

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

Model / Modelo: 790.4115*

Kenmore PRO®

Wall Oven

Horno de pared

* = color number, número de color

P/N A00538202 Rev. D

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

Sears Canada Inc.
Toronto (Ontario) Canada M5B 2C3
www.sears.ca



Table of Contents

Before Setting Oven Controls	7	Care and Cleaning	23
Setting Oven Controls.....	9	Before You Call	27
		Solutions to Common Problems	28

Please carefully read and save these instructions

This Use and Care Manual contains general operating instructions for your appliance and feature information for several models. Your product may not have all the described features. The graphics shown are representative. The graphics on your appliance may not look exactly like those shown. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining any appliance.

KENMORE PRO LIMITED WARRANTY

FOR ONE YEAR from the date of sale this appliance is warranted against defects in material or workmanship when it is correctly installed, operated and maintained according to all supplied instructions.

WITH PROOF OF SALE, a defective appliance will receive free repair or replacement at option of seller.

For warranty coverage details to obtain free repair or replacement, visit the web page: www.kenmore.com/warranty

This warranty applies for only **90 DAYS** from the sale date in the United States, and is void in Canada, if this appliance is ever used for other than private household purposes.

This warranty covers ONLY defects in material and workmanship, and will NOT pay for:

1. Cracks in a ceramic glass cooktop that are not a result of thermal shock.
2. Stains and scratches on a ceramic glass cooktop resulting from accident or improper operation or maintenance.
3. Discoloration of cooktop surfaces resulting from normal use.
4. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, bags or screw-in base light bulbs.
5. A service technician to clean or maintain this appliance, or to instruct the user in correct appliance installation, operation and maintenance.
6. Service calls to correct appliance installation not performed by Sears authorized service agents, or to repair problems with house fuses, circuit breakers, house wiring, and plumbing or gas supply systems resulting from such installation.
7. Damage to or failure of this appliance resulting from installation not performed by Sears authorized service agents, including installation that was not in accord with electrical, gas or plumbing codes.
8. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, if it is not correctly operated and maintained according to all supplied instructions.
9. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, resulting from accident, alteration, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
10. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
11. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this appliance.
12. Service to an appliance if the model and serial plate is missing, altered, or cannot easily be determined to have the appropriate certification logo.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair or replacement as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Seller shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States or Canada*.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

* In-home repair service is not available in all Canadian geographical areas, nor will this warranty cover user or servicer travel and transportation expenses if this product is located in a remote area (as defined by Sears Canada Inc.) where an authorized servicer is not available.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2C3

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

This manual contains important safety symbols and instructions. Pay attention to these symbols and follow all instructions given.

Do not attempt to install or operate your appliance until you have read the safety precautions in this manual. Safety items throughout this manual are labeled with a WARNING or CAUTION statement based on the hazard type.

DEFINITIONS

⚠ This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

⚠ WARNING - Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury.

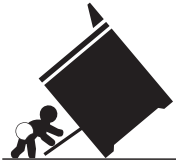
⚠ CAUTION - Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

Important: Indicates installation, operation, maintenance, or valuable information that is not hazard related.

⚠ WARNING Storage in or on appliance—Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units. This includes paper, plastic, and cloth items, such as cookbooks, plastic ware, and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the oven.

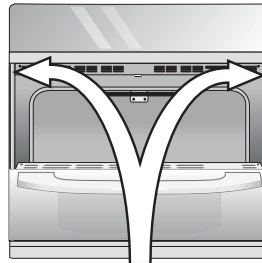
⚠ WARNING Do not leave children alone - Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance, including the storage drawer, lower broiler drawer, warmer drawer, or lower double oven.

⚠ WARNING Tip Over Hazard



- A child or adult can tip the oven and be killed.
- Install the anti-tip device to oven and/or structure per installation instructions.

- Ensure the anti-tip device is re-engaged when the oven is moved.
- Do not operate the oven without the anti-tip device in place and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



Anti-tip mounting holes

Refer to the installation instructions supplied with your appliance for proper installation.

Check for proper installation with a visual check that the anti-tip screws are present.

Test the installation with light downward pressure on the open oven door. The oven should not tip forward.

⚠ WARNING Stepping, leaning, or sitting on the door or drawers of an oven can result in serious injuries and also cause damage to the appliance. Do not store items of interest to children near or above the appliance or let children climb or play around the oven. The weight of a child on an open oven door may cause the oven to tip, resulting in serious burns or other injury.

⚠ WARNING Never cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire oven rack with materials, such as aluminum foil. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.

Save these instructions for future reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

⚠ CAUTION Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using this appliance. Do not let clothing or other flammable materials come into contact with hot surfaces.

⚠ CAUTION Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

⚠ CAUTION When heating fat or grease, watch it closely. Grease may catch fire if it becomes too hot.

⚠ CAUTION Do not use water or flour on grease fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher. Cover the fire with a pan lid or use baking soda.

⚠ CAUTION Use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot cooking areas. Do not use towels or other bulky cloths.

Important: Important Safety Notice - The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the governor of California to publish a list of substances known to cause cancer, birth defects, or other reproductive harms, and it requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

⚠ CAUTION Read and follow the below instructions and precautions for unpacking, installing, and servicing your appliance:

- Remove all tape and packaging before using the oven. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the oven. Never allow children to play with packaging material.
- Remove the oven door from any unused oven if it is to be stored or discarded.
- Be sure to have an appropriate foam-type fire extinguisher available, visible, and easily located near the appliance.

- Proper installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 latest edition and local electrical code requirements. In Canada, install in accordance with CSA Standard C22.1, Canadian Electrical code, Part 1, and local electrical code requirements. Install only per installation instructions provided in the literature package for this oven.
- User servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals. All other servicing should be done only by a qualified technician. This reduces the risk of personal injury and damage to the oven.
- Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the oven at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.
- Never modify or alter the construction of an oven by removing the leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the oven.
- Do not attempt to operate the oven during a power failure. If the power fails, always turn off the oven. If the oven is not turned off and the power resumes, the oven will begin to operate again. Once the power resumes, reset the clock and oven function.
- Cold temperatures can damage the electronic control. When using this appliance for the first time, or when the appliance has not been used for an extended period of time, be sure the appliance has been in temperatures above 32°F (0°C) for at least 3 hours before turning on the power to the appliance.

Save these instructions for future reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Use care when opening oven door, lower oven door, or warmer drawer (some models). Stand to the side of the oven when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.
- Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven.
- Keep oven vent ducts unobstructed. Touching surfaces in this area when the oven is on may cause severe burns. Do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items can melt or ignite.
- Placement of oven racks - Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Remove all bakeware and utensils before moving the rack.
- Do not use a broiler pan without its insert. Broiler pans and inserts allow dripping fat to drain away from the high heat of the broiler. Do not cover the broiler insert with aluminum foil; exposed fat and grease could ignite.
- Protective liners - Do not use aluminum foil or any other materials to line oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Do not cook food on the oven bottom. Always cook in proper bakeware and always use the oven racks.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR OVEN

⚠ CAUTION Before manually cleaning any part of the oven, be sure all controls are turned off and the oven is cool. Cleaning a hot oven can cause burns.

Clean the oven regularly to keep all parts free of grease that could catch fire. Do not allow grease to accumulate.

Always follow the manufacturer's recommended directions for use of kitchen cleaners and aerosols. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.

Do not touch oven interior or exposed heating elements until cooled.

SELF CLEANING OVENS (some models)

- Clean only the parts listed in this manual. Before using self clean, remove the broiler pan, any food, utensils, and bakeware from the oven. Remove oven racks unless otherwise instructed.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Some birds are extremely sensitive to the fumes given off during the self clean cycle of any oven. Move birds to another well-ventilated room.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

GROUNDING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING Avoid fire hazard or electrical shock. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.

This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or fuse.

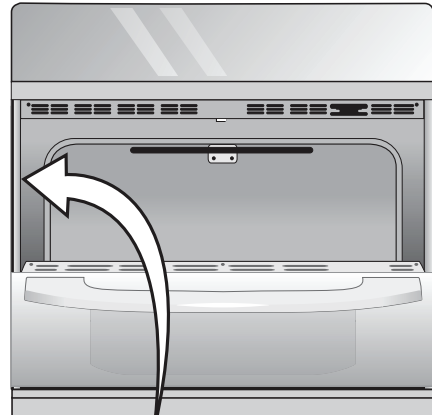
It is the responsibility and obligation of the consumer to contact a qualified installer to assure that the electrical installation is adequate and is in conformance with all local codes and ordinances.

See the installation instructions packaged with this appliance for complete installation and grounding instructions.

Product Registration and Customer Information

Serial Plate Location

The serial plate is located as shown below:



Record the date of purchase, model and serial number of your product in the corresponding space below.

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

Save your sales receipt for future reference.

Before Setting Oven Controls

Oven Vent Location

The oven vent is located as shown in [Figure 1](#). When the oven is on, warm air passes through this vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. Do not block oven vent. Steam or moisture may appear near the oven vent. This is normal.

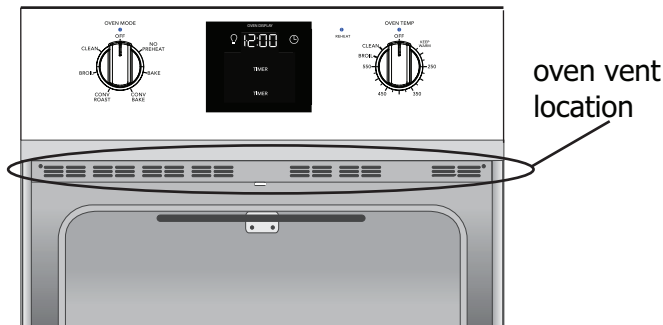


Figure 1: Oven vent location

CAUTION Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking, the oven interior and exterior, oven racks and cooktop will become very hot which can cause burns.

WARNING Protective liners — Do not use aluminum foil or any other materials to line the oven bottom, walls, racks, or any other part of the oven. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire

CAUTION Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other parts of the oven with aluminum foil. Doing so will alter heat distribution, produce poor baking results, and may cause permanent damage to the oven interior. During self clean temperatures the oven will be hot enough to melt foil.

Important: This model comes with lubricated porcelain oven racks which can remain in the oven during the self-clean cycle. Do not clean this vegetable lubrication off the racks. It is important that the sides of the oven racks always have a light coating of vegetable oil. To maintain optimal rack performance, re-apply a thin layer of vegetable oil to the sides of the rack after every self-clean cycle or when the rack becomes difficult to slide.

Types of Oven Racks

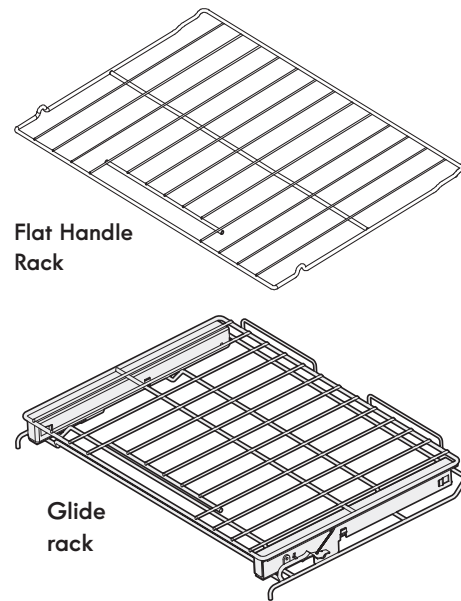


Figure 2: Rack Types

- The flat handle oven rack may be used for most cooking needs.
- The glide rack allows the user to check on food without removing it from the oven. For details on how to remove and replace the Glide rack see illustrations on next page.

Arranging, Removing, and Replacing Racks

To arrange - Always arrange the oven racks when the oven is cool.

To remove - Pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out.

To replace - Fit oven rack onto the rack guides on both sides of oven walls. Tilt the front of oven rack upward and slide the rack back into place. Be sure oven racks are level before using. To maximize oven cooking space place the offset oven rack (on some models) in the lowest rack position for roasting large cuts of meat.

Before Setting Oven Controls

Removing and Replacing Glide Racks

The fully extendable glide rack makes food preparation easier. This oven rack has glide tracks that allow the rack to be pulled away from the oven without rubbing the sides of the oven wall.

To see how to properly maintain your porcelain glide racks see “Caring for glide racks” in the Care and Cleaning section on page 26.

To remove - Using one hand, reach through handle opening and lift up on the release lever located across the lower front of the rack as shown in figure 3.

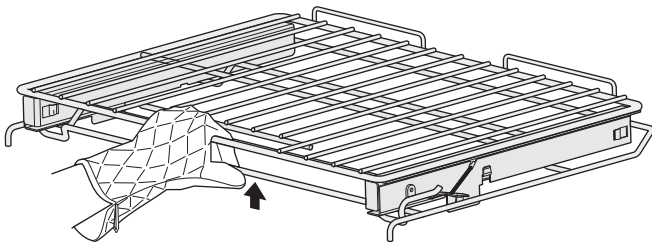


Figure 3: Grasp handle and lift up on bar

While holding up the release lever, pull the glide rack out of the oven until the stop position is reached.

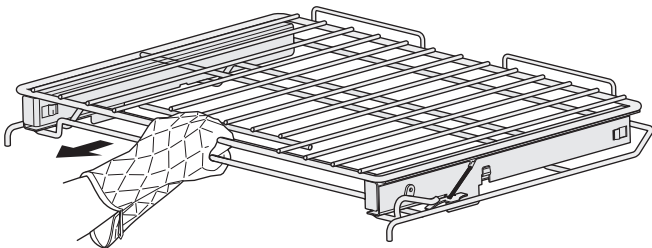


Figure 4: Pull rack to stop position

Using both hands, grasp the upper and lower portions of the glide rack. Lift up the front of the rack slightly and continue to pull the rack away from the oven.

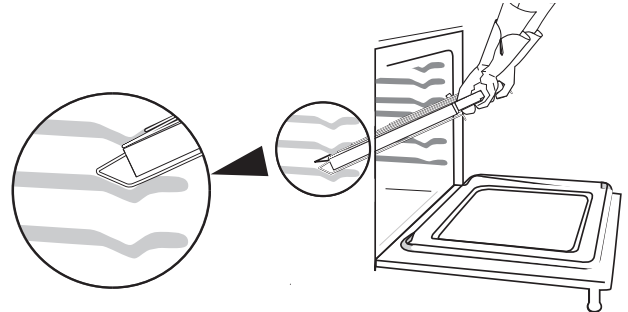


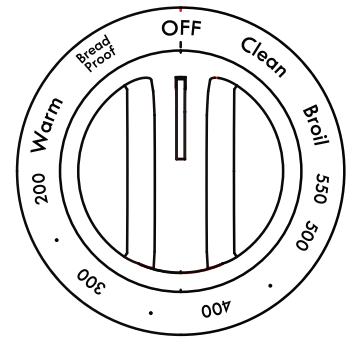
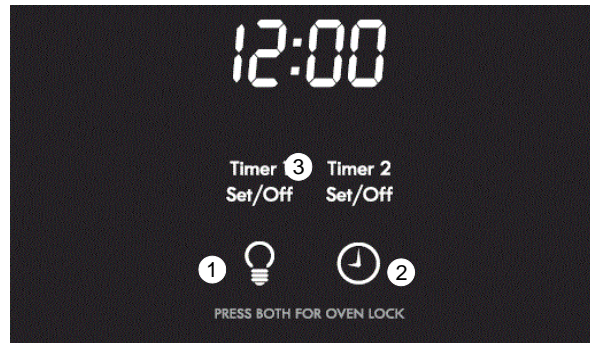
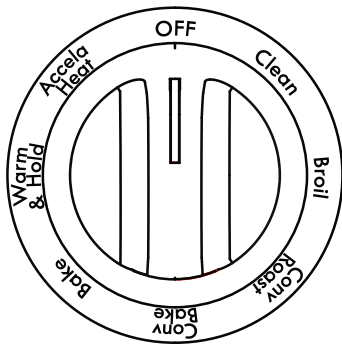
Figure 5: Remove and replace using both hands

Be sure to grasp both upper and lower rack portions together when removing or handling the glide rack. The rack portions move independently and are difficult to handle unless held together.

To replace - Grasp both upper and lower portions of glide rack, lift and hold the rack level between the oven cavity walls. Tilt the front of the rack upward slightly and slide the rack completely into position.

Important note: To prevent possible damage to the oven, do not attempt to close the oven door until all the oven racks are fully positioned back inside the oven cavity.

Setting Oven Controls



OVEN MODE SETTINGS

AccelaHeat™ - Use for single rack items only and place food in center of oven before setting oven temperature.

Bake - Use to select bake function before setting temperature.

Clean - Use to select clean feature cycle before setting clean with oven temperature selector.

Conv Bake - Use to select convection baking before setting oven temperature.

Conv Roast - Use to select convection roast for beef, lamb, pork, and poultry before setting oven temperature.

Broil - Use to set broil feature before setting broil with oven temperature selector.

Warm & Hold - Keeps cooked foods at serving temperature for up to 3 hours.

Bread Proof - Provides low temperature perfect for proofing bread.

OVEN DISPLAY FEATURES

1. **Oven light** - Use to turn on the internal oven light.
2. **Clock** - Use to set the time of day.
3. **Timers** - Use to set or cancel the minute timer. The minute timer does not start or stop any cooking function.

OVEN TEMP SETTINGS - Use to set oven temperatures between 170°F (KEEP WARM) and 550°F. The Clean setting should only be used after reading all cautions and warnings in "Clean" on [page 21](#).

Oven Minimum and Maximum Control Settings

Feature	Min. Temp/Time	Max. Temp/Time
BAKE	200°F (93°C)	550°F (288°C)
AccelaHeat™	200°F (93°C)	550°F (288°C)
CONV BAKE	200°F (93°C)	550°F (288°C)
CONV ROAST	200°F (93°C)	550°F (288°C)
MEAT PROBE	140°F (60°C)	210°F (99°C)
BROIL	550°F (288°C)	
BREAD PROOF	100°F	110°F
WARM & HOLD	170°F	3 HR
CLEAN	2 HR	4 HR
TIMER	0:01 Hr	11:59
CLOCK (12hr)	1:00 Hr	12:59 Hr

User Preference Settings

The default (factory) settings include **AUd** (audible control setting), **ES** (energy saving), **UPO** (User Programmable Offset) for changing the oven temperature, and **dEF** (default) with **rSt** (reset).





User preferences are accessed by holding the light key for 3 seconds while the oven is in the idle mode and no timers are active. Once activated, the user can make changes and scroll through the menu of options described above. Specific instructions on how to set the available user preferences can be found throughout this Oven Control section.

Setting Oven Controls

Setting the Clock

The clock key is used to access the time of day setting. When the oven is first plugged in or if there has been an interruption in power to the oven, **12:00** will flash in the display.

To set the correct time of day:

1. Press the **clock** key.
2. The display will show a time along with a  and a  key in the display below.
3. Press either  or  key to scroll to the correct time of day and release the key.
4. The control will accept the new set time with a chime, and the control will show the time of day along with the two timers that are available.

Important: The clock cannot be changed when the oven is set for cooking or self clean is active. Only a 12 hour clock is available on the Kenmore Professional model.

Setting Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving

The oven is preset to cook up to 12 hours and to shut off automatically. For longer periods of cooking, this feature can be changed to continuous cooking by setting the user preference and turning the energy saving feature off.

To set the oven for continuous cooking:







1. Press and hold the  key for 3 seconds until the display sounds an acceptance chime and shows one of the user preferences.
2. Press the  or  key until **ES** appears and **ON** is showing.



Figure 6: Energy saving with ON and OFF options

3. To turn the energy saving feature off, press the  or  key until **OFF** appears in the display.
4. The control will accept the change in a few seconds and sound the acceptance chime. The oven is now set for continuous cooking.
5. To return to the time of day display, press and hold the  key for 3 seconds until the display chimes and fades back to showing the time of day in the display.

Setting the Timer

The minute timers in the oven display serve as extra timers to help keep track of cooking functions. The timer cannot be used during a self clean cycle or if the meat probe function associated with the timer display is in use. The minimum timer setting is 1 minute and the maximum setting is 11:59 (HR:MIN).

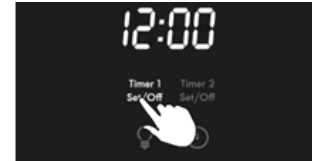


Figure 7: Press Timer Set/Off before setting time and again to stop timer

To set the timer:





1. Press either **TIMER Set/Off** key.
2. The timer display will show **0:00** and the  and  keys. NOTE: If the  key is pressed at this time an invalid key chime will sound.
3. Press the  key to begin to scroll to the desired setting. If the key is held, the timer value will increase rapidly. Once the desired setting is reached, press the timer key again and the timer will start counting down automatically in a few seconds.



Figure 8: Setting the timer


4. The timer display will show the **H:M** icon if the timer is set for more than 1 minute. If the value is under 1 minute, the timer will display the time in seconds and the **H:M** icon will not appear.
5. When the timer ends, a reminder chime will sound and repeat once every 60 seconds for a period of five minutes. Before the user can program an expired timer again, the timer key must be pressed.
6. To cancel the timer before the set time expires, press the **TIMER Set/Off** key.

The minute timers will not start or stop the cooking process. The minute timers can be used alone or while using most of the other oven features.

Setting Control for Silent Operation

The oven is set to operate with certain chimes and tones (default settings) that alert the user to certain oven functions. The silent operation feature allows the oven control to be operated without sounds when necessary. By accessing user preferences, this option can be later returned to operate with normal programming sounds.

To set the oven control for silent operation:

1. Press and hold  for a few seconds until the display sounds an acceptance chime. **AUd** should appear in the display.





2. If **AUd** is not showing, press the  key until **AUd** appears and **HI** is showing in the display. This is the normal (default) setting.



Figure 9: Default setting for oven control sounds

3. To turn the audible feature to a lower sound or completely **OFF**, press the  or  key until **LO** or **OFF** appears in the display.



4. When the desired setting appears in the display, release the key and wait for an acceptance chime.
5. To return to the time of day display, press and hold  key for 3 seconds until the display chimes and fades back to showing the time of day.

Oven Light

The oven light will turn on automatically when the oven door is opened. The oven light may be turned on when the door is closed by using the oven light key located on the control panel.

Note: For best baking results, keep oven light off while baking. The oven light will turn off during a clean cycle and not operate.

To toggle the oven lights on and off:

1. Press .

The interior oven lights are covered with glass shields. The glass shields must be in place whenever the oven is in use.

To change the interior oven lights, see [“Replacing the Oven Lights”](#) in the Care & Cleaning section.

Setting Oven Lock

When the Oven Lock is set, the door is locked along with the oven controls and oven functions. If the user tries to set the oven mode or temperature mode the control with signal and error (triple beep).

To set Oven Lock:

1. Press and hold both the **light** key and **clock** key for about 3 seconds.
2. The control will beep and the motor door latch will begin to close. Do not try to open the oven door while the mechanism is locking.



Figure 10: Press and hold light key and clock key

3. Once locked, a lock icon and **LOC** will appear in the display.
4. To unlock the oven door, press and hold both the **light** key and **clock** key for about 3 seconds. **LOC** will flash and the motor door lock will begin unlocking the door. Do not attempt to open the oven door while it is unlocking.
5. When the lock icon and **LOC** goes away, the door can be opened and the oven controls will be available.

Setting Oven Controls

AccelaHeat™

Use the AccelaHeat™ feature whenever you wish to start baking immediately, without the need for preheating. This feature provides good results when preparing convenience foods, such as cinnamon rolls, frozen pizza, bacon, french fries, and tater tots. Food will finish baking in the time stated in the cooking directions without the additional time ordinarily required for preheating.

Important: For batter and dough-based baked goods such as cakes, pastries, and breads, use the convection function for best results.

During AccelaHeat™, the fan will pulse on and off, and the bake element will cycle on and off to maintain the set temperature for precise baking.

AccelaHeat™ may be set for any oven temperature between 200°F (93°C) to 550°F (288°C).

AccelaHeat™ best practices:

- Always place the food in the oven on rack position 3. AccelaHeat™ is designed for baking on a single oven rack, placed in the center of the oven.
- When using AccelaHeat™, use bakeware with low or no sides. This allows the air to circulate around the food evenly.
- Food that comes in strips, such as fish sticks and chicken tenders, should be placed on the pan with the ends pointing to the sides of the oven.
- Follow the package directions for food preparation time and temperature. AccelaHeat™ works best when cooking foods longer than 10 minutes. If directions call for a shorter cooking time, a few extra minutes may be required for optimal cooking results.
- Do not open the oven door often. Opening the door will reduce the temperature in the oven and may increase bake time.

To set AccelaHeat™:

CAUTION Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking, the oven interior and oven racks will become very hot which can cause burns.

1. Remove food from packaging and arrange on baking pan.
2. Place pan in oven on rack position 3 (Figure 11) and close oven door. AccelaHeat™ is designed for baking on a single oven rack placed in the center of the oven.
3. Turn the oven mode selector to the AccelaHeat™ position.
4. Turn the oven temperature selector to the desired temperature. Baking will begin immediately.
5. To stop baking turn the oven mode selector to OFF. Also return the oven temperature selector to the OFF position.

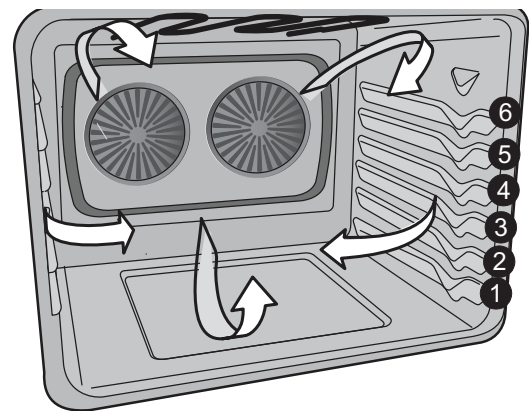


Figure 11: Rack positions

Setting Bake

Use the **Bake** function whenever a recipe calls for baking using normal temperatures. For batter and dough-based baked goods such as cakes, pastries, and breads, use the convection function for best results.

Baking tips

- Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits, and breads. When using any single rack, position the rack so that the food is in the center of the oven.
- Leave oven light off while baking.
- Convection baking is preferred for multiple rack baking.
- For best results when baking cakes using two oven racks, place Glide rack in position 4 with the flat handle rack in position 1. (See [Figure 12](#)).
- When using two oven racks, position cookware as shown in [Figure 13](#) with pans on top rack near front and lower rack pans in the middle of the rack. Allow at least 2-4 inches (5-10 cm) of space between cookware for proper air circulation.
- Cookies should be baked on a pan with low or no sides. When using two racks for baking cookies, place the Glide rack in position 5 and flat handle rack in position 3.
- Dark or dull bakeware absorbs more heat than shiny bakeware. It may be necessary to reduce oven temperature and cook time to prevent overbrowning of some foods. Dark bakeware is recommended for pies. Shiny bakeware is recommended for cakes, cookies, and muffins.

Bake may be set for any temperature between 200°F (93°C) and 550°F (288°C).

To set a bake for 350°F:

1. Be sure to arrange racks to the desired positions for the item(s) to be baked.
2. Turn the oven mode selector to the **Bake** position.
3. Turn the oven temperature selector to **350°F**.
4. The **PREHEAT** message and the oven temperature light will turn on and the control will sound an acceptance tone. The oven will begin heating.
5. When the set temperature is reached the PREHEAT message will turn off and a reminder chime will sound alerting you to place food in oven. Set either timer to keep track of actual cooking time if necessary.
6. When finished baking, be sure to return both the temperature selector knob and the oven mode knob to the OFF positions.

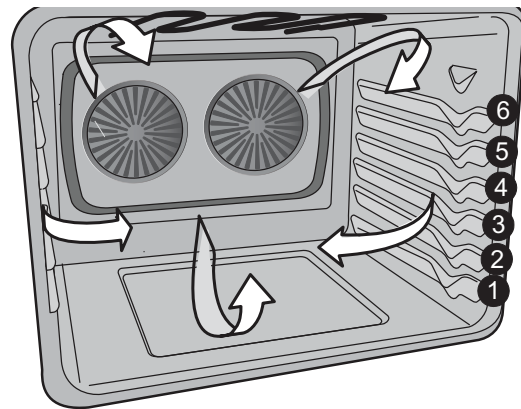


Figure 12: Rack positions

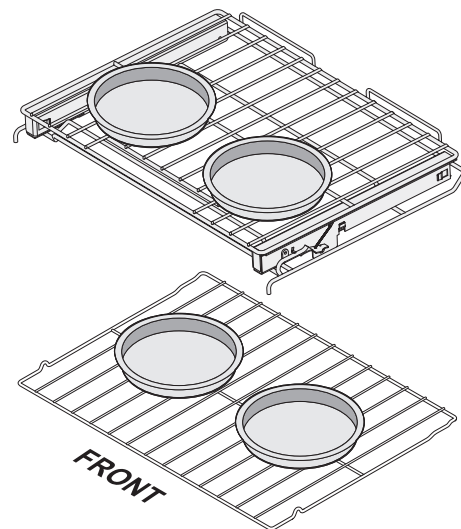


Figure 13: Cookware positioned for two rack baking

Important: Do not open the oven door often. Doing so will reduce the temperature in the oven and may increase the cooking time necessary for best results.

Setting Oven Controls

Convection Baking

Convection baking enables you to obtain the best results when baking with multiple pans and racks. The convection function uses a fan to circulate the oven heat uniformly and continuously around the oven (Figure 14).

This improved heat distribution allows for fast, even cooking and browning results. It also gives better baking results when using two oven racks at the same time. The oven can be programmed for convection baking at any temperature between 200°F (93°C) to 550°F (288°C).

Benefits of convection cooking:

- Multiple rack baking.
- Some foods may cook faster, saving time and energy.

Convection baking tips:

- Because most food items will cook faster and more evenly with the convection feature, it is advisable to reduce recipe's recommended temperature by 25° for best results. Follow the recipe's instructions using the minimum recommended cook time
- Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits, and breads.
- For single rack baking, position the rack so that food is in the center of the oven.
- For best results when baking cakes using two oven racks, place Glide rack in position 4 with the flat handle rack in position 1. (See Figure 14).
- When baking using two oven racks, position cookware as shown in Figure 15 with pans on top rack near front and lower rack pans in the middle of the rack. Allow at least 2 inches (5 cm) of space between cookware for proper air circulation.
- Cookies should be baked on a pan with low or no sides. When using two racks for baking cookies, place the Glide rack in position 5 and flat handle rack in position 3.
- Dark or dull bakeware absorbs more heat than shiny bakeware. It may be necessary to reduce oven temperature and cook time to prevent overbrowning of some foods. Dark bakeware is recommended for pies. Shiny bakeware is recommended for cakes, cookies, and muffins.
- Do not open oven door too often. Doing so reduces oven temperature and may extend cooking time.
- Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food.

Setting Convection Bake

To set the oven for convection bake and temperature to 375°F:

1. Arrange interior oven racks.
2. Turn the oven mode selector to **CONV BAKE**.
3. Turn the oven temperature selector to **375°F**.
6. The oven temperature light will blink for a few seconds before confirming the setting. The convection fan will turn on and the oven will begin heating.
7. Once the oven reaches the set temperature the oven will sound a chime indicating the food items can be placed in the oven.
8. When finished baking, be sure to return both the temperature selector knob and the oven mode knob to the OFF positions.

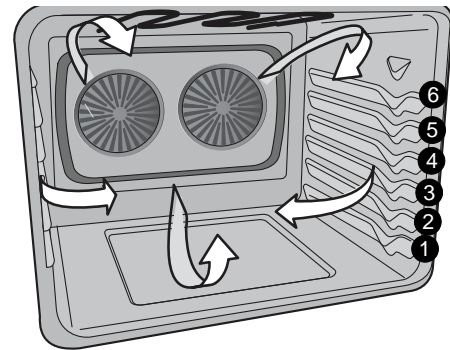


Figure 14: Convection air flow and rack positions

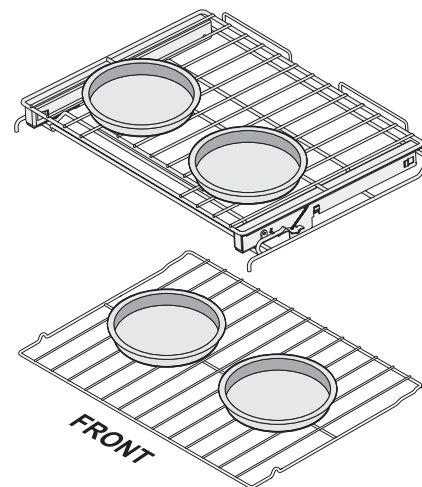


Figure 15: Suggested pan spacing

Setting Convection Roast

Convection roast is best for cooking tender cuts of beef, lamb, pork, and poultry. Convection roasting gently browns the exterior and seals in the juices by using the bake element, convection element, broil element, and fan to circulate the heat evenly and continuously within the oven.

Convection roasting tips:

- Use a broiler pan and grid, as well as a roasting rack (available by mail order). The broiler pan will catch grease drippings, and the grid will help prevent splatters. The roasting rack will hold the meat. Make sure the roasting rack is securely seated on the grid in the broiler pan. Do not use the broiler pan without the grid. Pull the rack out to the stop position before removing food. Position food (fat side up) on the roasting rack
- Do not cover insert with aluminum foil.
- Do not open the oven door often. Doing so will reduce the temperature in the oven and may increase the cooking time necessary for best results.

⚠ WARNING Should an oven fire occur, do not open oven door, turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive, and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

To set oven for convection roasting:

1. Place meat on roasting rack and place in oven.
2. Turn oven mode selector to **Conv Roast**.
3. Turn oven temperature selector to desired roasting temperature.

Note: Preheating the oven for convection roasting is not necessary. At this time you may want to set a timer as a reminder for checking food.

Table 1: Convection roasting temperature and time recommendations

Meat		Weight	Oven Temp	Internal Temp	Minutes per lb.
Beef	Standing rib roast*	4 to 6 lb.	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25-30
	Rib eye roast*	4 to 6 lb.	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25-30
	Tenderloin roast	2 to 3 lb.	400°F (204°C)	*160°F (71°C)	15-25
Poultry	Turkey whole**	12 to 16 lb.	325°F (163°C)	180°F (82°C)	8-10
	Turkey whole**	16 to 20 lb.	325°F (163°C)	180°F (82°C)	10-15
	Turkey whole**	20 to 24 lb.	325°F (163°C)	180°F (82°C)	12-16
	Chicken	3 to 4 lb.	350°F-375°F (177°C-191°C)	180°F (82°C)	12-16
Pork	Ham roast, fresh	4 to 6 lb.	325°F (163°C)	160°F (71°C)	30-40
	Shoulder blade roast	4 to 6 lb.	325°F (163°C)	160°F (71°C)	20-30
	Loin	3 to 4 lb.	325°F (163°C)	160°F (71°C)	20-25
	Pre-cooked ham	5 to 7 lb.	325°F (163°C)	160°F (71°C)	30-40

* The U.S. Department of Agriculture states, "Rare fresh beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. June 1985.) The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F (63°C) for medium rare fresh beef. For well done 170°F (77°C) ** Stuffed turkey requires additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent over browning and drying of the skin.

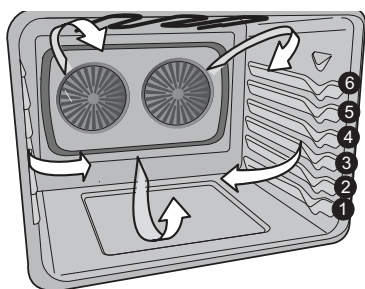


Figure 16: Convection roasting rack positions

⚠ CAUTION Do not use the broiler pan without the insert. A roasting rack (some models) can be used when convection roasting. Do not cover the broil pan or insert with aluminum foil; the exposed grease could ignite.

Important: When roasting chicken use the flat rack in position 2 for best results. To prevent food from contacting the broil element and to prevent grease splattering, do not use the roasting rack when broiling.

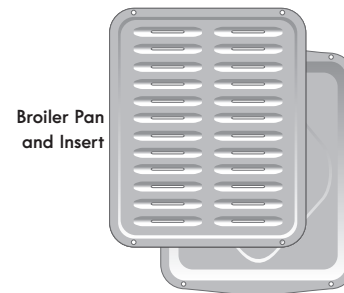
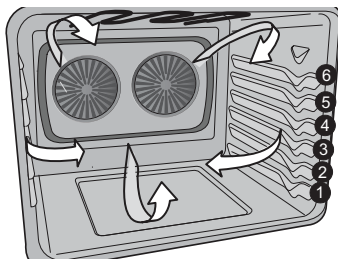
Setting Oven Controls

Using the Broil Feature

Use the broil feature to cook meats requiring direct exposure to radiant heat for optimum browning results. Broiling uses direct heat and can produce smoke. If smoke is excessive, place food further away from the broil element. Always watch food carefully to prevent burning. Always arrange oven racks when the oven is cool. The door must be closed for broil to operate. If the door is left open the display will show "d-O". Close the door for the function to resume. When broiling, always pull the oven rack out to the stop position before turning or removing food.

CAUTION Always use pot holders or oven mitts when working with a hot oven. When broiling, the oven interior, oven racks and cooktop will become hot enough to cause burns. Do not use the broiler pan without the insert. The insert is slotted and allows the grease to drain away from the meat and the high heat of the broiler into the broiler pan. Do not cover the broil pan or insert with aluminum foil; the exposed grease could ignite.

WARNING If an oven fire occurs, close the oven door. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour can be explosive; water can cause a grease fire to spread possibly causing personal injury. To prevent grease splattering, use the broil pan and insert when broiling.



To set broil:

1. Arrange oven racks while oven is cool.
2. Turn the oven mode selector knob to **broil**. The indicator light will flash.
3. Turn the temperature selector knob to **broil**. The indicator light will turn on and remain lit. For optimum browning results, preheat oven for 2 minutes before adding food.
4. Place the broiler pan on the rack. Be sure to center the broiler pan directly under the broiler element.
5. Broil with the door closed.
6. Turn the temperature and the selector knobs to **OFF** when broiling is complete or to cancel broil.

Recommended Broiling Times

Depending on the type, thickness, and the desired doneness of meat, it might be necessary to increase or decrease suggested broiling times or adjust the broiling pan to different rack positions. If a broiler pan and insert are not supplied with this appliance, they may be purchased from Sears.

In the U.S.A. call 1-844-4-553-6667 (in Canada 1-800-469-4663) and order broiler pan kit 5304442087.

Figure 17: Rack positions

Table 2: Broiling Suggestions

Food	Rack Position	Temperature	Cook time (minutes)		Internal Temperature	Doneness
			1st side	2nd side		
Steak 1" thick	5th or 6th*	550F (288°C)	5	4	145°F (63°C)	Medium*
Steak 1" thick	5th or 6th*	550F (288°C)	8	7	160°F (71°C)	Medium-Well
Steak 1" thick	5th or 6th*	550F (288°C)	8	7	170°F (77°C)	Well
Pork Chops 3/4" thick	5th	550F (288°C)	8	6	170°F (77°C)	Well
Chicken bone-in	4th	550F (288°C)	20	10	170°F (77°C)	Well
Chicken boneless	4th	550F (288°C)	8	6	170°F (77°C)	Well
Fish	4th	550F (288°C)	13	n/a	170°F (77°C)	Well
Shrimp	4th	550F (288°C)	5	n/a	170°F (77°C)	Well
Hamburger 1" thick	6th*	550F (288°C)	5	4	135°F (57°C)	Rare**
Hamburger 1" thick	6th*	550F (288°C)	9	7	145°F (63°C)	Medium-rare**
Hamburger 1" thick	6th*	550F (288°C)	10	8	170°F (77°C)	Well

*Use flat handle rack in top position. The U.S. Department of Agriculture states, "**Rare fresh beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. June 1985.) The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F (63°C) for medium rare fresh beef. For well done 170°F (77°C). All cook times shown are after 2 minutes of preheating.

Meat Probe

Use the probe feature for best results when cooking foods such as roasts, hams or poultry, using a probe to check internal temperature is the safest method to ensure properly cooked food. Before using the meat probe read the important information listed here:

Important:

- The probe feature must be set before setting the cooking mode and oven temperature.
- If a timer is running when the meat probe is plugged in, the control will sound a triple beep once and the timer will keep running. The timer must be canceled before the probe temperature can be set.
- If the meat probe is unplugged during cooking function the oven will stop cooking and turn off.
- When the meat probe is set correctly, the control will signal an alert when the internal food temperature reaches the desired set target temperature. When active, the internal food temperature is visible in the display during the cooking process. This eliminates any guesswork or the need to open the oven door to check the thermometer.

Proper placement of probe in food.

- Insert the probe so that the probe tip rests inside the center of the thickest part of meat or food. For best results, do not allow the probe to contact bone, fat, gristle, or the cookware. For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of lowest large muscle or joint.
- For meatloaf or casseroles, insert the probe into center of food. When cooking fish, insert meat probe just above the gill.
- For whole poultry or turkey, fully insert the probe into the thickest part of the breast.

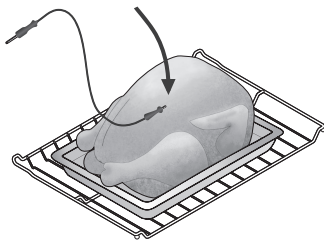


Figure 18: Proper probe placement for poultry

To set probe:

1. Insert the probe into the food. Place prepared food on the desired oven rack position and slide into the oven.
2. Plug the connector end of the probe into the probe receptacle while the oven is still cool. The receptacle is located on the upper left front oven cavity wall.

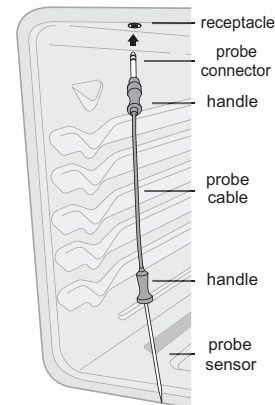





Figure 19: Meat probe components


3. When the probe is inserted, an acceptance tone will sound. Close the oven door.
4. The default temperature of 170°F appears in the display. Press the  key or  to set the desired probe temperature between 140°F and 210°F. Once desired temperature is set, the display will sound an acceptance chime.

Note: The probe must be fully set before setting the oven mode and temperature mode.

5. Set the **oven mode** to **Accela Heat, Bake, Conv Bake, or Conv Roast**.
6. Set the **oven temp** control to the desired cooking temperature. The oven will begin heating.
7. An up arrow  and current meat probe temperature will appear in the display until the meat probe target temperature is reached. If the meat probe temperature exceeds the maximum allowable temperature, the oven control will beep and **HOT** will appear in the display for 40 seconds to alert that the probe temperature is too high.
8. When the internal temperature of the food is within 10° of the set temperature, the control will chime and a **CHECK FOOD** reminder will appear in the display and will remain in the display and continue to chime every 60 seconds for five minutes or until the oven door is open.

Setting Oven Controls

Meat Probe (cont'd)

9. Once the target temperature of the food is reached, the control will chime to signal the end of cooking. At this time the  will turn off and the display will show the **FOOD READY** and **Hld** messages and the control will signal and end of cycle tone every 60 seconds until the door is opened or five minutes elapses.
10. The display will continue to show the set meat probe temperature until either **Hld** ends or the meat probe is disconnected from the receptacle.

Easy Probe

Easy Probe allows the user to monitor the temperature of the meat while a cooking function is actively running. This feature does not cancel the cooking function when the meat probe temperature is reached. In order to activate the easy probe feature, simply insert the meat probe while an active cooking function is running. The probe temperature will immediately be shown on the display.

Warm & Hold

Warm & Hold is perfect for keeping cooked foods at serving temperature (170°F) for up to 3 hours.

Important: To use Warm & Hold without any other cooking mode, both the Warm & Hold and Warm settings must be activated.

Warm & Hold tips:

- Always start with hot food. Do not use Warm & Hold to heat cold food.
- Food in heat-safe glass and glass ceramic containers may need higher temperature settings compared to food in regular containers. Avoid repeated openings of the oven, it will allow hot air to escape and the food to cool.
- Aluminum foil may be used to cover food to increase moisture content.

To set **Warm & Hold**:


1. Turn the oven mode control to **Warm & Hold**.
2. Turn the oven temperature control to **Warm**. The display will show **Hld** and the oven will warm to 170°F and remain at that temperature for up to 3 hours unless canceled.
3. To cancel Warm & Hold, turn both the oven mode and oven temperature controls to **OFF**.

Setting Warm

The **Warm** setting on the oven temperature control is pre-set to maintain a temperature of 170°F (77°C) for up to 12 hours or until canceled. For best quality, it is recommended for food to be held in Warm for up to 3 hours. The feature may be used with **Bake**, **Conv Bake**, or **Conv Roast**.

To set **Warm**:

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Turn the oven mode selector to **Bake**, **Conv Bake**, or **Conv Roast**.
3. Set the oven temperature selector to **Warm**. The indicator light will blink and then an acceptance chime will sound.
4. The preheat indicator light will turn on and stay on until the oven reaches 170°F.
5. To cancel **Warm**, turn the oven mode and oven temperature controls to **OFF**.

 **WARNING** Food Poisoning Hazard. Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

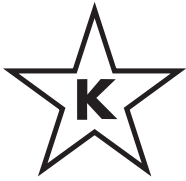
Bread Proof

The Bread Proof feature is pre-set to warm the oven to 100°F.

To turn on the **Bread Proof** feature:

1. Turn the oven temperature control to **Bread Proof**.
2. Turn the oven temperature mode to **Warm & Hold**, **Bake**, **Conv Bake**, or **Conv Roast**.
3. The display will show **PRF**. The control will accept the setting and **PRF** will change to show 100°F after preheating.
4. To turn off the Bread Proof feature turn the oven temperature control and oven mode control to **OFF**.

Setting the Sabbath Feature



This appliance provides special settings for use when observing the Jewish Sabbath/Holidays. For further assistance, guidelines for proper usage, and a complete list of models with the Sabbath feature, please visit the web at www.star-k.org.

Sabbath mode disables all audible tones or visual display changes on the oven control. The Sabbath feature may only be used with the bake function. Once the oven is properly set using bake with the Sabbath feature active, the oven will remain on until cancelled. The Sabbath feature overrides the factory preset 12 hour energy saving feature.

Important: The oven light will turn off during the Sabbath mode and remain off until the Sabbath mode is canceled. The meat probe feature is not available in Sabbath mode.

⚠ WARNING Food Poisoning Hazard. Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat, or poultry should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins and should be removed promptly when finished cooking.

To set the oven for baking and activate the Sabbath feature:


1. Be sure the clock is set to the correct time of day. Place food in the oven.
2. Turn the oven mode selector to **Bake**.
3. Turn the oven temperature selector to the desired bake temperature.
4. An acceptance chime will sound, the oven will start heating and the LED lights will stop blinking and remain on.
5. To enter Sabbath mode press and hold the  key for about 3 seconds. The control will sound an acceptance chime and **SAB** will appear in the display below the time of day.

Figure 20: Oven display showing Sabbath mode

Note: During the Sabbath mode all normal sounds of the oven control will be turned off. However the control will allow any sounds associated with alarms.

During Sabbath operation the oven temperature may be changed by adjusting the oven temperature selector. The oven will remain in Sabbath until canceled by the user.


To turn off the Sabbath feature:

1. Turning the oven mode selector and the oven temperature selector to the **OFF** position will cancel BAKE only.
2. To turn off the Sabbath feature press and hold the oven light key for about 3 seconds.
3. The acceptance chime will sound and SAB will disappear from the display. Be sure both oven selectors are returned to the OFF positions

Power failure while using Sabbath feature:

Should you experience a power failure or interruption, the oven will shut off. When power is returned, **SF** (Sabbath Failure) will be displayed, and the oven will not turn back on automatically. If your food was nearly fully cooked, you may allow the trapped heat in the oven to finish the cooking process. Otherwise, you should remove the food when the power failure occurs because you may only start the oven once during the Sabbath/Jewish holidays.

To turn off the Sabbath Failure (SF) message:

1. Turn the oven mode selector and the oven temperature selector to the **OFF** position.
2. Press and hold the  key for at least 3 seconds.
3. **SF** will disappear from the display, and the oven may be used with all normal functions.

Setting Oven Controls

Adjusting the Oven Temperature

The temperature in the oven is pre-set at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures.


Important note: Do not use oven thermometers such as those found in grocery stores to check the temperature settings inside your oven. These oven thermometers may vary as much as 20 to 40 degrees from actual temperatures.

If you think the oven is cooking too hot or too cool for the temperature you select, you can adjust the actual oven temperature to be more or less than what is displayed by accessing the UPO (User Programmable Offset).

Before adjusting, test a recipe by using a temperature setting higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.

Important: Before making a temperature adjustment, make sure both the oven mode and oven temperature selector knobs are in the OFF position.

To adjust the oven temperature:

1. When the oven is idle, press and hold the light key for 3 seconds until the display sounds an acceptance chime. **AUD** should appear in the display.
2. Press the  key until **UPO** appears and the default setting of **0°** (or the last offset temperature) is showing.

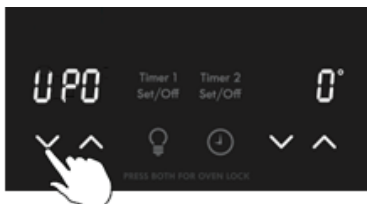


Figure 21: UPO shown at default setting




3. Press the  or  key until the desired temperature change (offset) is reached. The display will change $\pm 5^\circ$ with each key press to a maximum of $+ 35^\circ$ or a minimum of $- 35^\circ$ F.



Figure 22: UPO set to +10° (L) and -10° (R)

Once the new offset appears in the display, release the key and the control will accept the change.

4. To return the display to normal, press and hold  until an acceptance chime sounds. The display will return to show the time of day.


Note: Changing the UPO will not affect the broil or self clean temperatures.

Restoring Factory Default Settings

Your appliance was set with predetermined (default) oven control settings. The following options have settings that can be modified and may have been changed since the appliance was new:

- Continuous bake or 12 hour energy savings mode (ES)
- Silent or audible control (Aud)
- Oven temperature adjustments (UPO)

To reset user preferences to original factory setting:

1. Press and hold the **light** key for 3 seconds until the display changes to show a user preference.
2. Use the  to scroll until **rST** appears.
3. Press the arrow key on the right side of the display until **yES** appears in the display and release the key.

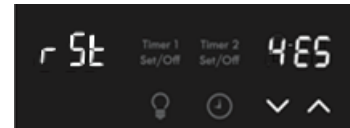



Figure 23: Oven control ready to reset

4. The control will accept the change and all the user preferences will return to factory settings (default).
5. To exit the user preferences, press and hold the  for 3 seconds and the display will return to show the time of day.

Important: Choosing the **yES** reset option will return all user preferences to their default settings.

Clean

The clean feature uses very high temperatures (well above normal cooking temperatures) which eliminate soils completely or reduces them to a fine powdered ash you can wipe away with a damp cloth.

What to expect during the clean cycle:

While in clean mode, sounds of metal expansion and contraction are normal. Odors are normal as the food soil is being removed. Smoke may appear through the oven vent. If heavy spills are not wiped up before cleaning, they may flame and cause more smoke and odor than usual. This is normal and safe and should not cause alarm. If available, use an exhaust fan during the clean cycle.

Important:

- Do not use oven cleaners or protective coatings in or around any part of the oven interior. Do not clean the oven door gasket. Take care not to rub, damage, or remove the gasket or use any cleaning substances on the oven door gasket (Figure 24). Doing so could cause damage and reduce the efficiency of the oven's performance.
- Clean any soil from the oven frame, door liner outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom with soap and water (Figure 24).
- Remove any excessive spills from the oven cavity before starting the self-cleaning cycle. To clean, use hot, soapy water and a cloth. Large spills can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures.
- Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices, or pie filling) to remain on the surface as they may leave a dull spot even after cleaning.
- Do not use aluminum foil or any other liners in the oven. These items are not made to withstand the very high temperatures of a clean cycle and will melt.
- This model comes with lubricated porcelain oven racks which can remain in the oven during the self-clean cycle. Do not clean this vegetable lubrication off the racks. It is important that the sides of the oven racks always have a light coating of vegetable oil. To maintain optimal rack performance, re-apply a thin layer of vegetable oil to the sides of the rack after every self-clean cycle or when the rack becomes difficult to slide.
- If you are planning to use the oven directly after a self clean cycle, remember to allow time for the oven to cool down and the oven door to unlock. This normally takes about one hour. A 3 hour clean cycle will actually take about 4 hours to complete.
- The timers do not function during a clean cycle.

Setting the Clean Cycle Duration

CAUTION Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or with any other liners or materials. Doing so will block heat distribution, produce poor baking results, and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).

- The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the clean cycle of any oven. Move birds to another well-ventilated room.
- Remove all items from the oven including cookware, utensils, and any aluminum foil.
- During the clean cycle, the outside of the oven can become very hot to the touch.
- Do not leave small children unattended near the appliance. During self-clean the appliance may become very hot to the touch.
- Do not force the oven door open. This can damage the automatic door locking system.
- Use caution when opening the door after the cleaning cycle is completed. The oven may still be very hot.
- Stand to the side of the oven door when opening the door to allow hot air or steam to escape.
- The oven bake and broil elements may appear to have cooled after they have been turned off. The elements may still be hot and burns may occur if these elements are touched before they have cooled.

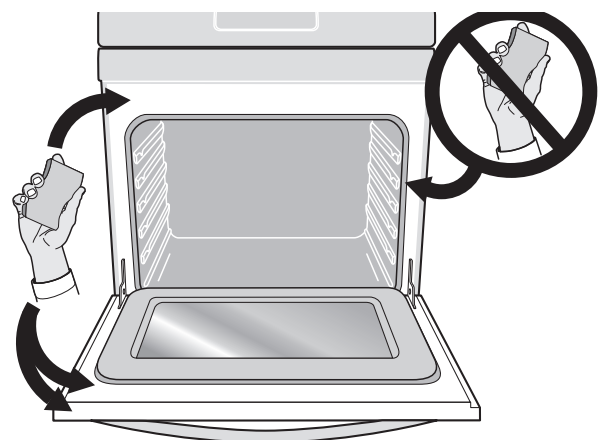




Figure 24: Cleaning around oven gasket

Setting Oven Controls

To set the controls for a cleaning cycle:

It is recommended to use a 2 hour clean cycle for light soils, a 3 hour cycle for average soils, and a 4 hour cycle for heavy soils.

1. Turn both the oven mode and oven temperature selectors to **CLEAN**. The display will show a 3 hour time (normal clean).
2. Use the  and  keys to select a 2 or 4 hour time if desired.
3. Once the control accepts a clean time, the **REMOVE RACKS** message will blink in the display. If the door is open the **CLOSE DOOR** message will also appear. If the user does not shut the door within 3 minutes of the display showing the door open message, the control will cancel the Clean function.
4. After the **REMOVE RACKS** message ends the oven door will begin locking. Do not attempt to open the door while the motor door latch mechanism is locking or when any locking indicators or displays are showing. The oven door should be completely locked in about 15 seconds.
5. **CLn** and the lock icon will appear in the display when the door is fully locked. The oven will start the Clean function.
6. The time left in the clean will be displayed under the **CLn** message.

When the Clean time ends:

1. **CLn** will change to **Hot** in the display and the lock icon will remain visible. The oven door remains locked until the oven has cooled to a safe temperature
2. When the temperature drops to the safe level, the display will fade out **Hot** from the timer display. The motor door lock unlocks automatically. Do not attempt to open the oven door until the lock icon disappears from the display. The oven door should completely unlock in about 15 seconds.
3. The display will then fade in **---** (dashes) to prompt user to rotate both the oven mode and temperature selector knobs to the **OFF** position.

Important note: Do not force the oven door open when the self-clean is active. This can damage the automatic door locking system. The oven may still be very hot, be sure to stand to the side of the oven door when opening after a clean cycle to allow any heat or steam to escape.

If Clean is active and a power failure occurs, the oven may not have thoroughly cleaned. This would depend on how much cleaning time had elapsed before the power failure. If needed after power is restored, set Clean again.

Care and Cleaning

Cleaning Various Parts of Your Oven

Before cleaning any part of the oven, ensure all controls are turned off and the oven is cool. Remove spills and any heavy soiling as soon as possible. Regular cleaning will reduce the difficulty and time of major cleaning later.

Surface Type	Recommendation
Aluminum, plastic, or vinyl trim Painted body parts Painted decorative trims Plastic	Use hot, soapy water and dry with a clean cloth. Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Follow by rinsing the area with clean water; dry and polish with a soft cloth. Glass cleaners may be used if sprayed on a soft cloth first. Do not spray liquids directly on the oven control and display area. Do not use large amounts of water on the control panel. Excess water on the control may damage the appliance. Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads, or paper towels. They will damage the finish.
Control panel Control keypad membrane Decorative trim (some models)	Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Follow by rinsing the area with clean water; dry and polish with a soft cloth. Glass cleaners may be used if sprayed on a soft cloth first. Do not spray liquids directly on the oven control and display area. Do not use large amounts of water on the control panel. Excess water on the control area may cause damage to the appliance. Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads, or paper towels. They will damage the finish.
Stainless Steel (some models)	Only use cleaners and polishes specifically manufactured for cleaning stainless steel. Always rub in direction of metal grain to avoid damaging. Do not use cleaners with high concentrations of chlorine. Do not use harsh scrubbing cleaners. Polish with a lint-free cloth. Wipe excess cleaner/polish off from the metal surface as bluish stains may occur during future oven heating that cannot be removed. Clean heavier soils with hot, soapy water and a cloth or sponge. Use clean water to rinse; use a cloth to dry.
Porcelain enamel broiler pan and Insert (available by mail order) Door liner and body parts	Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating.
Oven interior	Remove oven racks from the oven cavity before cleaning the oven interior. Use a mild, abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry.
Porcelain oven racks Porcelain Glide racks	This model comes with lubricated porcelain oven racks which can remain in the oven during the self-clean cycle. Do not clean this vegetable lubrication off the racks. It is important that the sides of the oven racks always have a light coating of vegetable oil. To maintain optimal rack performance, re-apply a thin layer of vegetable oil to the sides of the rack after every self-clean cycle or when the rack becomes difficult to slide See " Caring for glide racks " on page 26 .
Oven door	Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside door glass. Do not immerse the door in water. Do not spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents. Do not use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. The oven gasket is essential for a good seal. It is located on the inner frame of the door and visible when the door is opened. Do not clean the oven door gasket. On self clean models, the oven door gasket is made of a woven material. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.

Care and Cleaning

General Cleaning

Before manually cleaning any part of the oven, be sure all controls are turned off and the oven is cool. Ammonia must be rinsed before operating the oven. Provide adequate ventilation. Wear rubber gloves when cleaning the appliance manually. Remove spillovers and heavy soiling as soon as possible.

Aluminum Foil, Aluminum Utensils, and Oven Liners

Never cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire oven rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.

Protective Liners—Do not use aluminum foil or any other oven liners or materials to line the oven bottom. The high heat of the oven can melt these materials to the oven cavity and ruin the oven. These types of materials can also reduce the effectiveness of the air circulation in the oven and produce poor baking results.

- **Aluminum foil** - Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.
- **Oven racks** - Do not use aluminum foil to cover the oven racks. Using a liner in the oven restricts the heat and air flow needed to obtain the best possible cooking results for any oven.
- During self clean the oven temperature can become hot enough to melt aluminum cookware and utensils or aluminum foil if left in the oven. This could result in permanent damage to the oven interior and porcelain finish.

Adhere to the following precautions when using spray oven cleaners:

- Do not spray cleaner on the electrical controls or switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.
- Do not spray any cleaner on the oven door trim or gasket, broiler drawer glides, handles or any exterior surfaces of the oven, plastic or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.

Broiler Pan Cleaning Tips

To prevent grease from baking on, remove the broiler pan from the oven as soon as cooking is completed. Use hot pads because the broiler pan is extremely hot. Pour off grease. Soak the pan in hot, soapy water. Clean the broiler pan as soon as possible after each use. If necessary, use soap-filled steel wool pads. Heavy scouring may scratch the grid.

Replacing the Oven Lights

The interior oven lights are located at the rear of the oven cavity and covered with a glass shield. The glass shield must be in place whenever the oven is in use (See [Figure 25](#)).

Be sure the oven is unplugged or power is turned off and all parts are cool before replacing oven light. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass. Do not allow your fingers to touch the new bulb when replacing. This will shorten the life of the bulb. Use a paper towel or cotton glove while handling the new bulb when installing.

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the appliance
2. Remove interior oven light shield by turning a quarter turn counter-clockwise.
3. Replace bulb with a new T-4 type Halogen 25 watt appliance bulb.
4. Replace glass oven light shield by rotating clockwise.
5. Turn power back on again at the main source (or plug the appliance back in).
6. Be sure to reset the time of day on the clock.

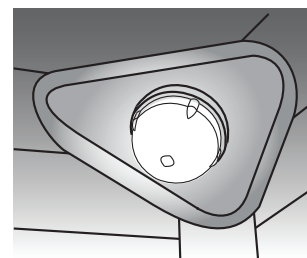


Figure 25: Halogen light

Removing and Replacing the Oven Door

The door is heavy. For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down.

To prevent possible burns, do not attempt to remove the oven door until the oven has completely cooled.

To remove the oven door:

1. Open oven door completely, horizontal with floor (Figure 26).
2. Pull up the lock located on each hinge support toward front of the oven until the lock stops. You may have to apply a little pressure on the lock to pull it up (Figure 27 and Figure 28).
3. Grasp the door by the sides, and close the door until the door frame makes contact with unlocked hinges.
4. Pull the bottom of the door toward you while rotating the top of the door toward the appliance to completely disengage the hinge levers (Figure 29).

To replace the oven door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides. Do not use the oven door handle (Figure 29).
2. Hold the oven door at the same angle as the removal position. Carefully insert the hinge levers into the oven frame until you feel the hinge levers are seated into the hinge notches. The hinge arms must be fully seated into the hinge notches before the oven door can be fully opened.
3. Fully open the oven door, horizontal with floor (Figure 26).
4. Push the door hinge locks up toward and into the oven frame on both left and right oven door hinges to the locked position (Figure 27 and Figure 28).
5. Close the oven door.

IMPORTANT!

Special Door Care Instructions - Most oven doors contain glass that can break.

Read the following recommendations:

- Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
- Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring, or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

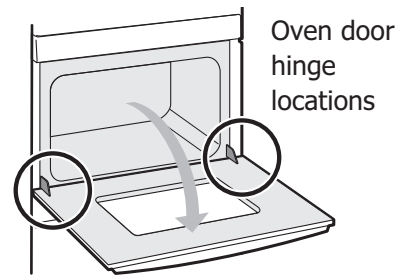


Figure 26: Location of hinges

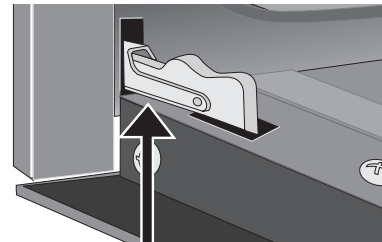


Figure 27: Hinge locked

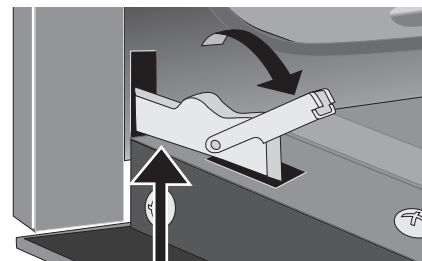


Figure 28: Unlocking hinge

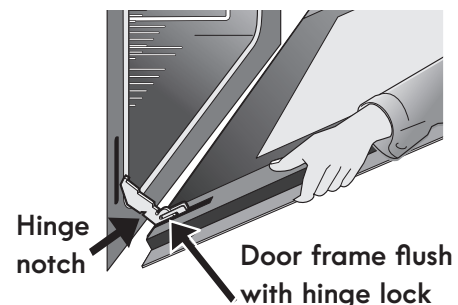


Figure 29: Remove (and replace) door

Care and Cleaning

Caring for glide racks

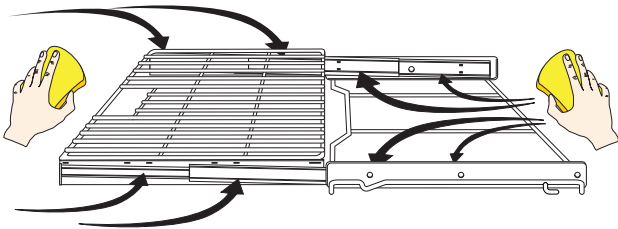
⚠ CAUTION Handle oven racks only when they are cool. After cooking or after the self clean cycle, racks will be very hot and can cause burns.

Important notes:

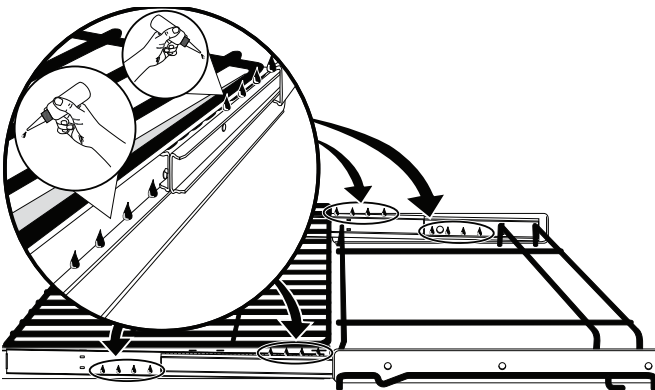
- The Glide rack is porcelain enameled and may be left in the oven to be cleaned during the self-clean cycle. After the cycle, or anytime the gliding is rough, the Glide rack extension tracks should be treated with graphite lubrication.
- Do not use cooking oil, cooking spray, or other oil-based lubrication products on the glide rack extension tracks. Use only the graphite lubrication in this area. To order graphite lubrication, contact your installer, servicer, or dealer.
- The rack support (see step 7 image) on each side of the rack will contact the oven wall, and must always have a light coating of vegetable oil. Apply a thin layer of vegetable oil to the rack supports after every self clean or when the rack becomes difficult to reposition in the oven.

To lubricate the glide rack:

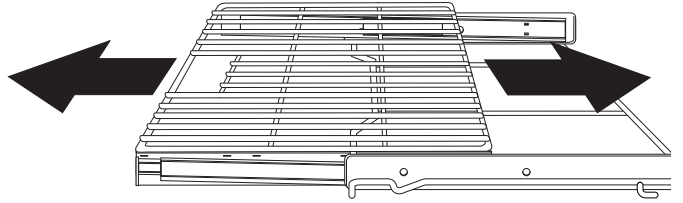
1. Remove the rack from the oven. Place the rack on a large flat surface covered with newspaper or scrap cloth. Fully extend the rack.
2. Wipe away debris and crumbs from the glide track using a cloth or sponge.



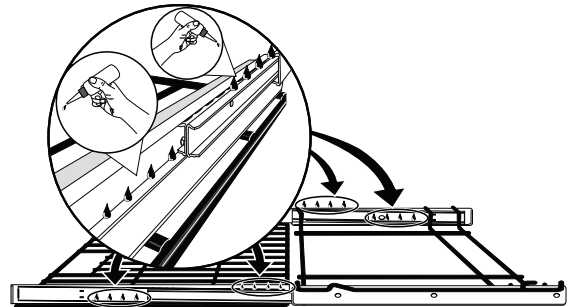
3. Shake graphite lubrication very well before applying. Place four drops of graphite lubrication along the bottom tracks (as shown in area circled in figure below). Repeat on both sides of the glide rack.



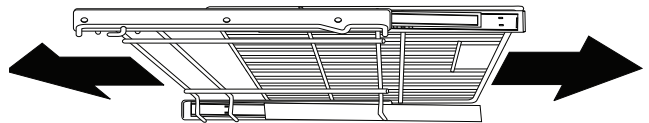
4. Extend and return the glide rack several times to distribute the lubricant.



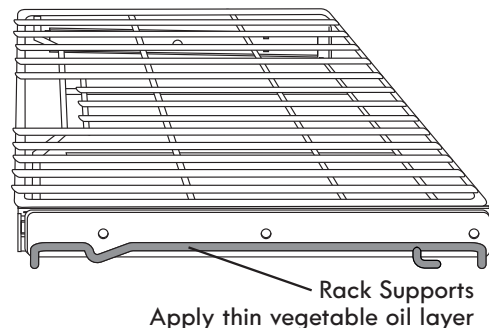
5. Turn glide rack over. Place four drops of graphite lubrication along the top tracks. Repeat on both sides of the glide rack.



6. Extend and return the glide rack several times to distribute the lubricant.



7. Apply a thin layer of vegetable oil to the rack support on each side of the glide rack. Keeping the rack supports lightly lubricated allows the entire rack to slide easily when changing rack positions.








8. Replace rack in oven right-side up.

BEFORE YOU CALL

For best cooking results, heat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies, or pastries, etc. There is no need to preheat the oven for roasting meat or baking casseroles.

The cooking times and temperatures needed to bake a product may vary slightly from your previously owned appliance.

Baking Problems and Solutions

Baking Problems	Causes	Corrections
Cookies and biscuits burn on the bottom. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cookies and biscuits put into oven before the preheating time is completed. • Oven rack is overcrowded or rack position too low. • Dark pans absorb heat too fast. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow oven to preheat to desired temperature before placing food in oven. • Choose pan sizes that will permit 2" to 4" of air space (5.1 cm to 10.2 cm) on all sides when placed in the oven. • Use a medium weight baking sheet.
Cakes too dark on top or bottom 	<ul style="list-style-type: none"> • Cakes put in oven before preheating time is completed. • Rack position too high or too low. • Oven too hot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in the oven. • Use proper rack position for baking needs. • Set oven temperature 25°F (13°C) lower than recommended.
Cakes not done in center 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven too hot. • Incorrect pan size. • Pan not centered in oven. 	<ul style="list-style-type: none"> • Set oven temperature 25°F (13°C) lower than recommended. • Use pan size suggested in recipe. • Use proper rack position and place pan so there is 2" to 4" (5.1 cm to 10.2 cm) of space on all sides of pan.
Cakes not level. 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven not level. • Pan too close to oven wall or rack overcrowded. • Pan warped. • Oven light left on while baking. 	<ul style="list-style-type: none"> • Place a marked glass measuring cup filled with water on the center of the oven rack. If the water level is uneven, refer to the installation instructions for leveling the oven. • Be sure to allow 2" to 4" (5.1 cm to 10.2 cm) of clearance on all sides of each pan in the oven. • Do not use dented or warped pans. • Keep oven light off while baking.
Foods not done when cooking time is over. 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven too cool. • Oven overcrowded. • Oven door opened too frequently. 	<ul style="list-style-type: none"> • Set oven temperature 25°F (13°C) higher than suggested and bake for the recommended time. • Be sure to remove all pans from the oven except the ones to be used for baking. • Open the oven door only after shortest recommended baking time.

Before You Call

Solutions to Common Problems

Before you call for service, review the following list. It may save you time and expense. Possible solutions are provided with the problem listed:

Problem	Solution
Oven control panel beeps and displays error codes	<ul style="list-style-type: none">• Oven control has detected a fault or error condition. Press STOP to clear the error code.• Oven control has detected a fault or error condition. When this occurs an E or F will show in the display. Turn both oven selectors to the OFF position.• Try bake or broil function again.• If the F or E code error repeats, turn off power to appliance, wait 5 minutes and then repower appliance. Set clock with correct time of day.• Try bake or broil function again. If fault recurs, turn both selectors to OFF and call for service.
Poor baking results	<ul style="list-style-type: none">• Many factors affect baking results. Use proper oven rack position. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate.• Preheat oven to the set temperature before placing food in the oven. If you feel the oven is too hot or cool, see “Adjusting the Oven Temperature” on page 20.
AccelaHeat™ performs poorly	<ul style="list-style-type: none">• AccelaHeat™ not used correctly. This cooking function is intended for convenience, precooked, and other specific foods. See “AccelaHeat™” on page 12 and follow best practices.
Appliance is not level.	<ul style="list-style-type: none">• Be sure floor is level, strong and stable enough to adequately support oven. If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.• Kitchen cabinet alignment may make oven appear not level. Be sure cabinets are square and have sufficient room for appliance clearance.
Cannot move appliance easily.	<ul style="list-style-type: none">• Cabinets not square or are built in too tight to allow clearance for appliance. Contact builder or installer to make appliance accessible.
Appliance does not operate.	<ul style="list-style-type: none">• Make sure power cord is plugged properly into outlet. If electricity to home is working, check fuse box or breaker.• Call your local electric company for service outage information.• Service wiring is not complete. Call 1-844-553-6667 for service (see back cover).
Flames inside oven or smoking from oven vent.	<ul style="list-style-type: none">• Excessive spills in oven. Grease or food spilled onto oven bottom or oven cavity. Wipe up excessive spills before starting oven.• If flames or excessive smoke are present see “Using the Broil Feature” on page 16.
Self Clean does not work	<ul style="list-style-type: none">• Oven control not set properly. Make sure the oven door is closed.
Oven does not operate.	<ul style="list-style-type: none">• The time of day is not set. The oven clock must first be set in order to operate the oven. See “Setting the Clock” on page 10.• Be sure oven controls are set properly. See “Setting Oven Controls” beginning on page 9 and review instructions for the desired cooking function in this manual.
Soil not completely removed after Self Clean	<ul style="list-style-type: none">• Excessive spills on oven bottom. Clean before starting Self Clean.• Failure to clean soil from the oven frame, the door liner outside the gasket, and the small area at the front center of the oven bottom. These areas are not in the self cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before starting the self cleaning cycle.• Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.

Oven smokes excessively when broiling	<ul style="list-style-type: none"> • Incorrect setting. See “Using the Broil Feature” on page 16. • Meat too close to the broil element. Reposition broil rack to provide proper clearance between the meat and broil element. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean. • Grease build up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Grease or food splatters will cause excessive smoking.
Oven racks do not slide easily	<ul style="list-style-type: none"> • This model comes with lubricated porcelain oven racks which can remain in the oven during the self-clean cycle. Do not clean this vegetable lubrication off the racks. It is important that the sides of the oven racks always have a light coating of vegetable oil. To maintain optimal rack performance, re-apply a thin layer of vegetable oil to the sides of the rack after every self-clean cycle or when the rack becomes difficult to slide.
Glide rack does not slide smoothly	<ul style="list-style-type: none"> • Glide rack needs lubrication. For instructions on how to care for your Glide rack, see “Caring for glide racks” on page 26.
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Be sure the oven light is secure in the socket. See “Replacing the Oven Lights” on page 24.
Fan noise occurring after oven is turned off	<ul style="list-style-type: none"> • Some models are equipped with a cooling fan that runs during the cooking process to cool internal electronic components. It is normal for this fan to continue to run for an extended period of time, even when the oven is off.

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.

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

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection**.
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"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** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual".
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **\$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **25% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

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

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

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 **1-844-553-6667**, and in Canada call **1-800-469-4663**.

Acuerdos maestros de protección

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto**. No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección**.
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico**: se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía "sin sorpresas"**: se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto**: en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto**: puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida**: es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un "manual parlante del usuario".
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas**, contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **\$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **25% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

*** La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, llame al **1-800-553-6667** en los EE.UU. o llame al **1-800-469-4663** en Canadá.

Kenmore®

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

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

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

1-844-553-6667

www.kenmore.com

In Canada 1-800-469-4663

www.sears.ca

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

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

1-800-469-4663 (Canada)

To purchase a protection agreement on a serviceable product :

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.kenmore.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca



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

Model / Modelo: 790.4115*

Kenmore PRO®

Wall Oven

Horno de pared

* = color number, número de color

N/P A00538202 Rev. B

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

Sears Canada Inc.
Toronto (Ontario) Canadá M5B 2C3
www.sears.ca



Tabla de contenido

Antes de ajustar los controles del horno.....	7	Cuidado y limpieza.....	23
Ajuste de los controles del horno.....	9	Antes de solicitar servicio técnico.....	27
		Solución de problemas comunes	28

Por favor, lea atentamente estas instrucciones y consérvelas

Este Manual de uso y cuidado contiene instrucciones generales para utilizar su electrodoméstico e información sobre las funciones de diversos modelos. Es posible que su producto no cuente con todas las funciones descritas. Las imágenes mostradas tienen carácter ilustrativo. Las imágenes de su electrodoméstico tal vez no coincidan exactamente con las incluidas aquí. Hay que aplicar el sentido común y tener cuidado al instalar, utilizar y mantener cualquier electrodoméstico.

GARANTÍA LIMITADA DE KENMORE PRO

Este electrodoméstico está garantizado POR UN AÑO a partir de la fecha de la venta contra defectos de materiales o mano de obra cuando se instala, opera y mantiene correctamente de acuerdo con todas las instrucciones provistas.

A opción del vendedor, se reparará o reemplazará un electrodoméstico defectuoso de manera gratuita luego de la presentación del COMPROBANTE DE VENTA.

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

Esta garantía es válida solamente durante **90 DÍAS** desde la fecha de venta en los Estados Unidos y es nula en Canadá, si este electrodoméstico se utiliza para otros fines que no sean domésticos y privados.

Esta garantía cubre ÚNICAMENTE defectos de material y mano de obra, y NO pagará lo siguiente:

1. Grietas en la placa vitrocerámica que no sean resultado de choque térmico.
2. Manchas y rayas en la placa vitrocerámica causadas por accidentes o un funcionamiento o mantenimiento inadecuados.
3. Decoloración de las superficies de la placa de cocción como resultado del uso normal.
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 mostrar al usuario la correcta instalación, operación y mantenimiento del electrodoméstico.
6. Llamadas al servicio técnico para corregir la instalación del electrodoméstico no realizada por agentes de servicio autorizados por Sears o para reparar problemas con fusibles domésticos, disyuntores, cableado de la casa y los sistemas de plomería o de suministro de gas resultantes de dicha instalación.
7. Daños o fallas de este electrodoméstico como consecuencia de la instalación no realizada por agentes de servicio autorizados por Sears, incluida la instalación que no estaba de acuerdo con los códigos eléctricos, de gas o de plomería.
8. Daños o fallas de este electrodoméstico, incluida la decoloración u oxidación de la superficie, si no se opera y mantiene correctamente de acuerdo con todas las instrucciones provistas.
9. Daños o fallas de este electrodoméstico, incluida la decoloración u oxidación de la superficie, que sean resultado de accidentes, modificación, abuso, mal uso u otra clase de uso que no sea para el fin previsto.
10. Daños o fallas de este electrodoméstico, incluida la decoloración u oxidación de la superficie, causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o elementos que no sean los recomendados en las instrucciones provistas con el producto.
11. Daños o fallas de las piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas a este electrodoméstico.
12. Servicio a un electrodoméstico si la placa de modelo y del número de serie no existe, está alterada o no se puede determinar fácilmente que tenga el logo de certificación correspondiente.

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 del producto según lo indicado en el presente documento. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de comercialización o aptitud para un fin en particular, están limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley. El vendedor no se responsabilizará 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 o Canadá*.

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

* El servicio de reparación a domicilio no está disponible en todas las áreas geográficas canadienses, y esta garantía tampoco cubre el desplazamiento del usuario o del técnico ni los gastos de transporte si este producto se encuentra en un área remota (tal como se define por Sears Canada Inc.) donde no hay disponibilidad de servicio de reparaciones autorizado.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canadá M5B 2C3

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

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

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

DEFINICIONES

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

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

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

Importante: Indica información importante, de instalación, de funcionamiento o de mantenimiento que no está relacionada con situaciones de peligro.

⚠ ADVERTENCIA Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico: No se deben guardar materiales inflamables en el horno ni cerca de los elementos superiores. 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, cerca de o sobre el horno.

⚠ ADVERTENCIA 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 permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna pieza del electrodoméstico, incluyendo el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón calentador o el horno doble inferior.

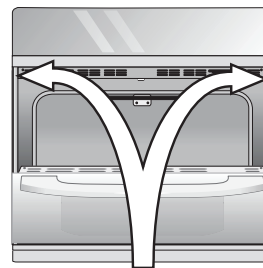
⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de vuelco



- Un niño o un adulto pueden volcar el horno y morir.
- Instale el dispositivo antivuelco en el horno y/o la estructura siguiendo las instrucciones de instalación.

- Asegúrese de volver a engarzar el dispositivo antivuelco si desplaza el horno.
- No utilice el horno sin que el dispositivo antivuelco correctamente activado.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o quemaduras graves a niños y adultos.



Orificios de montaje antivuelco

Consulte la instalación adecuada en las instrucciones de instalación suministradas con el electrodoméstico.

Compruebe la instalación correcta con una verificación visual de que los tornillos antivuelco están presentes.

Pruebe la instalación con una ligera presión hacia abajo sobre la puerta abierta del horno. El horno no debe inclinarse hacia adelante.

⚠ ADVERTENCIA Pararse, apoyarse o sentarse sobre la puerta o los cajones de un horno puede causar lesiones graves y, además, dañar el electrodoméstico. No guarde objetos atractivos para los niños cerca del electrodoméstico ni permita que los niños trepen o jueguen alrededor del horno. El peso de un niño sobre una puerta abierta puede volcar el horno, lo que podría devenir en quemaduras graves u otro tipo de lesiones.

⚠ ADVERTENCIA Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje del piso del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las coberturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir riesgo de incendio.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

⚠ PRECAUCIÓN Vista ropa adecuada. Nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando utilice este electrodoméstico. No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.

⚠ PRECAUCIÓN No caliente envases de alimentos sin abrir. La acumulación de presión podría hacer que el envase explote y causar lesiones.

⚠ PRECAUCIÓN Cuando caliente grasa o aceite, vigílelo atentamente. La grasa puede encenderse si se calienta demasiado.

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

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

Importante: 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 daños al sistema reproductor y exige que las empresas adviertan a sus clientes sobre la exposición potencial a tales sustancias.

⚠ PRECAUCIÓN Lea y siga las siguientes instrucciones y precauciones a la hora de desempacar, instalar y realizar el mantenimiento del electrodoméstico:

- Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaque antes de usar el horno. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar el horno. Nunca deje que los niños jueguen con el material de empaque.
- Saque la puerta del horno de todo electrodoméstico que ya no se utilice cuando lo guarde o lo descarte.
- Asegúrese de que haya un extintor de espuma adecuado disponible, ubicado de manera visible y fácilmente accesible cerca del electrodoméstico.

- **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 N.º 70 del Código Eléctrico Nacional (última edición) y con los requisitos de los códigos eléctricos locales. En Canadá este electrodoméstico debe instalarse según la norma CSA Estándar C22.1 del Código Canadiense de Electricidad (Canadian Electrical Code), Parte 1, y los códigos eléctricos locales. Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de este horno.
- **Mantenimiento por el usuario:** no repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en los manuales. Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico calificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños al horno.
- Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica del horno en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.
- No modifique ni altere la construcción de un horno a través de la extracción de los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o soportes antivuelco u otra pieza del horno.
- No intente usar el horno durante una falla eléctrica. Apague el horno siempre que se interrumpa la energía eléctrica. Si el horno no se apaga y se restablece el suministro eléctrico, el horno comenzará a funcionar nuevamente. Una vez que la electricidad se reanude, vuelva a programar el reloj y el horno.
- Las temperaturas bajas pueden dañar el control electrónico. Cuando use el electrodoméstico por primera vez, o cuando este no se haya usado por un período largo de tiempo, asegúrese de que la unidad esté en temperaturas superiores a los 32 °F (0 °C) durante al menos 3 horas antes de encenderla.

Conserve estas instrucciones para su consulta futura.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU HORNO

- Nunca utilice su electrodoméstico para calentar la habitación.
- Abra con cuidado la puerta del horno, del horno inferior o del 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.
- No toque las resistencias ni las superficies interiores del 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: Coloque siempre 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 calientes del horno. Use agarraderas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. Quite todos los utensilios y accesorios de la parrilla antes de retirarla.
- 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.
- Revestimientos protectores: No use papel de aluminio ni otros materiales para revestir el piso del horno, excepto cuándo y cómo se sugiera en esta guía. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en riesgo de choque eléctrico o incendio.
- No cocine en el piso del horno. Siempre cocine con el utensilio adecuado y use las parrillas del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU HORNO

⚠ PRECAUCIÓN Antes de limpiar manualmente cualquier pieza del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y de que el horno esté frío. La limpieza del horno en caliente puede causar quemaduras.

Limpie regularmente el horno para mantener sin grasa todas las piezas que puedan encenderse. No deje que se acumule grasa.

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.

No toque las resistencias expuestas ni las superficies interiores del horno hasta que se enfríe.

HORNOS AUTOLIMPIABLES (algunos modelos)

- Limpie solo las piezas que se indican en esta guía. Antes de la autolimpieza, retire la asadera y todo utensilio, accesorio o alimento que se encuentre en el horno. Retire las parrillas a menos que se indique lo contrario.
- No use limpiadores para hornos. No se deben usar agentes de limpieza para hornos o revestimientos de protección de ningún tipo en ninguna pieza del horno o alrededor de esta.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- 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 DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este 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.

Este electrodoméstico debe ser provisto con el voltaje y la frecuencia correctos, y conectarse a un circuito de derivación individual debidamente puesto a tierra, protegido por un disyuntor o un fusible.

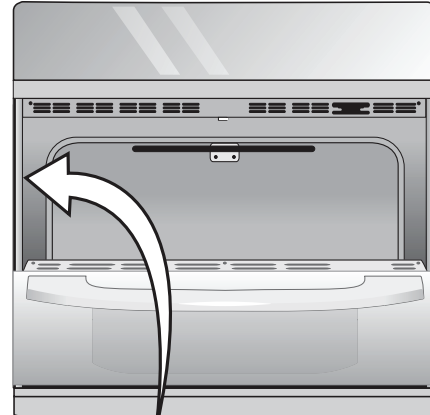
Es obligación y responsabilidad del consumidor comunicarse con un instalador calificado para garantizar que la instalación eléctrica sea adecuada y cumpla con todos los códigos y reglamentos locales.

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

Registro del producto e información al cliente

Ubicación de la placa de número de serie

La placa del número de serie se encuentra donde se indica en la figura:



Anote la fecha de compra, el modelo y el número de serie del producto en los correspondientes espacios reservados para ello a continuación.

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

Conserve su recibo de compra para referencia futura.

Antes de ajustar los controles del horno

Ubicación de los respiraderos del horno

Los respiraderos del horno se encuentran donde se indica en la **Figura 1**: Cuando el horno está encendido, pasa aire caliente a través de estos respiraderos. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado. No bloquee los respiraderos del horno. Es posible que aparezca vapor o humedad cerca de los respiraderos. Esto es normal.

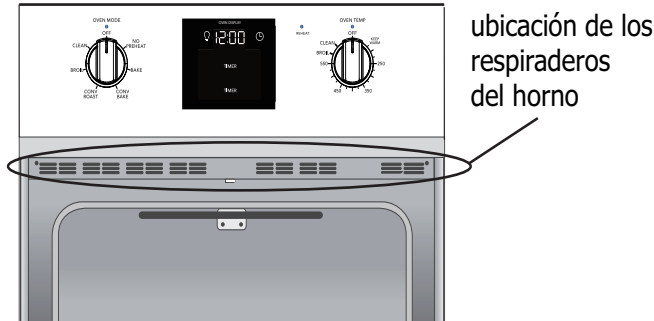


Figura 1: Ubicación de los respiraderos del horno

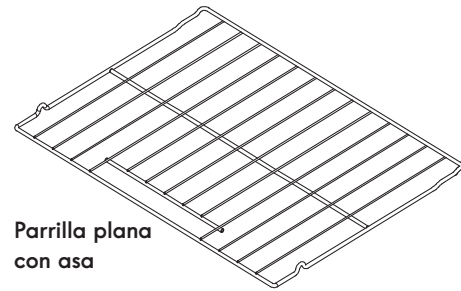
⚠ PRECAUCIÓN Siempre use agarraderas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, su interior, su exterior, las parrillas y la placa de cocción se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA Revestimientos protectores: No use papel de aluminio ni otros materiales para revestir el piso del horno, las paredes, las parrillas ni ninguna otra parte del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en riesgo de choque eléctrico o incendio.

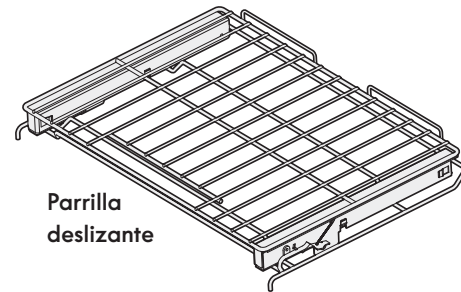
⚠ PRECAUCIÓN No revista las paredes, las parrillas, el piso ni cualquier otra parte del horno con papel de aluminio. Esto alterará la distribución de calor, generará resultados deficientes de cocción y puede causar daños permanentes en el interior del horno. Durante el ciclo de autolimpieza, el horno se calentará lo suficiente para derretir el papel de aluminio.

Importante: Este modelo viene con parrillas para horno de porcelana lubricadas, que pueden permanecer en el horno durante el ciclo de autolimpieza. No limpie esta lubricación vegetal de las parrillas. Es importante que los lados de las parrillas del horno siempre tengan una ligera capa de aceite vegetal. Para mantener un rendimiento óptimo de la parrilla, vuelva a aplicar una capa delgada de aceite vegetal a los lados de la parrilla después de cada ciclo de autolimpieza o cuando se dificulta el deslizamiento de dicha parrilla.

Tipos de parrillas de horno



Parrilla plana con asa



Parrilla deslizante

Figura 2: Tipos de parrillas

- La parrilla plana con manija puede utilizarse para la mayoría de las necesidades de cocción.
- La parrilla deslizante permite verificar la comida sin retirarla del horno. Las ilustraciones de la próxima página muestran cómo extraer y reemplazar la parrilla deslizante.

Disposición, remoción y reemplazo de parrillas

Disposición: Siempre organice las parrillas del horno cuando el mismo esté frío.

Remoción: Tire de la parrilla hacia afuera hasta el tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.

Reemplazo: Acople la parrilla en las hendiduras a ambos lados de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia atrás a su posición final. Asegúrese de que las parrillas del horno estén niveladas antes de usarlas. Para maximizar el espacio de cocción del horno, coloque la parrilla compensatoria (en algunos modelos) en la posición más baja para rostizar piezas de carne grandes.

Antes de ajustar los controles del horno

Remoción y reemplazo de parrillas deslizantes

La parrilla deslizable totalmente extensible facilita la preparación de alimentos. Esta parrilla cuenta con guías de deslizamiento que permiten sacarla del horno sin frotar los lados de su pared.

Consulte el mantenimiento adecuado de las parrillas deslizantes de porcelana en "[Cuidado de parrillas deslizantes](#)", dentro de la sección Cuidado y limpieza de la [página 26](#).

Remoción: Agarre con una mano la manija y levante la palanca de liberación situada en la parte delantera inferior de la parrilla, como se muestra en la figura 3.

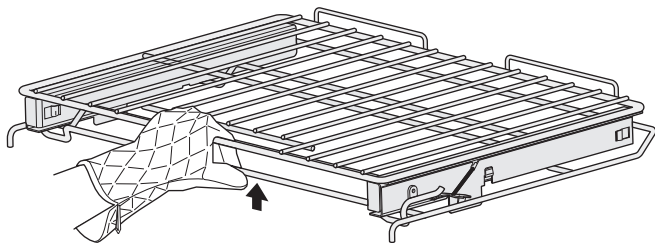


Figura 3: Agarre la manija y levante la barra

Mientras sostiene la palanca de liberación, tire de la parrilla deslizable hacia afuera hasta que alcance el tope.

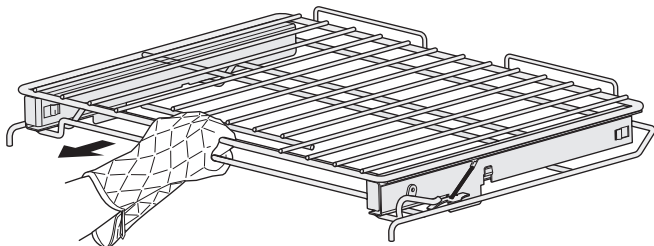


Figura 4: Tire de la parrilla hasta el tope

Con ambas manos, sujete las partes superior e inferior de la parrilla deslizable. Levante la parte frontal de la parrilla ligeramente y siga tirando de la parrilla para extraerla del horno.

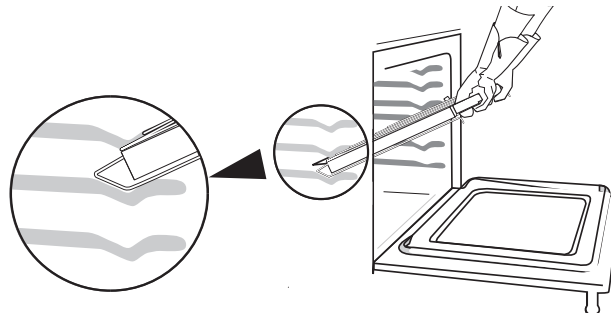


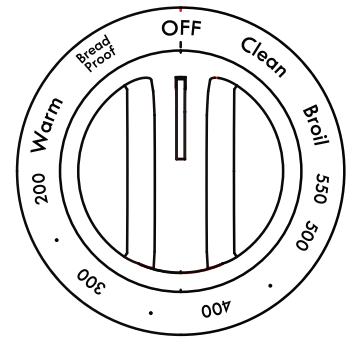
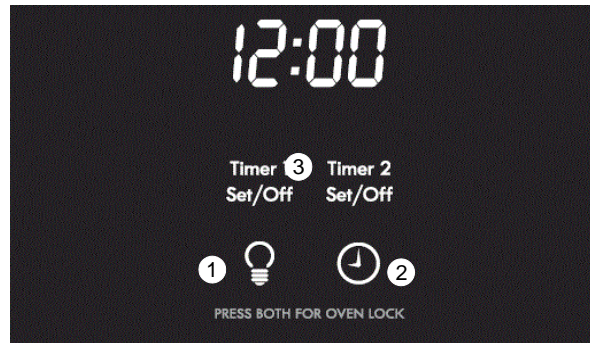
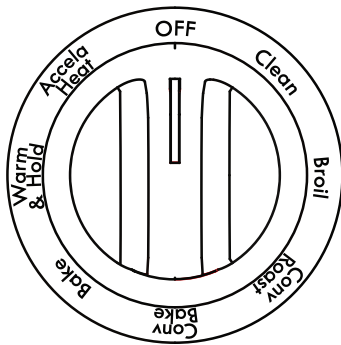
Figura 5: Extraiga y reemplace con ambas manos

Asegúrese de agarrar las dos partes de la parrilla superior e inferior juntas al extraer o manipular la parrilla deslizable. Las partes de la parrilla se mueven de manera independiente y son difíciles de manejar a menos que se mantengan unidas.

Reemplazo: Agarre las partes superior e inferior de la parrilla deslizable, levántela y manténgala nivelada entre las paredes de la cavidad del horno. Incline la parte delantera de la parrilla ligeramente y deslícela completamente a su posición.

Nota importante: Para evitar posibles daños en el horno, no intente cerrar la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén completamente recolocadas dentro de la cavidad del horno.

Ajuste de los controles del horno



AJUSTES DEL MODO DE HORNO

AccelaHeat™ Se usa con una sola parrilla, colocando los alimentos en el centro del horno antes de ajustar la temperatura.

Bake (hornear): Se utiliza para seleccionar la función de horneado antes de ajustar la temperatura.

Clean (limpieza): Se utiliza para seleccionar el ciclo de limpieza antes de programar la limpieza con el selector de temperatura.

Conv Bake (hornear por convección): Se utiliza para seleccionar la función de horneado por convección antes de ajustar la temperatura.

Conv Roast (rostizado por convección): Se utiliza para seleccionar la función de rostizado por convección con carne de res, cordero, cerdo y aves antes de ajustar la temperatura.

Broil (asar): Se utiliza para seleccionar la función de asado antes de programarla con el selector de temperatura.

Warm & Hold (calentar y mantener): Mantiene los alimentos cocinados a la temperatura de servir durante un máximo de 3 horas.

Bread Proof (fermentación de pan): Calienta el horno a baja temperatura, ideal para fermentar pan.

FUNCIONES DE LA PANTALLA DEL HORNO

- Luz del horno:** Se usa para encender la luz interna del horno.
- Reloj:** Sirve para ajustar la hora del día.
- Timers** (temporizadores): Permiten ajustar o cancelar el temporizador de minutos. El temporizador de minutos no inicia ni detiene ninguna función de cocción.

AJUSTES DE TEMPERATURA DEL HORNO: Sirven para programar las temperaturas del horno entre 170 °F (MANTENER CALOR) y 550 °F. El ajuste Clean (limpieza) solo debe usarse tras leer todas las precauciones y advertencias de "Clean (Limpieza)" en la [página 21](#).

Ajustes mínimos y máximos de los controles del horno

Función	Temp/Tiempo mín	Temp/Tiempo máx
BAKE (HORNEAR)	200 °F (93 °C)	550 °F (288 °C)
AccelaHeat™	200 °F (93 °C)	550 °F (288 °C)
CONV BAKE (HORNEAR CONV)	200 °F (93 °C)	550 °F (288 °C)
CONV ROAST (ROSTIZAR CONV)	200 °F (93 °C)	550 °F (288 °C)
SONDA CARNE	140 °F (60 °C)	210 °F (99 °C)
BROIL (ASAR)	550 °F (288 °C)	
BREAD PROOF (FERMENTAR PAN)	100 °F	110 °F
WARM & HOLD (CALENTAR Y MANTENER)	170 °F	3 h
CLEAN (LIMPIAR)	2 h	4 h
TIMER (TEMPORIZADOR)	0:01 h	11:59
RELOJ (12 h)	1:00 h	12:59 h

Ajustes de preferencias de usuario

Los ajustes predeterminados (de fábrica) incluyen **AUd** (control sonoro), **ES** (ahorro de energía), **UPO** (compensación programable por el usuario) para cambiar la temperatura del horno y **dEF** (por defecto) con **rSt** (restablecer).





Para acceder a las preferencias de usuario, mantenga presionada la tecla de luz durante 3 segundos con el horno en modo inactivo y ningún temporizador activado. Una vez activadas, el usuario puede modificarlas y desplazarse por el menú de opciones antes descrito. En esta misma sección Controles del horno encontrará instrucciones específicas para ajustar las preferencias de usuario disponibles.

Ajuste de los controles del horno

Ajuste del reloj

Con la tecla de reloj se accede al ajuste de la hora. La primera vez que se enchufa el horno o cuando se ha interrumpido el suministro eléctrico, en la pantalla parpadeará **12:00**.

Para ajustar la hora correcta:

1. Presione la tecla de **reloj**.
2. La pantalla mostrará una hora y bajo ella las teclas  y .
3. Presione  o  para ir a la hora correcta y suelte la tecla.
4. El control hará sonar un timbre para indicar que acepta la hora recién ajustada y mostrará la hora junto con los dos temporizadores disponibles.

Importante: No es posible cambiar el reloj cuando el horno está programado para cocinar o se encuentra activada la autolimpieza. El modelo Kenmore Professional solo lleva un reloj de 12 horas.

Ajuste de horneado continuo o ahorro de energía de 12 horas

El horno está preajustado para cocinar un máximo de 12 horas y apagarse automáticamente. Si se desea cocinar durante más tiempo, es posible cambiar esta función a cocción continua ajustando la preferencia de usuario y desactivando la función de ahorro de energía.

Para ajustar el horno en cocción continua:







1. Mantenga presionada la tecla  durante 3 segundos hasta que suene un timbre de aceptación y se muestre una de las preferencias de usuario.
2. Presione la tecla  o  hasta que se vean **ES** y **ON**.



Figura 6: Ahorro de energía con opciones ON y OFF

3. Para desactivar la función de ahorro de energía, presione la tecla  o  hasta que en la pantalla aparezca **OFF** (Apagado).
4. El control aceptará el cambio en unos segundos y sonará el timbre de aceptación. Ahora el horno está ajustado para cocción continua.
5. Para volver a mostrar la hora, mantenga presionada la tecla  durante 3 segundos hasta que se oiga el timbre y aparezca de nuevo la hora.

Ajuste del temporizador

La pantalla del horno tiene temporizadores de minutos auxiliares para ayudar a controlar las funciones de cocción. El temporizador no puede utilizarse durante el ciclo de autolimpieza ni mientras se utiliza la función de sonda para carne asociada a la pantalla del temporizador. El ajuste mínimo del temporizador es 1 minuto y el máximo 11:59 (HR:MIN).

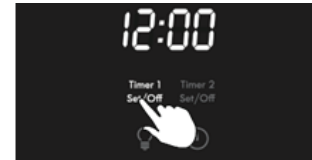


Figura 7: Presione Timer Set/Off antes de ajustar la hora y de nuevo para detener el temporizador

Para ajustar el temporizador:





1. Presione una tecla **TIMER Set/Off**.
2. La pantalla del temporizador mostrará **0:00** y las teclas  y . **NOTA:** Si en ese momento se presiona la tecla , sonará un timbre de tecla no válida.
3. Presione la tecla  para ir al ajuste deseado. Si la tecla se mantiene presionada, el valor del temporizador aumentará rápidamente. Cuando alcance el valor que desea, vuelva a presionar la tecla del temporizador y éste iniciará una cuenta atrás automática al cabo de unos segundos.



Figura 8: Ajuste del temporizador


4. La pantalla del temporizador mostrará el icono **H:M** si el temporizador se ajusta en más de 1 minuto. Si el valor es inferior a 1 minuto, mostrará el tiempo en segundos, sin el icono **H:M**.
5. Cuando termine el temporizador, sonará un timbre avisador que se repetirá una vez cada 60 segundos durante cinco minutos. Para poder reprogramar un temporizador que ya ha vencido, hay que presionar su tecla.
6. Para cancelar el temporizador antes de que transcurra el tiempo ajustado, presione la tecla **TIMER Set/Off**.

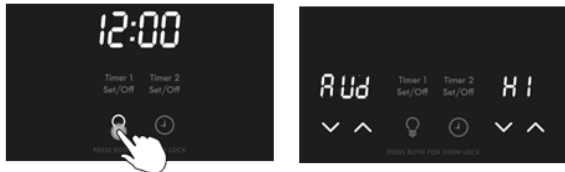
Los temporizadores de minutos no inician ni detienen el proceso de cocción. Pueden ser utilizados solos o junto con la mayoría de las demás funciones del horno.

Ajuste del control de operación silenciosa

El horno está ajustado para operar con determinados timbres y tonos (ajustes predeterminados) que alertan al usuario sobre determinadas funciones. La función de operación silenciosa permite operar el control del horno sin sonidos cuando sea necesario. Es posible restituir la operación con sonidos de programación normal mediante las preferencias de usuario.

Para ajustar el control del horno en operación silenciosa:

- Mantenga presionada la tecla  unos segundos hasta que suene un timbre de aceptación. En la pantalla debe aparecer **AUd**.







- Si no aparece **AUd**, presione la tecla  hasta que se vean **AUd** y **HI**. Este es el ajuste normal (predeterminado).



Figura 9: Ajuste predeterminado de los sonidos de control del horno

- Para bajar el volumen de la función sonora o **desactivarla** por completo, presione la tecla  o  hasta que la pantalla muestre **LO** u **OFF**.




- Cuando en la pantalla aparezca el ajuste deseado, suelte la tecla y espere el timbre de aceptación.
- Para volver a mostrar la hora, mantenga presionada la tecla  durante 3 segundos hasta que se oiga el timbre y aparezca de nuevo la hora.

Luz del horno

La luz del horno se encenderá automáticamente cuando se abra la puerta. La tecla de luz del panel de control permite encender la luz del horno con la puerta cerrada.

Nota: Para obtener los mejores resultados de horneado, no deje encendida la luz del horno mientras hornea. La luz del horno se apaga y no funciona durante los ciclos de autolimpieza.

Para encender y apagar las luces del horno:

- Presione .

Las luces interiores del horno llevan protectores de vidrio. Los protectores de vidrio deben estar instalados siempre que el horno esté en uso.

Para cambiar las luces interiores del horno, consulte "[Reemplazo de las luces del horno](#)" en la sección Cuidado y limpieza.

Ajuste del bloqueo del horno

Cuando el bloqueo del horno está activado, la puerta, los controles y las funciones del horno permanecen bloqueadas. Si el usuario intenta ajustar el modo o la temperatura del horno, el control emitirá un error (pitido triple).

Para activar el bloqueo del horno:

- Mantenga presionadas las teclas de **luz** y de **reloj** unos 3 segundos.
- El control emitirá un pitido y el motor empezará a cerrar el pestillo de la puerta. No intente abrir la puerta del horno mientras se está bloqueando el mecanismo.



Figura 10: Mantenga presionadas las teclas de luz y reloj

- Una vez efectuado el bloqueo, en la pantalla aparece un icono de bloqueo y las letras **LOC**.
- Para desbloquear la puerta del horno, mantenga presionadas las teclas de **luz** y de **reloj** unos 3 segundos. **LOC** parpadeará y el motor de bloqueo de la puerta empezará a desbloquear ésta. No intente abrir la puerta del horno mientras se está desbloqueando.
- Cuando hayan desaparecido el icono de bloqueo y las letras **LOC**, se podrá abrir la puerta y usar los controles del horno.

Ajuste de los controles del horno

AccelaHeat™

Use la función AccelaHeat™ cuando prefiera empezar a hornear de inmediato, sin necesidad de precalentar. Con esta función se obtienen buenos resultados al preparar comida precocinada, como rollos de canela, pizza congelada, papas fritas y tater tots. La comida termina de hornearse en el tiempo indicado por las instrucciones de preparación sin tener que aguardar el periodo de precalentamiento habitual.

Importante: Para obtener los mejores resultados de cocción, se recomienda usar la función de convección cuando se cocinen alimentos con masa o panificados, como tortas, pasteles y panes.

Cuando se utiliza AccelaHeat™, el ventilador efectúa un ciclo de encendido y apagado, igual que el elemento de horneado, con el fin de mantener la temperatura ajustada para conseguir un horneado uniforme.

AccelaHeat™ puede programarse para una temperatura del horno entre 200 °F (93 °C) y 550 °F (288 °C).

Mejores prácticas con AccelaHeat™:

- Coloque siempre los alimentos en la posición de parrilla 3 del horno. La función AccelaHeat™ está concebida para hornear con una sola parrilla centrada en el horno.
- Con AccelaHeat™, utilice utensilios para hornear con lados bajos o sin lados. Esto permite que el aire circule alrededor de los alimentos uniformemente.
- Los alimentos con forma longitudinal, como las varitas de pescado o de pollo, deben colocarse sobre la bandeja con los extremos orientados hacia los lados del horno.
- Respete el tiempo y la temperatura indicados en las instrucciones de preparación del envase. AccelaHeat™ funciona mejor cuando la cocción dura más de 10 minutos. Si el tiempo indicado en las instrucciones es menor, quizá se necesiten unos minutos más para obtener resultados óptimos.
- No abra la puerta del horno con frecuencia. Si se abre la puerta, se reducirá la temperatura del horno y esto podría aumentar el tiempo de horneado.

Para programar la función AccelaHeat™:

PRECAUCIÓN Siempre use agarraderas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno y las parrillas se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

1. Saque los alimentos del envase y colóquelos en una bandeja de hornear.
2. Introduzca la bandeja en la posición de parrilla 3 del horno (Figura 11) y cierre la puerta. La función AccelaHeat™ está concebida para hornear con una sola parrilla centrada en el horno.
3. Gire el selector de modo hasta la posición AccelaHeat™.
4. Gire el selector de temperatura del horno al valor que desee. El horneado se iniciará al instante.
5. Para detener el horneado, gire el selector de modo del horno hasta OFF. Devuelva también a la posición OFF el selector de temperatura del horno.

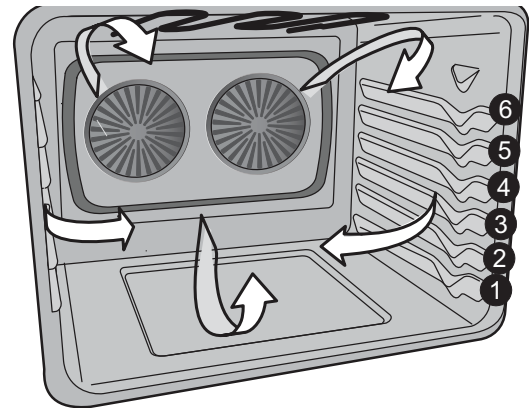


Figura 11: Posiciones de la parrilla

Ajuste del horneado

Utilice la función **Bake** (hornear) cuando la receta requiera el horneado con temperaturas normales. Para obtener los mejores resultados de cocción, se recomienda usar la función de convección cuando se cocinen alimentos con masa o panificados, como tortas, pasteles y panes.

Consejos de horneado

- Precaliente totalmente el horno antes de hornear alimentos como galletas, tortas, bizcochos y panes. Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
- Mantenga apagada la luz del horno mientras hornea.
- Se prefiere el horneado por convección para cocinar en varias parrillas a la vez.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas con dos parrillas, coloque la parrilla deslizante en la posición 4 y la parrilla plana con manija en la posición 1 (consulte la [Figura 12](#)).
- Cuando use dos parrillas del horno, coloque los utensilios como se muestra en la [Figura 13](#). Deje por lo menos 2-4 pulgadas (5-10 cm) de espacio entre los utensilios, para la circulación adecuada de aire.
- Las cookies deben ser horneadas en bandejas que no o bajos lados. Al utilizar dos bastidores colocan el estante del deslizamiento en la posición 5 y la cremallera plana en la posición 3.
- Los utensilios para hornear oscuros u opacos absorben más calor que los 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.

Puede programarse el horneado para cualquier temperatura entre 200 °F (93 °C) y 550 °F (288 °C).

Para programar el horneado a 350 °F:

1. Asegúrese de colocar las parrillas en las posiciones adecuadas para los alimentos que va a hornear.
2. Gire el selector de modo hasta la posición **Bake**.
3. Gire el selector de temperatura del horno a **350 °F**.
4. Aparecerá el mensaje **PREHEAT** (precalentamiento), la luz de temperatura del horno se encenderá y sonará un tono de aceptación. El horno empezará a calentarse.
5. Cuando se alcance la temperatura ajustada, el mensaje **PREHEAT** desaparecerá y un timbre avisador le alertará para que introduzca la comida en el horno. Ajuste un temporizador para controlar el tiempo de cocción real si es preciso.

6. Al terminar de hornear, no olvide devolver a la posición **OFF** los selectores de temperatura y de modo del horno.

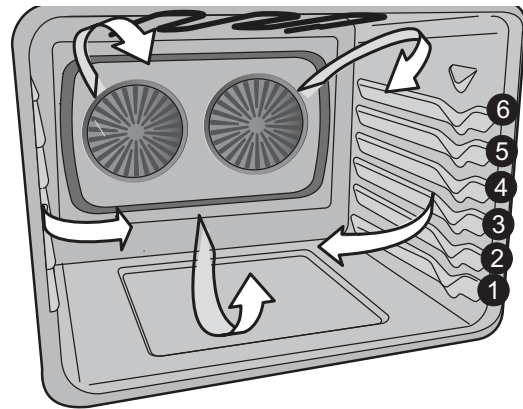


Figura 12: Posiciones de la parrilla

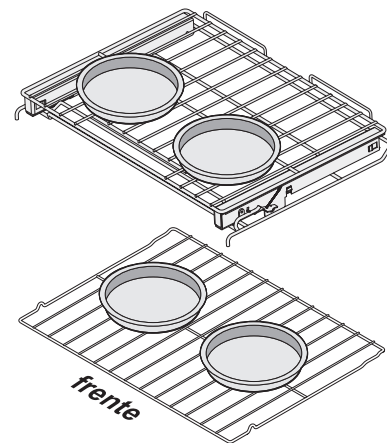


Figura 13: Colocación de utensilios para hornear con dos parrillas

Importante: No abra la puerta del horno con frecuencia. Si lo hace, se reducirá la temperatura del horno y esto podría aumentar el tiempo necesario para obtener buenos resultados.

Ajuste de los controles del horno

Horneado por convección

El horneado por convección permite obtener los mejores resultados cuando se utilizan varios utensilios y parrillas. La función de convección utiliza un ventilador para hacer circular calor uniforme continuo dentro del horno (Figura 14).

Esta mejor distribución del calor permite que los alimentos se cocinen más rápido, de manera más homogénea y más dorados. También mejora el horneado cuando se utilizan dos parrillas a la vez. El horneado por convección puede programarse a cualquier temperatura entre 200 °F (93 °C) y 550 °F (288 °C).

Beneficios del horneado por convección:

- Horneado en varias parrillas.
- Algunos alimentos tardan menos en cocinarse, con el consiguiente ahorro de tiempo y energía.

Consejos de horneado por convección:

- Debido a que la mayoría de los alimentos se cocinan más rápido y de manera más uniforme con la función de convección, se aconseja reducir la temperatura recomendada de la receta en 25° para obtener mejores resultados. Siga las instrucciones de la receta con el tiempo mínimo de cocción recomendado.
- Precaliente totalmente el horno antes de hornear alimentos como galletas, tortas, 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 la parrilla deslizante en la posición 4 y la parrilla plana con manija en la posición 1 (consulte la Figura 14).
- Cuando use dos parrillas del horno, coloque los utensilios como se muestra en la Figura 15. Deje por lo menos 2 pulgadas (5 cm) de espacio entre los utensilios para permitir la circulación adecuada de aire.
- Las cookies deben ser horneadas en bandejas que no o bajos lados. Al utilizar dos bastidores colocan el estante del deslizamiento en la posición 5 y la cremallera plana en la posición 3.
- Los utensilios para hornear oscuros u opacos absorben más calor que los 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.
- No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia. Al hacerlo disminuye la temperatura del horno y puede aumentar el tiempo de cocción.

- Las galletas y bizcochos deben hornearse en utensilios con lados bajos o sin lados para que el aire caliente pueda circular en torno a los alimentos.

Ajuste de horneado por convección

Para ajustar el horno en horneado por convección y la temperatura a 375 °F:

1. Organice las parrillas en el interior del horno.
2. Gire el selector de modo hasta la posición **CONV BAKE**.
3. Gire el selector de temperatura del horno a **375 °F**.
6. El indicador luminoso de temperatura del horno parpadeará unos segundos antes de confirmar el ajuste. Se pondrá en funcionamiento el ventilador de convección y el horno comenzará a calentar.
7. Cuando el horno alcance la temperatura programada, sonará un timbre para advertir que se pueden introducir los alimentos.
8. Al terminar de hornear, no olvide devolver a la posición **OFF** los selectores de temperatura y de modo del horno.

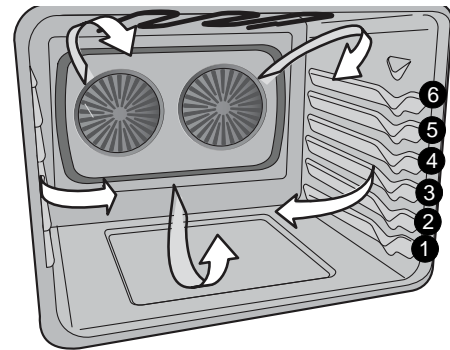


Figura 14: Circulación de aire por convección y posiciones de parrillas

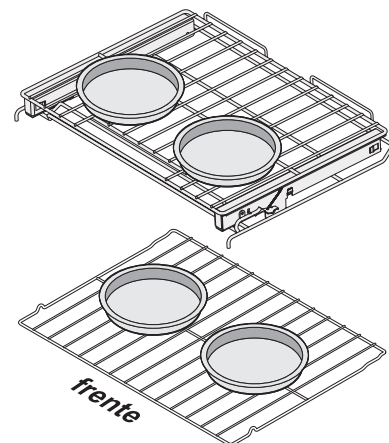


Figura 15: Separación de utensilios sugerida

Ajuste de rostizado por convección

El rostizado por convección es mejor para cocinar cortes tiernos de carne de res, cordero, cerdo y aves. El rostizado por convección dora suavemente el exterior y sella los jugos, porque utiliza el elemento de horneado, el de convección, el de asar y el ventilador para distribuir un calor uniforme continuo dentro del horno.

Consejos para rostizar por convección:

- Use la asadera y la rejilla, además de la parrilla de rostizado (disponible bajo pedido por correo). La asadera retendrá la grasa que caiga y la rejilla ayudará a evitar las salpicaduras. La parrilla para rostizar sujetará la carne. Asegúrese de que la parrilla de rostizar esté asentada con firmeza sobre la rejilla en la asadera. No use la asadera sin la rejilla. Tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar el alimento. Coloque los alimentos en la parrilla para rostizar con el lado de la grasa hacia arriba.
- No cubra la rejilla con papel de aluminio.
- No abra la puerta del horno con frecuencia. Si lo hace, se reducirá la temperatura del horno y esto podría aumentar el tiempo necesario para obtener buenos resultados.

⚠ ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o use un extintor de incendios. No vierta agua ni harina en el fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede causar que un incendio de grasa se extienda y cause lesiones personales.

Para ajustar el horno en rostizado por convección:

1. Coloque la carne en la parrilla para rostizar e introdúzcala en el horno.
2. Gire el selector de modo hasta la posición **Conv Roast**.
3. Gire el selector de temperatura del horno al valor de rostizado que desee.

Nota: No es necesario precalentar el horno para rostizar por convección. Ahora tal vez le interese ajustar un temporizador que le recuerde verificar la comida.

Tabla 1: Recomendaciones de temperatura y tiempo de rostizado por convección

Carne		Peso	Temperatura del horno	Temperatura interior	Minutos cada libra (450 g)
Carne de res	Costillas de pie*	4 a 6 lb.	350 °F (177 °C)	*160°F (71 °C)	25-30
	Costillas deshuesadas*	4 a 6 lb.	350 °F (177 °C)	*160°F (71 °C)	25-30
	Filete para asar	2 a 3 lb.	400 °F (204 °C)	*160°F (71 °C)	15-25
Aves	Pavo entero**	12 a 16 lb.	325 °F (163 °C)	180 °F (82 °C)	8-10
	Pavo entero**	16 a 20 lb.	325 °F (163 °C)	180 °F (82 °C)	10-15
	Pavo entero**	20 a 24 lb.	325 °F (163 °C)	180 °F (82 °C)	12-16
	Pollo	3 a 4 lb.	350 °F-375 °F (177 °C-191 °C)	180 °F (82 °C)	12-16
Cerdo	Jamón rostizado, fresco	4 a 6 lb.	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)	30-40
	Paleta de cerdo rostizada	4 a 6 lb.	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)	20-30
	Lomo	3 a 4 lb.	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)	20-25
	Jamón precocido	5 a 7 lb.	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)	30-40

* El Departamento de Agricultura de EE.UU. establece "La carne a punto es popular, pero debe saber que cocinarla a solamente 140 °F (60 °C) significa que algunos organismos venenosos podrían sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. Junio de 1985). La temperatura más baja recomendada por el USDA es de 145 °F (63 °C) para la carne de res fresca a punto. Si se desea bien cocida es de 170 °F (77 °C) ** El pavo relleno requiere un tiempo de rostizado extra. Cubra las patas y la pechuga con papel de aluminio para evitar que se queme y se seque la piel.

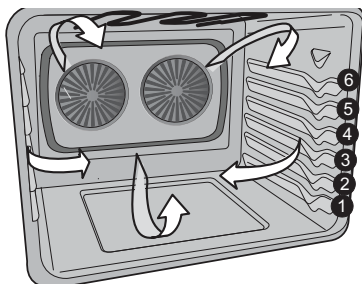


Figura 16: Posiciones de parrilla para rostizar por convección

⚠ PRECAUCIÓN No use la asadera sin la rejilla. Para rostizar por convección puede utilizarse una parrilla para rostizar (en algunos modelos). No cubra la rejilla ni la asadera con papel de aluminio, ya que la grasa podría encenderse.

Importante: Para rostizar pollo, obtendrá mejores resultados si coloca la parrilla plana en la posición 2. A fin de evitar que los alimentos entren en contacto con el elemento de asar y se produzcan salpicaduras, no utilice la parrilla para rostizar cuando ase.

Ajuste de los controles del horno

Usos de la función de asado

Use la función de asar para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor radiante para obtener un dorado ideal. Al asar se utiliza calor directo y puede generar humo. Si el humo es excesivo, coloque los alimentos más lejos del elemento de asado. Vigile siempre los alimentos para que no se quemen. Siempre organice las parrillas del horno cuando el mismo esté frío. La puerta tiene que estar cerrada para que pueda realizarse el asado. Si la puerta queda abierta la pantalla indicará "d-O". Cierre la puerta para retomar la función. Cuando ase, siempre tire de la parrilla del horno hacia afuera hasta que llegue a la posición de detención antes de dar vuelta o sacar los alimentos.

⚠️ PRECAUCIÓN Siempre use agarraderas o guantes para hornear cuando el horno esté caliente. Al asar, el interior del horno, las parrillas y la placa de cocción se calientan tanto como para causar quemaduras. No use la asadera sin la rejilla. La rejilla permite escurrir la grasa de la carne y mantenerla alejada del gran calor de la asadera. No cubra la rejilla ni la asadera con papel de aluminio, ya que la grasa podría encenderse.

⚠️ ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta del horno. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o use un extintor de incendios. No vierta agua ni harina en el fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede causar que un incendio de grasa se extienda y cause lesiones personales. Para evitar las salpicaduras de grasa, use la asadera y la rejilla cuando ase.

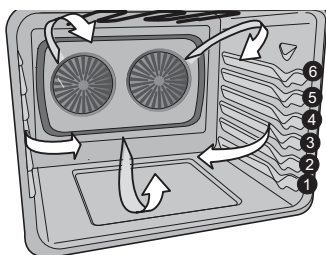


Figura 17: Posiciones de la parrilla

Tabla 2: Sugerencias de asado

Alimento	Posición de la parrilla	Temperatura	Tiempo de cocción (minutos)		Temperatura interior	Grado de cocción
			1º lado	2º lado		
Filete de 1" de grosor	5ª o 6ª*	550°F (288 °C)	5	4	145°F (63 °C)	Medio*
Filete de 1" de grosor	5ª o 6ª*	550°F (288 °C)	8	7	160 °F (71 °C)	Término medio
Filete de 1" (2,5 cm) de grosor	5ª o 6ª*	550°F (288 °C)	8	7	170 °F (77 °C)	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grosor	5ª	550°F (288 °C)	8	6	170 °F (77 °C)	Bien cocido
Pollo con hueso	4ª	550°F (288 °C)	20	10	170 °F (77 °C)	Bien cocido
Pollo deshuesado	4ª	550°F (288 °C)	8	6	170 °F (77 °C)	Bien cocido
Pescado	4ª	550°F (288 °C)	13	n/d	170 °F (77 °C)	Bien cocido
Camarones	4ª	550°F (288 °C)	5	n/d	170 °F (77 °C)	Bien cocido
Hamburguesa de 1" (2,5 cm) de grosor	6ª*	550°F (288 °C)	5	4	135 °F (57 °C)	Jugoso**
Hamburguesa de 1" (2,5 cm)	6ª*	550°F (288 °C)	9	7	145°F (63 °C)	A punto**
Hamburguesa de 1" (2,5 cm)	6ª*	550°F (288 °C)	10	8	170 °F (77 °C)	Bien cocido

*Utilice la parrilla plana con manija en la posición superior. El Departamento de Agricultura de EE.UU. establece "La carne a punto es popular, pero debe saber que cocinarla a solamente 140 °F (60 °C) significa que algunos organismos venenosos podrían sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. Junio de 1985). La temperatura más baja recomendada por el USDA es de 145 °F (63 °C) para la carne de res fresca a punto. Si se desea bien cocida es de 170 °F (77 °C). Se muestran todos los tiempos de cocción al cabo de 2 minutos de precalentamiento.

Para programar el asado:

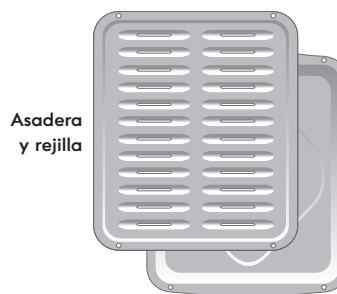
1. Organice las parrillas del horno cuando el mismo esté frío.
2. Gire el selector de modo del horno a la posición **Broil**. El indicador luminoso parpadeará.
3. Gire el selector de temperatura a **Broil**. El indicador luminoso se encenderá y permanecerá encendido. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno durante 2 minutos antes de agregar los alimentos.
4. Coloque la asadera sobre la parrilla. Asegúrese de centrar la asadera directamente debajo del elemento asador.
5. Ase con la puerta cerrada.
6. Gire los selectores de modo y temperatura a **OFF** al terminar de asar o para cancelar el asado.

Tiempos de asado recomendados

Según el tipo, grosor y grado de cocción deseado de la carne, puede ser necesario aumentar o reducir los tiempos de asado o colocar la asadera en distintas posiciones de parrilla.

Si este electrodoméstico no está provisto con asadera y rejilla, pueden ser adquiridas en Sears.

Llame al 1-800-4-MY-HOME (1-800-469-4663) y pida el kit de asadera 5304442087.



Asadera y rejilla

Sonda para carne

La función de sonda le permite obtener mejores resultados al cocinar carne, como asados, jamones o aves de corral, porque utiliza una sonda para verificar la temperatura interna, el mejor método para asegurarse de que los alimentos están bien cocinados. Antes de usar la sonda para carne, lea esta información importante:

Importante:

- La función de sonda debe programarse antes de ajustar el modo de cocción y la temperatura del horno.
- Si hay un temporizador activo cuando se conecta la sonda para carne, el control emitirá un pitido triple y el temporizador seguirá funcionando. Hay que cancelar el temporizador para poder ajustar la temperatura de la sonda.
- Si la sonda para carne se desconecta mientras está activa la función de cocción, el horno dejará de funcionar y se apagará.
- Si la sonda para carne se ha programado correctamente, el control emitirá una alerta cuando la temperatura interna de los alimentos alcance el valor programado. Cuando está activa, la temperatura interna de los alimentos aparece en la pantalla durante el proceso de cocción. Así no hay que adivinarla ni abrir la puerta del horno para consultar el termómetro.

Colocación adecuada de la sonda en los alimentos

- Inserte la sonda de modo que su punta se apoye en el centro de la parte más gruesa de la carne o los alimentos. Para obtener mejores resultados, no deje que la sonda toque hueso, grasa, cartílago o el utensilio. Para jamón con hueso o cordero, inserte la sonda en el centro de la parte más baja de los músculos grandes o articulación.
- Para pasteles de carne o guisos, inserte la sonda en el centro de los alimentos. Cuando cocine pescado, inserte la sonda para carne justo por encima de las branquias.
- Para las aves de corral o pavo enteros, inserte la sonda en la parte más gruesa de la pechuga.

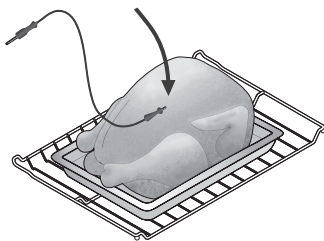


Figura 18: Colocación adecuada de la sonda en aves de corral

Para ajustar la sonda:

1. Inserte la sonda en los alimentos. Coloque la comida preparada en la posición de la parrilla del horno deseada y deslícela dentro del horno.
2. Introduzca el conector de la sonda en el receptáculo de la sonda con el horno aún frío. El receptáculo se encuentra en la parte superior delantera izquierda de la pared de la cavidad.

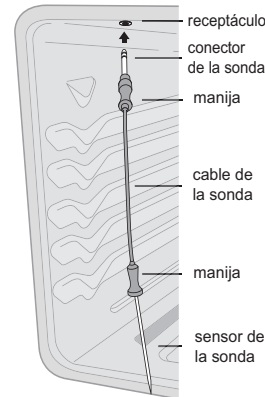


Figura 19: Elementos de la sonda para carne


3. Cuando se inserta la sonda suena un tono de aceptación. Cierre la puerta del horno.
4. La temperatura predeterminada de 170 °F aparecerá en la pantalla. Presione la tecla o para ajustar la temperatura de la sonda que desee entre 140 °F y 210 °F. Tras ajustar la temperatura, sonará un timbre de aceptación.

Nota: La sonda debe programarse totalmente antes de ajustar el modo y la temperatura del horno.

5. Ajuste el **modo del horno** en **Accela Heat, Bake, Conv Bake** o **Conv Roast**.
6. Ajuste el control de **temperatura del horno** en el valor de cocción deseado. El horno empezará a calentarse.
7. En la pantalla aparece una flecha hacia arriba y la temperatura actual de la sonda para carne hasta que alcanza el valor programado. En caso de que la temperatura de la sonda para carne exceda la máxima permitida, el control del horno emitirá un pitido y la pantalla mostrará **HOT** durante 40 segundos para advertir que la temperatura de la sonda es demasiado alta.
8. Cuando la temperatura interna de los alimentos se diferencia menos de 10° de la temperatura programada, el control hace sonar un timbre y la pantalla muestra el avisador **CHECK FOOD** (verificar la comida), que permanecerá visible y seguirá sonando cada 60 segundos durante cinco minutos o hasta que se abra la puerta del horno.

Ajuste de los controles del horno

Sonda para carne (continuación)

- Una vez alcanzada la temperatura prevista en los alimentos, el control hará sonar un timbre para avisar del fin de la cocción. En ese momento, el icono  se apagará, la pantalla mostrará los mensajes **FOOD READY** (comida preparada) y **Hld**, y sonará un tono de fin de ciclo cada 60 segundos durante cinco minutos o hasta que se abra la puerta del horno.
- La pantalla seguirá mostrando la temperatura ajustada para la sonda de carne hasta que termine **Hld** o hasta que se desconecte dicha sonda.

Easy Probe (sonda sencilla)

Easy Probe permite controlar la temperatura de la carne mientras está activa una función de cocción. Esta función no cancela la de cocción cuando se alcanza la temperatura de la sonda para carne. Para activar la función de sonda sencilla, basta con insertar la sonda para carne mientras está activa una función de cocción. La temperatura de la sonda aparecerá enseguida en la pantalla.

Warm & Hold (Calentar y mantener)

Warm & Hold (calentar y mantener) es ideal para mantener los alimentos cocinados a la temperatura de servir (170 °F) durante un máximo de 3 horas.

Importante: Para usar la función calentar y mantener sin ningún otro modo de cocción, hay que activar los ajustes de Warm & Hold y Warm.

Consejos para calentar y mantener:

- Siempre utilice la función con alimentos ya calientes. No use calentar y mantener para calentar alimentos fríos.
- Los alimentos en recipientes de vidrio o vitrocerámica aptos para horno pueden necesitar un ajuste de temperatura más alto en comparación con los alimentos en recipientes normales. Evite abrir reiteradamente el horno, porque permitirá que el aire caliente se escape y la comida se enfríe.
- Puede usar papel de aluminio para cubrir la comida para aumentar el contenido de humedad.

Para programar la función **calentar y mantener**:

- Gire el control de modo del horno hasta la posición **Warm & Hold**.
- Gire el control de temperatura del horno a **Warm**. La pantalla mostrará **Hld**, el horno se calentará a 170 °F y permanecerá a esa temperatura hasta 3 horas si no se cancela.
- Para cancelar la función calentar y mantener, gire los controles de modo y temperatura del horno a **OFF**.

Ajuste Warm (calentar)

El ajuste **Warm** (calentar) del control de temperatura del horno está preconfigurado para mantener un valor de 170 °F (77 °C) hasta 12 horas o hasta que se cancela. Para preservar la mejor calidad, se recomienda no dejar los alimentos calentándose más de 3 horas. Esta función puede combinarse con **Bake**, **Conv Bake** y **Conv Roast**.

Para programar la función calentar:

- Organice las parrillas del horno y coloque el alimento en el horno.
- Gire el selector de modo del horno a **Bake**, **Conv Bake** o **Conv Roast**.
- Gire el selector de temperatura del horno a **Warm**. El indicador luminoso parpadeará y después sonará un timbre de aceptación.
- El indicador luminoso se encenderá y permanecerá encendido hasta que el horno alcance **170 °F**.
- Para cancelar **Warm**, gire los controles de modo y temperatura del horno a **OFF**.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación alimentaria. No deje el alimento en el horno por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades.

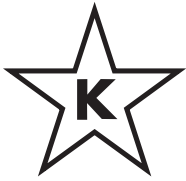
Bread Proof (Fermentación de pan)

La temperatura de fermentación de pan está programada para calentar el horno a 100 °F.

Para activar la función fermentación de pan:

- Gire el control de temperatura del horno a **Bread Proof**.
- Gire el selector de modo del horno a **Warm & Hold**, **Bake**, **Conv Bake** o **Conv Roast**.
- La pantalla mostrará **PRF**. El control aceptará el ajuste y **PRF** cambiará para mostrar **100 °F** tras precalentar.
- Para desactivar la fermentación de pan, gire los controles de modo y temperatura del horno a **OFF**.

Ajuste de la función sabática



Este electrodoméstico proporciona una configuración especial para su uso para cumplir con los preceptos del Sabbath y los días festivos de la comunidad judía. Si necesita ayuda adicional, pautas para el uso adecuado y una lista completa de modelos con la función sabática,

visite el sitio web en www.star-k.org.

El modo Sabbath desactiva todos los cambios mediante sonidos o visuales en la pantalla del control del horno. La función sabática solo puede combinarse con la función hornear. Cuando el horno haya sido programado debidamente combinando el horneado con la función sabática, permanecerá encendido hasta que se cancele. La función sabática anula el modo de ahorro de energía después de 12 horas programado de fábrica.

Importante: La luz del horno se apagará durante el modo sabático y permanecerá apagada hasta que se cancele dicho modo. La función de sonda para carne no está disponible en el modo sabático.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación alimentaria. No deje el alimento en el horno por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades. Los alimentos que se arruinan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben enfriarse en el refrigerador primero. Incluso cuando fueron enfriados, no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción y deben ser retirados rápidamente cuando se termine la cocción.

Para programar el horneado y activar la función sabática:


1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta. Coloque los alimentos en el horno.
2. Gire el selector de modo hasta la posición **Bake**.
3. Gire el selector de temperatura del horno a la temperatura de horneado que desee.
4. Sonará un timbre de aceptación, el horno empezará a calentar, los indicadores LED dejarán de parpadear y permanecerán encendidos.
5. Para ingresar el modo sabático, mantenga presionada la tecla  unos 3 segundos. El control hará sonar un timbre de aceptación y la pantalla mostrará **SAB** debajo de la hora.

Figura 20: Pantalla de horno en modo sabático

Nota: Durante el modo sabático se desactivan todos los sonidos normales del control del horno. Sin embargo, sí se permiten todos los sonidos relacionados con alarmas.

Durante la operación en modo sabático, la temperatura del horno puede ser cambiada con el selector de temperatura. El horno permanece en el modo sabático hasta que lo cancela el usuario.


Para desactivar la función sabática:

1. Al girar los selectores de modo y de temperatura del horno a la posición **OFF** solo se cancela la función BAKE (hornear).
2. Para desactivar la función sabática, mantenga presionada la tecla de luz del horno unos 3 segundos.
3. Sonará el timbre de aceptación y las letras SAB desaparecerán de la pantalla. No olvide devolver los dos selectores del horno a la posición **OFF**.

Falla eléctrica durante el uso de la función sabática:

Si ocurre una falla eléctrica o interrupción del suministro, el horno se apagará. Cuando la electricidad vuelva, aparecerá **SF** (Falla de función sabática) y el horno no se volverá a encender automáticamente. Si los alimentos estaban casi cocidos por completo, puede dejar que el calor atrapado en el horno finalice la cocción. De lo contrario, debe retirar los alimentos al producirse la falla, porque solo se puede encender el horno una vez durante el Sabbath y las festividades judías.

Para desactivar el mensaje de falla de la función sabática (SF):

1. Gire los selectores de modo y de temperatura del horno a la posición **OFF**.
2. Mantenga presionada la tecla  al menos 3 segundos.
3. **SF** desaparecerá de la pantalla y el horno se podrá usar de manera normal.

Ajuste de los controles del horno

Ajuste de la temperatura del horno

La temperatura del horno se ajusta previamente en la fábrica. La primera vez que lo utilice, asegúrese de respetar los tiempos y las temperaturas que indican las recetas.


Nota importante: No utilice termómetros de horno como los que se consiguen en supermercados para medir la temperatura interior del horno. La indicación de temperatura de estos termómetros de horno puede diferir hasta 20-40 grados respecto a las temperaturas reales.

Si considera que el horno cocina con mucho o poco calor para la temperatura que ha seleccionado, puede ajustar la temperatura real del horno por encima o debajo de la mostrada mediante UPO (compensación programable por el usuario).

Antes de ajustarla, pruebe una receta con un ajuste de temperatura mayor o menor que la temperatura recomendada. Los resultados del horneado deben ayudarlo a decidir cuánto ajuste se necesita.

Importante: Antes de ajustar la temperatura, asegúrese de que los selectores de modo y de temperatura del horno están en la posición OFF.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Con el horno inactivo, mantenga presionada la tecla de luz durante 3 segundos hasta que suene un timbre de aceptación. En la pantalla debe aparecer **AUd**.
2. Presione la tecla  hasta que aparezcan **UPO** y el ajuste predeterminado de **0°** (o la última temperatura de compensación).

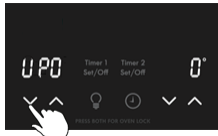


Figura 21: UPO con el ajuste predeterminado




3. Presione la tecla  o  hasta alcanzar el cambio de temperatura (compensación) deseado. Cada vez que presione la tecla, la pantalla cambiará $\pm 5^\circ$, hasta un máximo de $+35^\circ$ o un mínimo de -35° .



Figura 22: UPO ajustada en $+10^\circ$ (izq) y -10° (dch)

Cuando la pantalla muestre el nuevo valor de compensación, suelte la tecla y el control aceptará el cambio.

4. Para restituir la pantalla normal, mantenga presionada la tecla  hasta que suene el timbre de aceptación. La pantalla mostrará nuevamente la hora del día.

Nota: El cambio de UPO no afecta a las temperaturas de asado o autolimpieza.

Restablecimiento de los ajustes predeterminados de fábrica

Su electrodoméstico sale de la fábrica con ajustes predeterminados (por defecto) para el control del horno. Las siguientes opciones tienen ajustes que pueden modificarse y pueden haber cambiado desde la fabricación del electrodoméstico:

- Modo de horneado continuo o de ahorro de energía de 6 horas (ES)
- Control silencioso o sonoro (Aud)
- Ajustes de temperatura del horno (UPO)

Para restablecer los ajustes de fábrica originales de las preferencias de usuario:



1. Mantenga presionada la tecla de **luz** durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre una preferencia de usuario.
2. Use la tecla  para desplazarse hasta que aparezca **rST**.
3. Presione la tecla de flecha situada a la derecha de la pantalla hasta que aparezca **yES**.



Figura 23: Control del horno listo para restablecer

4. El control aceptará el cambio y todas las preferencias de usuario recuperarán sus ajustes de fábrica (predeterminados).
5. Para salir de las preferencias de usuario, mantenga presionada la tecla  3 segundos y la pantalla volverá a mostrar la hora.

Importante: Cuando se elige restablecer con la opción **yES**, todas las preferencias de usuario recuperan sus ajustes predeterminados.

Clean (Limpieza)

La función de limpieza utiliza temperaturas muy elevadas (muy superiores a las temperaturas de cocción normales), lo que elimina completamente la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo.

Peculiaridades del ciclo de limpieza:

En el modo de limpieza son normales los sonidos de expansión y contracción del metal. También son normales los olores, ya que se está eliminando la suciedad. Puede salir humo por los respiraderos del horno. Si antes de la limpieza no se eliminan los derrames grandes, pueden quemarse y producir más humo y olor de lo habitual. Esto es normal y seguro, no debe alarmarse. Si dispone de extractor de humos, enciéndalo durante el ciclo de limpieza.

Importante:

- No use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o alrededor de estas. No limpie la junta de la puerta del horno. Tenga cuidado de no frotar, dañar, extraer ni aplicar productos limpiadores a la junta de la puerta del horno (Figura 24). De lo contrario, se podría dañar y restar eficiencia al horno.
- Limpie con agua y jabón la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento exterior de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central del piso del horno (Figura 24).
- Elimine los derrames excesivos de la cavidad del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas.
- No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
- No use papel de aluminio ni otros revestimientos en el horno. Estos materiales no están fabricados para soportar las elevadísimas temperaturas de los ciclos de limpieza y se fundirían.
- Este modelo viene con parrillas para horno de porcelana lubricadas, que pueden permanecer en el horno durante el ciclo de autolimpieza. No limpie esta lubricación vegetal de las parrillas. Es importante que los lados de las parrillas del horno siempre tengan una ligera capa de aceite vegetal. Para mantener un rendimiento óptimo de la parrilla, vuelva a aplicar una capa delgada de aceite vegetal a los lados de la parrilla después de cada ciclo de autolimpieza o cuando se dificulta el deslizamiento de dicha parrilla.
- Si tiene pensado usar el horno directamente después de un ciclo de autolimpieza, recuerde esperar a que el horno se enfríe y que la puerta del horno se desbloquee. Esto normalmente demora aproximadamente una hora. Un ciclo de limpieza de 3 horas demorará en realidad aproximadamente 4 horas para completarse.
- Los temporizadores no funcionan durante el ciclo de limpieza.

Ajuste de la duración del ciclo de limpieza

⚠ PRECAUCIÓN No revista las paredes, las parrillas, el piso ni cualquier otra parte del horno con papel de aluminio ni otros revestimientos o materiales. Esto impedirá la distribución del calor, generará resultados deficientes de cocción y causará daños permanentes en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá y se adherirá al interior del horno).

- Los vapores emitidos durante el ciclo de limpieza de cualquier horno pueden afectar la salud de algunos pájaros. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.
- Retire todos los elementos del horno, incluyendo los utensilios, las asaderas y cualquier resto de papel de aluminio.
- Durante el ciclo de limpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho.
- No deje a los niños sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Durante el ciclo de autolimpieza, el electrodoméstico puede calentarse mucho.
- No fuerce la apertura de la puerta del horno. Esto puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta.
- Tenga cuidado al abrir la puerta tras terminar el ciclo de limpieza. El horno aún puede estar muy caliente.
- Hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que escape el aire o vapor caliente.
- Es posible que los elementos de hornear y asar del horno parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. Los elementos pueden estar aún calientes y causar quemaduras si los toca antes de que se hayan enfriado.

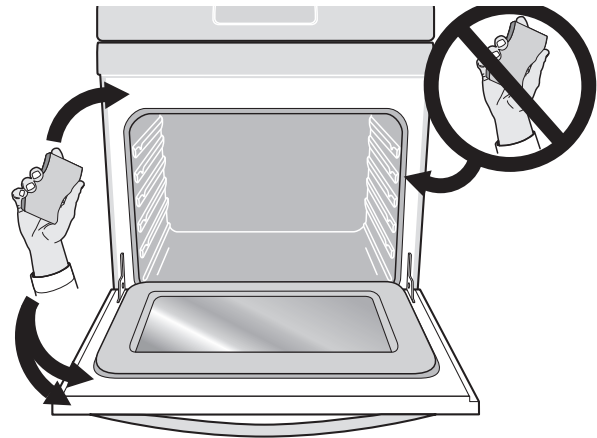




Figura 24: Limpieza alrededor de la junta del horno

Ajuste de los controles del horno

Para ajustar los controles en un ciclo de limpieza:

Se recomienda usar un ciclo de limpieza de 2 horas para suciedad ligera, uno de 3 horas para suciedad promedio y uno de 4 horas para suciedades mayores.

1. Gire los selectores de modo y temperatura del horno a **CLEAN**. La pantalla mostrará una duración de 3 horas (limpieza normal).
2. Use las teclas  y  rápidamente para seleccionar una duración de 2 o 4 horas si lo prefiere.
3. Cuando el control acepte la duración de la limpieza, el mensaje **REMOVE RACKS** (extraer parrillas) parpadeará en la pantalla. Si la puerta está abierta, también aparecerá el mensaje **CLOSE DOOR** (cerrar puerta). Si la puerta no es cerrada al cabo de 3 minutos de que aparezca este mensaje, el control cancelará la función de limpieza.
4. Cuando termine el mensaje **REMOVE RACKS** (extraer parrillas), la puerta del horno empezará a bloquearse. No intente abrir la puerta del horno mientras la está bloqueando el motor o cuando se visualice algún indicador o alguna pantalla de bloqueo. La puerta del horno debe quedar totalmente bloqueada en unos 15 segundos.
5. **CLn** y el icono de bloqueo aparecerán en la pantalla cuando la puerta esté totalmente bloqueada. El horno comenzará la función de limpieza.
6. El tiempo de limpieza restante aparecerá bajo el mensaje **CLn**.

Cuando termine el tiempo de limpieza:

1. En la pantalla, **CLn** cambiará a **Hot** y el icono de bloqueo seguirá visible. La puerta del horno se mantiene cerrada hasta que el horno se enfríe a una temperatura segura.
2. Cuando la temperatura desciende al valor seguro, la indicación **Hot** (caliente) desaparece de la pantalla del temporizador. El motor desbloquea la puerta automáticamente. No intente abrir la puerta del horno hasta que el icono de bloqueo desaparezca de la pantalla. La puerta del horno debe quedar totalmente desbloqueada en unos 15 segundos.
3. A continuación, mostrará **---** (guiones) para indicar al usuario que gire los selectores de modo y temperatura del horno a la posición **OFF**.

Nota importante: No fuerce la apertura de la puerta mientras se realiza la autolimpieza. Esto puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. El horno puede estar aún muy caliente, no olvide ponerse a un lado para abrir la puerta tras un ciclo de limpieza a fin de que escape el aire o vapor caliente.

Si se interrumpe el suministro eléctrico durante un ciclo de limpieza, el horno puede no quedar bien limpio. Ello dependerá del tiempo de limpieza que haya transcurrido antes de la falla eléctrica. En caso necesario, vuelva a realizar la función de limpieza cuando se restituya el suministro eléctrico.

Cuidado y limpieza

Limpieza de las diversas piezas del horno

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

Tipo de superficie	Recomendación
Moldura de aluminio, plástico o vinilo Piezas pintadas del armazón Molduras decorativas pintadas Plástico	Use agua caliente jabonosa y seque con un paño limpio. Utilice un paño suave y limpie con detergente para vajilla suave y agua o una solución 50/50 de vinagre y agua. Siga enjuagando el área con agua limpia; seque y pula con un paño suave. Se pueden utilizar los limpiadores para cristal si se rocían en un paño suave primero. No rocíe líquidos directamente sobre el área del control y la pantalla del horno. No use grandes cantidades de agua sobre el panel de control. El exceso de agua en los controles puede causar daños al electrodoméstico. No utilice otros limpiadores líquidos, limpiadores abrasivos, estropajos o toallas de papel. Este tipo de productos dañarán el acabado.
Panel de control Membrana del teclado de control Molduras decorativas (algunos modelos)	Utilice un paño suave y limpie con detergente para vajilla suave y agua o una solución 50/50 de vinagre y agua. Siga enjuagando el área con agua limpia; seque y pula con un paño suave. Se pueden utilizar los limpiadores para cristal si se rocían en un paño suave primero. No rocíe líquidos directamente sobre el área del control y la pantalla del horno. No use grandes cantidades de agua sobre el panel de control. El exceso de agua sobre el área de los controles puede causar daños al electrodoméstico. No utilice otros limpiadores líquidos, limpiadores abrasivos, estropajos o toallas de papel. Este tipo de productos dañarán el acabado.
Acero inoxidable (algunos modelos)	Utilice únicamente limpiadores y cremas para pulir fabricados específicamente para limpiar acero inoxidable. Frote siempre en la dirección del grano del metal para evitar causar daños. No use limpiadores con altas concentraciones de cloro. No use limpiadores ásperos. Pula con un paño que no deje pelusa. Limpie bien el exceso de limpiador o de crema para pulir de las superficies, pues pueden dejar manchas azuladas con el calor, las cuales no pueden ser removidas. Limpie las manchas más difíciles con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Enjuague con agua caliente y seque con un paño.
Asadera de porcelana esmaltada y rejilla (disponibles bajo pedido por correo) Revestimiento de la puerta y piezas del armazón	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco durante 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar. Enjuague y seque con un paño limpio. Elimine todos los restos de limpiador para que la porcelana no se dañe cuando vuelva a calentarse.
Interior del horno	Retire las parrillas de la cavidad del horno antes de limpiar su interior. Aplique un limpiador abrasivo suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque.
Parrillas de horno de porcelana Parrillas deslizantes de porcelana	Este modelo viene con parrillas para horno de porcelana lubricadas, que pueden permanecer en el horno durante el ciclo de autolimpieza. No limpie esta lubricación vegetal de las parrillas. Es importante que los lados de las parrillas del horno siempre tengan una ligera capa de aceite vegetal. Para mantener un rendimiento óptimo de la parrilla, vuelva a aplicar una capa delgada de aceite vegetal a los lados de la parrilla después de cada ciclo de autolimpieza o cuando se dificulta el deslizamiento de dicha parrilla. Consulte " Cuidado de parrillas deslizantes " en la página 26 .
Puerta del horno	Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la puerta del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe ni permita que el agua o el limpiavidrios entre en los orificios de ventilación 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. La junta del horno es esencial para un buen sellado. Se encuentra en el marco interior de la puerta y queda visible al abrirla. No limpie la junta de la puerta del horno. En los modelos con autolimpieza, la junta de la puerta del horno está fabricada con un material tejido. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer esta junta.

Cuidado y limpieza

Limpieza general

Antes de limpiar manualmente cualquier pieza del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y de que el horno esté frío. Enjuague el amoníaco antes de utilizar el horno. Proporcione ventilación adecuada. Use guantes de goma cuando limpie el electrodoméstico a mano. Remueva los derrames y las manchas grandes lo más pronto posible.

Papel de aluminio, utensilios de aluminio y revestimientos del horno

Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje del piso del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Esto podría bloquear el flujo de aire en el horno y podría causar envenenamiento por monóxido de carbono. Las coberturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir riesgo de incendio.

Revestimientos protectores: No use papel de aluminio ni otros materiales para revestir el piso del horno. Las altas temperaturas del horno pueden derretir estos materiales en la cavidad del horno y dejarlo inservible. Estos tipos de materiales también pueden dificultar la circulación del aire dentro del horno y generar resultados deficientes de horneado.

- **Papel de aluminio:** Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en riesgo de choque eléctrico o incendio.
- **Parrillas del horno:** No cubra las parrillas del horno con papel de aluminio. Si se usan materiales de revestimiento en el horno, se restringe la circulación de calor y aire necesaria para obtener los mejores resultados de cocción posibles.
- Durante la autolimpieza, el horno puede alcanzar temperaturas suficientemente altas para derretir los utensilios de aluminio y el papel de aluminio que haya en su interior. Ello podría causar daños permanentes en el interior del horno y el acabado de porcelana.

Adopte las siguientes precauciones cuando utilice limpiahornos en aerosol:

- No rocíe limpiador sobre los interruptores ni los controles eléctricos, porque podría producir un cortocircuito con emisión de chispas o incendio.
- No rocíe ningún limpiador sobre la junta o la moldura de la puerta del horno, las guías deslizantes del cajón asador, las manijas o cualquier superficie exterior del horno, ya sea de plástico o pintura. El limpiador puede dañar dichas superficies.

Consejos para la limpieza de las bandejas de asar

Para evitar que se acumule grasa de asar, retire la asadera del horno tan pronto como finalice la cocción. Utilice paños o guantes para horno, porque la asadera está extremadamente caliente. Vierta la grasa. Ponga la asadera en remojo en agua jabonosa caliente. Limpie la asadera lo antes posible después de cada uso. Si es necesario, utilice almohadillas de lana de acero con relleno de jabón. Limpiar con estropajo duro puede rayar la rejilla.

Reemplazo de las luces del horno

Las luces interiores del horno están ubicadas en la parte trasera de la cavidad del horno y están cubiertas con un protector de vidrio. Los protectores de vidrio deben estar instalados siempre que el horno esté en uso (Consulte la [figura 25](#)).

Asegúrese de que el horno está desconectado o apagado y todas las piezas están frías antes de reemplazar una luz. Utilice un guante de cuero como protección en caso de rotura de vidrios. No permita que sus dedos toquen la bombilla nueva cuando realice el reemplazo. Esto acortará la vida de la bombilla. Use una toalla de papel o un guante de algodón para manipular la bombilla nueva cuando la instale.

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe el electrodoméstico.
2. Retire el protector de la luz interior del horno girando un cuarto de vuelta hacia la izquierda.
3. Reemplace la bombilla por una bombilla halógena para electrodomésticos nueva de 25 vatios tipo T-4.
4. Vuelva a colocar el vidrio protector de la luz del horno girándolo hacia la derecha.
5. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar el electrodoméstico).
6. No olvide reajustar la hora del reloj.

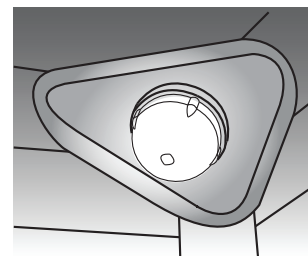


Figura 25: Luz halógena

Remoción y colocación de la puerta del horno

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

Para evitar quemaduras, no intente quitar la puerta del horno hasta que éste se haya enfriado por completo.

Para extraer la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno dejándola horizontal con el piso (Figura 26).
2. Tire del seguro situado en cada soporte de la bisagra hacia la parte frontal del horno hasta llegar al tope. Es posible que tenga que aplicar un poco de presión al alzar el seguro (Figura 27 y Figura 28).
3. Agarre la puerta por los lados y ciérrela hasta que el marco entre en contacto con las bisagras abiertas.
4. Tire de la parte inferior de la puerta hacia usted mientras gira la parte superior de la puerta hacia el electrodoméstico para desacoplar por completo la bisagra (Figura 29).

Para reemplazar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No use la manija de la puerta del horno (Figura 29).
2. Sostenga la puerta en el mismo ángulo usado para la extracción. Acople con cuidado las bisagras al marco del horno hasta que note que quedan asentadas en las ranuras. Los brazos de las bisagras deben estar totalmente asentados en las ranuras para poder abrir la puerta por completo.
3. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal en relación con el piso (Figura 26).
4. Empuje los seguros de las bisagras hacia arriba y hacia el interior del marco del horno en las bisagras izquierda y derecha hasta la posición bloqueada (Figura 27 y Figura 28).
5. Cierre la puerta del horno.

¡IMPORTANTE!

Instrucciones especiales para el cuidado de la puerta: La mayoría de las puertas de horno tienen vidrio que se puede romper.

Lea las siguientes recomendaciones:

- No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas del horno estén totalmente en su lugar.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni ningún otro objeto.
- Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

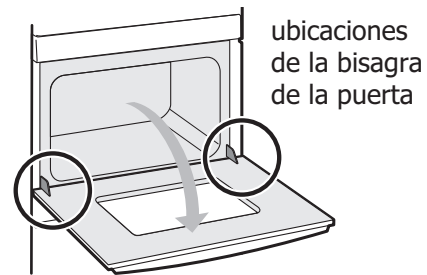


Figura 26: Ubicación de las bisagras

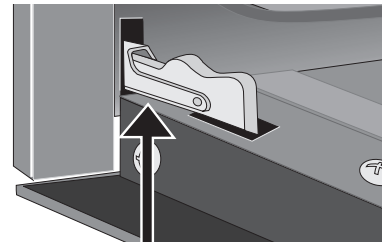


Figura 27: Bisagra bloqueada

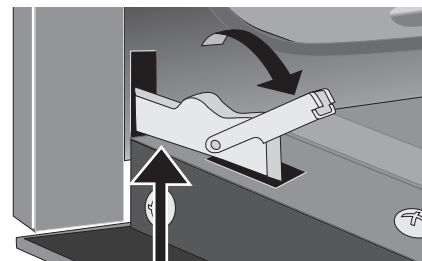


Figura 28: Desbloqueo de la bisagra

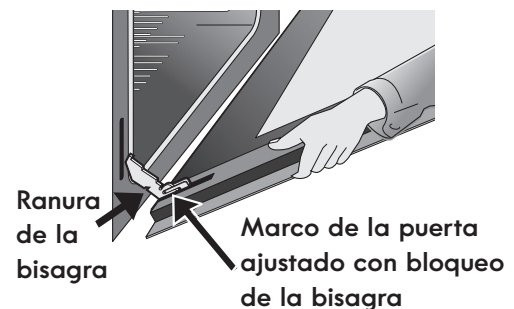


Figura 29: Remoción (y reemplazo) de la puerta

Cuidado y limpieza

Cuidado de parrillas deslizantes

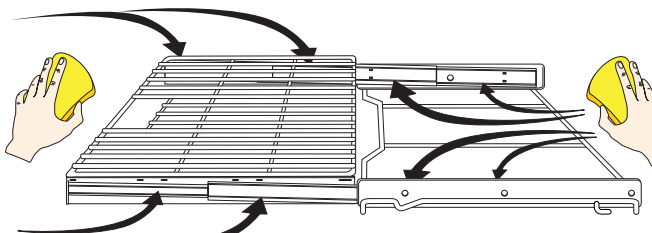
⚠ PRECAUCIÓN Manipule las parrillas del horno solo cuando están frías. Después de la cocción o después del ciclo de autolimpieza, las parrillas estarán muy calientes y pueden causar quemaduras.

Notas importantes:

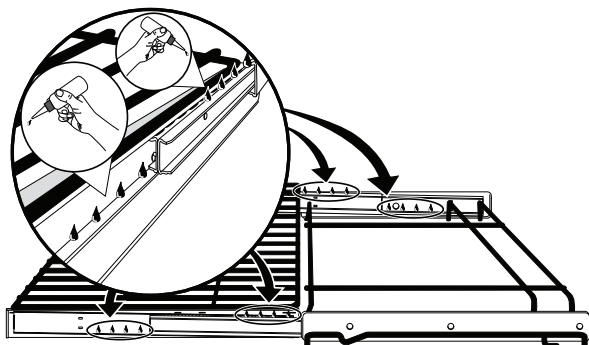
- La parrilla deslizante está esmaltada en porcelana y puede dejarse dentro del horno para que se limpie durante el ciclo de autolimpieza. Después del ciclo o en cualquier momento que el deslizamiento de las parrillas se torna difícil, las guías de extensión de la parrilla deslizante deben recibir un tratamiento con lubricación de grafito.
- No utilice aceite de cocina, aceite en aerosol ni otros productos de lubricación a base de aceite en las guías de extensión de la parrilla deslizante. Utilice solamente la lubricación de grafito en esta área. Para realizar un pedido de lubricación de grafito, póngase en contacto con su instalador, técnico de reparaciones o distribuidor.
- Los soportes laterales de la parrilla (consulte la figura del paso 7) entran en contacto con las paredes del horno, por lo que siempre deben tener una ligera capa de aceite vegetal. Aplique una capa delgada de aceite vegetal a los soportes de la parrilla después de cada autolimpieza o cuando se dificulta el reposicionamiento de dicha parrilla en el horno.

Para lubricar la parrilla deslizante:

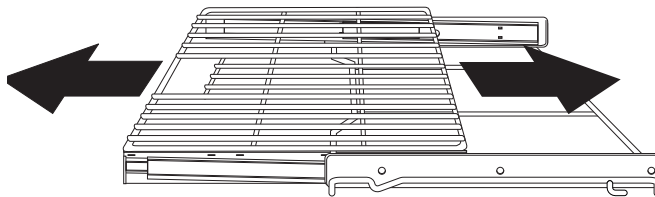
1. Retire la parrilla del horno. Coloque la parrilla sobre una gran superficie plana cubierta con papel de periódico o tela en desuso. Extienda completamente la parrilla.
2. Limpie los desechos y las migas de la guía de deslizamiento con un paño o una esponja.



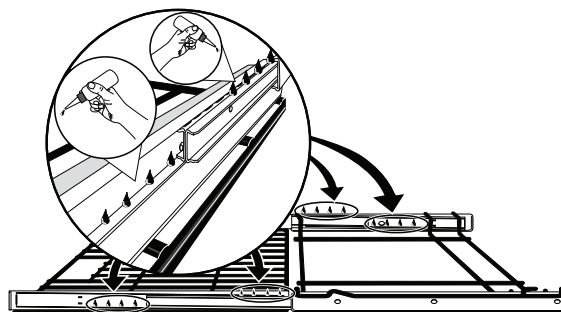
3. Agite la lubricación de grafito muy bien antes de aplicarla. Deposite cuatro gotas de lubricación de grafito a lo largo de las guías inferiores (consulte el área con un círculo en la figura siguiente). Repita el procedimiento a ambos lados de la parrilla deslizante.



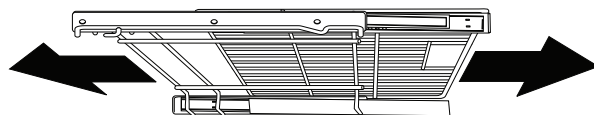
4. Extienda y retraiga la parrilla deslizante varias veces para distribuir el lubricante.



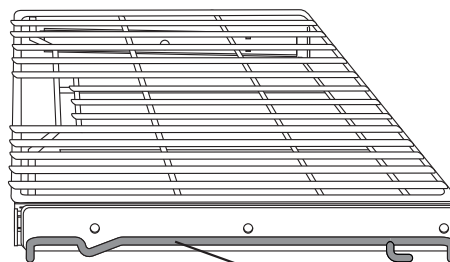
5. De vuelta a la parrilla deslizante. Deposite cuatro gotas de lubricación de grafito a lo largo de las guías superiores. Repita el procedimiento a ambos lados de la parrilla deslizante.



6. Extienda y retraiga la parrilla deslizante varias veces para distribuir el lubricante.



7. Aplique una delgada capa de aceite de cocina al bastidor exterior de la parrilla deslizante. Si el bastidor se mantiene ligeramente lubricado, toda la parrilla puede deslizarse con facilidad cuando se cambian las posiciones de la parrilla.



Soportes de la parrilla
Aplique una capa delgada de aceite vegetal




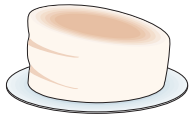

8. Vuelva a colocar la parrilla en el horno con el lado correcto hacia arriba.

ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO

Para obtener los mejores resultados de cocción, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles o dulces, etc. No es necesario precalentar el horno para asar carne u hornear estofados.

Los tiempos y temperaturas de cocción necesarios para hornear un alimento pueden variar levemente con respecto a su electrodoméstico anterior.

Problemas y soluciones de horneado

Problemas de horneado	Causas	Soluciones
<p>Las galletas y bizcochos se queman en su parte inferior.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Las galletas y bizcochos se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. La parrilla del horno está demasiado llena o en una posición muy baja. Las bandejas oscuras absorben calor demasiado rápido. 	<ul style="list-style-type: none"> Deje que el horno se caliente a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos en el horno. Elija tamaños de bandejas que dejen entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los costados cuando se coloquen en el horno. Use una bandeja de hornear de peso medio
<p>Pasteles muy oscuros en la parte superior o inferior</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Los pasteles se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. La parrilla estaba en una posición demasiado baja o alta. Horno demasiado caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> Permita que el horno se precaliente a la temperatura seleccionada antes de colocar los alimentos. Use las parrillas en la posición correcta para sus necesidades de horneado. Ajuste la temperatura del horno 25 °F (13 °C) por debajo de lo recomendado.
<p>Los pasteles quedan crudos en el centro</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Horno demasiado caliente. Tamaño de bandeja incorrecto. La bandeja no está centrada en el horno. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste la temperatura del horno 25 °F (13 °C) por debajo de lo recomendado. Use una bandeja del tamaño sugerido en la receta. Use las parrillas en la posición correcta y coloque la bandeja en el horno de manera que queden entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los costados de la bandeja.
<p>Los pasteles quedan inclinados.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> El horno no está nivelado. La bandeja está demasiado cerca de la pared o la parrilla del horno está demasiado llena. La bandeja está deformada. La luz queda encendida durante el horneado. 	<ul style="list-style-type: none"> Coloque una taza medidora de vidrio marcada llena de agua en el centro de la parrilla del horno. Si el agua no está nivelada, consulte las instrucciones de instalación para nivelar el horno. Asegúrese de dejar entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los costados de la bandeja en el horno. No use bandejas abolladas o deformadas. Deje la luz apagada durante el horneado.
<p>Los alimentos no están completamente cocidos cuando se termina el tiempo de cocción.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> El horno está demasiado frío. El horno está demasiado lleno. Se abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste el horno 25 °F (13 °C) por encima de la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado. Asegúrese de retirar todas las bandejas del horno excepto las utilizadas para hornear. Abra la puerta del horno solamente después del tiempo mínimo de horneado recomendado.

Solución de problemas comunes

Consulte la siguiente lista antes de solicitar servicio técnico. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Las posibles soluciones son proporcionadas con los problemas indicados:

Problema	Solución
El panel de control del horno emite pitidos y muestra códigos de error	<ul style="list-style-type: none"> El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Presione STOP para borrar el código de error. El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Cuando sucede esto, en la pantalla aparece una E o una F. Gire los dos selectores del horno a la posición OFF. Pruebe nuevamente la función de horneado o de asado a la parrilla. Si se repite el error "E" o "F", desconecte el electrodoméstico, espere 5 minutos y vuelva a conectarlo. Vuelva a programar el reloj con la hora correcta. Pruebe nuevamente la función de horneado o de asado a la parrilla. Si la falla se repite, gire ambos selectores a OFF y llame al servicio técnico.
Resultados de horneado deficientes.	<ul style="list-style-type: none"> Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Use la posición de parrilla correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe los utensilios para permitir que circule el aire. Caliente el horno a la temperatura seleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, consulte "Ajuste de la temperatura del horno" en la página 20.
AccelaHeat™ no ofrece los resultados adecuados	<ul style="list-style-type: none"> No se está utilizando AccelaHeat™ correctamente. Esta función está indicada para comida preparada, precocinada y otros alimentos específicos. Consulte "AccelaHeat™" en la página 12 y siga las mejores prácticas.
El electrodoméstico está desnivelado.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el piso esté nivelado y que sea fuerte y estable como para sostener el horno de forma adecuada. Llame a un carpintero para corregir hundimientos o desniveles del piso. Los armarios de cocina mal alineados pueden dar la impresión de que el horno está desnivelado. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico.
Es difícil mover el dispositivo.	<ul style="list-style-type: none"> Los armarios no están derechos o quedaron tan apretados que no queda holgura para el electrodoméstico. Llame a un constructor o instalador para que haga accesible el electrodoméstico.
El electrodoméstico no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el cable eléctrico esté correctamente enchufado en la toma eléctrica. Si llega electricidad a la vivienda, compruebe la caja de fusibles o el disyuntor. Llame a su compañía eléctrica local para obtener información sobre interrupciones del servicio. El cableado de servicio está incompleto. Llame al 1-844-553-6667 para obtener asistencia (consulte la contracubierta).
Hay llamas en el horno o sale humo por la rendija de ventilación del horno.	<ul style="list-style-type: none"> Hay derrames excesivos en el horno. Ha caído grasa o comida en el piso o el interior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo, consulte "Usos de la función de asado" en la página 16.
El modo de autolimpieza no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> El control del horno no está ajustado correctamente. Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada.
El horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> La hora no está ajustada. Primero se debe programar el reloj del horno para que el horno funcione. Consulte "Ajuste del reloj" en la página 10. Asegúrese de que los controles del horno estén configurados adecuadamente. Consulte "Ajuste de los controles del horno" a partir de la página 9 y repase las instrucciones de la función de cocción deseada en este manual.
No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza.	<ul style="list-style-type: none"> Derrames excesivos en el piso del horno. Limpie antes de iniciar la autolimpieza. No se limpió toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta y al área pequeña en la parte delantera central del piso 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 estropajo de nylon. Trate de no dañar la junta del horno.

Sale mucho humo del horno cuando se asa.	<ul style="list-style-type: none">• Ajuste incorrecto. Consulte "Usos de la función de asado" en la página 16.• La carne está demasiado cerca del elemento de asar. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el elemento. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes de grasa restantes para evitar que la carne se pandee, pero no corte la parte magra.• 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.
Las parrillas no se deslizan con facilidad.	<ul style="list-style-type: none">• Este modelo viene con parrillas para horno de porcelana lubricadas, que pueden permanecer en el horno durante el ciclo de autolimpieza. No limpie esta lubricación vegetal de las parrillas. Es importante que los lados de las parrillas del horno siempre tengan una ligera capa de aceite vegetal. Para mantener un rendimiento óptimo de la parrilla, vuelva a aplicar una capa delgada de aceite vegetal a los lados de la parrilla después de cada ciclo de autolimpieza o cuando se dificulta el deslizamiento de dicha parrilla.
La parrilla deslizante no se desliza bien.	<ul style="list-style-type: none">• La parrilla deslizante necesita lubricación. Para obtener instrucciones sobre el cuidado de la parrilla deslizante, consulte "Cuidado de parrillas deslizantes" en la página 26.
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que la luz del horno esté bien ajustada en el portalámparas. Consulte "Reemplazo de las luces del horno" en la página 24.
Se escucha el ruido del ventilador después de que el horno se apaga.	<ul style="list-style-type: none">• Algunos modelos están equipados con un ventilador que funciona durante el proceso de cocción para enfriar los componentes electrónicos internos. Es normal que ese ventilador continúe funcionando durante un período prolongado de tiempo, incluso cuando el horno esté apagado.

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.

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

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection**.
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **“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** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a “talking owner's manual”.
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **\$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **25% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

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

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

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 1-844-553-6667, and in Canada call 1-800-469-4663.

Acuerdos maestros de protección

Ehorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto**. No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección**.
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico**: se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía “sin sorpresas”**: se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto**: en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto**: puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida**: es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un “manual parlante del usuario”.
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas**, contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **\$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **25% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

*** La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, llame al 1-800-553-6667 en los EE.UU. o llame al 1-800-469-4663 en Canadá.

Kenmore®

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

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

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

1-844-553-6667

www.kenmore.com

In Canada 1-800-469-4663

www.sears.ca

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

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

1-800-469-4663 (Canada)

To purchase a protection agreement on a serviceable product :

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.kenmore.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

