.
2. Para anular la función de Horneado continuo, oprima la tecla  y manténgala oprimida durante 5 segundos hasta escuchar la señal sonora. "12hr" se desplegará en el indicador visual para indicar que se ha restablecido la función de Ahorro de energía de 12 horas.

Programación de la función de bloqueo del horno **Oven Lockout**

Se puede programar el horno para bloquear la puerta y los controles del mismo.







Programación de la función de bloqueo del horno:

1. Oprima la tecla  y manténgala oprimida durante 3 segundos. "Loc" se desplegará en el indicador visual, la luz 'Door Locked' destellará y el bloqueo motorizado de la puerta se activará automáticamente. **NO abra la puerta del horno** mientras la luz indicadora destelle. La puerta tarda aproximadamente 15 segundos en bloquearse. Una vez que la puerta del horno esté bloqueada, el indicador visual mostrará la hora del día actual.
2. Para desactivar el bloqueo del horno, oprima la tecla  y manténgala oprimida durante 3 segundos. La puerta del horno se desbloqueará y el horno volverá a su funcionamiento normal.

Nota: Si oprime cualquier tecla mientras la puerta esté bloqueada, el indicador visual desplegará "Loc" hasta que libere la tecla.

Ajuste de los controles del horno (cont.)

Para asar a la parrilla

1. Coloque la parrilla del horno cuando el horno aún esté frío. Coloque la parrilla según se sugiere en la **Tabla de posiciones de las parrillas para asar** siguiente.
2. Oprima . " — — — ° " aparecerá en la pantalla.
3. Oprima y mantenga oprimida  o  hasta que aparezca el nivel deseado para asar en el indicador visual. Oprima  para asar en 'HI' o  para asar en 'LO'. La mayoría de los alimentos se pueden asar en 'HI'. Seleccione el ajuste 'LO' para evitar que los alimentos que deben quedar bien asados a la parrilla se doren o sequen demasiado.
4. **Para un dorado óptimo, precaliente el elemento de asar por 3 a 4 minutos antes de colocar el alimento.**
5. Coloque el inserto en la asadera, luego coloque la comida sobre el inserto (ver Fig. 1; algunos modelos). **NO** use la asadera sin el inserto ni lo cubra con papel de aluminio. La grasa expuesta se puede incendiar.
6. Coloque la asadera sobre la parrilla del horno. **Para asar, abra la puerta del horno hasta la posición tope de asar a la parrilla** (ver Fig. 1).
7. Ase un lado de los alimentos hasta que se doren; dé vuelta y cocine el otro lado. **Nota:** Siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.
8. Cuando termine de asar, oprima .

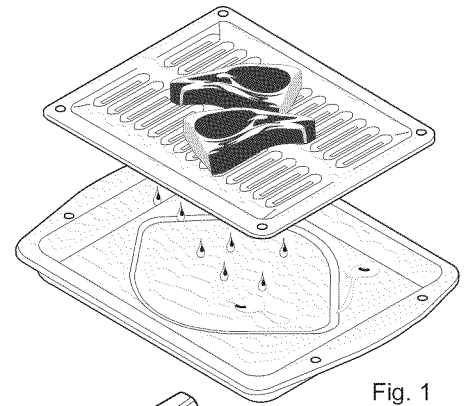


Fig. 1

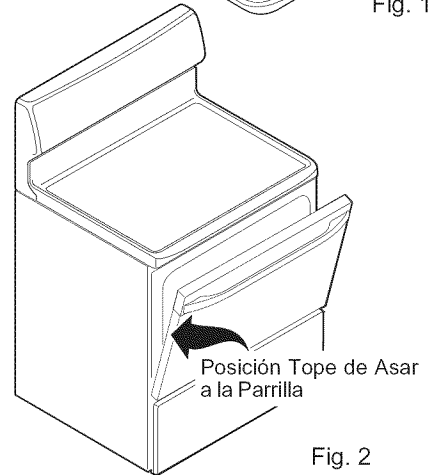


Fig. 2

Tabla de posiciones de las parrillas para asar (ver Fig. 3)

Posición de la Parrilla desde Arriba	Alimento
1a. posición	filetes y hamburguesas medios
2a. posición	Pescado, medio-bien, hamburguesas y chuletas
3a. posición	Alimentos bien cocidos tal como pollo y langosta

Nota: La asadera y el inserto permiten que la grasa se escurra y se mantenga alejada del intenso calor del asador. **NO** use la asadera sin el inserto (algunos modelos). **NO** cubra el inserto con papel de aluminio. La grasa expuesta puede encenderse.

⚠ ATENCIÓN En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y apague el horno. Si continúa el incendio, use un extinguidor. **NO** arroje agua o harina en las llamas; la harina puede explotar.

Para usar la luz del horno

La luz interior del horno se ENCENDERÁ automáticamente cuando se abra la puerta. Oprima el Interruptor de la luz del horno que se encuentra en la parte superior izquierda del panel de control para ENCENDER y APAGAR la luz interior del horno cuando la puerta esté cerrada (Fig. 4).

La luz del horno se encuentra en la parte trasera del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico. El protector de vidrio debe estar en su lugar cada vez que se use el horno. Para cambiar la luz interior del horno, vea "Cambio de la luz del horno" en la sección de **Cuidado y Limpieza**.

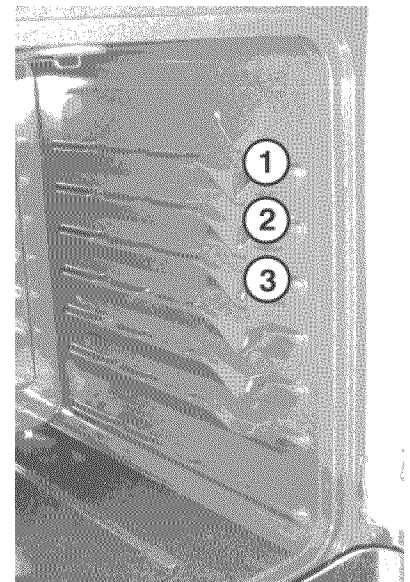


Fig. 3

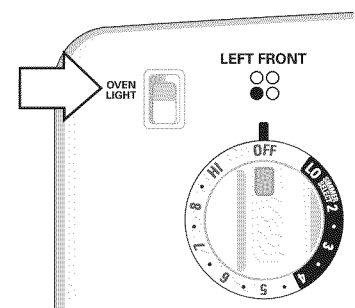


Fig. 4

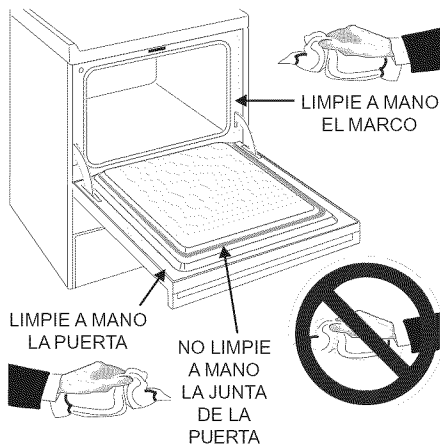
Autolimpieza

⚠ ATENCIÓN Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior de la estufa puede calentarse mucho. **NO** deje a los niños sin vigilancia cerca del electrodoméstico.

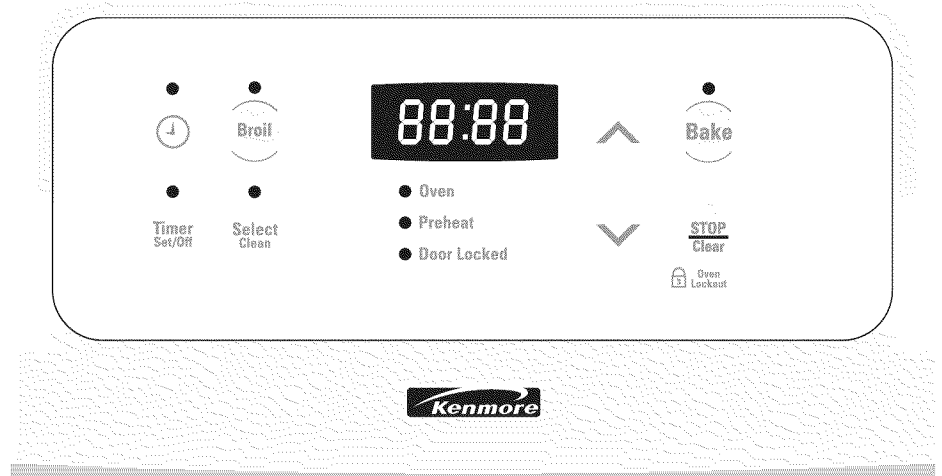
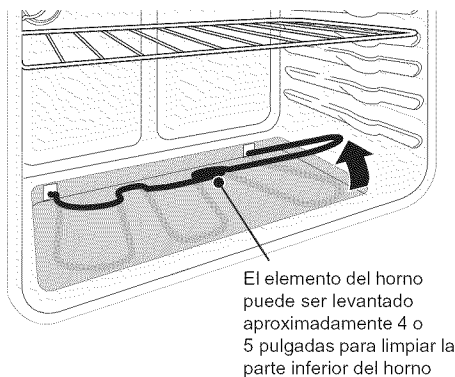
⚠ ATENCIÓN Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Cambie los pájaros a una habitación bien ventilada.

⚠ ATENCIÓN **NO** coloque **papel de aluminio** en las paredes del horno, en las parrillas, en la parte inferior ni en cualquier otra parte de la estufa pues podría afectar la distribución del calor, dar malos resultados en el horneado y causar daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se puede derretir en la superficie interior del horno).

⚠ ATENCIÓN **NO** fuerce la puerta del horno. Esto puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta después de que se haya completado el ciclo de autolimpieza, ya que el horno aún puede estar **MUY CALIENTE**.



Nota: Ver información adicional sobre la limpieza de la puerta del horno en la sección **Cuidado y limpieza**.



Horno autolimpiante

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

Respete las siguientes precauciones de limpieza:

- **NO** use agentes de limpieza para hornos o revestimientos protectores en las piezas del horno autolimpiante o alrededor de ellas.
- **NO** limpie la junta de la puerta del horno. El material tejido de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o sacar la junta.
- **NO** use ningún agente de limpieza en la junta de la puerta del horno, ya que se puede dañar.
- **Retire la asadera y el inserto, todos los utensilios y el papel de aluminio que pueda haber. Estos objetos no pueden resistir las altas temperaturas de la limpieza.**
- No es necesario retirar las parrillas del horno. Si no se retiran durante el ciclo de autolimpieza, su color se volverá ligeramente azul y el acabado se puede opacar. Después de que se haya terminado el ciclo y enfriado el horno, frote los bordes de las parrillas con papel de cera o con un paño impregnado con aceite de cocina (esto hará que las parrillas se deslicen más fácilmente a su lugar).
- Saque las parrillas del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza vea quitar y colocar parrillas de horno En la sección **Antes de Ajustar los Controles del Horno**. Si deja las parrillas dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza estas pueden cambiar a un color azuloso y se opacará el acabado. Luego de terminado el ciclo de autolimpieza y de que se haya enfriado el horno, frote los lados de las parrillas con papel de cera o con un paño impregnado de aceite de cocina (esto permitirá que las parrillas se deslicen con mayor facilidad).
- Limpie toda la suciedad del marco del horno, del revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y del área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada. Limpie con jabón y agua.

NOTA: Antes de comenzar el ciclo de Autolimpieza se debe limpiar cualquier derrame que haya en la parte inferior del horno.

Algunos modelos tienen un elemento de hornear expuesto en la parte inferior del horno. En estos modelos, el elemento ha sido diseñado para ser levantado desde la parte delantera con su mano. Esto permitirá un acceso más fácil a la parte inferior del horno para limpiarlo. Tenga cuidado de no levantar el elemento del horno más de 4 o 5 pulgadas desde su posición de reposo.






⚠ ATENCIÓN Los elementos de hornear y de asar pueden parecer fríos después de haberse **APAGADO**. **Los elementos pueden estar calientes todavía** y puede sufrir quemaduras si toca estos elementos antes de haber tenido el tiempo suficiente para enfriarse.

Autolimpieza (cont.)


Para iniciar el ciclo de autolimpieza

Para obtener resultados satisfactorios, haga uso de un ciclo de autolimpieza de dos horas de duración para **manchas ligeras**, un ciclo de 3 horas para **manchas promedio**, o un ciclo de 4 horas para **manchas difíciles**. **NOTA:** El área de la cocina debe estar bien ventilada con una ventana abierta, un ventilador o una campana de ventilación durante el primer ciclo de autolimpieza. Esto ayudará a eliminar los malos olores relacionados con el primer ciclo de autolimpieza.

Para configurar los controles para un ciclo de autolimpieza:

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.
2. Oprima . "— — —" se desplegará en el indicador visual.
3. Oprima  o  una vez. "3:00" aparecerá en el indicador visual para indicar un ciclo de 3 horas. Oprima  hasta que aparezca "2:00" en el indicador visual para un ciclo de 2 horas o  hasta que aparezca "4:00" para un ciclo de 4 horas. Tan pronto como los controles son configurados, el bloqueo motorizado empezará a cerrar automáticamente la puerta y la luz indicadora 'LOCK' destellará. **NO** abra la puerta mientras la luz está destellando (demora alrededor de 15 segundos para que la puerta del horno se bloquee).
4. "CLn" aparecerá en la pantalla durante el ciclo de autolimpieza y la luz indicadora 'LOCK' permanecerá encendida hasta que el ciclo de limpieza haya terminado o haya sido cancelado, y la temperatura del horno haya bajado.


Cuando el ciclo de autolimpieza haya terminado:

1. La hora del día o 'End' (Fin) aparecerán en el indicador visual y las luces 'Clean' y 'LOCK' seguirán destellando.
2. Una vez que el horno se haya enfriado durante casi 1 HORA y la luz indicadora 'LOCK' se haya apagado, la puerta del horno puede ser abierta.
3. Si el indicador visual muestra 'End' y la luz indicadora 'Select Clean' permanece encendida, oprima la tecla . La hora del día aparecerá en la pantalla.

NOTA: Cuando el horno esté frío, limpie cualquier residuo o ceniza en polvo con una tela húmeda o con una toalla de papel.

Parada o interrupción de un ciclo de autolimpieza seleccionado

Si fuera necesario detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza:

1. Oprima la tecla .
2. Una vez que el horno se haya enfriado durante casi 1 HORA y la luz 'LOCK' se haya apagado, la puerta del horno puede ser abierta.
3. Vuelva a iniciar el ciclo de autolimpieza una vez que todas las condiciones hayan sido corregidas.

⚠ ATENCIÓN Para evitar posibles quemaduras, tenga cuidado al abrir la puerta del horno luego del ciclo de autolimpieza. Párese al costado del horno al abrir la puerta para dejar que el aire o humo caliente salga al exterior.

⚠ ATENCIÓN **NO** fuerce la puerta del horno. Esto puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Tenga precaución y evite posibles quemaduras al abrir la puerta después que el ciclo de autolimpieza haya terminado. El horno aún puede encontrarse MUY CALIENTE.

Cuidado y limpieza

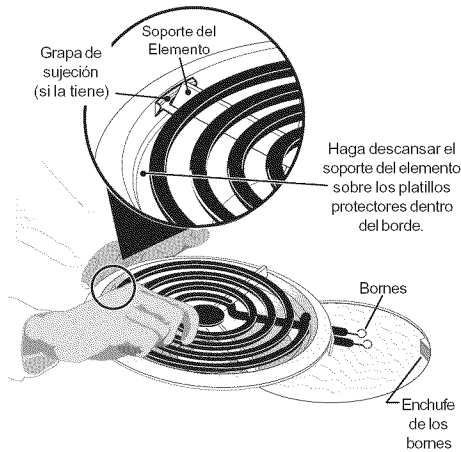
Tabla de Limpieza

Superficies	Cómo Limpiar
Aluminio (Molduras) y Vinilo	Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio.
Perillas de Control Esmaltadas y Plásticas, Piezas del Cuerpo y Molduras Decorativas	<p>Para limpieza general, use agua caliente jabonosa y un paño. Para manchas más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición 'OFF' (Apagado); tómelas firmemente y tírelas derecho hacia afuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.</p>
Acero Inoxidable, Panel de Control de Cromo, Molduras Decorativas	<p>Antes de limpiar el panel de control, coloque todos los controles en la posición 'OFF' y quite las perillas de control. Tire de ellas derecho hacia afuera para sacarlas del eje. Limpie usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. Asegúrese de estrujar el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel, especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua en los controles o alrededor de ellos puede dañar el electrodoméstico. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.</p> <p>Limpie el acero inoxidable usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Use solamente limpiadores que han sido especialmente diseñados para limpiar acero inoxidable. Siempre asegúrese de enjuagar bien para quitar los limpiadores de las superficies pues pueden dejar manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser eliminadas.</p>
Asadera de Porcelana Esmaltada e Inserto, Revestimiento de la Puerta, Piezas del Cuerpo, Cajón Calentador (algunos modelos)	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. <i>Si es necesario</i> , cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar. Enjuague y seque con un paño limpio. Saque todos los residuos de agentes de limpieza o de lo contrario la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar. NO use agentes de limpieza para horno en aerosol en la cubierta de la estufa.
<p>Parrillas del Horno</p> 	<p>Saque las parrillas del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza vea quitar y colocar parrillas de horno En la sección Antes de Ajustar los Controles del Horno.</p> <p>Si deja las parrillas dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza estas pueden cambiar a un color azulado y se opacara el acabado. Luego de terminado el ciclo de autolimpieza y de que se haya enfriado el horno, frote los lados de las parrillas con papel de cera o con un paño impregnado de aceite de cocina (esto permitirá que las parrillas se deslicen con mayor facilidad).</p>
<p>Puerta del Horno</p> 	<p>Limpie la puerta del horno con agua caliente jabonosa y un paño limpio. Enjuague bien. Puede usar un limpiavidrios en la parte exterior de la ventana de la puerta del horno. NO sumerja la puerta en agua. NO rocíe las rejillas de ventilación o permita que el limpiavidrios entre en ellas. NO use productos de limpieza de hornos, polvos de limpieza o cualquier limpiador abrasivo fuerte en el exterior de la puerta del horno.</p> <p>NO limpie la junta de la puerta del horno. En los modelos con autolimpieza, la junta de la puerta está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni sacar la junta de la puerta.</p>
Cubierta de Vidrio Cerámico	Consulte la limpieza y el mantenimiento de la cubierta en la sección Cuidado y limpieza .

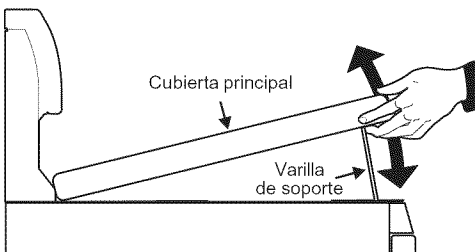
Cuidado y limpieza (cont.)

Elementos Superiores y Platillos Protectores

Los elementos superiores deben ser desenchufados y sacados para limpiar más fácilmente los platillos protectores. Los elementos superiores se limpian por sí solos cuando se encienden. El alimento derramado sobre un elemento caliente se quemará y desaparecerá. El alimento derramado sobre un elemento frío puede limpiarse con un paño húmedo – cualquier suciedad que permanezca se quemará y se quitará la siguiente vez que se use el elemento.



⚠ ATENCIÓN Asegúrese de que la estufa esté fría antes de sacar los elementos o los platillos protectores. Tenga cuidado de no doblar los extremos de los terminales cuando vuelva a colocar los elementos después de limpiarlos.



⚠ ATENCIÓN Cuando baje la cubierta de la estufa sujétela de los lados con la punta de los dedos solamente. Tenga cuidado de no apretarse los dedos. **NO** deje caer ni doble la cubierta de la estufa cuando la esté levantando o bajando. Esto puede dañar la superficie.

⚠ ATENCIÓN Nunca sumerja un elemento superior en agua.

Para sacar los elementos superiores y los platillos protectores

1. Levante el borde del platillo protector que está opuesto al extremo del terminal. Levante el elemento superior y el platillo protector juntos lo suficiente como para sacarlos de la cubierta.
2. Sujetando el platillo protector y el elemento superior, saque suavemente el extremo del terminal fuera del enchufe. Si la tiene, **NO** saque la grapa de sujeción del platillo protector.

Para limpiar los platillos protectores

Lave en agua caliente con jabón o en el lavavajillas. Enjuague y seque mientras todavía estén calientes. La suciedad que está quemada y es difícil de quitar puede ser sacada remojando los platillos protectores durante 20 minutos en un agente de limpieza líquido levemente diluido o en una solución de agua y amoníaco (1/2 taza de amoníaco a 1 galón de agua). Después de remojar use una esponja de nylon. **NO** use limpiadores abrasivos o esponjas de lana de acero, pues rayarán la superficie. Siempre enjuague con agua limpia y seque con un paño suave.

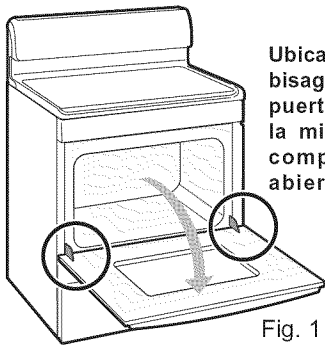
Para volver a colocar los platillos protectores y los elementos superiores

1. Inserte el extremo del terminal del elemento a través de la apertura en el platillo protector.
2. Alinee el soporte del elemento para que descance en el borde interior del platillo protector. Si su platillo protector tiene una grapa de sujeción, alinee el soporte del elemento opuesto al extremo del terminal con la ranura en la grapa de sujeción y coloque en su lugar a presión.
3. Después de que el elemento esté colocado en el platillo protector, haga coincidir el extremo del terminal con el enchufe como se muestra.
4. Sujete el elemento superior y el platillo protector juntos de manera tan nivelada como sea posible y empuje firmemente el extremo del terminal en el enchufe del terminal. Asegúrese de que el terminal del elemento esté debidamente insertado en el enchufe del terminal. Asegúrese de que el elemento superior esté nivelado para reducir el riesgo de que los utensilios puedan deslizarse fuera del elemento.

Para levantar la cubierta para su limpieza

1. Sujete los lados y levántela desde la parte delantera. Las varillas de soporte sujetarán la cubierta en posición elevada. Levante la cubierta lo suficiente como para que las varillas de soporte entren en sus lugares con un chasquido.
2. Limpie debajo usando un paño limpio y con agua caliente con jabón.
3. Para bajar la cubierta, suavemente empuje hacia atrás cada varilla para sacarla del soporte. Sujete la cubierta y deslice la cubierta de la estufa hacia abajo hacia el marco de la estufa.

Cuidado y limpieza (cont.)



Ubicación de las bisagras de la puerta cuando la misma está completamente abierta

Fig. 1

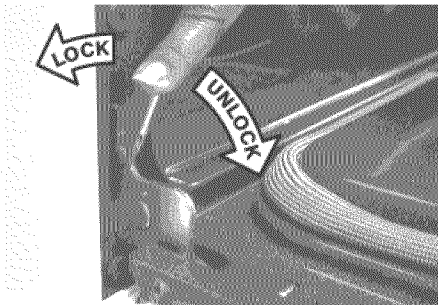


Fig. 2

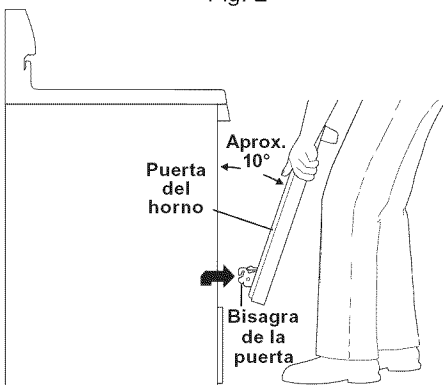


Fig. 3

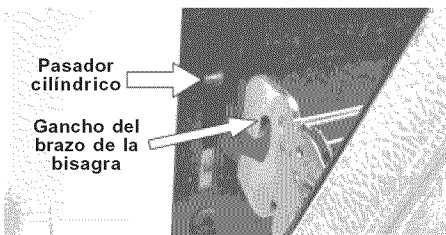


Fig. 4

Cómo sacar y volver a colocar la puerta extraíble del horno

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

Para remover la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno (paralela con el piso – Ver fig. 1).
2. Tire completamente de los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia abajo desde el marco del horno hacia la puerta (Ver fig. 2). Es posible que necesite una herramienta tal como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Agarre la puerta del horno firmemente a ambos lados (no use la manija de la puerta del horno - Ver fig. 3).
4. Cierre la puerta hasta la posición de asar a la parrilla (la puerta del horno se detendrá en esta posición poco antes de cerrarse completamente.)
5. Con la puerta en la posición de asar a la parrilla, levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores cilíndricos que se encuentran a cada lado del marco del horno (Ver fig. 4).

Para reinstalar la puerta del horno:

1. Agarre la puerta del horno firmemente a ambos lados (no use la manija de la puerta del horno - Ver fig. 3).
2. Sostenga la puerta en el mismo ángulo que utilizó para sacarla y coloque el gancho del brazo de cada bisagra sobre los pasadores cilíndricos que se encuentran a cada lado del marco del horno (Ver fig. 4). El gancho del brazo de cada bisagra debe estar completamente apoyado sobre los pasadores cilíndricos.
3. Abra completamente la puerta del horno (paralela con el piso – Ver fig. 1).
4. Empuje los seguros de las bisagras hacia arriba y hacia adentro del marco del horno en ambos lados de la puerta (Ver fig. 2) hasta su posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del horno.

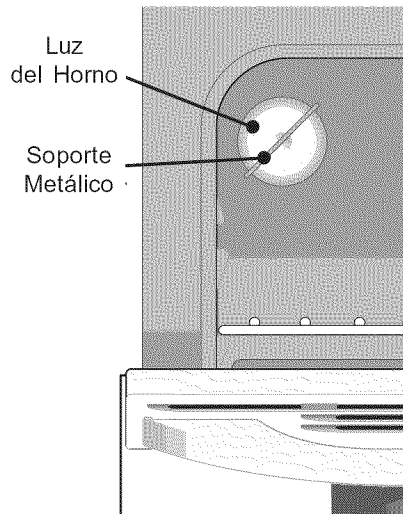
Instrucciones especiales del cuidado de la puerta

La mayoría de las puertas tienen vidrio que puede romperse. Siga las siguientes recomendaciones:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar.
2. No golpee el vidrio con utensilios u otros objetos.
3. Si se raya, golpea, sacude o presiona el vidrio, el mismo se puede debilitar y se puede aumentar el riesgo de romperse más adelante.

Cuidado y limpieza (cont.)

Cambio de la luz del horno



La luz del horno se ENCIENDE automáticamente cuando se abre la puerta. La luz del horno también se puede usar manualmente oprimiendo el interruptor de la luz del horno que se encuentra en la parte superior izquierda del panel de control.

El foco de la luz del horno se encuentra en la parte trasera del horno y está cubierto con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico. El protector de vidrio debe estar en su lugar cada vez que se use el horno.

Cambio del foco de la luz del horno:

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe la estufa.
2. Oprima el soporte metálico en uno de los costados para liberar el protector de vidrio.
3. Reemplace el foco por un foco nuevo para electrodomésticos de 40 watts.
4. Vuelva a colocar el protector de vidrio y cierre el soporte metálico.
5. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar la estufa).
6. Se deberá volver a programar el reloj. Para volver a programarlo, vea la sección **Programación del Reloj** en esta guía de uso y cuidado.

⚠ ATENCIÓN Asegúrese de que la estufa esté desenchufada y que todas las piezas estén FRÍAS antes de reemplazar las luces del horno. Utilice un guante con cuero como protección en caso de que hayan vidrios rotos.

Cuidado y limpieza del acero inoxidable (algunos modelos)

Algunos modelos están equipados con piezas exteriores de acero inoxidable. Se **requieren** cuidado y limpieza especial para mantener la apariencia de las piezas de acero inoxidable. Consulte la tabla de **Cuidado y Limpieza** para obtener instrucciones de limpieza detalladas.

Ajuste de la temperatura del horno

El control del horno ha sido fijado de manera precisa en la fábrica. Sin embargo, esta configuración puede diferir de su horno anterior, de manera que sus horas de receta pueden no darle los resultados que espera. Si cree que el horno está cocinando demasiado caliente o demasiado frío para los tiempos que indican sus recetas, puede ajustar el control de manera que el horno cocine a mayor o menor temperatura que la temperatura visualizada.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Oprima la tecla **Bake**.
2. Fije la temperatura en 550°F (287°C) oprimiendo y manteniendo oprimida la tecla **▲**.
3. Durante los siguientes dos segundos, oprima y mantenga oprimida la tecla **Bake** hasta que aparezcan los dos dígitos en el indicador visual. Suelte la tecla **Bake**. El indicador visual mostrará la cantidad de grados de diferencia entre la configuración de temperatura original de fábrica y la configuración de temperatura actual. Si el control del horno posee el ajuste de fábrica original, el indicador visual mostrará "0."
4. Ahora la temperatura puede ser ajustada en más o menos 35°F (17°C) en pasos de 5°F oprimiendo y manteniendo oprimida la tecla **▲** o **▼**. Ajuste hasta que aparezca en el indicador visual la cantidad de grados de diferencia que desee. Al disminuir la temperatura del horno, aparecerá un signo de menos (-) delante del número para indicar que el horno estará a menor temperatura en la cantidad de grados mostrada.
5. Cuando haya terminado el ajuste, oprima **STOP Clear** para regresar a la hora del día.

Nota: Los ajustes de la temperatura del horno no afectan la temperatura del ciclo de autolimpieza.

Antes de solicitar servicio

Soluciones de problemas comunes

Consulte la lista siguiente **antes de solicitar servicio**. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye los incidentes más comunes que no son originados por la fabricación o materiales defectuosos en este electrodoméstico.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN
Estufa desnivelada.	<p>Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que la parrilla quede nivelada.</p> <p>Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda sostener la estufa en forma adecuada.</p> <p>Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso.</p> <p>Armarios de la cocina mal alineados que 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 la estufa.</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 hacer accesible el electrodoméstico.</p> <p>La alfombra interfiere con el funcionamiento de la estufa. Proporcione espacio suficiente para que la estufa pueda ser levantada sobre la alfombra.</p>
El control del horno emite señales sonoras y el indicador visual muestra cualquier código 'F' (por ejemplo, 'F11').	<p>El control electrónico ha detectado una falla. Oprima 'STOP/CLEAR' para despejar el indicador visual y detener las señales sonoras. Vuelva a programar el horno. Si la falla se repite, anote el número de la falla, oprima 'STOP/CLEAR' y llame al 1-800-4-MY-HOME®. (Ver contraportada).</p>
El elemento superior está demasiado caliente o no lo suficientemente caliente.	<p>Ajuste incorrecto del control. Asegúrese de que el control corresponda al elemento superior que va a ser usado.</p>
El elemento superior no calienta.	<p>Se emplean utensilios demasiado livianos o deformados. Use solamente utensilios de cocina que sean de fondo plano, uniformemente equilibrados y de peso mediano o pesados. Los utensilios planos se calientan mejor que los deformados. El material de los utensilios y el peso del material afectan el calentamiento. Los utensilios pesados y de peso mediano se calientan uniformemente. Debido a que los utensilios livianos no se calientan uniformemente, los alimentos pueden quemarse fácilmente.</p> <p>No llega electricidad a la estufa. Verifique los pasos bajo "La estufa no funciona por completo" en esta lista "Antes de solicitar servicio".</p> <p>Ajuste de control incorrecto. Asegúrese de que el control correcto esté ajustado para el elemento superior que va a ser usado.</p>
La estufa no funciona por completo.	<p>Asegúrese de que el cordón eléctrico/enchufe esté correctamente conectado.</p> <p>El cableado de servicio no está completo. Llame al 1-800-4-MY-HOME® para obtener asistencia.</p> <p>Interrupción de la energía eléctrica. Para estar seguro, revise las luces del hogar. Llame a su compañía de electricidad local para obtener servicio.</p>

Antes de solicitar servicio

Soluciones de problemas comunes

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN
La luz del horno no funciona.	Reemplace o apriete el foco. Vea la sección Cambio de la luz del horno en esta guía de uso y cuidado para obtener las instrucciones.
El horno desprende mucho humo cuando se asa a la parrilla.	<p>El(los) control(es) no está(n) ajustado(s) en forma correcta. Siga las instrucciones bajo Ajuste de los controles del horno.</p> <p>Asegúrese de que la puerta esté abierta en la posición tope de asar a la parrilla.</p> <p>La carne está muy cerca del elemento. Vuelva a acomodar la parrilla de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el elemento. Caliente con anticipación el elemento de asar para dorar bien.</p> <p>La carne no queda bien preparada. Saque el exceso de grasa de la carne. Haga un corte en ángulo recto en los bordes con grasa para evitar el pandeamiento de la carne, pero no corte hasta la parte magra.</p> <p>El inserto de la asadera está colocado al revés y la grasa no está goteando. Siempre coloque el inserto de la asadera con las nervaduras dirigidas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa gotee hacia la asadera.</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 mucho humo.</p>
Horneado deficiente.	Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Asegúrese de que está usando la parrilla en la posición correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, vea la sección Ajuste de la temperatura del horno en esta guía de uso y cuidado.
No funciona el ciclo de autolimpieza.	<p>El(los) control(es) no está(n) ajustado(s) en forma correcta. Siga las instrucciones bajo Autolimpieza.</p> <p>Se interrumpió el ciclo de autolimpieza. Siga los pasos de la sección "Parada o interrupción del ciclo de autolimpieza" en Autolimpieza.</p>
No sale toda la suciedad del horno después del ciclo de limpieza.	No se limpió la parte inferior delantera, el marco del horno, la parte superior del horno o las áreas de la puerta fuera de la junta del horno. Estas áreas no entran en el ciclo de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para que se quemen los residuos. Limpie estas áreas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. El residuo quemado se puede limpiar con un cepillo de nylon duro y agua o con un restregador de nylon. Trate de no dañar la junta del horno.
Llamas dentro del horno o humo desde el respiradero.	<p>Muchos derrames en el horno. Programe el ciclo de autolimpieza para un período de limpieza más largo.</p> <p>Muchos derrames en el horno. Esto es normal, especialmente los derrames de tartas o grandes cantidades de grasa en la parte inferior del horno. Limpie los derrames antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. Si hay llamas o un exceso de humo, detenga el ciclo de autolimpieza y siga las etapas de la sección "Parada o Interrupción del Ciclo de Autolimpieza" en la sección Autolimpieza.</p>
Los platillos protectores están picados u oxidados (modelos con elementos tubulares).	Los alimentos con ácidos tales como tomates pueden causar corrosión si se dejan sobre los platillos protectores. Saque y lave los platillos protectores tan pronto como sea posible después de que haya habido un derrame.
Los platillos protectores cambian de color o se deforman (modelos con elementos tubulares).	Ambiente normal. Las casas a lo largo de la costa del mar están expuestas a aire salino. Proteja los platillos protectores tanto como sea posible de quedar expuestos en forma directa al aire salino.
Los platillos protectores cambian de color o se deforman (modelos con elementos tubulares).	La superficie inferior de los utensilios de cocina se extienden más allá de los elementos superiores y toca la superficie de la cubierta. Esto puede causar temperatura suficientemente alta como para descolorar los platillos protectores. NO use utensilios de cocina de este tipo. Los tamaños de utensilios deben coincidir con el tamaño del elemento. Puede adquirir platillos protectores nuevos de su distribuidor.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com www.sears.ca

For expert home solutions advice: www.managemyhome.com

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call or go on-line for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

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

Call anytime, day or night

www.sears.com www.sears.ca

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR[®]

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

The Sears logo is displayed in a large, bold, black serif font. A thin, curved line is positioned below the letters 'e' and 'a'.