



# Gas Range

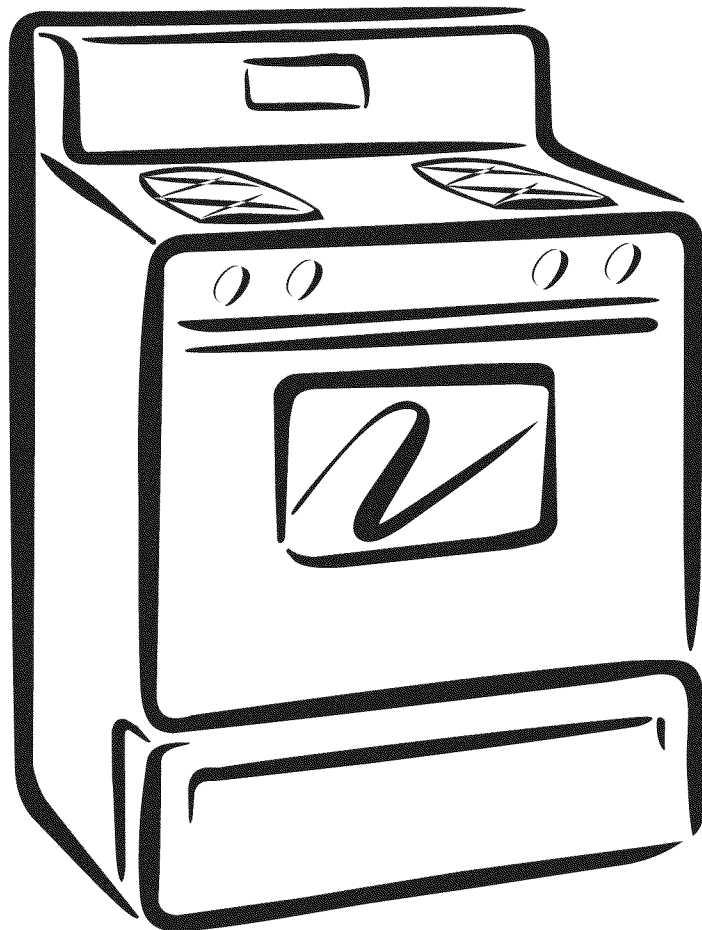
Use & Care Guide

# Estufa a gas

Guía para el uso y cuidado

Models, Modelos **790.** 7851\*, 7852\*, 7853\*, 7857\*, 7858\*, 7859\*, 7861\*,  
7862\*, 7863\*, 7134\*, 7135\*

\* = color number, número de color



ENGLISH

ESPAÑOL

## Table of Contents

Free-Standing Range Warranty .....	2
Product Record .....	2
<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....</b>	<b>3-5</b>
Protection Agreements .....	5
Range Features .....	6
Before Setting Oven Controls .....	7
Setting Surface Controls .....	8
Oven Control Functions .....	9
Setting Oven Controls .....	9-11
Select Self Cleaning .....	11-12
General Care & Cleaning .....	13-15
Adjusting Your Oven Temperature .....	15
Before You Make a Service Call .....	16
Sears Service .....	Back Page

## Product Record

In this space below, record the date of purchase, model and serial number of your product. You will find the model and serial number printed on an identification plate. The serial plate is located on the right side of the oven front frame in the storage or warmer drawer compartment.

Model No. 790.  
Serial No. \_\_\_\_\_  
Date of Purchase \_\_\_\_\_

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

## Kenmore Appliance Warranty

### One Year Limited Warranty

When installed, operated and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material or workmanship within one year from the date of purchase, call **1-800-4-MY-HOME**® to arrange for free repair. If this appliance is used for other than private family purposes, this warranty applies for only 90 days from the date of purchase.

### This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:

1. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
2. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
3. A service technician to clean or maintain this product.
4. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to all instructions supplied with the product.
5. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
6. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

### Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair 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. Sears 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 limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitation may not apply to you.

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

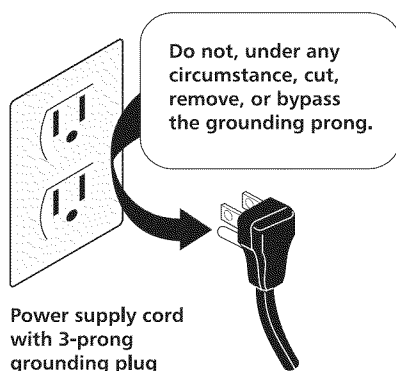
This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears, Roebuck and Co., Dept. 817WA, Hoffman Estates, IL 60179

Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

## Grounding Instructions

Grounding type  
wall receptacle



**⚠ WARNING** Avoid fire hazard or electrical shock. Do not use an adapter plug, an extension cord, or remove grounding prong from electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.

**⚠ WARNING** This appliance is equipped with a 3-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. **DO NOT** cut or remove the grounding prong from this plug.

For personal safety, the range must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be plugged into an electrical outlet that is correctly polarized and properly grounded.

If a 2-prong wall receptacle is the only available outlet, it is the personal responsibility of the consumer to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall receptacle installed by a qualified electrician.

See the **INSTALLATION INSTRUCTIONS** packaged with this range for complete installation and grounding instructions.

# Important Safety Instructions

Read all instructions before using this appliance.

Save these instructions for future reference.

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

**⚠ WARNING** This symbol will help alert you to situations that may cause serious bodily harm, death or property damage.

**⚠ CAUTION** This symbol will help alert you to situations that may cause bodily injury or property damage.

**⚠ WARNING** If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

## FOR YOUR SAFETY:

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
  - Do not try to light any appliance.
  - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, servicer or the gas supplier.

## ⚠ WARNING

- All ranges can tip.
- Injury to persons could result.
- Install anti-tip device packed with range.
- See Installation Instructions.



**⚠ WARNING** To reduce the risk of tipping, the range must be secured by properly installed anti-tip bracket provided with the range. To check if the bracket is installed properly, visually check that rear leveling leg is inserted into and fully secured by the anti-tip bracket by removing lower panel or storage drawer. For models with a warmer drawer, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward. Refer to the installation instructions for proper anti-tip bracket installation.

- **Remove all tape and packaging before using the range.** Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range. Never allow children to play with packaging material.
- **Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.- latest edition, or in Canada CAN/CGA B149.1, and CAN/CGA B149.2, and the the National Electrical Code ANSI/NFPA No.70-latest edition, or in Canada CSA Standard C22.1, Canadian Electrical Code, Part 1, and local code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this range. Ask your Sears dealer to recommend a qualified technician and an authorized Sears repair service. Know how to disconnect the power to the range at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.
- **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 may reduce the risk of personal injury and damage to the range.
- **Never modify or alter the construction of a range by removing leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the product.**
- **Air curtain or other overhead range hoods, which operate by blowing a downward air flow on to a range, shall not be used in conjunction with gas ranges other than when the hood and range have been designed, tested and listed by an independent test laboratory for use in combination with each other.**

**⚠ WARNING NEVER** use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning.

**⚠ WARNING NEVER** cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire 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.

**⚠ WARNING Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range.** Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.

**⚠ WARNING Do not use the oven or warmer drawer (if equipped) for storage.**

**⚠ CAUTION Do not store items of interest to children in the cabinets above a range or on the backguard of a range.** Children climbing on the range to reach items could be seriously injured

- **Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven, warmer drawer, near surface burners or in the storage drawer.** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the range.

# Important Safety Instructions

- **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.
- **DO NOT TOUCH SURFACE BURNERS, AREAS NEAR THESE BURNERS, OVEN BURNERS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.** Both surface and oven burners may be hot even though flames are not visible. Areas near surface burners may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cook top, surfaces facing the cook top, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and window.
- **Wear Proper Apparel**—Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.
- **Do Not Use Water or Flour on Grease Fires**—Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.
- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
- **Use Only Dry Potholders**—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot heating burners. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
- **Do Not Heat Unopened Food Containers**—Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.
- **Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.**

**IMPORTANT—ELECTRIC IGNITION MODELS ONLY:** 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.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- ⚠ WARNING Use Proper Flame Size**—Adjust flame size so it does not extend beyond the edge of the utensil. The use of undersized utensils will expose a portion of the burner flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to flame will also improve efficiency.
- **Know which knob controls each surface burner.** Place a pan of food on the burner before turning it on, and turn the burner off before removing the pan.
  - **Always turn knob to the full LITE position when igniting top burners.** Visually check that burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.
  - **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Burners**—To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface burners.
  - **Never Leave Surface Burners Unattended at High Heat Settings**—Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
  - **Protective Liners**—Do not use aluminum foil to line surface burner pans, or oven bottom, except as suggested in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

- **Glazed Cooking Utensils**—Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to sudden change in temperatures. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- **Use Care When Opening Oven Door or Warmer Drawer**—Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.** The oven vent is located below the backguard. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items could 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 use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot heating elements in the oven. Remove all utensils from the rack before moving.
- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and its insert allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler insert with aluminum foil. Exposed fat and grease could ignite.**
- Cold temperatures can damage the electronic control. When using the appliance for the first time, or when the appliance has not been used for an extended period of time, be certain the unit has been in temperatures above 32°F (0°C) for at least 3 hours before turning on the power to the appliance.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

- **Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Pay particular attention to the area underneath each surface element. Do not allow grease to accumulate. Refer to the range manufacturer's instructions for cleaning.
- **Kitchen cleaners and aerosols**—Always follow the manufacturer's recommended directions for use. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.

## SELF-CLEANING OVENS

- **Clean in the self-cleaning cycle only the parts listed in this Use & Care Guide.** Before self cleaning the oven, remove the broiler pan and any utensils or foods from the oven.
- **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.

## 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 the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

# Important Safety Instructions

## Conversion to Liquefied Petroleum Gas (or L.P. Gas)

The natural gas range is designed to allow for conversion to Liquefied Petroleum (L.P.) Gas.

If L.P. conversion is needed, contact **1-800-4-MY-HOME®** for assistance. The L.P. Conversion Kit is provided with this range and is located on the left lower REAR (back side) panel of the range. Before installing the kit be sure to follow the L.P. Installation Instructions carefully.

**⚠ WARNING** Personal injury or death from electrical shock may occur if the range is not installed by a qualified installer or electrician.

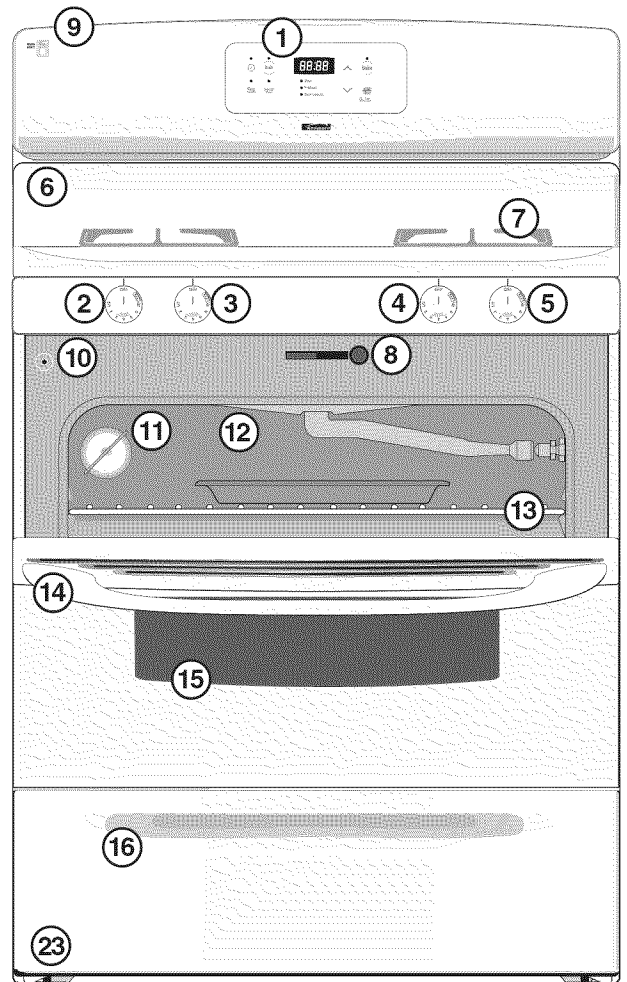
**⚠ CAUTION** Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by Sears Service.

## Range Features

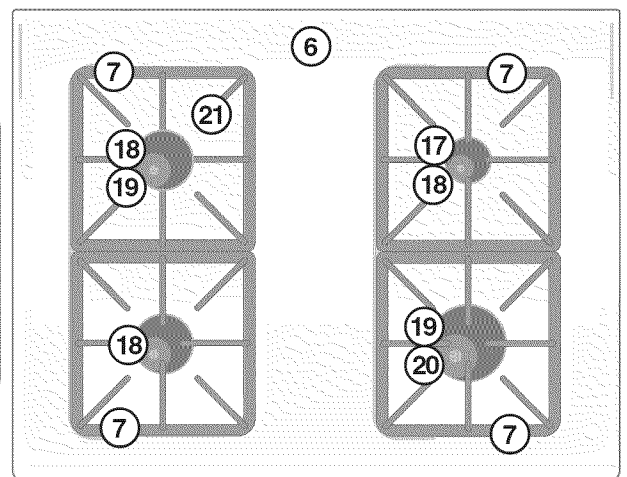
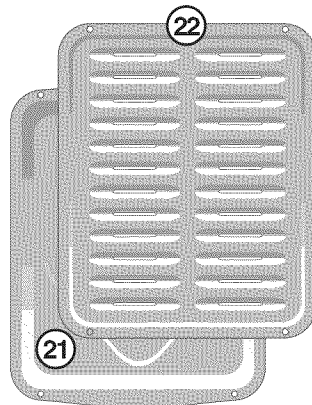
### Your Gas Range Features Include:

1. Electronic Oven Control with Kitchen Timer.
2. Left Front Burner Valve & Knob.
3. Left Rear Burner Valve & Knob.
4. Right Rear Burner Valve & Knob.
5. Right Front Burner Valve & Knob.
6. Easy to clean Upswept Cooktop.
7. Dishwasher safe Burner Grates (colors vary).
8. Self-Clean Oven Door Latch.
9. Manual Oven Light Switch (some models).
10. Automatic Oven Door Light Switch (some models).
11. Oven Interior Light with Shield (some models).
12. Self-Cleaning Oven interior.
13. Adjustable Oven Racks (s).
14. Large 1 piece Oven Door Handle.
15. Full width Oven Door (style vary with model).
16. Storage Drawer with Drawer Handle (some models) or lower cover panel (some models).
17. 5,000 BTU Simmer Burner (some models).
18. 9,500 BTU Burner (some models).
19. 12,000 BTU Power Burner (some models).
20. 14,200 BTU Power Burner (some models).
21. Broil Pan (some models).
22. Broil Pan Insert (some models).
23. Leveling Legs and Anti-tip Bracket (included).

**NOTE:** The features of your range may vary according to model type & color.



ENGLISH



# Protection Agreements

## 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.
- ☑ **10% 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. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®**.

# Acuerdos de protección

## 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.
- ☑ **10% 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!

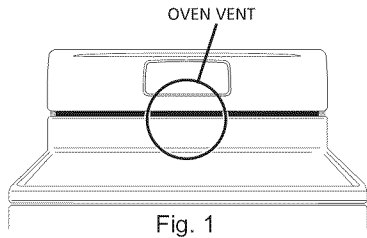
**Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).**

**\* 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 1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

# Before Setting Oven Controls



## Oven Vent Location

The oven vent is located **below the backguard** (See Fig. 1). When the oven is on, warm air is released through this vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. **DO NOT BLOCK THE VENT.**

## Arranging Oven Racks

**ALWAYS ARRANGE OVEN RACKS WHEN THE OVEN IS COOL (PRIOR TO OPERATING THE OVEN).** Always use oven mitts when using the oven.

## Removing & Replacing Oven Racks

**To remove,** pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out. **To replace,** fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.

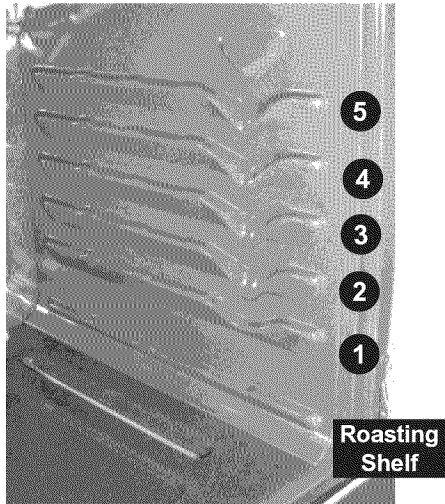


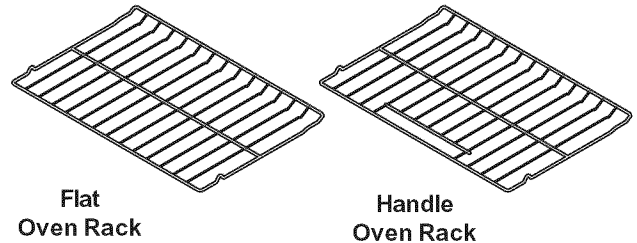
Fig. 2

## Recommended Rack Positions for Broiling, Baking & Roasting:

Food	Position
Broiling hamburgers & steaks	See Broil
Broiling meats, chicken or fish	See Broil
Cookies, cakes, pies, biscuits & Muffins	2 or 3
Frozen pies, angel food cake, yeast, bread, casseroles, small cuts of meat or poultry	1 or Roasting Shelf
Turkey, roast or ham	1 or Roasting Shelf

## Types of Oven Racks

Your range may be equipped with one or more of the oven rack types shown; **Flat Rack**, or **Handle Rack**.

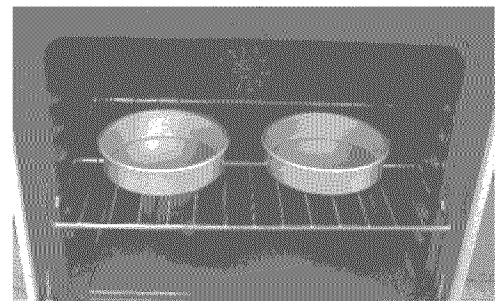


## Baking Layer Cakes with 1 or 2 Oven Racks

For best results when baking cakes using 2 oven racks, place cookware on oven rack positions 1 & 4 (Refer to Figs. 2 & 3). When using a single oven rack, place cookware on oven rack position 2 or 3 (Refer to Figs. 2 & 4).

## Air Circulation in the Oven

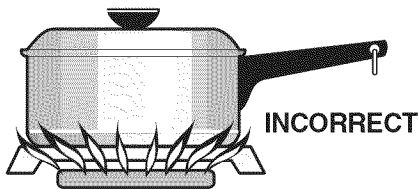
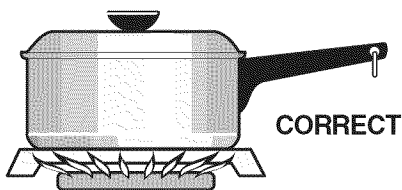
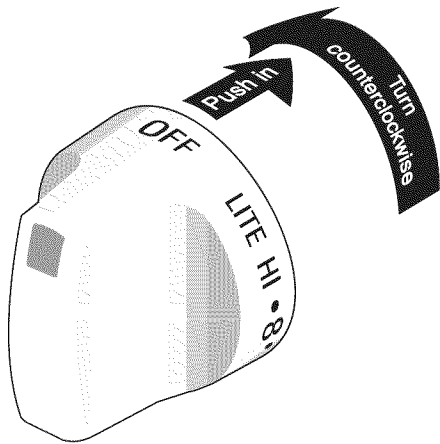
For best air circulation and baking results allow 2-4" (5-10 cm) around the cookware for proper air circulation and be sure pans and cookware do not touch each other, the oven door, sides or back of the oven cavity. The hot air must be able to circulate around the pans and cookware in the oven for even heat to reach around the food.



# Setting Surface Controls

**CAUTION** Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wood spoons could catch fire if placed too close to a flame.

In the event of an electrical power outage, the surface burners can be lit manually. To light a surface burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the surface control knob to **LITE**. After burner lights push in and turn knob to desired setting. Use caution when lighting surface burners manually.



Never extend the flame beyond the outer edge of the utensil. A higher flame simply wastes heat and energy, and increases your risk of being burned by the flame.

## Setting Surface Controls

Your range may be equipped with different sized surface burners. The ability to heat food quicker and in larger volumes increases as the burner size increases.

The **SIMMER** burner (some models) is best used for simmering delicate sauces, etc.

The standard burners can be used for most surface cooking needs.

The **POWER** burner or burners (some models) are best used for bringing large quantities of liquid to temperature and when preparing larger quantities of food.

Regardless of size, always select cookware that is suitable for the amount and type of food being prepared. Select a burner and flame size appropriate to the pan. Never allow flames to extend beyond the outer edge of the pan.

## Operating the Gas Surface Burners:

1. Place cooking utensil on surface burner.
2. Push the surface control knob in and turn **counterclockwise** out of the OFF position.
3. Release the knob and rotate to the LITE position. Note: All four electronic surface ignitors will spark at the same time. However, only the burner you are turning on will ignite.
3. Visually check that the burner has lit.
4. Push the control knob in and turn **counterclockwise** to the desired flame size. The control knobs do not have to be set at a particular setting. Use the guides and adjust the flame as needed. **DO NOT** cook with the surface control knob in the LITE position. (The electronic ignitor will continue to spark if the knob is left in the LITE position.)

## Setting Proper Surface Burner Flame Size

**For most cooking**, start on the highest control setting and then turn to a lower one to complete the process. Use the recommendations below as a guide for determining proper flame size for various types of cooking. The size and type of utensil used and the amount of food being cooked will influence the setting needed for cooking.

*Flame Size	Type of Cooking
High Flame	Start most foods; bring water to a boil; pan broiling.
Medium Flame	Maintain a slow boil; thicken sauces, gravies; steaming.
Low Flame	Keep foods cooking; poach; stewing.

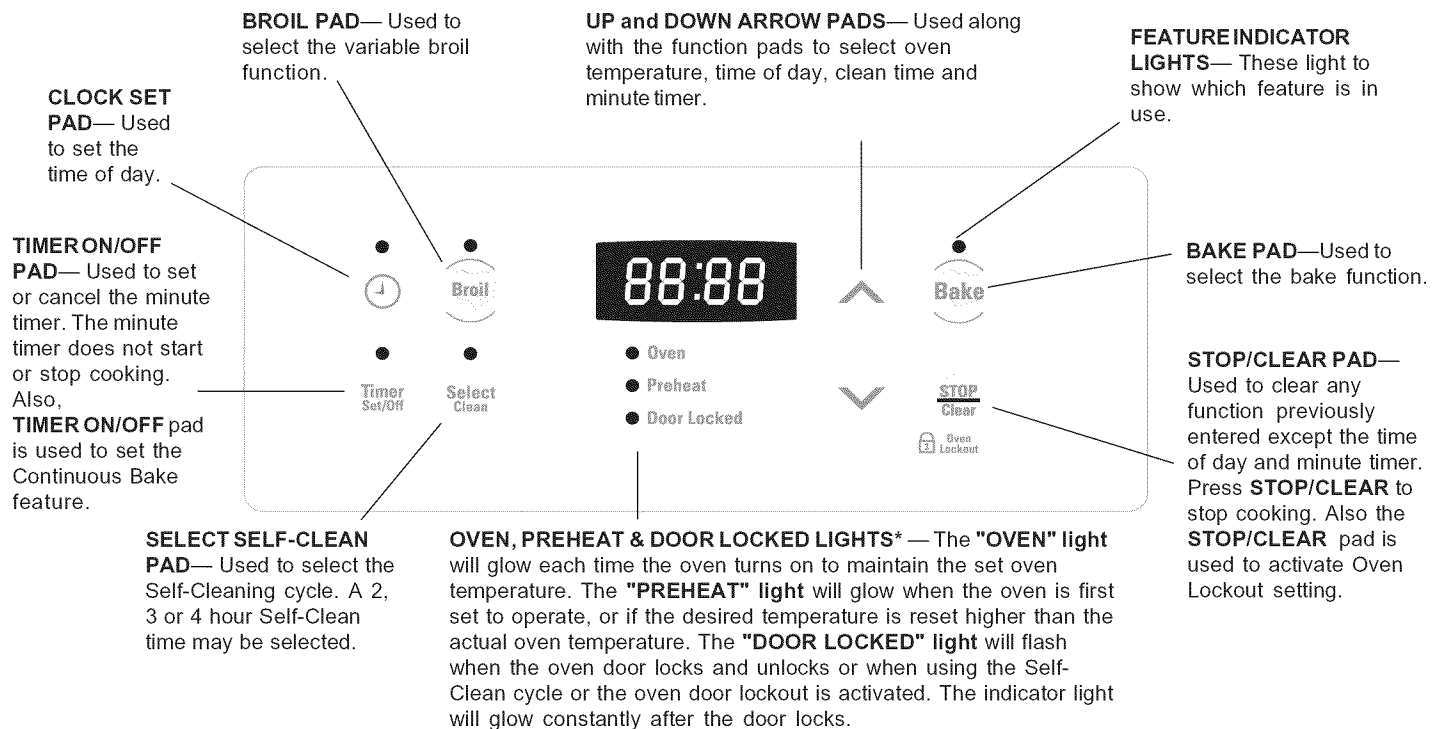
**For deep fat frying**, use a thermometer and adjust the surface control knob accordingly. If the fat is too cool, the food will absorb the fat and be greasy. If the fat is too hot, the food will brown so quickly that the center will be undercooked. Do not attempt to deep fat fry too much food at once as the food will neither brown nor cook properly.

\*These settings are based on using medium-weight metal or aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans. The color of the flame is the key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted room. Each cone of flame should be steady and sharp. Adjust or clean burner if flame is yellow-orange.



# Oven Control Functions

**READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN.** For satisfactory use of your oven, become familiar with the various pad functions of the oven as described below.



\*Note: The **OVEN** indicator light on the electronic display will turn ON and OFF when using the Bake feature and during preheat. This is normal and indicates that the oven is cycling to maintain the selected baking temperature. When the preheat indicator light turns OFF, your oven is ready.

**To change the temperature to °C (Celsius) or from °C to °F (control should not be in a Bake or Clean mode):**

1. Press . "—" appears in the display.
2. Press and hold the until "HI" appears in the display.
3. Press and hold until °F or °C appears in the display.
4. Press the or to change °F to °C or °C to °F.
5. Press any control pad to return to normal operating mode.

## Temperature conversion

The electronic oven control is set to operate in °F (Fahrenheit) when shipped from the factory. The oven can be programmed for any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 287°C).

## Setting Oven Controls

**Note:** The time of day **must** first be set in order to operate the oven.

### To Set the Clock

When the range is first plugged in, or when the power supply to the range has been interrupted, the display will flash "12:00".

1. Press once (do not hold pad down).
2. Within 5 seconds, press and hold the or until the correct time of day appears in the display.  
**Note:** The clock cannot be changed during a Self-Clean cycle.

### To Set the Minute Timer:


1. Press .

2. Press the to increase the time in one minute increments. Press and hold the to increase the time in 10 minute increments. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

**Note:** If the pad is pressed first, the timer will advance to 11 hours and 59 minutes.



3. The display shows the timer countdown in minutes until 1 minute remains. Then the display will countdown in seconds.
4. When the set time has run out, the timer will beep 3 times and will continue to beep 3 times every 60 seconds until is pressed.

## Setting Oven Controls (cont'd)

**Note:** The indicator light located above the  pad will glow while the minute timer is active.



**Note:** The minute timer does not start or stop cooking. It serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. The minute timer can be used alone or during any of the other oven functions. When the minute timer is in use with any other function, the minute timer will be shown in the display. To view other functions, press the pad for that function.

### To Change the Minute Timer while it is in use:

While the timer is active and shows in the display, press and hold the  or  to increase or decrease the time.

### To Cancel the Minute Timer before the set time has run









out: Press .

**Note:** To turn the **time of day** display **OFF** or **ON** in the display press  and hold for 15 seconds (the control will beep once) and then release. This feature does not remove the set time of day from the memory of the control. When the display is turned OFF the time of day will re-appear for a few seconds any time the  pad is touched.


### To Set or Change the Temperature for Baking

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 287°C).



#### To Set the Controls for Baking:

1. Press . "— — —" appears in the display.
2. Within 5 seconds, press the  or . The display will show "350°F (177°C)." By pressing and holding the  or , the temperature can then be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
3. As soon as the  or  pad is released, the oven will begin heating to the selected temperature. When the displayed temperature reaches the desired baking temperature, the preheat indicator light will turn OFF and the control will beep 3 times.
4. To cancel baking, press .

#### To Change the Oven Temperature after Baking has Started:

1. Press  and make sure the bake temperature is



displayed.

2. Press the  or  pad to increase or decrease the set temperature.

### To Set Control for Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving

The oven control has a built-in 12 Hour Energy Saving feature that will shut off the oven if the control is left on for more than 11 hours and 59 minutes. The oven can be programmed to override this feature for continuous baking.



#### To set control for continuous baking:

1. Press and hold  down for 5 seconds until tone is heard, "— — hr" will appear in display for continuous cooking. The current time of day will return to the display.
2. To cancel the Continuous Bake function, press  and hold for 5 seconds until tone is heard. "12hr" will appear in display indicating that the control has returned to the 12 Hour Energy Saving feature.

### To Set Control for Oven Lockout

The control can be programmed to lock the oven door and lockout the oven control pads.







#### To set Control for Oven Lockout feature:

1. Press  and hold for 3 seconds. "Loc" will appear in display, the "Door Locked" indicator light will flash and the motor driven door lock will begin to close automatically. **DO NOT open oven door** while the indicator light is flashing. Allow about 15 seconds for the oven door to lock. Once the oven door is locked, the current time of day will appear in the display.
2. To cancel the Oven Lockout feature, press  and hold for 3 seconds. The control will unlock the oven door and resume normal operation.

**Note:** If any control pad is pressed while in the Oven Lockout mode, "Loc" will appear in the display until the control pad is released.

# Setting Oven Controls (cont'd)

## To Set for Broiling:

1. Arrange the oven rack while oven is still cool. Position the rack as suggested in the **Broil Rack Position Table** below.
2. Press . " — — " will appear in display.
3. Press and hold the  or  until the desired broil setting level appears in the display. Press the  for **HI** broil or the  for **LO** broil. Most foods may be broiled at the **HI** broil setting. Select the **LO** broil setting to avoid excess browning or drying of foods that should be cooked to the well-done stage.
4. **For optimum browning, preheat broil burner for 3 - 4 minutes before adding food.**
5. Place the insert on the broil pan, then place the food on the insert (See Fig. 1; some models). **DO NOT** use the broil pan without the insert or cover the insert with **aluminum foil**. The exposed fat could ignite.
6. If needed, arrange oven rack to desired position. Place the pan on the oven rack. **Close the oven door when broiling.**
7. Broil on one side until food is browned. Turn and broil food on 2nd side.  
**Note:** Always pull the oven rack out to the stop position before turning or removing the food.
8. When broiling is finished, press .

### Broil Rack Position Table (Refer to Fig. 2)

Position	Food category
5	Medium-rare steaks & hamburgers
4	Fish, medium steaks & pork chops
3	Well-done foods such as chicken & lobster

NOTE: The broiler pan and the insert allows grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler. **DO NOT** use the pan without the insert (some models). **DO NOT** cover the insert with foil; the exposed grease could ignite.

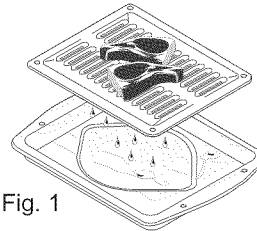


Fig. 1

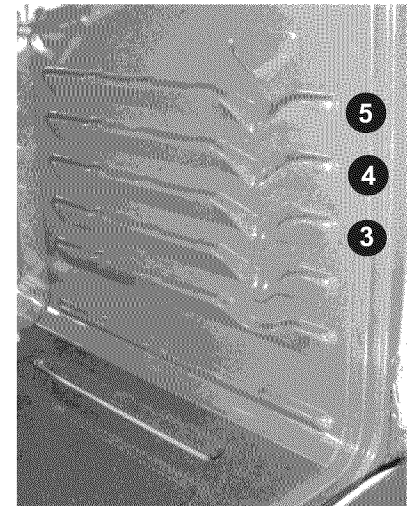


Fig. 2

**CAUTION** Should an oven fire occur, close the oven door and turn the oven OFF. If the fire continues, use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive.

## To Operate the Oven Light (some models)

The interior oven light will automatically turn ON when the oven door is opened. Press the Oven Light Switch located on the upper left control panel to turn the interior oven light ON and OFF whenever the oven door is closed (Fig.3).

The interior oven light is located at the upper left rear wall of the oven interior and is covered with a glass shield held by a wire holder. The glass shield must be in place whenever the oven is in use. To change the interior oven light, see "Changing the Oven Light" in the **General Care & Cleaning** section.

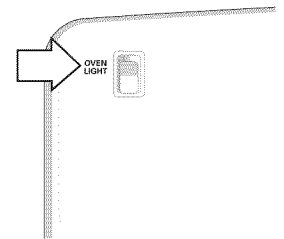


Fig. 3

# Self-Cleaning

**CAUTION** During the Self-Cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to the touch. **DO NOT** leave small children unattended near the appliance.

**CAUTION** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

**CAUTION** **DO NOT** line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with **aluminum foil**. Doing so will destroy 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).

**CAUTION** **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution when opening the door after the Self-Cleaning cycle is completed. The oven may still be VERY HOT.

## Self-Cleaning Oven

A Self-Cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above cooking temperatures) which eliminate soils completely or reduces them to a fine powdered ash you can wipe away with a damp cloth.

### Adhere to the following cleaning precautions:

- **DO NOT** use oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the Self-Cleaning oven.
- **DO NOT** clean the oven door gasket. The woven material of the oven door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.
- **DO NOT** use any cleaning materials on the oven door gasket. Doing so could cause damage.
- **Remove the broiler pan and insert, all utensils and any aluminum foil. These items cannot withstand high cleaning temperatures.**

## Self-Cleaning (cont'd)






- Oven racks should be removed. If they are not removed during the Self-Clean cycle their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the oven racks with wax paper or a cloth containing a small amount of salad oil (this will make the racks glide easier into the rack position).
- **Remove any excessive spillovers** in the oven cavity **before** starting the Self-Cleaning cycle. To clean, use hot, soapy water and a cloth. Large spillovers 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.
- Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket and the small area at the front center of the oven bottom. These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean with soap and water.

NOTE: Prior to setting the Self-Clean cycle, any spills remaining on the oven bottom should be removed.

### Starting the Select Self-Clean Cycle

For satisfactory results, use a 2 hour Self-Clean cycle for **light soils** and a 3 hour cycle for **average** or a 4 hour cycle for **heavy soils**. **NOTE:** The kitchen area should be well ventilated using an open window, ventilation fan or exhaust hood during the 1st Self-Clean cycle. This will help eliminate the normal odors associated with the 1st Self-Clean cycle.


### To Set the Controls for a Self-Clean Cycle:

1. Be sure the clock shows the correct time of day.
2. Press . "— — —" appears in the display.
3. Press the  or  once. "3:00" appears in the display for a 3 hour cycle. To change to a 2 hour cycle press . "2:00" appears in the display or to select a 4 hour cycle press . "4:00" appears in the display.

As soon as the controls are set, the motor driven lock will begin to close automatically and the "LOCK" indicator light will flash. **DO NOT** open the oven door while the light is flashing (it takes about 15 seconds for the oven door to lock).

4. "CLn" will appear in the display during the Self-Clean cycle and the "LOCK" light will glow until the Self-Cleaning cycle is complete or cancelled and the oven temperature has cooled.


### When the Self-Clean Cycle is complete:

1. The time of day or "End" will appear in the display window and the "Clean" and "LOCK" light will continue to glow.
2. Once the oven has cooled down for about 1 HOUR and the "LOCK" light has gone out, the oven door can be opened.
3. If "End" is in the display and the Select Clean indicator light remains ON, press . The time of day will appear in the display.

**NOTE:** When the oven is cool, wipe away any residue or powdered ash with a damp cloth or paper towel.

### Stopping or Interrupting a Select Self-Cleaning Cycle

If it becomes necessary to stop or interrupt a Self-Cleaning cycle:

1. Press .
2. Once the oven has cooled down for about 1 HOUR and the "LOCK" light has gone out, the oven door can be opened.
3. Restart the Self-Clean cycle once all conditions have been corrected.

**CAUTION** To avoid possible burns use care when opening the oven door after the Self-Cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape.

**CAUTION** **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution and avoid possible burns when opening the door after the Self-Cleaning cycle has completed. The oven may still be **VERY HOT**.

# General Care & Cleaning

## Cleaning Chart

Surfaces	How to Clean
Glass, Painted Plastic Body Parts & Control Knobs	<i>For general cleaning</i> , use a soft cloth, clean with mild dish detergent & water or a 50/50 solution of vinegar & water. Follow by rinsing the area with clean water; dry & polish with a soft cloth. Glass cleaners may be used if sprayed on a soft cloth 1st. <b>DO NOT</b> spray liquids directly on the control pad and display areas. <b>DO NOT</b> use large amounts of water on the control panel - excess water on the control area may cause damage to the appliance. <b>DO NOT</b> use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads, or some paper towels - they will damage the finish.
Painted Control Panels & Display areas	<i>Before cleaning the control panel</i> , turn all controls to OFF & remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Use the <i>general cleaning</i> instructions provided in the paragraph above.
Porcelain Enamel Burner Grates, Cooktop Surface, Broiler Pan & Insert, Broiler Drawer, Door Liner & Oven Bottom	Clean burner grates, broiler pan & insert in the dishwasher and dry upon removal. If soils are not removed, follow the cooktop cleaning instructions below.  Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clean water & ammonia. <i>If necessary</i> , cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse & wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. <b>DO NOT</b> use spray oven cleaners on the range top.
Oven Racks	Remove racks. See "Removing & Replacing Oven Racks" under <b>Before Setting Oven Controls</b> . If they are not removed during the Self-Clean cycle their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil (this will make the racks glide easier into the oven rack positions).
Oven Door	Use soap & water to thoroughly clean the top, sides & front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. <b>DO NOT</b> immerse the door in water. <b>DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents.</b> <b>DO NOT</b> use oven cleaners, cleaning powders or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. <b>DO NOT</b> clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material, on Self-Cleaning models, which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove this gasket.
Stainless Steel	Clean <b>stainless steel</b> with hot soapy water & a dishcloth. Rinse with clean water and a cloth. <b>DO NOT</b> use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines. <b>DO NOT</b> use harsh scrubbing cleaners. Only use kitchen cleaners that are especially made for cleaning stainless steel. Always be sure to rinse the cleaners from the surface as bluish stains may occur during heating that cannot be removed.
Countoured well areas, burner caps & burner heads	See <b>Cleaning the Countoured Well Areas, Burner Caps &amp; Burner Heads</b> section for complete details.

## Cleaning the Cooktop

The cooktop is designed to make cleaning easier. Because the four burners are sealed, cleanups are easy when spillovers are cleaned up immediately. To clean, wipe with a clean, damp cloth and wipe dry.

## Cleaning the Contoured Well Areas, Burner Caps & Burner Heads

The contoured well areas, burner caps and burner heads should be routinely cleaned. Keeping the burner ports clean will prevent improper ignition and an uneven flame. Refer to the following section for instructions.

**THE COOKTOP IS NOT REMOVABLE.** Do not attempt to remove or lift the cooktop.

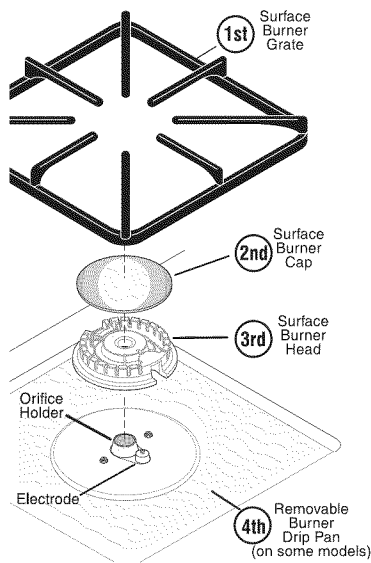
**⚠ CAUTION** Use caution when replacing the burner cap so the electrode is not damaged. This may cause a delayed ignition or prevent the burner from igniting.

**⚠ CAUTION** Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to perform satisfactorily must be made by an authorized **Sears Service Center**.

## General Care & Cleaning (cont'd)

### Cleaning the Contoured Well Areas, Burner Cap, Burner Head and Burner Drip Pans (some models)

The contoured well areas, burner cap, burner head and burner drip pans (some models) should be routinely cleaned. Keeping the burner ports clean will prevent improper ignition and an uneven flame. Refer to the following instructions:



**To Clean the Recessed & Contoured Areas of the Cooktop** - If a spill occurs on or in the recessed or contoured areas, blot up spill with an absorbent cloth. Rinse with a clean, damp cloth and wipe dry.

**To Remove and Replace the Surface Burner Caps & Surface Burner Heads** - Remove in the following order: (1st) surface burner grate, (2nd) surface burner cap, (3rd) surface burner head and (4th) surface burner drip pan (if equipped).

Reverse the procedure above to replace the surface burner cap, surface burner head and surface burner drip pans (if equipped). **Do not remove any parts from the cooktop until they have completely cooled and are safe to handle. Do not operate the surface burners without the surface burner cap and surface burner head properly in place.**

**To Clean the Surface Burner Cap, Surface Burner Head & Surface Burner Drip Pan (some models)** - Use a soap-filled scouring pad or a mild abrasive cleanser to clean the surface burner caps, surface burner heads and surface burner drip pans (if equipped). The ports (or slots) around the burner head must be routinely cleaned. If residue still remains in these ports, use a small-gauge wire or needle to clean the slots or holes. For proper flow of gas and ignition of the burner—**DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS ORIFICE HOLDER OPENING. ALWAYS** keep the surface burner cap and surface burner head in place whenever a surface burner is in use.

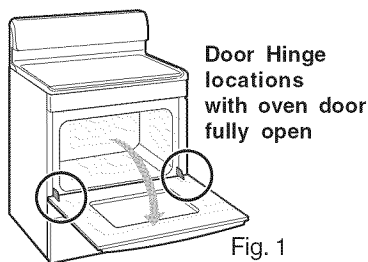


Fig. 1

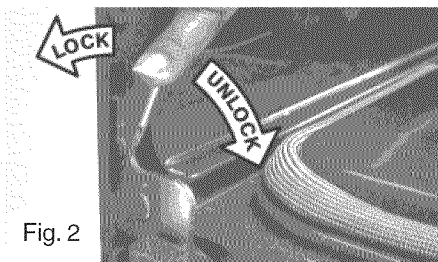


Fig. 2

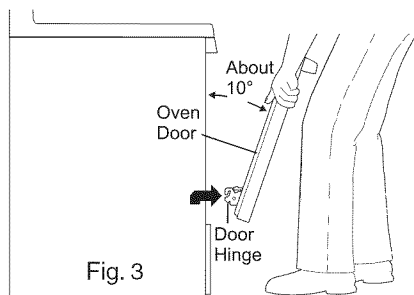


Fig. 3

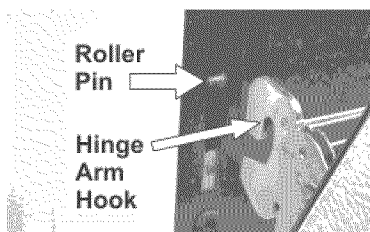


Fig. 4

### Removing & Replacing the Lift-Off Oven Door

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

#### To Remove Oven Door:

1. Open oven door completely (horizontal with floor - See Fig. 1).
2. Pull the door hinge locks on both left and right door hinges down from the oven frame completely towards the oven door (See Fig. 2). A tool such as a small flat-blade screwdriver may be required.
3. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - See Fig. 3).
4. Close the door to the broil stop position (the oven door will stop into this position just before fully closing).
5. With the oven door in the broil stop position, lift the oven door hinge arms over the roller pins located on each side of the oven frame (See Fig. 4).

#### To Replace Oven Door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - See Fig. 3).
2. Holding the oven door at the same angle as the removal position, seat the hook of the hinge arm over the roller pins located on each side of the oven door frame (See Fig. 4). The hook of the hinge arms must be fully seated onto the roller pins.
3. Fully open the oven door (horizontal with floor - See Fig. 1).
4. Push the door hinge locks up towards and into the oven frame on both left and right oven door hinges (See Fig. 2) to the locked position.
5. Close the oven door.

## General Care & Cleaning (cont'd)

**Special Door Care Instructions - Most oven doors contain glass that can break. Read the following recommendations:**

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

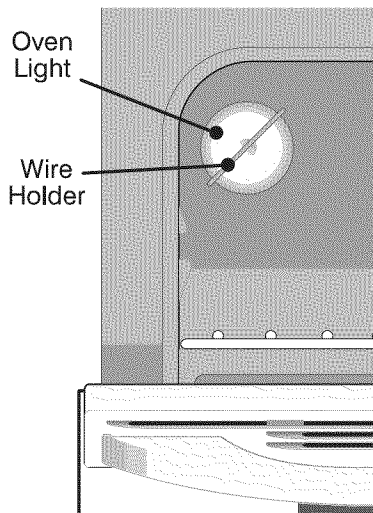


Fig. 1

### Changing the Oven Light (some models)

For models equipped with the interior oven light, the light bulb is located at the rear of the oven and is covered with a glass shield held by a wire holder (See Fig. 1). The glass shield must be in place whenever the oven is in use.

#### To replace the oven light bulb:

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the range.
2. Press wire holder to one side to release the glass shield.
3. Replace bulb with a new 40 watt appliance bulb.
4. Replace glass shield over bulb and snap wire holder into place.
5. Turn power back on again at the main source (or plug the range back in).
6. The clock will then need to be reset. To reset, see **Setting the Clock and Minute Timer** in this Use & Care Guide.

**CAUTION** Be sure the range is unplugged and all parts are COOL before replacing oven light. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.

## Adjusting the Oven Temperature

Your oven control has been precisely set at the factory. This setting may differ from your previous oven however, so your recipe times may not give you the results you expect. If you think that the oven is cooking too hot or too cool for your recipe times, you can adjust the control so that the oven cooks hotter or cooler than the temperature displayed.

#### To Adjust Oven Temperature:

1. Press **Bake**.
2. Set the temperature to 550°F (287°C) by pressing and holding the **▲**.
3. Within 2 seconds, press and hold **Bake** until the 2 digit display appears. Release **Bake**. The display now indicates the amount of degrees offset between the original factory temperature setting and the current temperature setting. If the oven control has the original factory calibration, the display will read "0."
4. The temperature can now be adjusted up or down 35°F (17°C), in 5°F steps by pressing and holding the **▲** or **▼**. Adjust until the desired amount of offset appears in the display. When lowering the oven temperature, a minus sign (-) will appear before the number to indicate that the oven will be cooler by the displayed amount of degrees.
5. When you have made the desired adjustment, press **STOP Clear** to go back to the time of day display.

**Note:** Oven temperature adjustments made will not change the Self-Cleaning feature temperature.

# Before You Call

## Solutions to Common Problems

**Before you call for service**, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

**Range is not level** - (1) Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the oven rack is level. (2) Be sure floor is level, strong & stable enough to adequately support range. (3) If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation. (4) Kitchen cabinet alignment may make range appear not level. Be sure cabinets are square & have sufficient room for range clearance.

**Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service** - (1) Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible. (2) Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet. (3) Gas line is hard-plumbed. Have a flexible C.S.A. International approved metal appliance connector installed.

**Surface burners do not light** - (1) Surface control knob has not been completely turned to LITE. Push in & turn the surface control knob to LITE until burner ignites & then turn control knob to desired flame size. (2) Burner ports are clogged. With the burner OFF, use a small-gauge wire or needle to clean ports. See **Cleaning the Contoured Well Areas, Burner Cap, Burner Head & Burner Drip Pans** in the General Care & Cleaning section for complete cleaning instructions. (3) Range power cord is disconnected from outlet (electric ignition models only). Be sure cord is securely plugged into the outlet. (4) Electrical power outage (electric ignition models only). Burners can be lit manually. See **Setting Surface Controls**.

**Surface burner flame burns half way around** - (1) Burner ports are clogged. With the burner off, clean ports by using a small-gauge wire or needle. (2) Moisture is present after cleaning. Lightly fan the flame and allow burner to operate until flame is full. Dry the burners thoroughly following instructions in the **Cleaning the Contoured Well Areas, Burner Cap, Burner Head & Burner Drip Pans** in the General Care & Cleaning section.

**Surface burner flame is orange** - (1) Dust particles in main line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue. (2) In coastal areas, a slightly orange flame is unavoidable due to salt air.

**Oven does not operate** - (1) Be sure the oven controls are set properly for the desired function. See **Setting Oven Controls** in this Use & Care Manual or read the instructions "**Entire appliance does not operate**" in this checklist. (2) Be sure gas regulator valve is "ON". See installation instructions.

**Entire appliance does not operate** - (1) The time of day is not set. The time of day **must** first be set in order to operate the oven. See "To Set the Clock" in the **Setting Oven Controls** section. (2) Make sure cord/plug is plugged correctly into outlet. (3) Service wiring is not complete. Contact your authorized service agent. (4) Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service. (5) Be sure gas supply is turned ON.

**Oven light does not work (some models)** - Replace or tighten bulb. See **Changing Oven Light** section in this Use & Care Manual.

**Oven smokes excessively during broiling** - (1) Control(s) not set properly. Follow Broil instructions under **Setting Oven Controls**. (2) Oven door is open. Make sure oven door is **closed**. (3) Meat too close to the broil element. Reposition the broil rack to provide proper clearance between the meat & the element. Preheat the broil element for searing. (4) Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean. (5) Insert on broiler pan wrong side up & grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up & slots down to allow grease to drip into pan (some models). (6) Grease has built up on oven surfaces or broiler pan & insert (some models). Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.

**Oven control beeps and displays any "F" code error (for example F11)** - Electronic control has detected a fault condition. Press **CLEAR/OFF** to clear the display & stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Press **CLEAR/OFF** & call **1-800-4-MY-HOME®** for assistance (See back cover).

**Poor baking results** - Many factors affect baking results. Make sure the proper oven rack position is used. Center food in the oven & space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see **Adjusting Your Oven Temperature** in this Use & Care Manual.

**Soil not completely removed after Self-Cleaning cycle** - Failure to clean bottom, front top of oven, frame of oven or door area outside oven seal. These areas are not in the Self-Cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before the Self-Cleaning cycle is started. 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.

**Self-Cleaning cycle does not work** - (1) Oven control not set properly. Follow instructions under **Self-Cleaning**. (2) Self-Cleaning cycle was interrupted. Follow steps under "Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle" under **Self-Cleaning**.

**Flames inside oven or smoking from oven vent** - Excessive spillovers in oven. For example this will happen for pie spillovers or large amounts of grease left on the oven bottom. Wipe up excessive spillovers before starting oven. If flames or excessive smoke are present see "Broiling" in the **Setting Oven Controls** section.



## Tabla de materias

Garantía de la estufa independiente .....	2
Registro del producto .....	2
<b>INSTRUCCIONES IMPORTANTES</b>	
<b>SOBRE SEGURIDAD .....</b>	<b>3-5</b>
Características de la estufa .....	5
Acuerdos de protección .....	6
Antes de ajustar los controles del horno .....	7
Ajuste de los controles superiores .....	8
Funciones de los controles del horno .....	9
Ajuste de los controles del horno .....	9-11
Autolimpieza .....	11-12
Limpieza y mantenimiento .....	13-15
Ajuste de la temperatura del horno .....	15
Antes de solicitar servicio .....	16
Servicio Sears .....	Contraportada

## Registro del producto

En el espacio que se provee a continuación, registre la fecha de compra, el modelo y el número de serie de su producto. Encontrará el número de modelo y de serie impreso en una placa de identificación. La placa de serie está ubicada en el costado derecho del marco delantero del horno en el compartimiento del cajón de almacenamiento o calentador.

No. de modelo **790** .....

No. de serie .....

Fecha de compra .....

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

## Garantía de electrodomésticos Kenmore

### Garantía limitada de un año

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

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

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

### Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

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

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

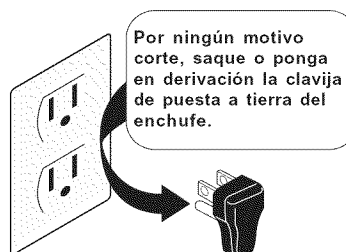
Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.

Sears, Roebuck and Co., Dept. 817WA, Hoffman Estates, IL 60179

Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

## Instrucciones de puesta a tierra

Tomacorriente mural con conexión a tierra



Cordón eléctrico con enchufe de tres clavijas con puesta a tierra.

**⚠ ADVERTENCIA** Evite el peligro de incendio o de descarga eléctrica. No utilice un enchufe adaptador ni un prolongador, y tampoco quite la espiga de conexión a tierra del cable de alimentación eléctrica. De lo contrario podría provocar lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

**⚠ ADVERTENCIA** Este electrodoméstico está equipado con un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra para su protección contra el peligro de choque eléctrico y debe estar conectado directamente a un tomacorriente debidamente puesto a tierra. **NO** corte ni quite la clavija de conexión a tierra de este enchufe.

Para su seguridad personal, esta estufa debe ser debidamente puesta a tierra. Para una máxima seguridad, el cordón eléctrico debe estar enchufado en un tomacorriente que esté correctamente polarizado y debidamente puesto a tierra.

Si sólo se cuenta con un tomacorriente de 2 alvéolos, es la responsabilidad personal del consumidor hacer que un electricista calificado lo reemplace con un tomacorriente de 3 alvéolos debidamente puesto a tierra.

Vea las **INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN** que se incluyen con esta estufa para obtener las instrucciones completas para la instalación y puesta a tierra.

# Instrucciones importantes sobre seguridad

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

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

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

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

**⚠ ADVERTENCIA** Si no se sigue con precisión la información de esta guía, se puede producir un incendio o explosión, lo que causaría daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

## PARA SU SEGURIDAD:

- No almacene ni utilice gasolina y otros líquidos o vapores inflamables cerca de éste o cualquier otro artefacto.
- **SIENTE OLOR A GAS:**
  - No intente encender ningún artefacto.
  - No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún teléfono de su edificio.
  - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
  - Si no puede ponerse en contacto con el proveedor de gas, llame a los bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser llevados a cabo por un instalador o técnico de servicio calificado o por el proveedor de gas.

• Retire todas las cintas y los materiales de empaque antes de usar la estufa. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar la estufa. Nunca deje que los niños jueguen con los materiales de empaque.

• Instalación adecuada—Asegúrese de que su electrodoméstico haya sido instalado y puesto a tierra correctamente por un técnico calificado de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223 - última edición, o en Canadá, con la norma CAN/CGA B149.1 y CAN/CGA B149.2, y con el Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA No. 70 - última edición, o en Canadá con la Norma CSA C22.1 del Código Canadiense de Electricidad, Parte 1 y con los códigos locales. Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de esta estufa.

Consulte con su distribuidor Sears para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado Sears. Aprenda a desconectar la energía eléctrica de la estufa en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.

• Mantenimiento por el usuario—No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en los manuales. Todo otro tipo de mantenimiento debe ser efectuado por un técnico calificado para reducir el riesgo de lesiones corporales o daño a la estufa.

• Nunca modifique o altere la construcción de una estufa quitando los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o soportes antivuelco o cualquier otra pieza de la estufa.

• No se deben usar las cortinas de aire o cualquier otra campana de ventilación superior que sople aire hacia abajo sobre la estufa a gas a menos que la campana de ventilación y la estufa hayan sido diseñadas, probadas y certificadas por un laboratorio de pruebas independiente para el uso combinado de la una con la otra.

## ⚠ ADVERTENCIA

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



## ⚠ ADVERTENCIA

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



## ⚠ ADVERTENCIA

Nunca use este electrodoméstico como calefactor de área para calentar la habitación. Esto podría causar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.

## ⚠ ADVERTENCIA

Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno y no cubra una rejilla completa con materiales como el papel de aluminio. Esto obstruye el flujo de aire en el horno y podría causar envenenamiento por monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

## ⚠ ADVERTENCIA

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

## ⚠ ADVERTENCIA

No use el horno o el cajón calentador (si lo tiene) para almacenar artículos.

## ⚠ ATENCIÓN

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

• Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico—No se deben guardar materiales inflamables en el horno, en el cajón calentador cerca de los elementos superiores o en el cajón de almacenamiento. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, sobre la estufa o cerca de ella.

• No deje a los niños solos—No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Nunca debe permitírseles que se sienten o se apoyen en ninguna parte del electrodoméstico.

# Instrucciones importantes sobre seguridad

- **NOTOQUE LOS QUEMADORES SUPERIORES, LAS ÁREAS CERCANAS A LOS QUEMADORES, LOS QUEMADORES DEL HORNO O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Tanto los quemadores superiores como los del horno pueden estar calientes incluso si no hay llamas visibles. Las áreas cercanas a los quemadores superiores pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de que use la estufa, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que no se hayan enfriado. Entre estas áreas se encuentra la cubierta, las superficies orientadas hacia la cubierta, los orificios de los respiraderos del horno, las superficies cercanas a estos orificios, la puerta y la ventanilla del horno.
- **Vista ropa adecuada—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.
- **No use agua ni harina para apagar un incendio de grasa—Apague el fuego con la tapa de una sartén o utilice bicarbonato de sodio o un extintor de espuma o de producto químico seco.**
- **Cuando caliente grasa o aceite, vigílela atentamente.** La grasa o el aceite pueden encenderse si se calientan demasiado.
- **Use sólo toalla secas—Los toalla mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras ocasionadas por el vapor.** No deje que los toalla toquen los quemadores. No use toalla u otros materiales gruesos en vez de toalla.
- **No caliente envases de alimentos cerrados—La acumulación de presión puede reventar el envase y ocasionar lesiones.**
- **Saque la puerta del horno de toda estufa que ya no se utilice cuando la guarde o la descarte.**

**IMPORTANTE—MODELOS DE ENCENDIDO ELÉCTRICO SOLAMENTE:** No intente usar el horno durante una falla eléctrica. Si se interrumpe la energía eléctrica, apague siempre el horno. Si el horno no se apaga y se restablece el suministro eléctrico, el horno puede comenzar a funcionar nuevamente. Una vez que la electricidad se reanude, vuelva a programar el reloj y el horno.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA CUBIERTA

**⚠️ ADVERTENCIA** Use el tamaño adecuado para la llama—Ajuste el tamaño de la llama para que no se extienda más allá del borde del utensilio. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesta a contacto directo parte de la llama del quemador y se puede quemar la ropa. Una relación adecuada entre el tamaño del utensilio y el tamaño de la llama también mejorará la eficiencia.

- **Familiarícese con cada una de las perillas que controlan los quemadores superiores.** Coloque un utensilio con alimento en el quemador antes de encenderlo y apague el quemador antes de retirar el utensilio.
- **Siempre gire la perilla completamente a la posición 'LITE' (Encender) cuando encienda los quemadores superiores.** Verifique visualmente que el quemador se haya encendido. Luego ajuste la llama para que no se extienda más allá del borde del utensilio.
- **Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no sobre los quemadores superiores contiguos—**Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames debido al contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no sobre los quemadores superiores contiguos.
- **Nunca deje sin vigilancia los quemadores superiores encendidos en los ajustes altos—**Al hervir se derrama el contenido produciendo derrames de grasa que se pueden encender o se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya consumido.

- **Forros protectores—**No use papel de aluminio para forrar las rejillas de los quemadores superiores o el fondo del horno excepto cuando y como se sugiera en esta guía. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.
- **Utensilios de cocina de cerámica—**Sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para usar en la cubierta de la estufa sin que se quiebren con el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para uso en la cubierta de la estufa.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL HORNO

- **Abra con cuidado la puerta del horno o el cajón calentador—**Manténgase al costado de la estufa cuando abra la puerta del horno caliente. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- **Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno.** El respiradero del horno se encuentra debajo del protector trasero. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, se pueden ocasionar quemaduras graves. Además, no coloque objetos de plástico o termosensibles en el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o encenderse.
- **Colocación de las parrillas del horno.** Coloque las parrillas del horno en la posición deseada solamente cuando el horno esté frío. Si la parrilla se debe cambiar cuando el horno está caliente, hágalo con sumo cuidado. Use toalla y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. No deje que los toalla toquen los elementos calientes del horno. Quite todos los utensilios de la parrilla antes de retirarla.
- **No use la asadera sin el inserto.** La asadera y el inserto permiten drenar la grasa y protegerla contra el calor del asador.
- **No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. La grasa y el aceite así expuestos pueden encenderse.**
- Las temperaturas bajas pueden dañar el control electrónico. Cuando use el electrodoméstico por primera vez, o cuando el mismo 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.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU ESTUFA

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

## HORNOS AUTOLIMPIANTES

- **Limpie en el ciclo de autolimpieza sólo las piezas que se indican en esta Guía de uso y cuidado.** Antes de la autolimpieza del horno, retire la asadera y todo utensilio o alimento que se encuentre en el horno.
- **No use agentes de limpieza para hornos—**No se deben usar agentes de limpieza para hornos o revestimientos de protección de ningún tipo en ninguna pieza del horno o en su cercanía.
- **No limpie la junta de la puerta del horno—**La junta de la puerta es esencial para que quede sellada en forma correcta. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.

## Aviso importantes sobre seguridad

La Ley del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos o daño al sistema reproductor y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

# Instrucciones importantes sobre seguridad

## Conversión a gas licuado de petróleo (gas LP)

La estufa a gas natural está diseñada para permitir su conversión a gas licuado de petróleo (LP).

Si necesita realizar una conversión a gas LP, llame al **1-800-4-MY-HOME®** para obtener asistencia. El kit de conversión a gas LP se incluye con esta estufa y se encuentra en el panel inferior izquierdo TRASERO (parte trasera) de la estufa. Antes de instalar el kit, asegúrese de seguir las instrucciones de instalación del gas LP cuidadosamente.

**⚠ ADVERTENCIA** Si esta estufa no es instalada por un instalador o electricista calificado, puede resultar en una lesión personal o en la muerte por choque eléctrico.

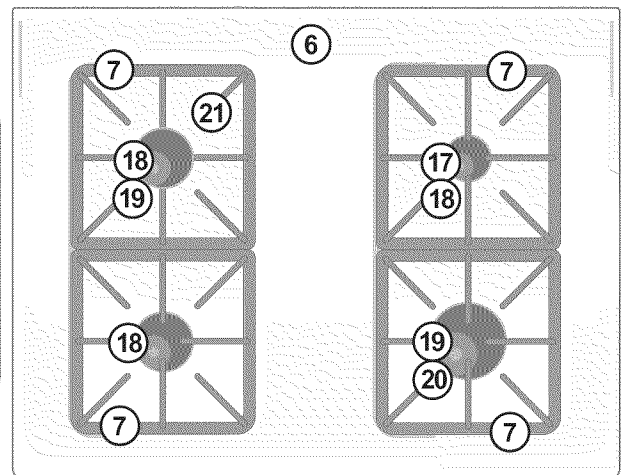
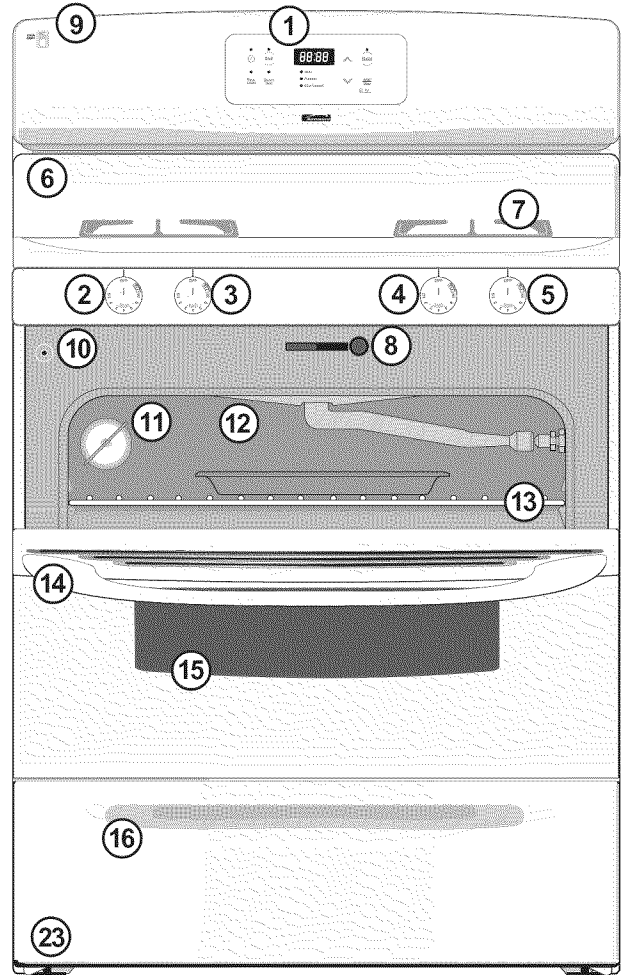
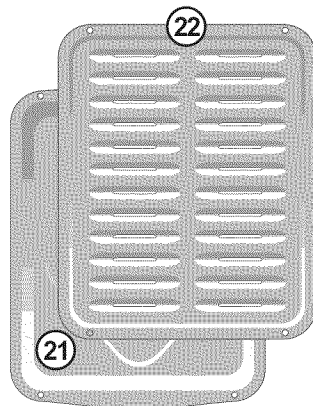
**⚠ ATENCIÓN** Cualquier adición, cambio o conversión que se requiera para que esta estufa cumpla satisfactoriamente con sus necesidades de funcionamiento debe ser realizado por un centro de servicio Sears.

## Características de la estufa

Las características de su estufa a gas incluyen lo siguiente:

1. Control electrónico del horno con temporizador de cocina.
2. Válvula y perilla del quemador delantero izquierdo.
3. Válvula y perilla del quemador trasero izquierdo.
4. Válvula y perilla del quemador trasero derecho.
5. Válvula y perilla del quemador delantero derecho.
6. Cubierta con bordes hacia arriba fácil de limpiar.
7. Rejillas de los quemadores lavables en lavavajillas (los colores varían).
8. Gancho de la puerta del horno autolimpiante.
9. Interruptor manual de la luz del horno (algunos modelos).
10. Interruptor automático de la puerta para la luz del horno (algunos modelos)
11. Luz interior del horno con protector (algunos modelos).
12. Cavity del horno autolimpiante
13. Parrilla(s) del horno ajustable(s).
14. Manija grande de la puerta del horno de una sola pieza.
15. Puerta del horno de todo el ancho (el estilo varía según el modelo).
16. Cajón de almacenamiento con manija (algunos modelos) o panel protector inferior (algunos modelos).
17. Quemador de cocción a fuego lento de 5.000 BTU (algunos modelos).
18. Quemador de 9.500 BTU (algunos modelos).
19. Quemador de potencia de 12.000 BTU (algunos modelos).
20. Quemador de potencia de 14.200 BTU (algunos modelos).
21. Asadera (algunos modelos).
22. Inserto de la asadera (algunos modelos).
23. Tornillos niveladores y soporte antivuelco (incluidos).

**NOTA:** Las características de su estufa pueden variar de acuerdo con el tipo y color del modelo.



# Protection Agreements

## 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.
- ☑ **10% 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. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®**.

# Acuerdos de protección

## 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.
- ☑ **10% 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 1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

# Antes de ajustar los controles del horno

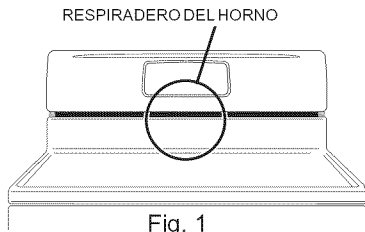


Fig. 1

## Ubicación de la rejilla de ventilación del horno

El respiradero del horno se encuentra **debajo del protector trasero** (vea la Fig. 1). Cuando el horno está encendido, el aire caliente se libera a través de esta rejilla. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado. **NO BLOQUEE LA REJILLA DE VENTILACIÓN.**

## Colocación de las parrillas del horno

**SIEMPRE COLOQUE LAS PARRILLAS CUANDO EL HORNO ESTÉ FRÍO (ANTES DE HACERLO FUNCIONAR).** Siempre use guantes para hornear cuando use el horno.

## Remoción y colocación de las parrillas del horno

**Para retirar una parrilla,** tire de ella hacia afuera hasta que se detenga. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera. **Para volver a colocar la parrilla,** colóquela sobre los rieles de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla hacia arriba y deslícela hacia atrás a su posición final.

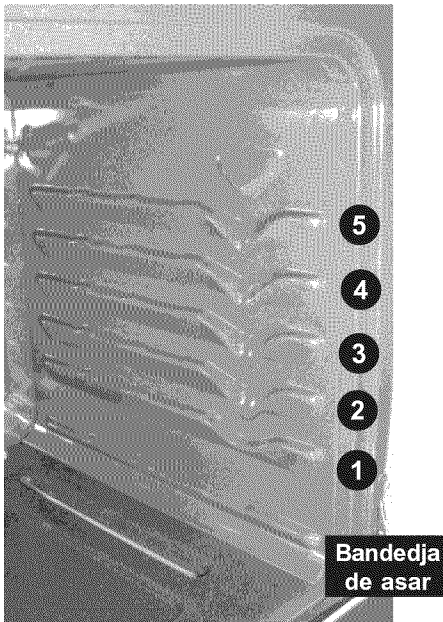


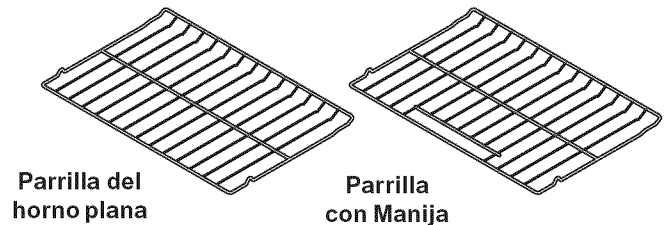
Fig. 2

## Posiciones recomendadas para las parrillas para asar, hornear y asar a la parrilla (vea Fig.2):

Alimento	Posición de la parrilla
Asar a la parrilla hamburguesas y filetes	vea la sección sobre el asado
Asar a la parrilla carne de res, de ave o pescado	vea la sección sobre el asado
Galletas, tortas, pays, bizcochos y panecillos dulces	2 o 3
Pays congelados, torta de ángel, levadura, pan, guisos, cortes pequeños de carne de res o de ave	5 o bandedja de asar
Pavo, asado o jamón	5 o bandedja de asar

## Tipos de parrillas del horno

Su horno puede estar equipado con uno o más de los tipos de parrilla de horno que se muestran: **Parrilla plana** o **parrilla con manija**.



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

Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas con 2 parrillas, coloque los utensilios en las posiciones 1 y 4 (consulte las Figs. 2 y 3). Cuando use una sola parrilla, coloque los utensilios en la posición 2 o 3 (consulte las Figs. 2 y 4).

## Circulación del aire en el horno

Para una mejor circulación del aire y para obtener los mejores resultados del horneado, deje entre 2" (5 cm) y 4" (10 cm) de despeje alrededor de los utensilios y asegúrese de que los mismos no se toquen entre sí, la puerta del horno o los costados o pared trasera del horno. El aire caliente debe poder circular alrededor de los utensilios en el horno para que el calor se distribuya uniformemente.



Fig. 3

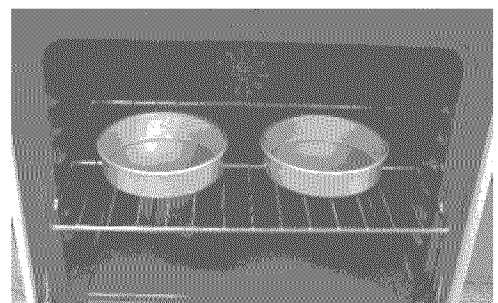
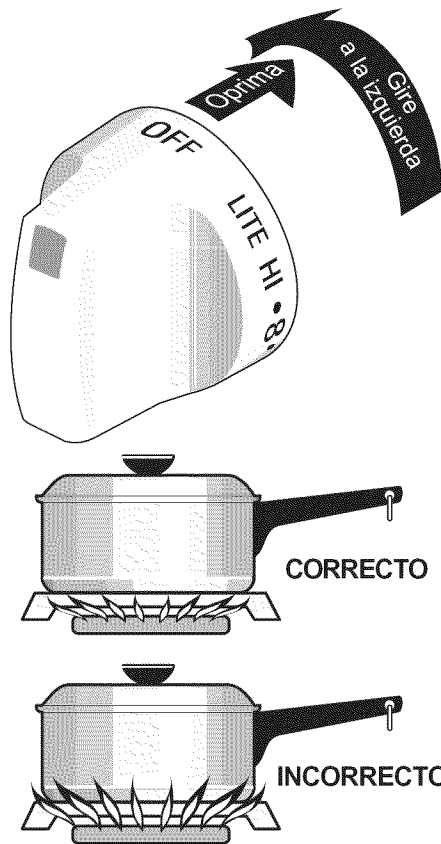


Fig. 4

# Ajuste de los controles superiores

**⚠ ATENCIÓN** No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de las llamas.

En caso de una falla eléctrica, los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Para encender un quemador superior, sostenga una cerilla encendida sobre la cabeza del quemador y gire la perilla de control lentamente a la posición 'LITE' (Encender). Después de que el quemador se haya encendido, oprima la perilla hacia adentro y gírela al ajuste deseado. Tenga cuidado cuando encienda los quemadores superiores manualmente.



Nunca extienda la llama más allá del borde exterior del utensilio. Una llama más alta simplemente malgasta calor y energía y aumenta el riesgo de sufrir quemaduras.

## Ajuste de los controles superiores

Su estufa puede estar equipada con quemadores de diferentes tamaños. La capacidad de calentar alimentos más rápidamente y en mayores cantidades aumenta a medida que el tamaño del quemador aumenta.

El quemador de **coCCIÓN a fuego lento** (algunos modelos) sirve mejor para cocinar salsas delicadas, etc.

Los quemadores normales se pueden usar para la mayoría de las necesidades de coCCIÓN.

El(Los) quemador(es) de **POTENCIA** (algunos modelos) sirven mejor para calentar grandes cantidades de líquido y para preparar grandes cantidades de alimentos.

Sin importar su tamaño, siempre elija utensilios apropiados para la cantidad y tipo de alimento que prepare. Elija un quemador y un tamaño de llama adecuados para el utensilio. Nunca permita que la llama se extienda más allá del borde exterior del utensilio.

## Funcionamiento de los quemadores superiores a gas:

1. Coloque el utensilio sobre el quemador superior.
2. Oprima la perilla de control del quemador hacia adentro y gírela **a la izquierda** alejada de la posición 'OFF' (Apagado).
3. Libere la perilla y gírela a la posición 'LITE' (Encender). Nota: Los cuatro encendedores electrónicos emitirán chispas al mismo tiempo. Sin embargo, sólo el quemador que está activando se encenderá.
3. Verifique visualmente que el quemador se haya encendido.
4. Oprima la perilla de control hacia adentro y gírela **a la izquierda** hasta obtener el tamaño de llama deseado. No es necesario ajustar las perillas de control en un ajuste en particular. Use las guías y ajuste la llama como sea necesario. **NO** cocine con la perilla de control en la posición 'LITE' (Encender). (El encendedor electrónico seguirá emitiendo chispas si la perilla permanece en esa posición).

## Ajuste del tamaño de la llama adecuada para los quemadores superiores

**Para la mayoría de las recetas**, comience con el ajuste máximo y luego gire la perilla a un ajuste menor para completar el proceso. Use las siguientes recomendaciones como guía para determinar el tamaño adecuado de la llama para los diferentes tipos de coCCIÓN. El tipo y tamaño de utensilio que utilice, así como la cantidad de alimento que cocine, influirán el ajuste necesario para la coCCIÓN.

*Tamaño de la llama	Tipo de coCCIÓN
Llama alta	Para iniciar la coCCIÓN de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera.
Llama intermedia	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para hervir al vapor.
Llama baja	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados.

**\*Estos ajustes se basan en el uso de utensilios de peso medio de metal o de aluminio con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilicen otros tipos de utensilio.** El color de la llama es clave para el ajuste adecuado del quemador. Una buena llama es azul transparente y casi invisible en una habitación bien iluminada. Cada cono de la llama debe ser estable y bien definido. Ajuste o limpie el quemador si la llama es amarilla o naranja.

**Para freír en aceite**, use un termómetro y ajuste la perilla de control según sea necesario. Si el aceite está demasiado frío, el alimento lo absorberá y quedará grasoso. Si el aceite está demasiado caliente, el alimento se dorará demasiado rápido y el centro quedará crudo. No intente freír en aceite demasiado alimento ya que el mismo no se dorará ni cocinará adecuadamente.

# Funciones de los controles del horno

**LEA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL HORNO.** Para uso satisfactorio de su horno aprenda a utilizar las diversas funciones que se describen a continuación.

**TECLA DE RELOJ** — Se usa para programar la hora del día.

**TECLA 'TIMER ON/OFF' (Temporizador encendido/apagado)** — Se usa para programar o anular el temporizador. El temporizador no comienza ni detiene la cocción. Además, la tecla 'TIMER ON/OFF' se usa para programar la función de horneado continuo.

**TECLA 'SELECT SELF-CLEAN' (Selección/Autolimpieza)** — Se usa para seleccionar el ciclo de autolimpieza. Se puede programar un ciclo de autolimpieza de 2, 3 o 4 horas.

**TECLA 'BROIL' (Asar a la parrilla)** — Se usa para seleccionar la función de asado a la parrilla.

**FLECHAS HACIA ARRIBA Y HACIA ABAJO** — Se usa con las teclas de función para seleccionar la temperatura del horno, la hora del día, el tiempo de limpieza y el temporizador.

**LUCES INDICADORAS DE FUNCIÓN** — Se iluminan para indicar la función que se esté usando.

**TECLA 'BAKE' (Hornear)** — Se usa para activar la función de horneado.

**TECLA 'CLEAR' (Anular)** — Se usa para anular cualquier función ingresada previamente, excepto la hora del día y el temporizador. Oprima la tecla 'STOP/CLEAR' (Anular/Apagar) para dejar de cocinar. La tecla 'STOP/CLEAR' (Anular/Apagar) también se usa para activar el ajuste de bloqueo de la puerta del horno.

**LUCES INDICADORAS 'OVEN' (Horno), 'PREHEAT' (Precalentar) y 'DOOR LOCKED' (Puerta bloqueada)** — La luz 'OVEN' (Horno) se ilumina cada vez que se enciende el horno para mantener la temperatura seleccionada del horno. La luz 'PREHEAT' (Precalentar) se ilumina cuando el horno se enciende para comenzar a hornear o si la temperatura deseada es ajustada a una temperatura más alta que la temperatura real del horno. La luz 'DOOR LOCKED' (Puerta bloqueada) destellará cuando la puerta se bloquee y desbloquee, cuando se use un ciclo de autolimpieza o cuando se active el bloqueo de la puerta. La luz se encenderá completamente una vez que la puerta esté bloqueada.

\*Nota: La luz indicadora 'OVEN' (Horno) en la pantalla se ENCENDERÁ y APAGARÁ cuando se use la característica 'Bake' (Hornear) y durante el precalentamiento. Esto es normal e indica que el horno está en funcionamiento cíclico para mantener la temperatura de horneado seleccionada. Cuando la luz indicadora de precalentamiento se APAGUE, su horno estará listo.

## Conversión de temperatura

El control electrónico del horno está programado de fábrica para mostrar °F (Fahrenheit). El horno se puede programar para cualquier temperatura desde 170°F a 550°F (77°C a 287°C).

**Para cambiar la temperatura a °C (Celsius) o de °C a °F (el control no debe estar en la función de horneado o de limpieza):**

- Oprima . '— —' aparece en la pantalla.
- Oprima y mantenga oprimida la tecla hasta que 'HI' aparezca en la pantalla.
- Oprima y mantenga oprimida la tecla hasta que '°F' o '°C' aparezca en la pantalla.
- Oprima la tecla o para cambiar de °F a °C o de °C a °F.
- Oprima cualquier tecla de control para regresar al modo de funcionamiento normal.

## Ajuste de los controles del horno

**Nota:** Primero se **debe** programar la hora del día para que el horno funcione.

### Programación del reloj

Cuando la estufa se enchufa por primera vez o cuando se ha interrumpido el suministro eléctrico, '12:00' destellará en la pantalla.

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

**Nota:** No se puede cambiar la hora del día durante un ciclo de autolimpieza.


### Para programar el temporizador:

- Oprima .

- Oprima para aumentar la hora en incrementos de un minuto. Oprima y mantenga oprimida para aumentar la hora en incrementos de 10 minutos. El temporizador se puede programar para cualquier cantidad de tiempo desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.
- Nota:** Si oprime primero, el contador avanzará a 11 horas y 59 minutos.
- La pantalla mostrará la cuenta regresiva del contador en minutos hasta que quede sólo un minuto. Luego la pantalla efectuará la cuenta regresiva en segundos.
  - Cuando el tiempo se haya acabado, el contador emitirá 3 señales sonoras y seguirá emitiendo 3 señales sonoras cada 60 segundos hasta que se oprima la tecla .





## Ajuste de los controles del horno (cont.)


**Nota:** La luz indicadora que se encuentra sobre la tecla  se encenderá cuando el temporizador esté activo.

**Nota:** El temporizador no comienza ni detiene la cocción. El mismo sirve como un contador adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. El temporizador se puede utilizar solo o junto con cualquier otra función del horno. Cuando el temporizador se usa con cualquier otra función, el mismo aparecerá en la pantalla. Para ver otras funciones, oprima la tecla de la función deseada.



### Para cambiar el temporizador mientras está en uso:

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

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

Oprima .









**Nota:** Para **APAGAR** o **ACTIVAR** el despliegue de la hora del día,

oprime y mantenga oprimida la tecla  durante 15 segundos (el control emitirá una señal sonora) y luego libere la tecla. Esta función no anula la hora del día de la memoria del control. Cuando se APAGA la pantalla, la hora del día reaparecerá durante varios segundos cada vez que oprime la tecla .


## Ajuste o cambio de la temperatura de horneado



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

### Para programar el horneado:

1. Oprima . '— — —' aparecerá en la pantalla.
2. Dentro de 5 segundos, oprima  o . El indicador mostrará '350°F' (177°C). Si oprime y mantiene oprimida la tecla  o , la temperatura puede ser ajustada en incrementos de 5°F (1°C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius).
3. Una vez que se suelte  o , el horno comenzará a calentarse hasta alcanzar la temperatura deseada. Cuando la temperatura desplegada alcance la temperatura de horneado deseada, la luz indicadora de precalentamiento se APAGARÁ y el control emitirá 3 señales sonoras.
4. Para anular el horneado, oprima la tecla .

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



1. Oprima  y asegúrese de que se despliegue la temperatura de horneado.

2. Oprima  o  para aumentar o disminuir la temperatura programada.

## Programación del horneado continuo o del ahorro de energía después de 12 horas

El control del horno tiene una característica incorporada de ahorro de energía después de 12 horas de funcionamiento que permite que el horno se apague si el control se deja encendido por más de 11 horas y 59 minutos. El horno puede ser programado para desactivar esta característica y programar horneado continuo.



### Para programar el horneado continuo:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla  durante 5 segundos hasta que se escuche la señal, '— — hr' aparecerá en la pantalla para indicar el horneado continuo. La hora del día reaparecerá en la pantalla.
2. Para cancelar la función de horneado continuo, oprima  durante 5 segundos hasta que se escuche la señal. "'12hr' aparecerá en la pantalla para indicar que el control ha vuelto a la función de ahorro de energía después de 12 horas.

## Programación del bloqueo del horno Oven Lockout

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







### Para programar el bloqueo del horno:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla  durante 3 segundos. 'Loc' se desplegará en la pantalla, la luz indicadora 'Door Locked' (Puerta bloqueada) destellará y el bloqueo de la puerta accionado por motor comenzará a cerrar la puerta automáticamente. **NO abra la puerta del horno** cuando la luz indicadora esté destellando. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se bloquee. Una vez que la puerta se haya bloqueado, la hora correcta del día aparecerá en el indicador visual.
2. Para anular el bloqueo del horno, oprima  y manténgala oprimida durante 3 segundos. El control desbloqueará la puerta del horno y volverá a su funcionamiento normal.

**Nota:** Si se oprime cualquier tecla de control mientras el horno está bloqueado, 'Loc' aparecerá en la pantalla hasta que se libere la tecla.

## Ajuste de los controles del horno (cont.)

### Para programar el asado:

1. Coloque la parrilla del horno cuando el horno aún esté frío. Coloque la parrilla como se sugiere en la **Tabla de posiciones de las parrillas para asar** que se muestra más abajo.
2. Oprima . ‘ — — ’ se desplegará en la pantalla.
3. Oprima y mantenga oprimida  o  hasta que aparezca el nivel deseado para asar en la pantalla. Oprima la tecla  para asar en el ajuste ‘HI’ (Alto) o  para asar en el ajuste ‘LO’ (Bajo). La mayoría de los alimentos se pueden asar en ‘HI’ (Alto). Seleccione el ajuste ‘LO’ (Bajo) para evitar que los alimentos que deben quedar bien asados a la parrilla se doren o sequen demasiado.
4. **Para un dorado óptimo, precaliente el elemento de asar durante 3 a 4 minutos antes de colocar el alimento.**
5. Coloque el inserto en la asadera, luego coloque la comida sobre el inserto (vea la Fig. 1; algunos modelos). **NO** use la asadera sin el inserto ni lo cubra con **papel de aluminio**. La grasa expuesta se puede encender.
6. Si es necesario, coloque la parrilla del horno en la posición deseada. Coloque la asadera sobre la parrilla del horno. **Cierre la puerta del horno cuando ase.**
7. Ase el alimento por un lado hasta que se dore. Voltéelo y áselo en el segundo lado.  
**Nota:** Siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.
8. Cuando termine de asar, oprima .

Nota: La asadera y el inserto permiten drenar la grasa y protegerla contra el calor del asador. **NO** use la asadera sin el inserto (algunos modelos). **NO** cubra el inserto con papel de aluminio ya que la grasa se puede

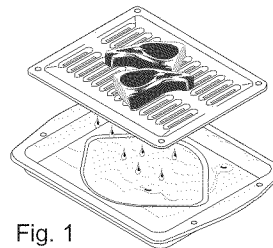


Fig. 1

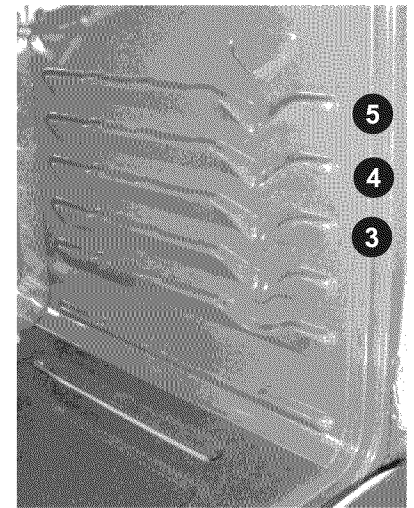


Fig. 2

encender.

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

### Funcionamiento de la luz del horno (algunos modelos)

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

esté cerrada (Fig. 3).

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

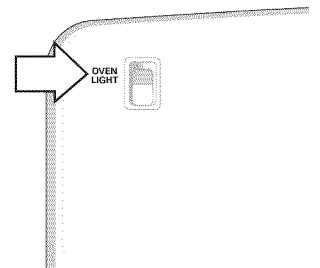


Fig. 3

### Tabla de posiciones de las parrillas para asar (consulte la Fig. 2)

Posición	Categoría del alimento
5	Biftecs y hamburguesas a medio cocer
4	Pescado, biftecs medianos y chuletas de cerdo
3	Alimentos bien cocidos tal como pollo y langosta

## Autolimpieza

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

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

**ATENCIÓN** **NO** coloque **papel de aluminio** en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno o en ninguna otra pieza de la estufa. Esto podría afectar la distribución del calor, producir resultados de cocción deficientes y causar daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se derretiría en la superficie del interior del horno).

**ATENCIÓN** **NO** fuerce la puerta para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta después de que el ciclo de autolimpieza haya terminado. El horno todavía puede estar MUJY CALIENTE.

## Horno autolimpiante

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

### Respete las siguientes precauciones de limpieza:

- **NO** use agentes de limpieza para hornos o revestimientos protectores en las piezas del horno autolimpiante o alrededor de ellas.
- **NO** limpie la junta de la puerta del horno. El material tejido de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen sellado. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni sacar la junta de la puerta.
- **NO** use ningún agente de limpieza en la junta de la puerta del horno. Esto podría causar daños.
- **Retire la asadera y el inserto, todos los utensilios y el papel de aluminio que pueda haber. Estos objetos no pueden resistir las altas temperaturas de la limpieza.**

## Autolimpieza (cont.)






- Remueva las parrillas del horno. Si las parrillas se dejan en el horno durante el ciclo de autolimpieza, su color se volverá ligeramente azul y se opacará el acabado. Después de que se haya terminado el ciclo y de que se haya enfriado el horno, frote los bordes de las parrillas con papel de cera o con un paño impregnado con aceite de cocina (esto hará que las parrillas se deslicen más fácilmente a su lugar).
- **Retire cualquier derrame excesivo** del interior 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.
- Limpie toda la suciedad del marco del horno, del revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y del área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada. Limpie con jabón y agua.

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

### Programación del ciclo de autolimpieza

Para obtener resultados satisfactorios, use un ciclo de autolimpieza de 2 horas para **sucio leve**, un ciclo de 3 horas para **sucio moderado** o un ciclo de 4 horas para **sucio fuerte**. **NOTA:** La cocina debe estar bien ventilada dejando una ventana abierta, o usando el ventilador o la campana extractora durante el primer ciclo de autolimpieza. Esto ayudará a eliminar los olores normales asociados con el primer ciclo de autolimpieza.


### Para programar un ciclo de autolimpieza:

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.
2. Oprima . '— —' aparecerá en la pantalla.
3. Oprima  o  una vez. '3:00' aparecerá en la pantalla para indicar un ciclo de autolimpieza de 3 horas. Para cambiar a un ciclo de :                    ima la tecla . '2:00' aparecerá en la pantalla. F                    ionar un ciclo de 4 horas, oprima la tecla . '4:00' aparecerá en la pantalla.

Tan pronto se hayan ajustado los controles, el seguro mecánico comenzará a cerrarse automáticamente y la luz indicadora 'LOCK' (Bloqueo) comenzará a destellar. **NO** abra la puerta mientras la luz esté destellando (la puerta del horno se bloqueará en aproximadamente 15 segundos).

4. 'CLn' aparecerá en la pantalla durante el ciclo de autolimpieza y la luz 'LOCK' (Bloqueado) se encenderá hasta que el ciclo de autolimpieza haya finalizado o se haya anulado y la temperatura haya descendido.


### Cuando el ciclo de autolimpieza haya terminado:

1. La hora del día o la palabra '**End**' (**Fin**) aparecerá en el indicador visual y la luz indicadora 'Clean' (Limpieza) y 'LOCK' (Bloqueo) seguirán destellando.
2. Se puede abrir la puerta del horno una vez que éste se haya enfriado por lo menos por 1 HORA y que se haya apagado la luz 'LOCK' (Bloqueo).
3. Si la palabra '**End**' (**Fin**) está en la pantalla y la luz indicadora 'Clean' (Limpieza) permanece ENCENDIDA, oprima . La hora del día aparecerá en la pantalla.

**NOTA:** Cuando el horno se enfríe, limpie cualquier residuo o ceniza en polvo con un paño o toalla de papel húmeda.

### Anulación o interrupción del ciclo de autolimpieza

Si es necesario detener o interrumpir el ciclo de autolimpieza:

1. Oprima .
2. Se puede abrir la puerta del horno una vez que éste se haya enfriado por lo menos por 1 HORA y que se haya apagado la luz 'LOCK' (Bloqueo).
3. Vuelva a iniciar el ciclo de autolimpieza una vez que se hayan corregido todas las causas de la interrupción.

**¡ATENCIÓN** Para evitar posibles quemaduras, tenga cuidado cuando abra la puerta después del ciclo de autolimpieza. Hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.

**¡ATENCIÓN** **NO** fuerce la puerta para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga cuidado y evite posibles quemaduras cuando abra la puerta después de que el ciclo de autolimpieza haya terminado. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.

# Limpeza y mantenimiento

## Carta de la limpieza

Superficies	Como Limpiar
Perillas de Control Esmaltadas y Plásticas, Piezas del Cuerpo y Molduras Decorativas	<i>Para limpieza general</i> , use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución de vinagre y agua 50/50. A continuación enjuague el área con agua limpia. Seque y pula con un paño suave. Se pueden usar limpiadores de vidrio si se rocían primero en el paño. <b>NO</b> rocíe líquidos directamente en las áreas de las teclas de control y pantalla. <b>NO</b> use grandes cantidades de agua en el panel de control – el exceso de agua en el área de control podría causar daños al electrodoméstico. <b>NO</b> use otros limpiadores líquidos o abrasivos, esponjas de restregar o algunos tipos de toallas de papel ya que dañarán el acabado.
Áreas pintadas de los paneles de control y de la pantalla	<i>Antes de limpiar el panel de control</i> , coloque todos los controles en la posición 'OFF' y quite las perillas de control. Tire de ellas derecho hacia afuera para sacarlas del eje. Use las instrucciones de <i>limpieza general</i> proporcionadas en el párrafo anterior.
Rejillas de los quemadores de porcelana esmaltada, superficie de cocción, asadera e inserto, cajón asador, forro de la puerta y fondo del horno	Limpie las rejillas de los quemadores, la asadera y el inserto en el lavavajillas y seque cuando estén limpios. Si no se limpian las manchas, siga las instrucciones de limpieza de la cubierta que se indican a continuación.  Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. <i>Si es necesario</i> , cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar. Enjuague y seque con un paño limpio. Saque todos los residuos de agentes de limpieza o de lo contrario la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar. <b>NO</b> use agentes de limpieza para horno en aerosol en la cubierta de la estufa.
Parrillas del Horno	Retire las parrillas. Vea el apartado "Remoción y colocación de las parrillas del horno" en la sección <b>Antes de ajustar los controles del horno</b> . Use un limpiador abrasivo suave siguiendo las recomendaciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y deje secar. Después de limpiar las parrillas, frote los costados de las mismas con papel de cera o con un paño impregnado con una pequeña cantidad de aceite para bebés o aceite de cocina (esto facilitará el deslizamiento de las parrillas a su lugar).
Puerta del Horno	Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior y delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. <b>NO</b> sumerja la puerta en agua. <b>NO rocíe o permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos de la puerta.</b> <b>NO</b> use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno. <b>NO</b> limpie la junta de la puerta del horno. En los modelos con autolimpieza, la junta de la puerta está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni sacar la junta de la puerta.
Acero Inoxidable	Limpie el <b>acero inoxidable</b> usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. <b>NO</b> use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. <b>NO</b> use limpiadores ásperos. Use solamente limpiadores que han sido especialmente diseñados para limpiar acero inoxidable. Siempre asegúrese de enjuagar bien para quitar los limpiadores de las superficies pues pueden ocurrir manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser quitadas.
Limpieza de las molduras, tapas y cabezas de los quemadores	Vea el apartado "Quemadores superiores" en la tabla de Cuidado y limpieza para obtener instrucciones de limpieza adicionales.

## Limpeza de la encimera

La encimera se ha diseñado para que se pueda limpiar con facilidad. Ya que los cuatro quemadores están sellados, la limpieza será mucho más fácil, si se limpia cualquier derrame de alimentos inmediatamente.

Para limpiarla, utilice un paño húmedo limpio y, a continuación, seque la superficie.

## Limpeza de las molduras, tapas y cabezas de los quemadores

Las zonas con molduras, cabezas y tapas de los quemadores deben limpiarse a diario. Si se mantienen limpios los puertos de los quemadores, el encendido será el correcto y la llama homogénea. En la siguiente sección se proporcionan más instrucciones.

**LA ENCIMERA NO SE PUEDE DESMONTAR.** No intente desmontarla, ni elevarla.

**⚠ ATENCION** Extreme las precauciones la cambiar las tapas de los quemadores para que no se dañe el electrodo. Si se daña, el quemador tardará más tiempo en encenderse o bien, no se encenderá.

**⚠ ATENCION** Si fuera necesario realizar cualquier tipo de modificación o adición para que este equipo funcione del modo correcto, deberá realizarlo un **Centro de Servicio Técnico autorizado de Sears.**

# Limpeza y mantenimiento (cont.)

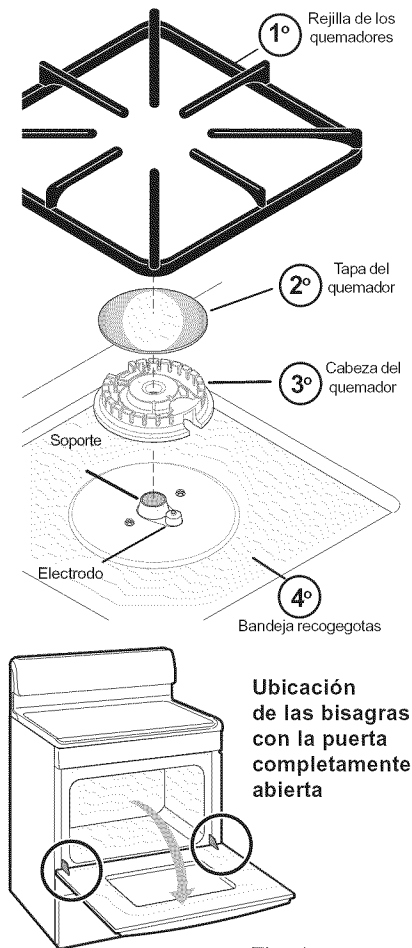


Fig. 1

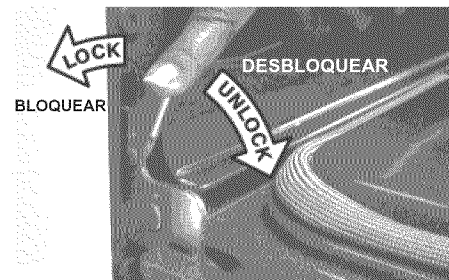


Fig. 2

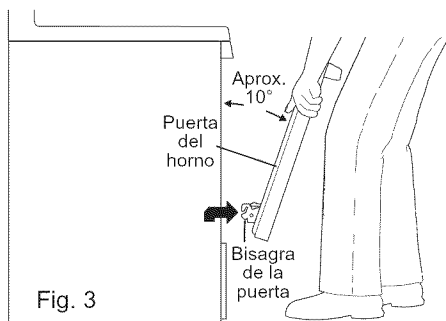


Fig. 3

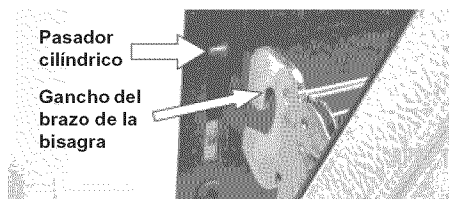


Fig. 4

## Limpeza de las áreas contorneadas y de las tapas, cabezas y bandejas recogegotas (algunos modelos) de los quemadores superiores

Las áreas contorneadas y la tapa, cabeza y bandeja recogegotas (algunos modelos) de los quemadores superiores deben limpiarse con frecuencia. Si se mantienen los orificios del quemador limpios se evitarán el mal encendido del quemador y las llamas disparejas. Consulte las siguientes instrucciones:

**Limpeza de las cavidades y contornos de la cubierta** - Si ocurre un derrame sobre o dentro de estas áreas, absorba el derrame con un paño absorbente. Enjuague con un paño húmedo limpio y seque.

**Remoción y colocación de las tapas y cabezas de los quemadores superiores** - Retírelos en el siguiente orden: (1º) rejilla del quemador, (2º) tapa del quemador, (3º) cabeza del quemador, y (4º) bandeja recogegotas del quemador (si viene equipado).

Invierta el procedimiento anterior para colocar la tapa, la cabeza y las bandejas recogegotas (si vienen equipadas) de los quemadores superiores. **No retire ninguna pieza de la cubierta hasta que se hayan enfriado completamente y que sea seguro manipularlas. No haga funcionar los quemadores sin la tapa o sin la cabeza en su lugar.**

**Limpeza de la tapa, cabeza y bandeja recogegotas (si viene equipada) de los quemadores superiores** - Use una esponja de restregar jabonosa o un limpiador abrasivo suave para limpiar las tapas, cabezas y bandejas recogegotas (si vienen equipadas) de los quemadores superiores. La abertura de los orificios (o rendijas) alrededor de la cabeza del quemador deben ser limpiados con frecuencia. Si quedan residuos en estos orificios, use un cable de bajo calibre o una aguja para limpiar los orificios o rendijas. Para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado del quemador—**NO PERMITA QUE LOS DERRAMES, ALIMENTOS, AGENTES DE LIMPIEZA O CUALQUIER OTRO MATERIAL ENTRE EN LA ABERTURA DEL SOPORTE DE LOS ORIFICIOS. SIEMPRE** mantenga la tapa y la cabeza del quemador superior en su lugar cuando el mismo esté en uso.

## Desmontaje y reinstalación de la puerta elevable

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

### Para retirar la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno (dejándola horizontal con el piso – Ver Fig. 1).
2. Tire de los bloqueos de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (vea la Fig. 2). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta - vea la Fig. 3).
4. Cierre la puerta hasta el tope de asar (la puerta del horno se detendrá en esta posición justo antes de cerrarse completamente).
5. Con la puerta del horno en la posición de asar, levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (vea la Fig. 4).

### Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta - vea la Fig. 3).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de remoción, coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (vea la Fig. 4). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno (dejándola horizontal con el piso – vea la Fig. 1).
4. Empuje los bloqueos de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno (vea la Fig. 2) a su posición bloqueada.
5. Cierre la puerta del horno.

ESPAÑOL

# Limpieza y mantenimiento (cont.)

## Instrucciones especiales de cuidado de la puerta

La mayoría de las puertas tienen piezas de vidrio que se pueden romper. Lea las siguientes recomendaciones:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes o cualquier otro objeto.
3. 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.

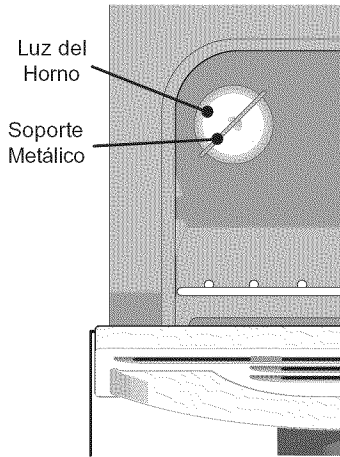


Fig. 1

## Cambio de la luz del horno (algunos modelos)

Para los modelos equipados con una luz interior del horno, el foco se encuentra en la parte trasera del horno y está cubierto con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico (ver Fig. 1). El protector de vidrio debe estar en su lugar cada vez que se use el horno.

### Para cambiar el foco de la luz del horno:

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

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

# Ajuste de la temperatura del horno

El control de su horno ha sido programado con precisión en la fábrica. Sin embargo, este ajuste puede variar con respecto a su horno anterior, por lo que puede que los tiempos de cocción de sus recetas no le den los resultados que usted espera. Si piensa que el horno está cocinando a temperaturas más altas o más bajas que las de sus recetas, usted puede ajustar el control para que el horno cocine a mayor o menor temperatura de la que se muestra.

### Para ajustar la temperatura del horno:

1. Oprima **Bake**.
2. Ajuste la temperatura a 550°F (287°C) oprimiendo y manteniendo oprimida la tecla **▲**.
3. Dentro de 2 segundos, oprima y mantenga oprimida la tecla **Bake** hasta que aparezcan los 2 dígitos especiales en la pantalla.

Libere la tecla **Bake**. El indicador visual muestra entonces la cantidad de grados de diferencia entre la temperatura original regulada de fábrica y el ajuste actual de la temperatura. Si el control del horno tiene el ajuste de fábrica original, la pantalla mostrará '0'.

4. Ahora la temperatura se puede aumentar o disminuir 35°F (17°C), en incrementos de 5°F (1°C), oprimiendo y manteniendo oprimida la tecla **▲** o **▼**. Ajuste hasta que aparezca la diferencia de temperatura deseada en la pantalla. Cuando reduzca la temperatura del horno, aparecerá un signo menos (-) delante del número para indicar que el horno estará más frío de acuerdo con la cantidad de grados desplegados en la pantalla.
5. Cuando haya terminado de ajustar la temperatura, oprima la tecla **STOP Clear** para volver al despliegue de la hora del día.

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

# Antes de Solicitar Servicio

## Soluciones de Problemas Comunes

**Antes de llamar al servicio técnico**, revise la lista que se describe a continuación, ya que de este modo es posible que se ahorre tiempo y dinero en reparaciones. En la lista se han incluido las averías más comunes que no son resultado de una mano de obra o materiales defectuosos.

**La estufa no está nivelada** – (1) Instalación incorrecta. Coloque la rejilla del horno en el centro. Coloque un nivel sobre la rejilla. Ajuste las patas de nivelación de la base de la cocina hasta que ésta quede nivelada. Cuando haya nivelado la cocina, es posible que la encimera parezca que no está nivelada ya que la tapa de la misma también se debe nivelar. (2) Suelo frágil, inestable. Asegúrese de que el suelo esté nivelado y pueda soportar el peso de la cocina. Póngase en contacto con un carpintero para corregir el suelo. (3) Es posible que la cocina parezca que no está nivelada si los armarios de la cocina lo están. (4) Por este motivo, asegúrese de que todos los armarios de la cocina estén correctamente nivelados y que hay el espacio suficiente para colocar la cocina.

**La aplicación no se puede mover con facilidad. La aplicación debe poder moverse para poder acceder a las partes del amisma en caso de reparación** - (1) Los armarios de la cocina no están nivelados o se han colocado demasiado pegados a la cocina. Para corregir el problema, póngase en contacto con un experto en fabricación de armarios de cocina. (2) Póngase en contacto con el instalador o con quien haya construido la cocina para hacer al aplicación accesible. (3) Las alfombras entorpecen el acceso a la cocina. Cuando coloque la cocina asegúrese de que queda el espacio suficiente para poder elevar la cocina sobre la alfombra. (4) La línea de gas está fabricada con plomo. Coloque un conector de metal flexible para la aplicación que cuente con aprobación DE C.S.A. International.

**Los quemadores superiores no encienden** - (1) La perilla de control no se ha girado completamente a la posición 'LITE' (Encender). Oprima la perilla y gírela a la posición 'LITE' (Encender) hasta que el quemador se encienda y luego gire la perilla al ajuste de llama deseado. (2) Los orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador apagado, use un cable de bajo calibre o una aguja para limpiar los orificios. Vea el apartado "Quemadores superiores" en la tabla de Cuidado y limpieza para obtener instrucciones de limpieza adicionales. (3) El cordón eléctrico está desenchufado (modelos de encendido eléctrico solamente). Asegúrese de que el cordón esté conectado firmemente en el tomacorriente. (4) Falla eléctrica (modelos de encendido eléctrico solamente). Los quemadores se pueden encender manualmente. Vea la sección Ajuste de los controles superiores.

**La llama del quemador superior solo cubre la mitad de los orificios** - (1) Los orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador apagado, limpie los orificios usando un cable de bajo calibre o una aguja. (2) Hay residuos de humedad después de limpiar. Sople aire levemente sobre la llama y permita que el quemador funcione hasta que la llama esté completa. Seque bien los quemadores siguiendo las instrucciones de la sección Cuidado y limpieza.

**La llama del quemador superior es anaranjada** - (1) Hay partículas de polvo en la tubería principal. Permita que los quemadores funcionen durante varios minutos hasta que la llama se vuelva azul. (2) En las áreas costeras es imposible evitar las llamas levemente anaranjadas debido al nivel de sal en el aire.

**El horno no funciona** - (1) Asegúrese de que los controles estén ajustados correctamente para la función deseada. Vea la sección Ajuste de los controles del horno o el apartado La estufa no funciona por completo (abajo). (2) Asegúrese de que la válvula de regulación del gas esté ABIERTA. Vea las instrucciones de instalación.

**La luz del horno (solo en algunos modelos) no se enciende** - Cambie o apriete la bombilla. Consulte **Cambio de la luz del horno** (en algunos modelos) de esta Guía de uso y mantenimiento.

**El horno no funciona** - (1) Verifique los disyuntores del hogar. Se debe programar la hora del día para que el horno funcione. (2) Asegúrese de que el cordón eléctrico o enchufe esté firmemente conectado en el tomacorriente (modelos de encendido eléctrico solamente). (3) El cableado de servicio está incompleto. Llame al **1-800-4-MY-HOME®** para obtener asistencia (vea la contraportada). (4) Falla eléctrica (modelos de encendido eléctrico solamente). Para estar seguro, revise las luces del hogar. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local. Los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Vea la sección Ajuste de los controles superiores. (5) Asegúrese de que el suministro de gas esté abierto.

**El control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error 'F' (por ejemplo, 'F11')** – El control electrónico ha detectado una condición de falla. Oprima la tecla "CLEAR/OFF" (anular/apagar) para despejar la pantalla y detener las señales sonoras. Vuelva a programar el horno. Si la falla persiste, anote el número de la falla. Oprima la tecla "CLEAR/OFF" (anular/apagar) y llame al **1-800-4-MY-HOME®** para obtener asistencia (vea la contraportada).

**El horno expelle gran cantidad de humo al utilizar la parrilla** - (1) Es posible que la carne esté demasiado cerca de la parrilla. Coloque de nuevo al parrilla para que el espacio entre la carne y la misma sea mayor. (2) Cierre la puerta del horno cuando ase. (3) La carne no se ha preparado del modo correcto. Retire el exceso de grasa de la misma. Recorte los bordes con grasa teniendo cuidado de no cortar la parte magra. (4) La bandeja de la parrilla se utiliza sin rejilla o se utiliza una rejilla cubierta con una lámina. **NO** utilice la bandeja de la parrilla sin la parrilla, ni cubra la misma con ningún tipo de papel. (5) Es necesario limpiar el cajón de la parrilla. El humo lo causan las acumulaciones excesivas de grasa o restos de alimentos. Si se utiliza con frecuencia, deberá limpiarla regularmente. (6) El cajón de la parrilla está abierto. La puerta debe estar cerrada al utilizarla.

**Resultados de horneado deficientes** – Muchos factores afectan los resultados del horneado. Asegúrese de que está usando la parrilla del horno en la posición correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, vea la sección **Ajuste de la temperatura del horno** en este manual de uso y cuidado.

**No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza** – No se limpió la parte inferior delantera y superior del horno, el marco del horno o las áreas de la puerta fuera de la junta del horno. Estas áreas no entran en el ciclo de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para que se quemen los residuos. Limpie estas áreas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. El residuo quemado se puede limpiar con un cepillo de nylon duro y agua o con un restregador de nylon. Trate de no dañar la junta del horno.

**El ciclo de autolimpieza no funciona** – (1) El control del horno no está ajustado de manera correcta. Siga las instrucciones bajo **Autolimpieza**. (2) Se interrumpió el ciclo de autolimpieza. Siga los pasos del apartado "Parada o interrupción del ciclo de autolimpieza" en la sección de **Autolimpieza**.

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

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

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

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

**1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)**

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

[www.sears.com](http://www.sears.com)    [www.sears.ca](http://www.sears.ca)

*For expert home solutions advice: [www.managemyhome.com](http://www.managemyhome.com)*

## Our Home

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

### Sears Parts & Repair Service Center

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

Call anytime, day or night

[www.sears.com](http://www.sears.com)    [www.sears.ca](http://www.sears.ca)

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

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

**1-800-361-6665 (Canada)**

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

**1-888-SU-HOGAR®**

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**

(1-800-533-6937)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

The Sears logo is displayed in a large, bold, serif font. The word "Sears" is written in a dark color, with a light-colored underline beneath the letters. The logo is centered horizontally and is flanked by two horizontal bars that extend outwards.