

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

Models/Modelos: 790.9010\* / 9015\*

# Kenmore<sup>®</sup>

## Electric Range

## Estufa eléctrica

\* = Color number, número de color

P/N 318200512A (1201)  
Sears Brands Management Corporation  
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.  
[www.kenmore.com](http://www.kenmore.com)  
[www.sears.com](http://www.sears.com)



## Table of Contents

Free-Standing Range Warranty .....	2	Setting the clock .....	12
Product Record .....	2	Minute Timer .....	13
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....	3-5	Temperature Conversion (Fahrenheit/ Celcius) .....	13
Range Features .....	6-7	Setting Oven Controls .....	14-18
Selecting Surface Cooking Utensils .....	8	Oven Self-Cleaning .....	19-20
Leveling .....	8	General Cleaning .....	21-26
Specialty Pans & Trivets .....	9	Changing Oven and/or Cooktop Lights .....	27
Canning Tips & Information .....	9	Adjusting Oven Temperature .....	27
Surface Cooking .....	10	Avoid Service Checklist .....	28-29
Before Setting Oven Controls .....	11	Protection Agreements .....	31
Air Circulation in the Oven .....	11	Sears Service .....	32
Control Pad Functions .....	12		

## Kenmore 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 and workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair.

This warranty applies for only 90 days from the date of purchase if this appliance is ever used for other than private family purposes.

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

1. Cracks in a ceramic glass cooktop that are not a result of thermal shock.
2. Stains and scratches on a ceramic glass cooktop resulting from accident or improper operation or maintenance.
3. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
4. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
5. A service technician to clean or maintain this product.
6. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to the all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
8. 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.
9. 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 limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

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

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

**Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 - Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8**

## 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 the serial plate.

Model No. **790.** \_\_\_\_\_

Serial No. \_\_\_\_\_

Date of purchase \_\_\_\_\_

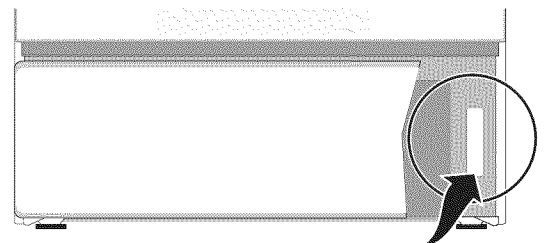
Save these instructions and your sales receipt for future reference.

### Please carefully read and save these instructions

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

## Serial Plate Location

You will find the model and serial number printed on the serial plate. The serial plate is located as shown.



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

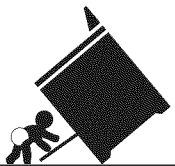
This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.

**⚠ 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.

- Remove all tape and packaging before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance. 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 National Electrical Code ANSI/NFPA No.70 (USA) or CSA C22.1, PART 1 (Canada)-latest edition and local code requirements. Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.
- In case of an emergency, know how to disconnect the electrical power to the appliance at the circuit breaker or fuse box.
- 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 to reduce the risk of personal injury and damage to the appliance. Sears Parts & Repair is the recommended repair service for this appliance.
- Never modify or alter the construction of an appliance by removing panels, wire covers or any other part of the product.
- Remove the oven door from any unused appliance if it is to be stored or discarded.

## **⚠ WARNING** Tip Over Hazard

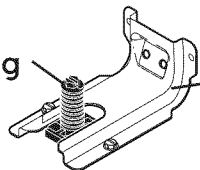


- A child or adult can tip the range and be killed.
- Verify the anti-tip device has been installed to floor or wall.

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



Range  
Leveling  
Leg



Anti-Tip  
Bracket

To check if the anti-tip bracket is installed properly, use both arms and grasp the rear edge of range back. Carefully attempt to tilt range forward. When properly installed, the range should not tilt forward.

Refer to the anti-tip bracket installation instructions supplied with your range for proper installation.

**⚠ WARNING** Stepping, leaning, sitting or pulling down on the door of this appliance can result in serious injuries and may also cause damage to the appliance. Do not allow children to climb or play around the appliance.

• **Storage on Appliance.** Flammable materials should not be stored near surface units. 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 appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.

**⚠ WARNING** Do not use the ovens for storage.

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

• Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in the area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS, AREAS NEAR THESE SURFACES, OVEN HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES.**

Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units 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 cooktop, surfaces facing the cooktop, 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.

**⚠ WARNING** Never use your appliance for warming or heating the room.

- **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 the potholders touch hot heating surface units. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
- **Do Not Heat Unopened Food Containers.** Buildup of pressure may cause the container to burst and result in injury.

**IMPORTANT—Do not attempt to operate the appliance during a power failure. If power fails, always turn off the appliance.** If the appliance is not turned off and the power resumes, it will begin to operate again. Once the power resumes, reset the clock and oven function.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- **Know which knob controls each surface heating unit.** Place a pan of food on the unit

before turning it on, and then turn the unit off before removing the pan.

- **Use proper pan size.** This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface heating unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface unit will also improve efficiency.
- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units.** To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil.
- **Never leave surface units unattended—** Boilovers cause smoking and greasy accumulations that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- **Glazed cooking utensils—**Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- **Use Care When Opening an Oven Door—** Stand to the side of the appliance 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 upper oven is vented at the back of the cooktop and the lower oven at the center trim. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items near the oven vent. These items could melt or ignite.

**⚠ 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.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.

- **Placement of Oven Racks.** Always place oven racks in desired location while oven is cool. Remove all utensils from the rack before removing rack. If rack must be moved while oven is hot, use extreme caution. Use pot holders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let pot holders contact the hot oven element or interior of the oven.
- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and grid allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler grid or oven bottom with aluminum foil.** Exposed fat and grease could ignite.
- **Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth.** Doing so could cause the bulb to break. Disconnect the appliance or shut off the power to the appliance before removing and replacing the bulb.
- **Protective liners—DO NOT USE ALUMINUM FOIL TO LINE THE OVEN BOTTOM.** Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

## SELF-CLEANING OVEN MODELS

- **Clean in the self-cleaning cycle only the parts of the appliance listed in this Use & Care Guide.** Before using the self-cleaning cycle of the appliance, remove the broiler pan and any utensils stored in the appliance.
- **Do not clean the oven door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.

- **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 appliance

**⚠ CAUTION** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-clean cycle of any oven. Move birds to another well ventilated room.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR OVEN

- **Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.
- **Clean Ventilating Hoods Frequently—**Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter. Follow manufacturer's instructions for cleaning.

## FOR CERAMIC GLASS COOKTOPS

- **Do not clean or operate a broken cooktop—**If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean cooktop glass with caution—**If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.
- Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.

---

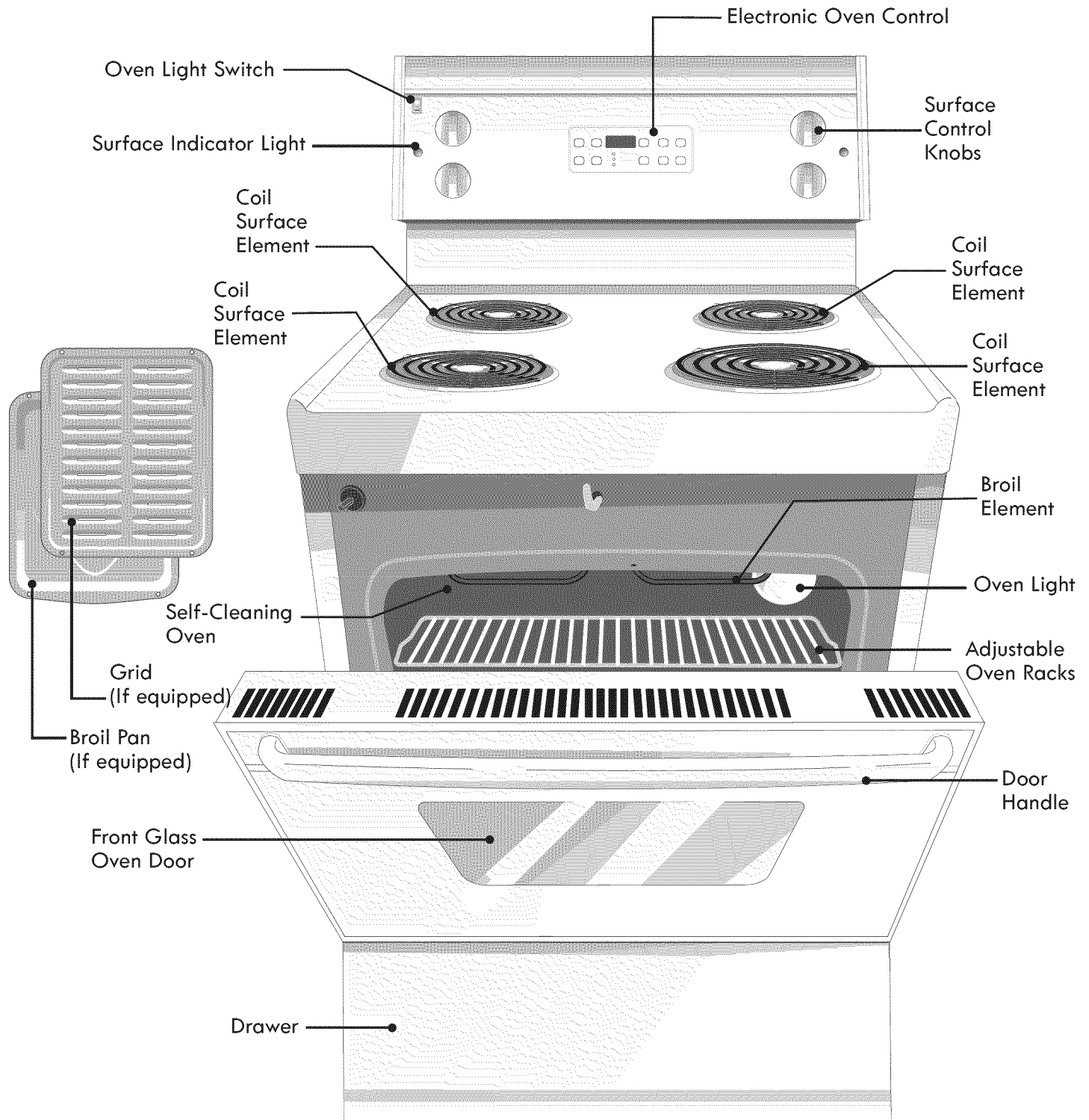
## IMPORTANT SAFETY NOTICE

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 productive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.**

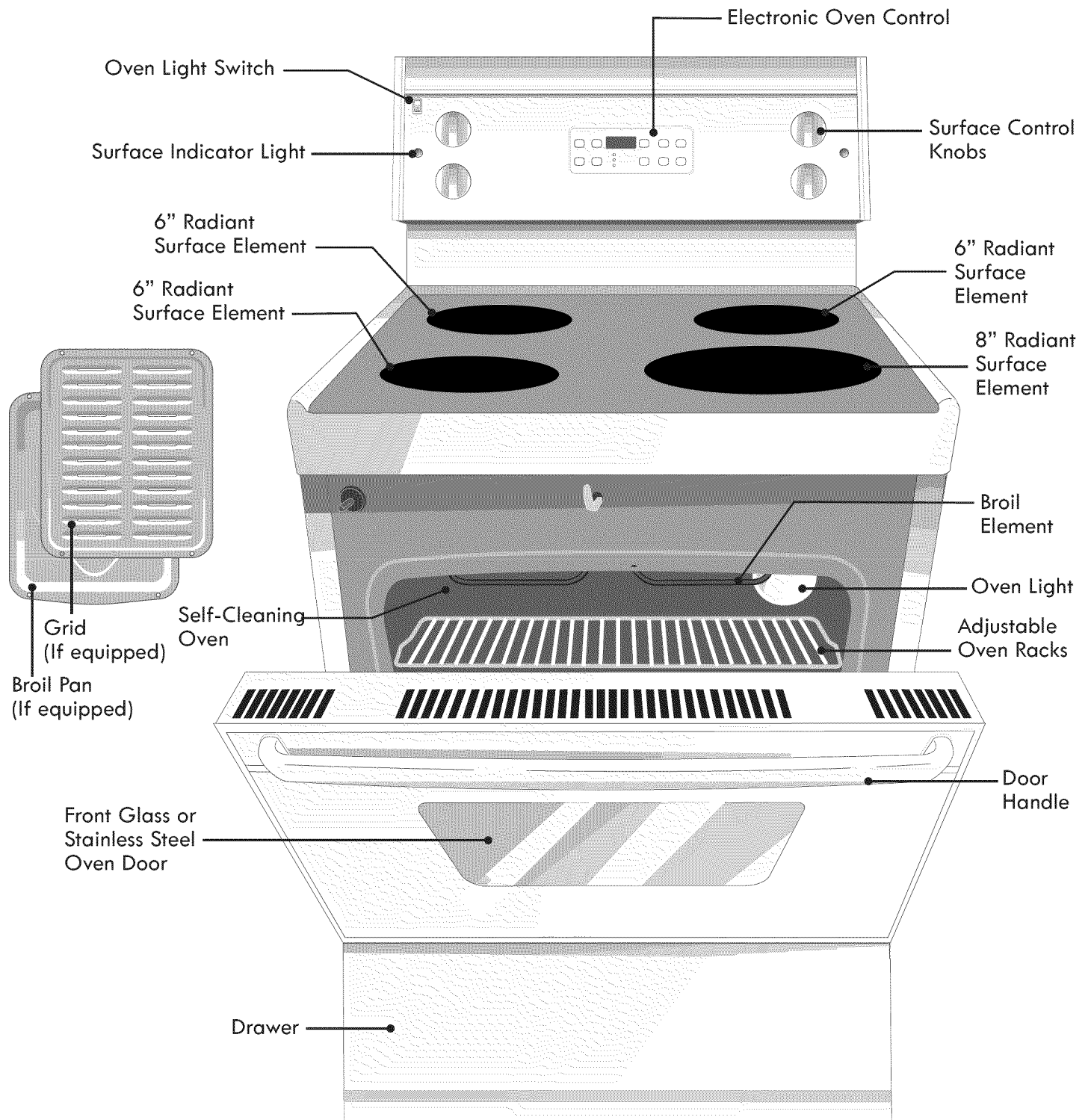
# Range features

Model number: 790.9010\*



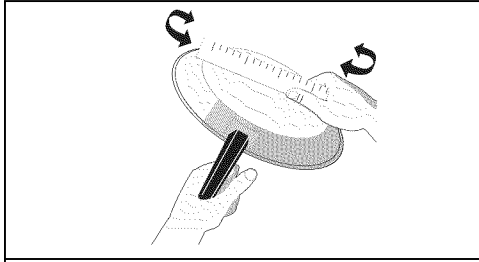
# Range features

Model number: 790.9015\*



# Selecting Surface Cooking Utensils

For best result and energy conservation, choose cooking utensils that have these characteristics:

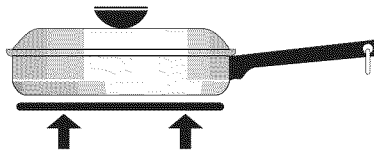


Pans should have flat bottoms. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom. There should be no gap between the pan and ruler.

**Note:** Always use a utensil for its intended purpose. Follow manufacturer's instructions. Some utensils were not made to be used in the oven or on the cooktop.

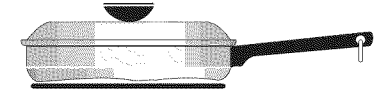
**CAUTION** Do not use griddle over more than one burner because it could damage your cooktop. It can also result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards and be hazardous to your health.

## \*GOOD

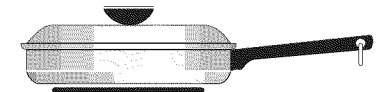


- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of a material that conducts heat well.
- Easy to clean.
- Always match pot diameter to element diameter.

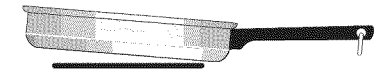
## POOR



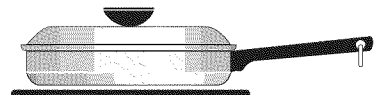
- Curved and warped pan



- Pan overhangs unit by more than one-half inch or 12mm.

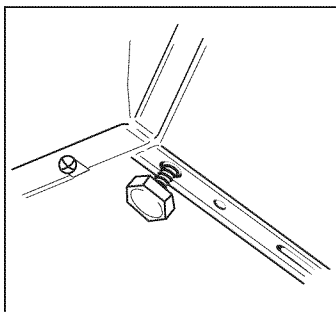


- Heavy handle tilts pan.



- Pan is smaller or larger than element

\* Specialty pans such as lobster pots, griddles and pressure cookers may be used but must conform to the above recommended cookware requirements.



## Leveling

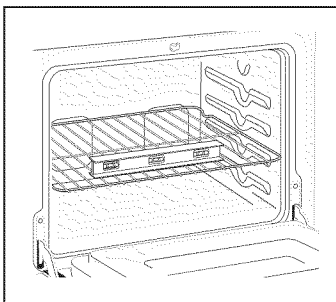
For good baking results, your range should be level. Screw type leveling legs are provided at each corner of the range at the base. Remove the storage drawer to adjust the leveling legs.

### To level the range:

1. Use a 1 1/4" open end key or an adjustable wrench to equally unscrew the four leveling legs two to three turns each.
2. Install an oven rack in the center of the oven.
3. Move the range to its final position, then put a level on the rack to check for levelness. Take two readings, one with the level placed diagonally first in one direction, and then the other.
4. Use the 1 1/4" key or wrench to adjust the leveling legs. Turn each one until the range stands firm without wobbling.
5. Some models are supported by smooth glide rollers to facilitate moving.

If floor is flat and level, open the drawer and lower the front roller locking levers (some models) to prevent the range from moving.

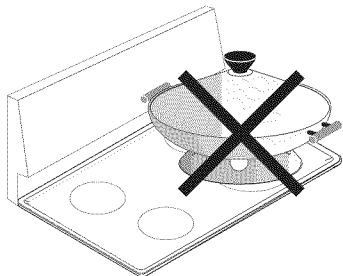
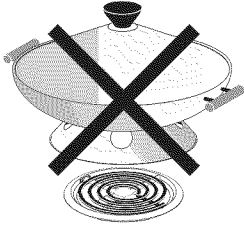
If floor is not flat or level or if this model has rollers without locking levers, use the 4 leveling legs to level, support and prevent the range from moving.





## Specialty Pans & Trivets

**DO NOT** use a wok if it is equipped with a metal ring that extends beyond the surface element. Because this ring traps heat, the surface element and cooktop surface could be damaged.

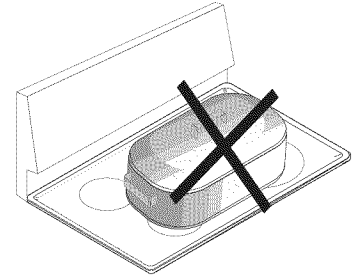
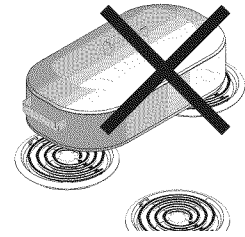


Woks with flat bottoms suitable for use on your cooktop are available in most cookshop or hardware stores.

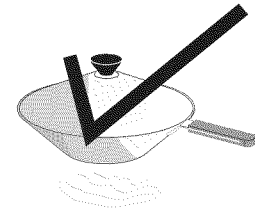
**DO NOT** use two elements (if the cooktop is not equipped with bridge element) to heat one large pan such as a roaster or griddle, or allow cooking utensils to boil dry. The bottom surface of the pan in either of these situations could cause discoloring or cracking of the glass range surface.

**Wire trivets:** Do not use wire trivets. Cookware bottoms must be in direct contact with the surface elements.

**DO NOT** use a wok if it is equipped with a metal ring. Because this ring traps heat, the cooktop surface could be damaged.



**For glass smoothtop models, only flat bottomed woks (without support rings) may be used.**



## Canning Tips & Information

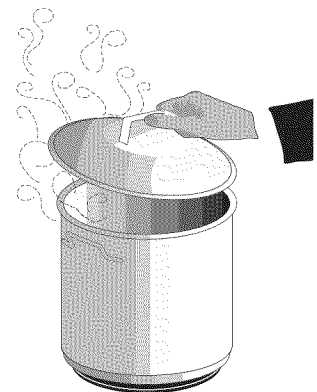
1. Use tested recipes and follow instructions carefully. Check with your local manufacturer of glass jars for the latest canning information.
2. Use flat-bottomed canners only. Heat is spread more evenly when the bottom surface is flat.
3. Center canner on the burner grate.
4. Start with hot water and a high heat setting to reduce the time it takes to bring the water to a boil; then reduce the heat setting as low as possible to maintain a constant boil.
5. It is best to can small amounts and light loads.

### **CAUTION** Prevent damage to cooktop:

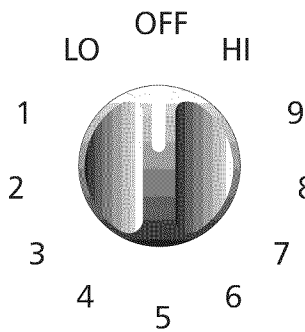
1. Do not use water bath or pressure canners that extend more than one inch beyond the edge of the burner grate.
2. Do not leave water bath or pressure canners on high heat for an extended amount of time.
3. Alternate surface units between each batch to allow the units and surrounding surfaces to cool down. Try to avoid canning on the same burner unit all day.

**CAUTION** Safe canning requires that harmful micro-organisms are destroyed and the jars are sealed completely. When canning in a water bath canner, a gentle but steady boil must be maintained continuously for the required time.

**CAUTION** Canning can generate large amounts of steam. Use extreme caution to prevent burns. Always raise the lid to vent steam away from you.



## Surface Cooking



### Setting Surface Controls

1. Place the pan on the surface element.
2. Push in and turn the surface element control knob to desired setting.
3. The surface signal light will glow when one or more elements are turned on. Always turn the element off before removing the pan.

**Note: The size and type of utensil used, and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best cooking results.**

Setting	Type of Cooking
HI (Max)	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling.
5 (Med)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steam vegetables.
2-4 (Med-Low)	Keep food cooking, poach, stew.
LO (Min)	Keep warm, melt, simmer.

\*The suggested settings found in the list above are based on cooking in medium thickness aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

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

### Indicator Light

Some models have an indicator light for each heating unit, other models have an indicator light for each pair of heating units.

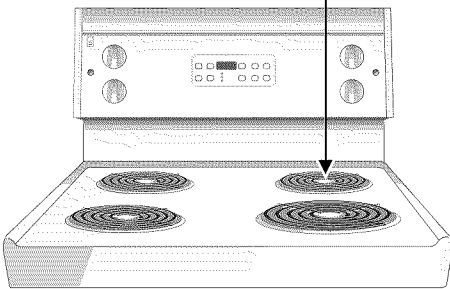
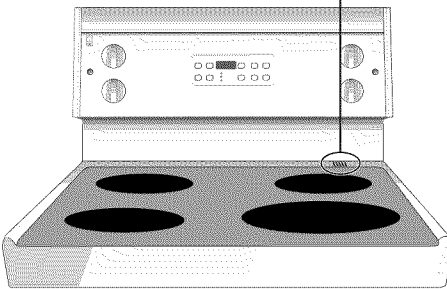
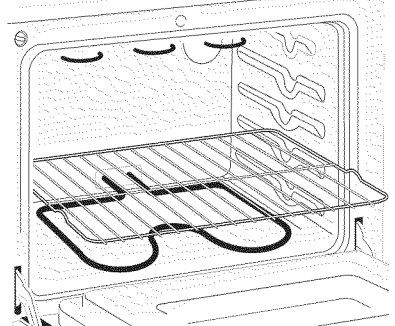
The indicator light glows as soon as a heating unit is turned on. Check if the indicator light glows when the control knob of the individual heating unit is turned on. If the knob is set to a very low temperature setting, the indicator may glow and yet, the heating unit may not be heating at all. If this happens, turn the knob to a higher setting until the heating unit comes on.

When cooking is finished, a quick glance at the indicator lights is an easy check to be sure all the control knobs have been turned to **OFF**.

# Before Setting Oven Controls

## Arranging Oven Racks

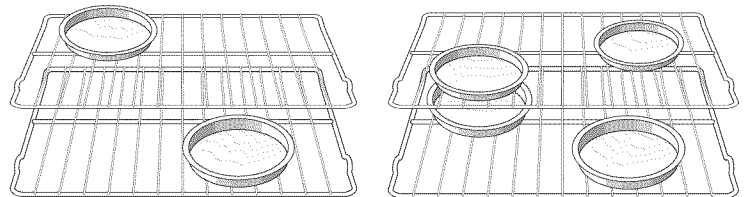
ALWAYS ARRANGE OVEN RACKS WHEN THE OVEN IS COOL (PRIOR TO OPERATING THE OVEN). Always use oven mitts when using the oven.

<p style="text-align: center;"><b>Oven Vent Location</b></p> <p style="text-align: center;"><b>(Models: 790.9010*)</b></p> <p>The oven is vented through the right rear coil element. When the oven is on, warm air is released through the vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. <b>DO NOT</b> block the vent(s). Doing so may cause cooking failures, fire or damage to the appliance.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Oven Vent Location</b></p> <p style="text-align: center;"><b>(Models: 790.9015*)</b></p> <p>The oven is vented at the right rear of the cooktop. When the oven is on, warm air is released through the vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. <b>DO NOT</b> block the vent(s). Doing so may cause cooking failures, fire or damage to the appliance.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Removing and Replacing Oven Racks</b></p> <p><b>To remove an oven rack,</b> pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out.</p> <p><b>To replace an oven rack,</b> fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.</p>
<p style="text-align: center;">Oven Vent Location</p> 	<p style="text-align: center;">Oven Vent Location</p> 	

## Air Circulation in the Oven

If using multiple pans, stagger as shown. If using one pan, place in center of oven.

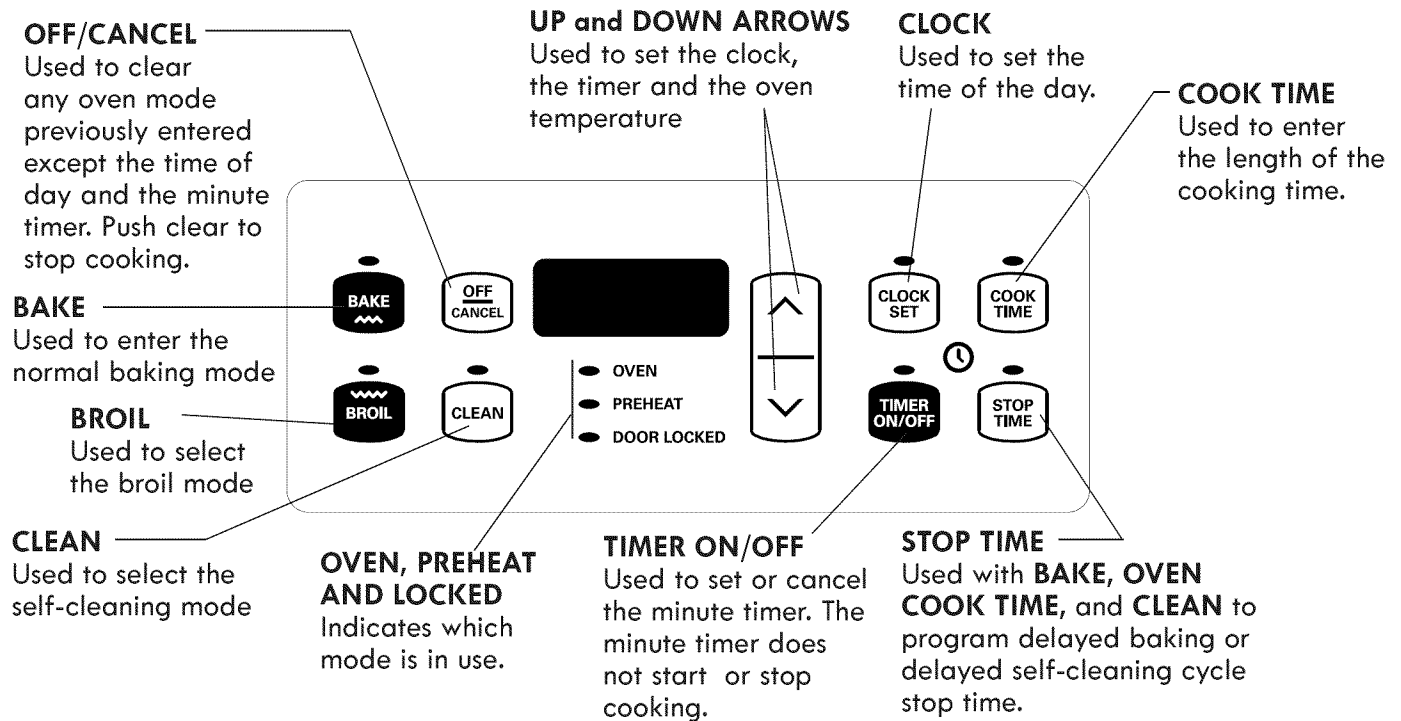
For best air circulation and baking results, center pans as much as possible. Allow 2-4" (5-10 cm) around the utensil(s) for proper air circulation and be sure pans do not touch each other or the door, sides and back of oven. The hot air must circulate around pans in the oven for even heat to reach all parts of the oven.



# Control Pad Functions

**Note:** The appearance of your oven control may differ slightly from the one illustrated below. However, all functions are the same.

**READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN.** Detailed instructions for each function follow later in this book. For satisfactory use of your oven, become familiar with the various functions of the oven as described below.



**Note:** Push buttons or pads may be shaped differently.

**Note:** After the appliance is first plugged in, or after a power interruption, the clock must be set to the correct time of day before the rest of the electronic control functions will operate.

## The oven can be programmed for:

- Conventional baking and roasting
- Conventional Timed baking and roasting with automatic on and off times.
- Vari broiling
- Self-cleaning

## For a silent control panel:

When choosing a function, a beep will be heard each time a pad is pushed. If desired, the controls can be programmed for silent operation. Push and hold **STOP TIME**. After 7 seconds, the control will beep once. This will block the controls from sounding when a pad is pushed. To return the sound, push and hold **STOP TIME** again for 7 seconds until a beep is heard.

**Note:** The control will return to the audible mode after a power outage.

## Setting the Clock

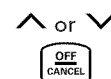
When the range is first plugged in, or when the power supply to the range has been interrupted, the display will flash "12:00".

### INSTRUCTIONS

#### To Set the Clock: (example 1:30)

1. Push . The timer allows you 5 seconds to go to step 2.
2. Push and hold the or to set the time of day to 1:30.  
You may also push .

### PRESS



### DISPLAY

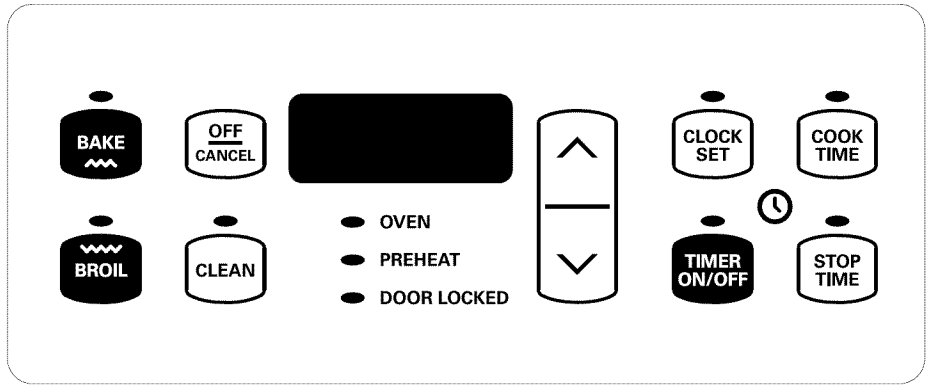


**Note:** The time cannot be changed during any timed bake or self-clean cycle.

# Setting the Clock

## FEATURE OVERVIEW

- Minute Timer



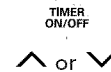
## Minute Timer

### INSTRUCTIONS

#### To Set the Minute Timer

1. Push .
2. Push the to increase the time in one minute increments. Push 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 you push the first, the timer will advance to 11 hours and 59 minutes.
3. The display shows the timer count down in minutes until one minute remains. Then the display will count down in seconds.
4. When the set time has run out, the timer will beep 3 times. It will then continue to beep 3 times every 60 seconds until is pushed.

### PRESS



### DISPLAY



**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 mode, it will be shown in the display. To view other functions, push the function pad for that mode.

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

Push and hold the or to increase or decrease the time.



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

Push .



## Temperature Conversion (Fahrenheit/Celsius)

The electronic oven control is set to operate in °F (Fahrenheit) when shipped from the factory. To change the temperature to °C (Celsius) or from °C to °F:

### INSTRUCTIONS

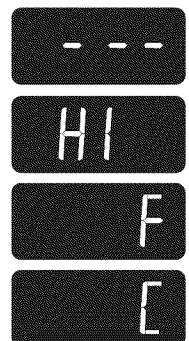
#### To change the temperature to °C (Celsius) or from °C (Celsius) to °F (Fahrenheit) (control should not be in a Bake or Clean mode):

1. Push . “— — —” appears in the display.
2. Push and hold the until “HI” appears in the display.
3. Push and hold until °F or °C appears in the display.
4. Push the or to change °F to °C or °C to °F.
5. Push any function pad to return to normal operating mode.

### PRESS



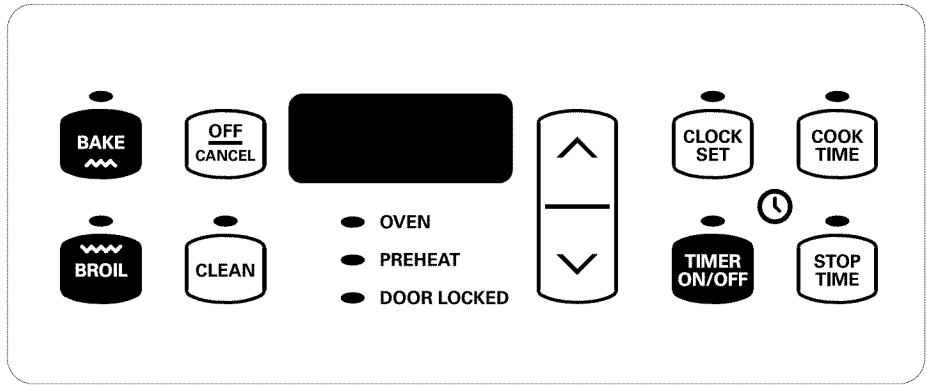
### DISPLAY



# Setting Oven Controls

## FEATURE OVERVIEW

- Bake
- Timed Bake



## Setting Bake

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).

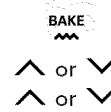
### INSTRUCTIONS

#### To Set or Change the Temperature for Normal Baking

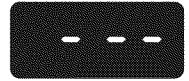
1. Push . “— — —” and the word “BAKE” will be displayed.
2. Push the or . The display will show “350°F”(177°C). By holding the or the temperature can then be adjusted in 5°F (3°C) increments.
3. As soon as the or is released, the oven will begin heating and the “OVEN” and the “PREHEAT” lights will come on. When the displayed temperature is reached, the control will beep 3 times and the “PREHEAT” light will go out; the oven signal light will cycle on and off with the element.
4. To cancel the baking function, push .

To change the temperature after normal baking/roasting has begun, repeat steps 1 and 2 above.

### PRESS



### DISPLAY



## Setting Timed Bake

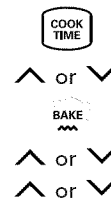
The pad controls the Timed Bake feature. The automatic timer of the Timed Bake feature will turn the oven OFF after cooking for the desired amount of time you selected.

### INSTRUCTIONS

#### To program the oven to begin baking immediately and to shut off automatically:

1. Be sure that the clock shows the correct time of day.
2. Place the food in the oven.
3. Push . “0:00” will flash in the display.
4. Push the or until the desired baking time appears in the display.
5. Push .
6. Within 5 seconds, push the or . The display will show “350°F (177°C).” By holding the or , the temperature can then be adjusted in 5°F or 1°C increments.

### PRESS



### DISPLAY



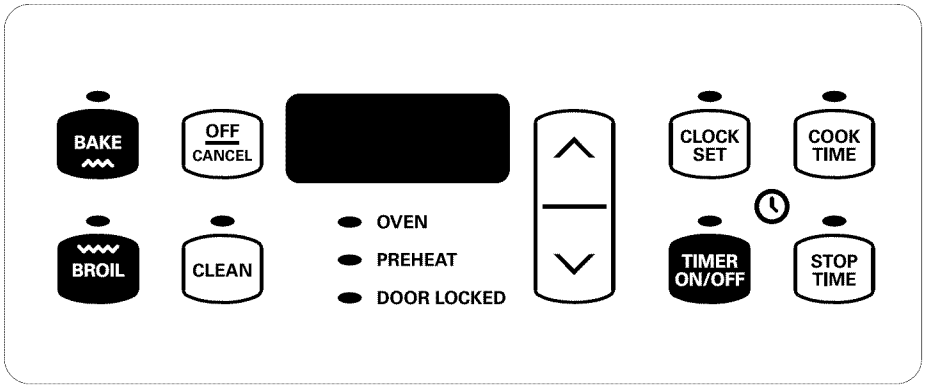
#### Once the Controls are Set:

1. The oven will come on and begin heating to the selected baking temperature.
2. The oven temperature will show in the display.

# Setting Oven Controls

## FEATURE OVERVIEW

- Timed Bake
- Delayed Timed Bake



## Setting Delayed Time Bake

The **COOK TIME** and **STOP TIME** pads control the Delayed Time Bake feature. The automatic timer of the Delayed Time Bake will turn the oven ON and OFF at the time you select in advance.

**CAUTION** Use caution when using the automatic timer. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.

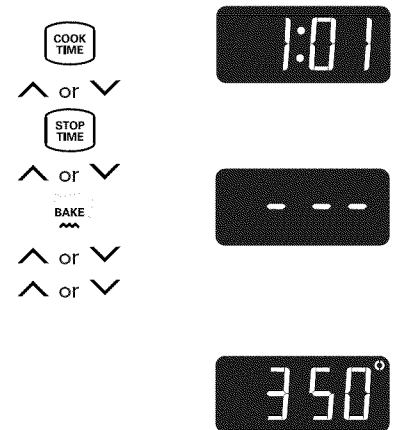
### INSTRUCTIONS

**To program the oven for a delayed bake start time and to shut off automatically:**

1. Be sure that the clock shows the correct time of day.
2. Place the food in the oven.
3. Push **COOK TIME**. "0:00" will flash in the display.
4. Push the **^** or **v** until the desired baking time appears in the display.
5. Push **STOP TIME**. The earliest possible stop time will flash in the display.
6. Push the **^** or **v** until the desired stop time appears in the display.
7. Push **BAKE**.
8. Within 5 seconds, push the **^** or **v**. The display will show "350°F (177°C)." By holding the **^** or **v**, the temperature can then be adjusted in 5°F (1°C) increments.
9. Once the controls are set, the control calculates the time when baking will start in order to finish at the time you have set.

### PRESS

### DISPLAY



### When the Set Bake Time Runs Out:

1. "END" will appear in the display window and the oven will shut off automatically.
2. The control will beep 3 times every 60 seconds until **OFF CANCEL** is pushed.



### To Change the Oven Temperature or Bake Time after Baking has Started:

1. Push the function pad you want to change.
2. Push the **^** or **v** to adjust the setting.



# Setting Oven Controls

## FEATURE OVERVIEW

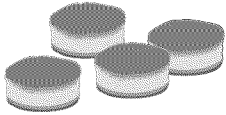
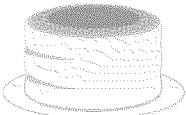
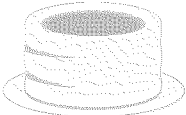
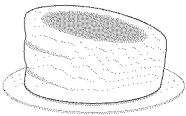

- Oven Baking Informations

### Oven Baking Information

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

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

See step-by-step baking instructions for oven in the Electronic Oven Control section.

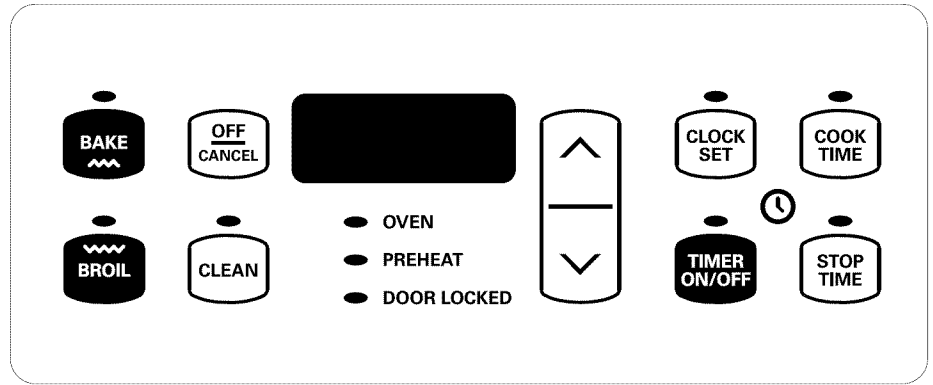
Baking Problems and Solutions Chart		
Baking Problems	Causes	Corrections
<p><b>Cookies and biscuits burn on the bottom.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cookies and biscuits put into the oven before the preheating time is completed.</li> <li>• Oven rack overcrowded.</li> <li>• Dark pan absorbs heat too fast.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in oven.</li> <li>• Choose pan sizes that will permit 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of air space on all sides when placed in the oven.</li> <li>• Use a medium-weight aluminum baking sheet.</li> </ul>
<p><b>Cakes too dark on top or bottom.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cakes put into the oven before preheating time is completed.</li> <li>• Rack position too high or low.</li> <li>• Oven too hot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in the oven.</li> <li>• Use proper rack position for baking needs.</li> <li>• Set oven temperature 25°F/12°C lower than recommended.</li> </ul>
<p><b>Cakes not done in the center.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven too hot.</li> <li>• Incorrect pan size.</li> <li>• Pan not centered in oven.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set oven temperature 25°F/12°C lower than recommended.</li> <li>• Use pan size suggested in recipe.</li> <li>• Use proper rack position and place pan so there is 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of space on all sides of pan.</li> </ul>
<p><b>Cakes not level.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Range not level.</li> <li>• Pan too close to oven wall or rack overcrowded.</li> <li>• Pan warped.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Place a marked glass measuring cup filled with water on the center of the oven rack. If the water level is uneven, refer to the installation instructions for leveling the range.</li> <li>• Be sure to allow 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of clearance on all sides of each pan in the oven.</li> <li>• Do not use pans that are dented or warped.</li> </ul>
<p><b>Foods not done when cooking time is up.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven too cool.</li> <li>• Oven overcrowded.</li> <li>• Oven door opened too frequently.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set oven temperature 25°F/12°C higher than suggested and bake for the recommended time.</li> <li>• Be sure to remove all pans from the oven except the ones to be used for baking.</li> <li>• Open oven door only after shortest recommended baking time.</li> </ul>



# Setting Oven Controls

## FEATURE OVERVIEW







- Broil



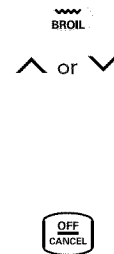
## Broil

### INSTRUCTIONS

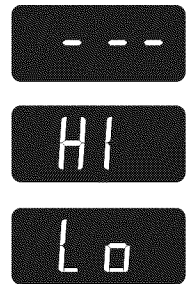
Open the oven door to the broil stop position when broiling.

1. Push . “— — —” and the word “BROIL” will be displayed.
2. Push and hold the  or  until the desired broil setting level appears in the display. Push the  for HI broil or the  for LO broil. Most foods can 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.
3. When broiling is finished, push .

### PRESS



### DISPLAY



Variable	Setting	Doneness
LO	Low	Well done
2	Medium low	Medium well
3-4	Medium	Medium
5	Medium high	Medium rare
Hi	High	Rare

# Setting Oven Controls

## Broiling Information

Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat from the broil element of the oven. Meats are placed on the broiling rack (if equipped) and the rack is placed under the broiling element.

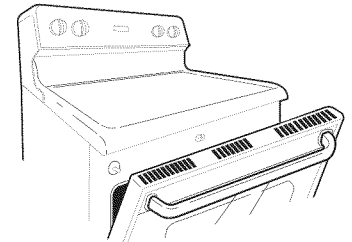
### Preheating

Preheating is suggested when searing rare steaks (remove all utensils from the oven before preheating; food will stick if placed on hot metal.) To preheat, set the oven control(s) to BROIL as instructed in the **Setting Oven Controls** section. Wait for the element to become red-hot, usually about 2 minutes. Preheating is not necessary when broiling meats well-done.

### To Broil

Broil on one side until the food is browned; turn and cook on the other side; season and serve. Always pull rack out to the stop position before turning or removing food.

Broil Stop Position



### Determining Broiling Times

Broiling times vary; watch the food closely. Time not only depends on the distance from the element, but on the thickness and age of meat, fat content and doneness preferred. The first side usually requires a few minutes longer than the second. Frozen meats also require additional time.

### Broiling Tips (some models)

If equipped, the broiler pan and its grid allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler.

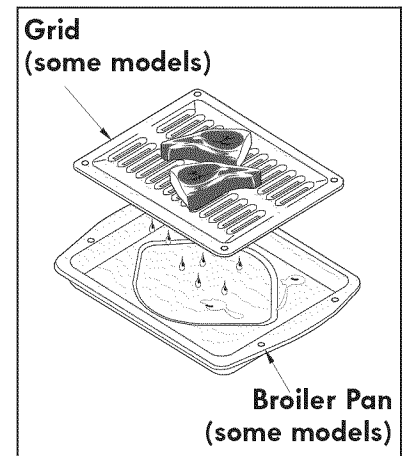
**DO NOT use the pan without its grid. DO NOT cover the grid with foil. The exposed grease could ignite.**

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

**Always pull oven rack out to the stop position before turning or removing food.**

### Broiler Clean-Up Tips (some models):

- To make cleaning easier, line bottom of the broiler pan with aluminum foil. **DO NOT** cover the broiler grid with foil.
- To prevent grease from baking on, remove the broiler pan from the oven as soon as cooking is completed. Use hot pads because the broiler pan is extremely hot. Pour off grease. Soak the pan in **HOT**, soapy water.
- Clean the broiler pan as soon as possible after each use. If necessary, use soap-filled steel wool pads. Heavy scouring may scratch the grid.



# Oven Self-Cleaning

## FEATURE OVERVIEW

### Self-Clean Oven Cycle (Main Oven)

- Adhere to the Following Precautions
- Preparing for the Self-Cleaning Cycle
- What to Expect During Cleaning

## Self-Clean Oven Cycle

### Adhere to the Following Precautions:

- Allow the oven to cool before cleaning.
- Wear rubber gloves when cleaning any exterior parts of the oven manually.

**⚠ CAUTION** During the self-clean cycle, the outside of the wall can become very hot to touch. **DO NOT** leave small children unattended near the appliance. A ventilation system starts automatically; it is normal for the hot air to be evacuated through the front of the appliance.

**⚠ CAUTION** Before cleaning any part of the oven, be sure the electronic oven control is turned off or else push CANCEL pad. Wait until the oven is cool.

**⚠ 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.

DO NOT use commercial oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the self-cleaning oven. DO NOT clean the oven door gasket. The gasket on the oven door is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket. DO NOT use aluminum foil to line the oven bottom. This may affect cooking, or the foil could melt and damage the oven surface.

A self-cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above cooking temperatures) which eliminate soil completely or reduce it to a fine powdered ash you can wash away with damp cloth.

## Preparing for the Self-Cleaning Cycle

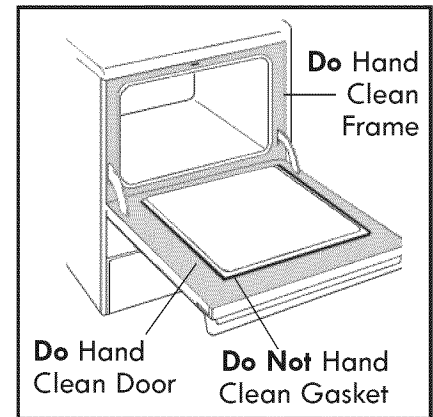
1. Remove excess spillovers in the oven cavity before starting the self-clean cycle. To clean, use hot soapy water and a cloth. Large spillovers can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures. DO NOT allow food spills with a high sugar or acid content (such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may cause a dull spot even after cleaning.
2. Clean all soil from the oven frame and the inner door (see illustration to left). These areas heat sufficiently during self-cleaning cycle to burn soil on. Clean with soap and water. Do not clean door seal because doing so can permanently damage it.
3. Remove all utensils and any foil from the oven. These items do not withstand high cleaning temperatures.
4. Remove the oven racks. If they go through the self-clean cycle, their color will turn slightly dull, and they will also become difficult to glide in and out of the oven. Should this occur, the racks can be made to glide easier by rubbing their sides with wax paper or a cloth containing a small amount of baby or salad oil.

## What to Expect During Cleaning

While the oven self-cleans, it heats to temperatures much higher than those used in normal cooking. Sounds of metal expansion and contraction are normal. Odor is also normal as the food soil is being removed. Smoke may appear through the oven vents, located on both sides of cooking surface.

If heavy spillovers are not wiped up before cleaning, they may flame and cause more smoke and odor than usual. This is normal and safe and should not cause alarm. If available, use an exhaust fan during the self-cleaning cycle.

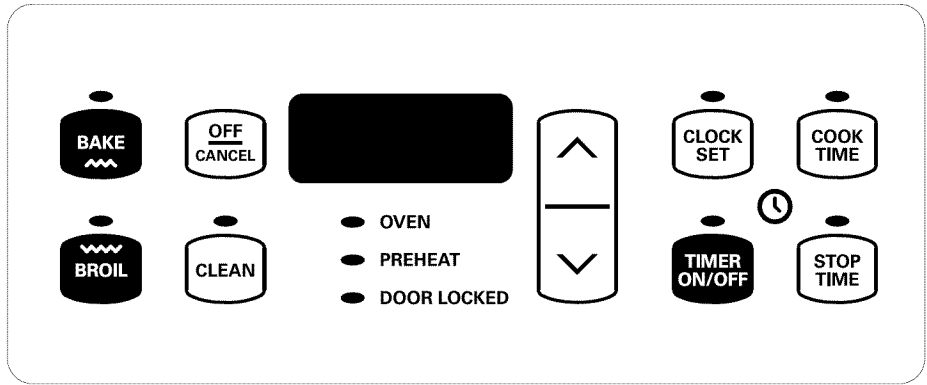
**NOTE:** When the oven reaches its self-clean temperature, the smoke level will be reduced to vapor.



# Oven Cleaning

## FEATURE OVERVIEW

- Self-Cleaning Cycle








## To start the Self-Clean Cycle

\*We recommend a 2 hour self-clean cycle for **light soils** and a 3 hour cycle for **average to heavy soils**.

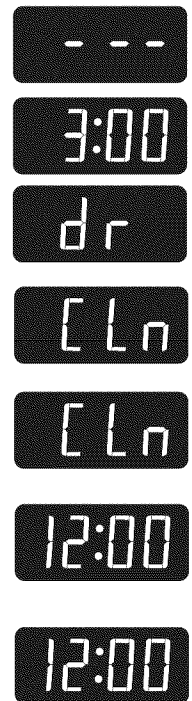
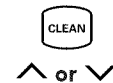
### INSTRUCTIONS

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

1. Be sure the clock shows the correct time of day, and the door is closed.
2. Push . “— — —” appears in the display.
3. Push the  until “3:00” appears in the display for a 3 hour cycle, or push the  until “2:00” appears in the display for a 2 hour cycle.
4. As soon as the  or  is released, the motor driven lock will start closing, the “Locked” indicator light will flash and “CLN” appears in the display; after approximately 10 seconds, “DR” and “CLN” will show in the display and three beeps will sound when the cleaning cycle starts. **Do not open the door while the light is flashing** (it takes about 15 seconds for the lock to close). When the light stops flashing the door is locked.


### PRESS

### DISPLAY



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

If it becomes necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle:

1. Push .
2. Once the oven has cooled down and the “LOCKED” light has gone out, the oven door can be opened.



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

1. The time of day will appear in the display window and the “LOCKED” light will continue to glow.
2. Once the oven has cooled down and the “LOCKED” light has gone out, the oven door can be opened.

**⚠ 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.**

# General Cleaning

Before cleaning any part of the range, make sure all heating elements are turned to OFF and are cool.

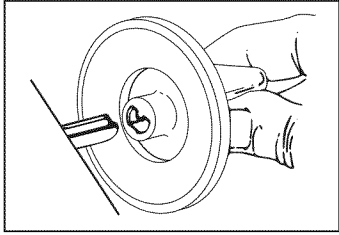
## Exterior Cleaning

Clean range after each use to prevent sticky grease build-up and spills from cooking on. Wash with hot, soapy water and a clean cloth. Wipe with a soft cloth or paper towel.

Do not use abrasives, steel wool, cleaners containing ammonia, acids or commercial oven cleaners on any exterior parts of the range, except the porcelain enamel cooktop. If a metal cleaner or polish is used on metal trim, be sure the label specifies that it is safe for use on chrome and aluminium.

## Control Panel

Control knobs (some models)



If the control panel needs cleaning, turn the control knobs to **OFF**, then pull knobs straight off the shafts.

Most cleaning of your steel/aluminum control panel can be done using a clean cloth with warm soapy water or other mild household cleaners.

Sometimes, applying few drops of a recommended cooktop cleaning/polishing creme (with silicone) will remove any remaining soil and will leave a protective coating which will keep your range looking like new.

Cooktop cleaning/polishing creme can be purchased through Sears parts/service centers or Sears department stores.

## Coil Surface Elements (Models: 790.9010\*)

### Coil Elements and Drip Bowls

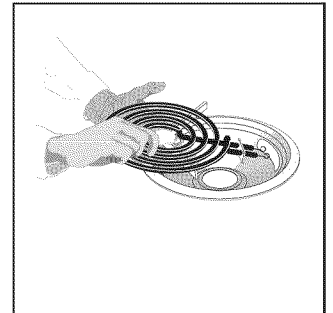
Coil elements clean themselves when they are turned on.

Coil elements and drip bowls can be removed to allow the cleaning of the drip bowls.

To remove a coil element, push against the front edge and lift element up and out.

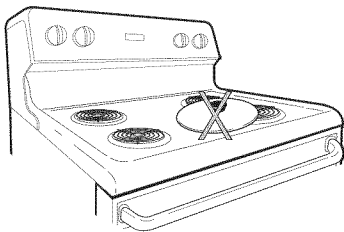
To clean by hand, wash the drip bowls in hot sudsy water. For hard to remove spots, use a nylon scrubber with soap. Rinse and dry while still warm.

**⚠ WARNING** Never immerse coil elements in water. This could damage the element when turned on.



Prior to cleaning the coil elements make sure they are cold and that control knobs are turned to OFF.

**Warning:** Never leave covers on the coil elements as they could be permanently damaged if the coil is turned on by accident.



# General Cleaning

SURFACES	CLEANING AGENTS	INSTRUCTIONS
Porcelain Enamel (Cooktop, Surface under cooktop)	Mild cleaners or soap-filled steel wool pads.	Use a damp sponge or dampened soap pad, rinse and dry.
Insert – Control panel	Hot, soapy water or cleaner creme.	Use a clean, soapy, dampened cloth or paper towel, remove soil and dry. Do not use abrasive products.

## Porcelain enamel cooktop cleaning instructions

**⚠ WARNING** DO NOT use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the cooking surface.

**⚠ CAUTION** Before Cleaning the surface cooktop, be sure the controls are turned to OFF and the cooktop is cool.

**⚠ CAUTION** DO NOT use commercial oven cleaners on the exterior surfaces including rangetop and door frame.

### Porcelain Enamel Cooktop Cleaning

Correct and consistent cleaning is essential to maintaining your porcelain enamel cooktop. If food spills and grease spatters are not removed, they may burn onto the surface of the cooktop and cause permanent discoloration.

### Daily Cleaning

#### For normal soil:

1. Allow cooktop surface to cool.
2. Wipe off spills and spatters using a clean paper towel or a clean cloth with warm, soapy water.
3. If needed, use a soapy steel wool pad or other mild household cleaners.
4. Be sure to rinse off the cleaners or the porcelain may become damaged during future heating.

#### For heavy, burned-on soil:

1. Allow cooktop surface to cool.
2. Use a soap filled scouring pad with warm water or cover heavily soiled spots with a solution of clear water and ammonia. Scour gently. Rinse and wipe dry with a clean cloth.
3. If any soil remains, apply a few drops of our recommended cooktop cleaning creme on the spots and rub gently using a clean damp cloth or scouring pad. Buff with a dry cloth until all soil and creme are removed. Frequent cleaning with the cooktop cleaning creme leaves a protective coating which helps in preventing scratches and abrasions.

#### For sugary spillovers:

Sugary spills can chemically damage your cooktop surface. Therefore, you must begin cleaning the spills while the cooktop is still warm. Use caution when following the steps below.

1. Turn off all surface units and remove all pans immediately.
2. Wearing an oven mitt, wipe up carefully or move hot spills away from the element area with a clean damp cloth.
3. Allow the cooktop to cool. Follow the instructions above for heavy, burned-on soil.

COOKTOP CLEANING/POLISHING CREME can be purchased through Sears parts/service centers or Sears department stores.

# General Cleaning

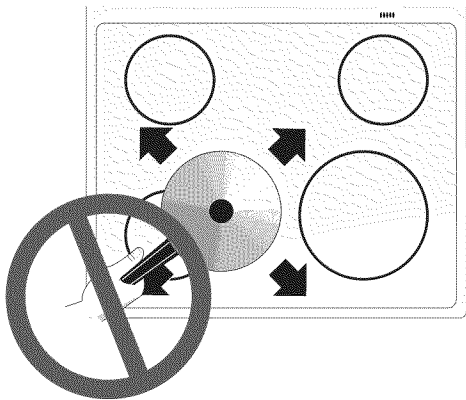
## FEATURE OVERVIEW

- Ceramic Glass Cooktop Cleaning and maintenance
- Cleaning recommendations for the Ceramic Glass Cooktop

### Ceramic Glass Cooktop Cleaning and Maintenance (Models: 790.9015\*)

**Consistent and proper cleaning is essential to maintaining your ceramic glass cooktop**

Prior to using your cooktop for the first time, apply the recommended CookTop® Cleaning Creme to the ceramic surface (on the web visit [www.sears.com](http://www.sears.com) for replacement cooktop cleaner, item number 40079). Buff with a **non-abrasive** cloth or **no-scratch** cleaning pad. This will make cleaning easier when soiled from cooking. The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.



Sliding aluminum or copper clad bottom pans on the cooktop can cause metal markings on the cooktop surface. These marks should be removed **immediately** after the cooktop has cooled using the cooktop cleaning cream. Metal marks can become permanent if not removed prior to future use.

Cookware (cast iron, metal, ceramic or glass) with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface. **Do not slide anything metal or glass** across the cooktop. **Do not** use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen. **Do not** cook foods directly on the cooktop surface without a pan. **Do not** drop heavy or hard objects on the glass cooktop, because they may cause it to crack.

### Cleaning Recommendations for the Ceramic Glass Cooktop (Models: 790.9015\*)

**CAUTION** Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned to **OFF** and the cooktop is **COOL**.

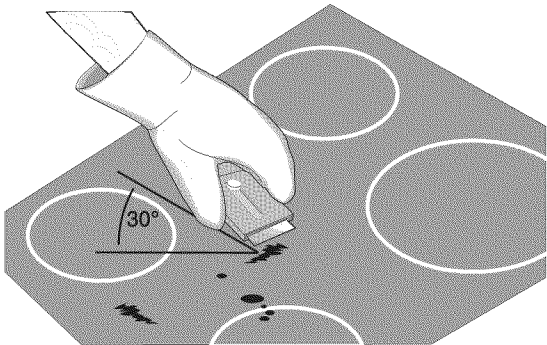
**WARNING** **DO NOT** use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic-glass surface.

#### For light to moderate soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the cooktop. Use a paper towel or use a **non-abrasive** plastic type **no-scratch** pad to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue.

#### For heavy, burned on soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the soiled area. Rub the soiled area using a **non-abrasive** plastic type **no-scratch** pad, applying pressure as needed. Do not use the pad you use to clean the cooktop for any other purpose.



If soils remain, carefully scrape soils with a metal razor blade scraper,

holding scraper at a 30 degree angle to the surface. Remove loosened soils with cooktop cleaning cream and buff surface clean.

**IMPORTANT NOTE:** Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use an abrasive type scratch pad. Only use cleaning products that have been specifically designed for ceramic glass cooktop.

#### Plastic or foods with a high sugar content:

These types of soils need be removed immediately if spilled or melted onto the ceramic cooktop surface. Permanent damage (such as pitting of the cooktop surface) may occur if not removed **immediately**. After turning the surface elements OFF, use a razor blade scraper or a metal spatula with a mitt and scrape the soil from the hot surface (as illustrated). Allow the cooktop to cool, and use the same method for heavy or burned on soils.

# General Cleaning

## FEATURE OVERVIEW

- Cleaning Recommendations for Ceramic Glass Cooktops (cont'd)



Do not use the following on the ceramic glass cooktop:

- Do not use abrasive cleaners and scouring pads, such as metal and some nylon pads. They may scratch the cooktop, making it more difficult to clean.
- Do not use harsh cleaners, such as chlorine bleach, ammonia or oven cleaners, as they may etch or discolor the cooktop.
- Do not use dirty sponges, cloths or paper towels, as they can leave soil or lint on the cooktop which can burn and cause discoloration.

**CAUTION** Do not use cleaners on a heated surface. Fumes could be hazardous. Wait for area to cool before cleaning. Do not use cleaner cream to clean porcelain, paint or aluminum because it can damage the surface.

### Special Caution for Aluminum Foil and Aluminum Cooking Utensils

#### 1) Aluminum foil

Use of aluminum foil will damage the cooktop. Do not use under any circumstances.

#### 2) Aluminum utensils

Take care when using aluminum pots or pans, because the melting point of aluminum is much lower than other metals. If it boils dry, not only will an aluminum utensil be ruined, but it may break, fuse or mark the ceramic glass surface.

### Care and Cleaning of Stainless Steel (Stainless Steel models only)

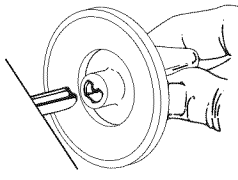
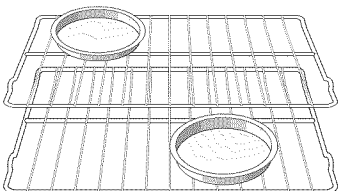
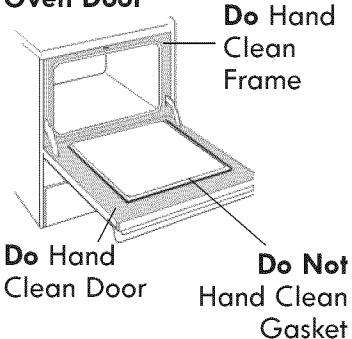
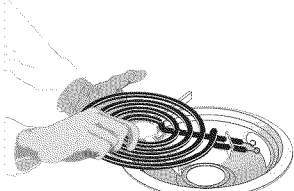
Some models are equipped with stainless steel exterior parts. Special care and cleaning are **required** for maintaining the appearance of stainless parts. Please refer to the table provided in the **General Care & Cleaning** section on next page.



# General Cleaning

## Cleaning Various Parts of Your Range

Before cleaning any part of the range, be sure all controls are turned OFF and the range is cool. Remove spillovers and heavy soiling as soon as possible. Regular cleaning will reduce the effort required for major cleaning later.

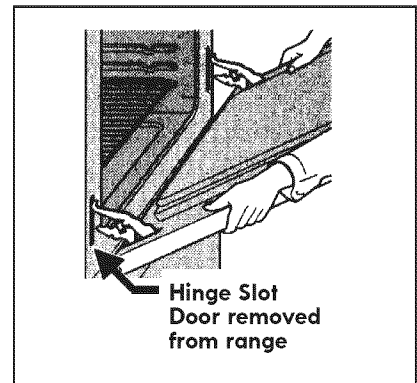
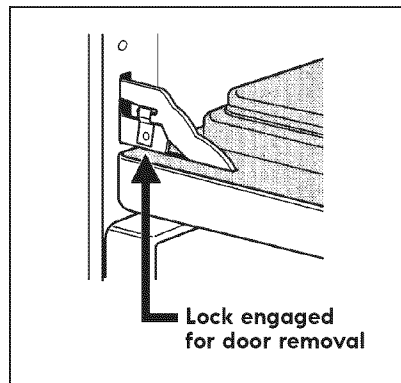
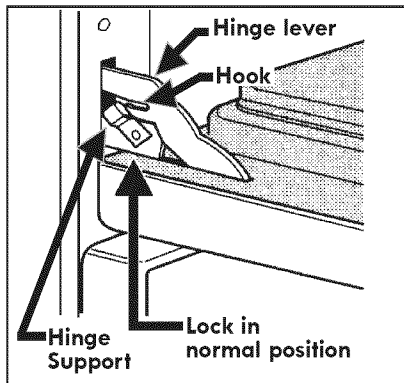
Surfaces	How to Clean
<b>Vinyl and Aluminum (Trim Pieces)</b>	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.
<b>Control Panel</b> 	Before cleaning the control panel, turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean using hot, soapy water and a dishcloth. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.
<b>Porcelain Enamel (Cooktop, under Cooktop, Broiler Pan and Insert (some models), Door Liner)</b>	Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. <b>DO NOT</b> use spray oven cleaners on the cooktop.
<b>Oven Racks</b> 	Remove racks. See "To remove and to replace an Oven Rack" under <b>Setting Oven Controls</b> . Use a mild, abrasive cleaner, following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry. After cleaning the racks, 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 rack positions).
<b>Oven Door</b> 	To clean oven door, wash with hot, soapy water and a clean cloth. <b>DO NOT</b> immerse the door in water.  <b>DO NOT</b> clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.
<b>Stainless Steel, Chrome</b>	Clean with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and cloth. <b>Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines.</b> Do not use harsh scrubbing cleaners. Only use kitchen cleaners that are especially made for cleaning stainless steel. Always be sure to rinse the cleaners off from the surface as bluish stains may occur during heating that cannot be removed.
<b>Coil Elements and Drip Bowls (Models:790.9010*)</b> 	Coil elements clean themselves when they are turned on. Coil elements and drip bowls can be removed to allow the cleaning of the drip bowls. To remove a coil element, push against the front edge and lift element up and out. To clean by hand, wash the drip bowls in hot sudsy water. For hard to remove spots, use a nylon scrubber with soap. Rinse and dry while still warm. <b>Never immerse coil elements in water.</b>

# General Cleaning

## To Remove and Replace Oven Door

1. Open the door to the fully opened position.
2. Pull up the lock located on both hinge supports and engage it in the hinge levers. You may have to apply a little downward pressure on the door to pull the locks fully over the hooks.
3. Grab the door by the sides, pull the bottom of the door up and toward you to disengage the hinge supports. Keep pulling the bottom of the door toward you while turning the top of the door toward the range to completely disengage the hinge levers.
4. To replace the door, reverse the door removal steps. Make sure the hinge supports are fully engaged before unlocking the hinge levers.

**CAUTION** The door is heavy. After removing door, lay it flat on the floor with its inside facing down.



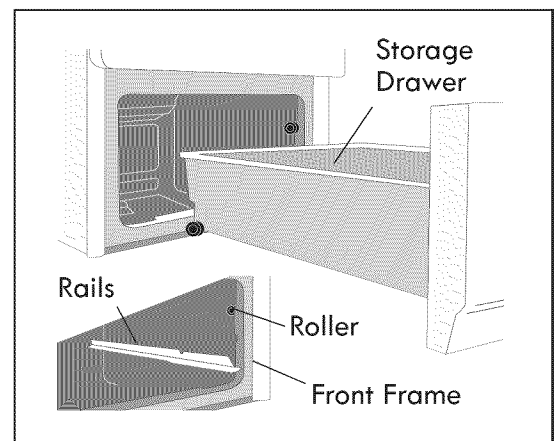
## To Remove and Replace Storage Drawer

### To Remove the Drawer:

1. Pull the empty drawer out to the roller guide stop.
2. Tilt the drawer up and pull it out over the rollers.

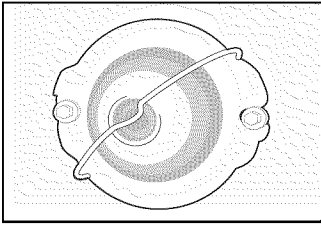
### To Replace the Drawer:

1. Insert the rear end of the drawer into the opening.
2. Fit the drawer end rollers onto the guide rails.
3. Push the drawer in until it stops, then lift to allow the rollers to clear the roller guide stop, and push in.



## Changing Oven and/or Cooktop Lights (if equipped)

**CAUTION** Do not turn the oven light on during the self-cleaning cycle. High temperature will reduce lamp life.

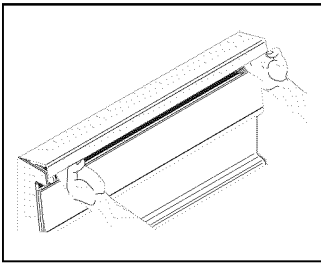


### To Change the Oven Light

The oven light automatically turns on when the door is opened (some models). To turn the oven light on and off when the door is closed, use the OVEN LIGHT switch located on the control panel.

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the oven.
2. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.
3. Press wire holder to one side to release the glass shield.
4. Replace bulb with a new 40 watt appliance bulb.
5. Replace glass shield in socket and snap wire holder into place.
6. Turn power back on at the main source (or plug the appliance back in).
7. The clock will then need to be reset. To reset, see **Setting the Clock and Minute Timer** in the ELECTRONIC OVEN CONTROL section of this manual.

**CAUTION** Be sure all surface element control knobs are turned off and elements are cool.



### To Change the Cooktop Light (If equipped)

Your model will either have a canopy cover that lifts up or 2 phillips head screws that secure the light cover. BEFORE CHANGING THE COOKTOP LIGHT, BE SURE TO TURN THE POWER OFF AT THE MAIN SOURCE OR UNPLUG THE RANGE.

### To remove and replace the fluorescent light:

1. Lift up the control panel cover.
2. Place your fingers on the tube at approximately 8" (20.3 cm) from each end.
3. To remove, turn the tube 90° then pull it out of its sockets.
4. Engage the new tube into the sockets, then rotate and snap it in place.

## Adjusting Oven Temperature

**NOTE:** The adjustments made will not change the self-cleaning temperature.

When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is cooking too hot or too cool for your recipes, the temperature can be adjusted. Before adjusting the oven temperature, test a recipe by using a temperature set higher or lower than the recipe recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.

### To Adjust the Oven Temperature:

1. Push **BAKE**.
2. Set the temperature to 550°F/288°C by pushing the **^**.
3. Within 2 seconds, push and hold **BAKE** for approximately 5 seconds until the special 2 digit display appears. Release **BAKE**. The display now indicates the difference in degrees between the original factory temperature setting and the current temperature setting. If the oven control has the original calibration, the display will read "00".
4. The temperature can now be adjusted up or down 35°F/21°C, in 5°F or 3°C increments, by pushing the **^** or **v**. Proceed until the desired amount of degrees adjustment appears in the display. When adjusting for a cooler temperature, a minus sign (-) will appear before the number in the display.
5. When you have made the desired adjustment, push **OFF CANCEL** to go back to the time of day display.

# Avoid Service Checklist

You may save the cost and inconvenience of an unnecessary service call by first reviewing this Checklist of commonly encountered problem situations.

You will be charged for a service call while the appliance is in warranty if the problem is not caused by defective product workmanship or materials.

Your new appliance is a carefully engineered product. Many times, what appears to be a reason to call service requires nothing more than a simple adjustment you can easily make in your own home.

<b>OCCURRENCE</b>	<b>POSSIBLE CAUSE/SOLUTION</b>
<b>Range is not level.</b>	Poor installation. To level range, refer to Leveling Section on page 9 in this <b>Use and Care Guide</b> . When range is level, cooktop may appear out of alignment if countertop is not level.
	Weak, unstable floor. Be sure floor is level and can adequately support range. Contact a carpenter to correct sagging or sloping floor.
	Kitchen cabinet misalignment may make range appear to be unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.
<b>Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.</b>	Cabinets not square or are built in too tight. Contact a cabinet maker to correct the problem.
	Contact builder or installer to make appliance accessible.
	Carpeting interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.
<b>Entire range or oven does not operate.</b>	Make sure cord/plug is inserted tightly into outlet.
	Service wiring is not complete. Contact your dealer, installing agent or qualified servicer.
	Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
<b>Oven control beeps and displays F1, F3 or F9.</b>	Electronic control has detected a fault condition. Push <b>CANCEL</b> to clear the display and stop beeping. Program oven again. If fault recurs, record fault number. Push <b>CANCEL</b> and contact a qualified servicer.
<b>Oven and/or cooktop lights does not work.</b>	Replace or tighten bulb. See "Changing Oven Light" in this Guide for instructions.
<b>Surface unit does not heat.</b>	No power to the appliance. Check steps under "Entire Range or Oven Does Not Operate" in this Avoid Service Checklist.
	Incorrect control setting. Make sure the correct control is on for the surface unit to be used.
<b>Scratches or abrasion on cooktop surface.</b>	Coarse particules such as salt and sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time.
	Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. See "To Clean the Glass Cooktop" section under General Cleaning.
	Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
<b>Metalmarks.</b>	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a ceramic-glass cooktop cleaning cream to remove the marks. See "To Clean the Cooktop Glass" section under General Cleaning.
<b>Brown streaks or specks.</b>	Boilovers are cooked onto surface. Use razor scraper to remove soil. See "To Clean the Cooktop Glass" section under General Cleaning.
<b>Areas of discoloration with metallic sheen.</b>	Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream. Use cookware with clean, dry bottoms.
<b>Poor baking results.</b>	Many factors affect baking results. Make sure the proper rack position is used. Center food in the oven and 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 recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see " <b>Adjusting Oven Temperature</b> " in this manual.
<b>Flames inside oven or smoking from vent.</b>	Excessive spillovers in oven. Set self-clean cycle for a longer cleaning time. Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for pie spillovers or large amounts of grease on the oven bottom. Wipe up excessive spillovers before starting the self-clean cycle. If flames or excessive smoke are present, stop the self-clean cycle and follow the steps under " <b>Oven Self-Cleaning</b> " in this manual.
<b>Oven smokes excessively during broiling.</b>	Control(s) not set properly. Follow instructions under " <b>Setting Oven Controls</b> " in this manual. Make sure oven door is opened to the <b>Broil Stop Position</b> . Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element. Preheat broil element for searing. Grid on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan. Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.
<b>Self-cleaning cycle does not work.</b>	Control(s) not set properly. Follow instructions under " <b>Oven Self-Cleaning</b> " in this manual.
<b>Soil not completely removed after self-cleaning cycle.</b>	Self-cleaning cycle was interrupted. Stop time must be 3 to 4 hours past the start time. Follow steps under " <b>Oven Self-Cleaning</b> " in this manual. Failure to clean bottom, front top or oven, frame or door area outside oven gasket. 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 nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.

# Notes

# 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 maestros de protección

*Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindar 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.*

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



[www.managemylife.com](http://www.managemylife.com)

---

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)

---

## Our Home

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

**Sears Parts & Repair Service Center**

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

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

**1-800-469-4663** (Canada)

[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)

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

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, featuring the word "sears" in a lowercase, sans-serif font with a textured, dotted background.

® Registered Trademark / ™ Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países

<sup>MC</sup> Marque de commerce / <sup>MD</sup> Marque déposée de Sears Brands, LLC



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

Modelos/Models: 790.9010\* / 9015\*

**Kenmore**®

**Estufa Eléctrica**

**Electric Range**

\* = Número de color, Color number

P/N 318200512A (1201)  
Sears Brands Management Corporation  
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.  
[www.kenmore.com](http://www.kenmore.com)  
[www.sears.com](http://www.sears.com)



## Tabla de materias

Registro del producto.....	34	Reglaje del reloj.....	44
Garantía de la estufa.....	34	Reglaje del Minutero.....	45
IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	35-37	Conversión de temperatura (Fahrenheit/ Celcius).....	45
Características de la estufa.....	38-39	Ajuste de los controles del horno.....	46-50
Selecciones del los utensilios de cocina.....	40	Limpieza del horno auto-limpiable.....	51-52
Nivelación.....	40	Limpieza general.....	53-58
Caseroles y soportes espaciales.....	41	Para reemplazar la bombilla del horno y/o	
Consejos e información para hacer conservas.....	41	la bombilla de la plancha de cocinar (si equipado).....	59
Cocción de superficie.....	42	Ajuste de la temperatura del horno.....	59
Antes de ajuste de los controles de horno.....	43	Lista de verificación.....	60-61
Circulación de aire en el horno.....	43	Acuerdos de protección.....	63
Funciones del panel de control.....	44	Servicio Sears.....	Cubierta trasera

## Garantía de electrodomésticos Kenmore

Si esta cubierta, cuando se instala y se utiliza de acuerdo con las instrucciones de instalación y la guía de uso y cuidado, falla debido a defectos de material y mano de obra durante el primer año a partir de la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME® para hacer arreglos para que sea reparada gratuitamente.

Si este electrodoméstico se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, esta garantía rige únicamente durante 90 días a partir de la fecha de compra.

### Esta garantía cubre únicamente defectos de material y de fabricación. Sears NO pagará:

1. Grietas en la cubierta de vidrio cerámico que no sean resultado de choque térmico.
2. Manchas y rayas en la cubierta de vidrio cerámico causadas por mal mantenimiento según todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
3. Componentes desechables que pueden gastarse debido al uso habitual, incluyendo, y sin limitarse a los filtros, las correas, las lámparas y las bolsas.
4. Técnicos de servicio que instruyan al usuario en la manera adecuada de instalar, utilizar o mantener el producto.
5. Un técnico que limpie o realice el mantenimiento de este producto.
6. 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.
7. Daños o fallas en el producto que sean el resultado de accidentes, abuso, mal uso u otra clase de uso que no sea el apropiado.
8. Daños o fallas en el producto causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o elementos que no sean los recomendados en las instrucciones provistas con el producto.
9. Daños o fallas de las piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas al producto.

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

El único y exclusivo resarcimiento para el cliente en virtud de esta garantía limitada será la reparación del producto según lo indicado en el presente documento. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de aptitud para la venta o idoneidad para un fin en particular, están limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley. Sears no se responsabiliza por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o las limitaciones de duración de las garantías implícitas de comercialización o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este producto se use dentro de los Estados Unidos y Canadá.

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

**Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 - Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8**

## Registro del Producto

Encontrará el modelo y el número de serie impresos en la placa de serie. Asegúrese de tomar nota del número de serie para futura referencia.

No. de Modelo 790.

No. de Serie \_\_\_\_\_

Fecha de Compra \_\_\_\_\_

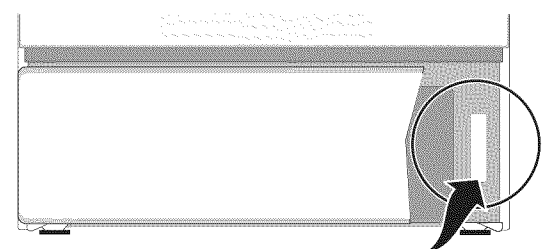
Conserve estas instrucciones y su recibo de compra para referencia futura.

## Leer con detenimiento y guardar estas instrucciones

Este Manual de Uso y Mantenimiento contiene instrucciones generales de operación para su electrodoméstico e información sobre las funciones para los diversos modelos. Su producto **puede no tener** todas las funciones descritas. Los gráficos que se incluyen son sólo representativos. Los gráficos de su electrodoméstico pueden no ser idénticos a los que se muestran. Se debe usar el sentido común y ser cauteloso cuando se instala, usa y mantiene cualquier dispositivo.

## Ubicación de la placa de serie

Recuerde registrar el número de serie para referencia futura.



# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato

Este manual contiene importantes mensajes de seguridad. Siempre lea y obedezca todo mensaje de seguridad.

**⚠ ADVERTENCIA** Indica una situación muy peligrosa, la cual de no ser evitada puede ocasionar graves heridas y hasta la muerte.

**⚠ ATENCION** Indica una situación de peligro inminente, la cual de no ser evitada puede ocasionar heridas leves o daños al producto solamente.

- **Retire toda cinta adhesiva y empaquetado antes de usar la estufa.** Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto la estufa. No permita que los niños jueguen con el material de empaquetado.
- **Instalación apropiada-** Asegúrese que su aparato esté bien instalado y puesto a tierra por un técnico calificado de acuerdo con el **National Electrical Code ANSI/NFPA No 70-última edición** y los requisitos locales. Instale solamente con las instrucciones provistas con el empaquetado de la estufa.
- **Aprenda como desconectar la estufa del cortocircuito o de la caja de fusibles en caso de emergencia.**
- **Servicio al usuario-** No repare o reemplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente. Cualquier tipo de servicio debe ser hecho por un técnico calificado. Esto reducirá el riesgo de heridas personales o de daños al aparato.
- **Nunca modifique o altere la constitución de una estufa moviendo la patas niveladoras, ni el alambrado, ni las fijaciones de anti-inclinación u otra parte del aparato.**
- **Retire la puerta del horno de toda estufa inutilizada si esta va ser almacenada o destruída.**

**⚠ ADVERTENCIA** El apoyarse, pisar o sentarse en la puerta o en la gaveta de esta estufa puede ocasionar graves heridas y también daños al aparato. No permita que los niños jueguen o se suban sobre la estufa.

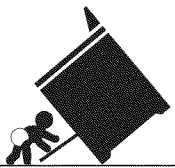
- **Almacenamiento sobre o dentro del aparato-** Los materiales inflamables no deberían ser almacenados ni en un horno, ni sobre la unidad, ni en las gavetas (si equipada). Esto incluye el papel, el plástico y la ropa como: libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas de aerosol sobre o dentro del aparato. Los materiales inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.

**⚠ ADVERTENCIA** No use el horno o la gaveta de entibiar (si equipada) para almacenamiento.

**⚠ ATENCION** No almacene objetos de interés para los niños en los armarios que están sobre la cocina. El niño que trata de subir sobre la estufa para alcanzarlos podría lastimarse.

- **No deje a los niños solos-** Los niños no deben ser dejados solos o sin atención donde el aparato esté funcionando. No les permita sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.
- **NO TOQUE NINGUNA PARTE DE LA SUPERFICIE DEL APARATO, ÁREAS CERCA DE ESTAS UNIDADES, ELEMENTOS CALIENTES O LAS PARTES INTERNAS DEL HORNO O DE LA GAVETA DE ENTIBIAR (SI EQUIPADA).** Las superficies o los elementos del horno pueden

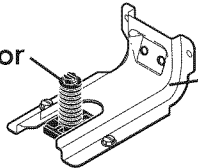
## **⚠ ADVERTENCIA** Riesgo de volcamiento



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



Tornillo nivelador de la estufa



Fijaciones de anti-inclinación

Para verificar si la fijaciones de anti-inclinación está instalado correctamente, sostenga el borde trasero de la parte trasera de la estufa usando ambos brazos. Intente inclinar la estufa hacia adelante con cuidado. Si está instalada correctamente, la estufa no debería inclinarse hacia adelante.

Consulte las instrucciones de instalación del soporte antivuelco proporcionadas con la estufa para instalarlo adecuadamente.

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

estar calientes aún que estén de color oscuro. Las áreas cerca de la superficie pueden estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras. Después o antes del uso, no permita que la ropa u otros materiales inflamables estén en contacto con estas áreas hasta que hallan enfriado. Estas áreas son: la plancha de cocinar, las áreas frente a la plancha de cocinar, las ranuras de ventilación del horno y las áreas cercanas a ellas, la puerta del horno y la ventanilla.

- **Use una vestimenta apropiada- No use ropa que es suelta u holgada cuando utilice el aparato.** No ponga la ropa u otros materiales inflamables en contacto con las áreas calientes.

**⚠️ ADVERTENCIA** Nunca utilice su aparato para calentare o entibiar la pieza.

- **No utilice agua o harina para apagar un fuego- Apague el fuego con la tapa de una sartén o use soda cáustica, un químico seco o un extinguidor en aerosol.**
- **Cuando caliente substancias grasosas, tenga cuidado.** Puede ocasionar un fuego si es calentado por mucho tiempo.
- **Utilice únicamente los soportes para recipientes que estén secos- Los soportes que estén húmedos o mojados pueden ocasionar quemaduras a causa del vapor.** No permita que los soportes estén en contacto con las superficies calientes. No utilice una toalla o un papel para remplazar al soporte.
- **No caliente recipientes de comida que están cerrados- La presión al interior de estos puede hacerlos explotar y ocasionar heridas.**

**IMPORTANTE-** No trate de utilizar el horno durante un corte de electricidad. Si no hay electricidad, apaga su estufa. Si no apaga el horno y que la electricidad es restablecida, el horno puede seguir funcionando. La comida que deja sin cuidado puede quemarse o deteriorarse.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU PLANCHA DE COCINAR.

- **Saber que perillas controlan cada una de los quemadores.**
- **Utilice una sartén de tamaño apropiado.** Este aparato está equipado con quemadores de diferentes tamaños. Elija utensilios con las bases aplanadas y lo suficientemente grandes para cubrir todo el área del quemador. Utilizar

utensilios más pequeños puede exponer parte del quemador y ocasionar quemaduras de las prendas que lleva puesta.

- **Los mangos de los utensilios deben ser colocados hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie-** Para reducir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames ocasionados de casualidad.
- **Nunca deje los quemadores con alta temperatura sin cuidado-** Los derrames ocasionan humo y derrames grasosos que pueden encenderse, o una sartén que ha calentado por mucho tiempo puede derretirse.
- **Utensilios de cocina en vidriados-** Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, de vidrio/cerámica, de cerámica pueden resistir la temperatura del quemador de su plancha de cocinar. Verifique las recomendaciones del fabricante sobre el uso con las planchas de cocinar.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU HORNO.

- **Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno o la gaveta de entibiar (si equipada).** Párese al lado de la estufa cuando abra la puerta de un horno caliente. Permita que el humo y el vapor se escapen antes de retirar o de colocar comida en el horno/gaveta de entibiar.
- **Mantenga el conducto de ventilación del horno sin obstrucción.** El horno de pared se ventila a través de la moldura central. Tocar estas áreas cuando el horno está encendido puede ocasionar graves quemaduras. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor cerca del conducto de ventilación. Estos pueden derretirse o encenderse.

**⚠️ 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.

- **Colocación de las rejillas del horno/gaveta de entibiar (si equipada).** Siempre coloque las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno o la gaveta estén fríos. Si la rejilla debe

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ser desplazada cuando el horno esté funcionando tenga bastante cuidado. Utilice unos soportes para recipientes y coja la rejilla con ambas manos hasta recolocarla. No permita que estos soportes estén en contacto con los elementos calientes del horno o de la gaveta de entibiar.

- **No utilice la cubeta parrilla sin su accesorio.** La cubeta parrilla y su accesorio permiten que la grasa gotee y esté lejos del calor de la parrilla.
- **No cubra el accesorio de la parrilla con película de aluminio.** La grasa que queda fuera podría encenderse.
- **No toque la bombilla de luz caliente con una tela mojada.** Esto puede romper la bombilla. Antes de retirar o remplazar la bombilla desconecte el aparato o corte el suministro eléctrico.
- **Revestimientos protectores — NO USAR HOJAS DE ALUMINIO PARA CUBRIR LA PARTE INFERIOR.** Usar hojas de aluminio sólo en los casos recomendados en este manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede producir riesgo de choque eléctrico o incendio.

## HORNO CON AUTO-LIMPIEZA

- **Limpie en el ciclo de auto-limpieza únicamente las partes que están en la lista del “Manual del usuario”.** Antes de auto-limpiar el horno, retire la cubeta parrillera y cualquier otro utensilio o comida del horno.
- **No limpie las empaquetadoras del horno-** Las empaquetadoras del horno son importantes para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o desplazar las empaquetadoras.
- **No utilice limpiadores de horno-** Ningún limpiador de horno comercial o de capa protectora de ninguna clase debe ser utilizada en horno.

**¡ATENCIÓN** La salud de algunos pájaros está muy sensitiva a los humos que proveen del ciclo de auto-limpieza de cualquier cocina. Desplace los pájaros en otra habitación bien ventilada.

## IMPORTANTES INSTRUCCIONES PARA LIMPIAR SU COCINA.

- **Limpie la estufa regularmente para mantener todas las partes sin grasa que puede encenderse y causar un incendio.** La cubierta del escape de ventilación y los filtros de grasa deben estar limpios. No permita que la grasa se acumule en la cubierta o en el filtro. Los depósitos grasosos pueden encenderse y causar un incendio. Cuando caliente comida bajo la cubierta, encienda el ventilador. Consulte las instrucciones del fabricante para la limpieza.
- **Limpie con frecuencia las campanas de ventilación- No deje que se acumule grasa en la campana o en el filtro.** Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza.

## PARA PLANCHAS DE COCINAR VIDRIO SOLAMENTE

- **No limpie o utilice una plancha de cocinar que está rota-** Si la plancha de cocinar se rompe, los productos de limpieza o los derrames pueden penetrar en ella y producir un riesgo de electrocución. Llame a un técnico calificado inmediatamente.
- **Limpie el vidrio de la plancha de cocinar con cuidado-** Si utiliza una esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir peligrosas emanaciones si se les usa sobre áreas muy calientes.
- Evite de raspar el vidrio de la plancha de cocinar con objetos muy filados.

---

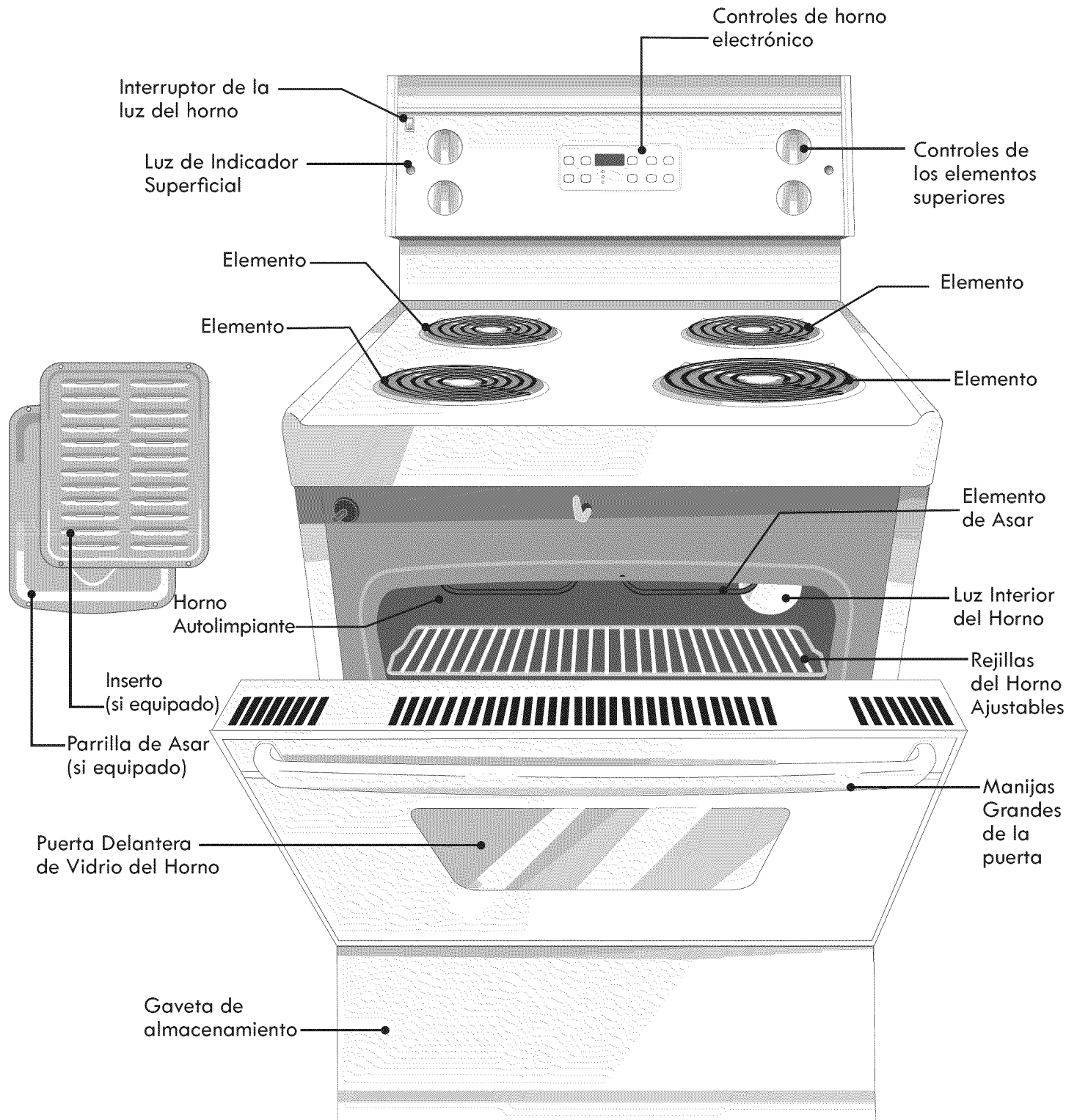
### ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

El California Safe Drinking Water y Toxic Enforcement Act requiere al Gobierno de California de publicar una lista de sustancias conocidas por el estado como causa de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que se avisen los usuarios sobre la exposición eventual a sustancias.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA CONSULTACIÓN

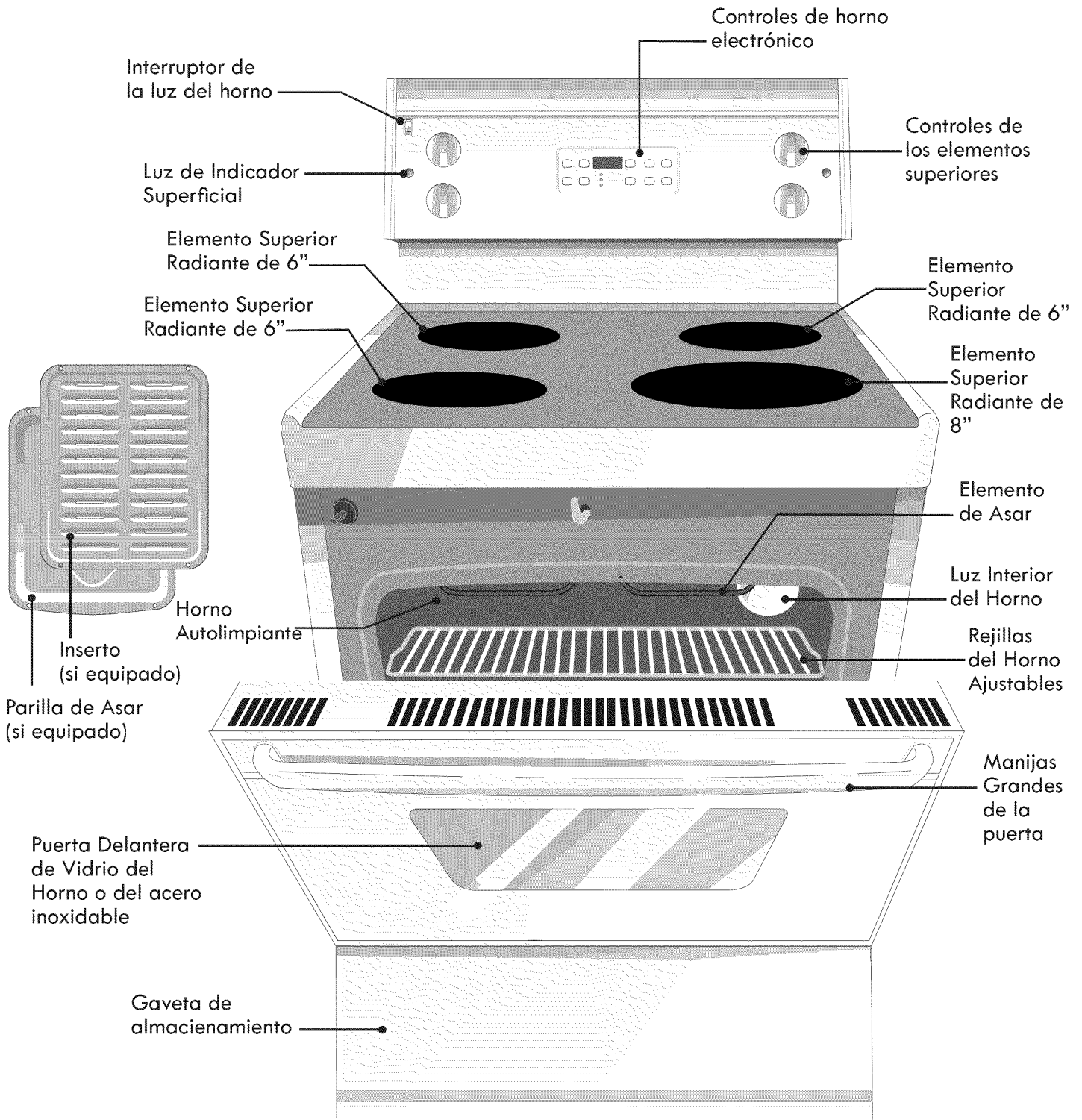
# Características de la estufa

Número de modelos: 790.9010\*



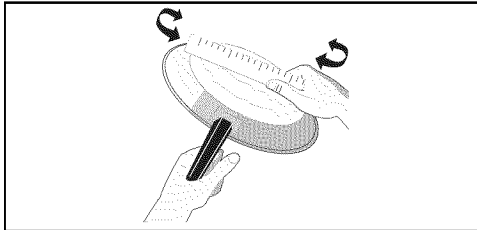
# Características de la estufa

Número de modelos: 790.9015\*



# Selección de los utensilios de cocina

Para mejores resultados y conservación de la energía, seleccione utensilios de cocina con las características siguientes:

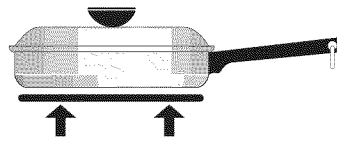


Los sarténes deben de tener las partes de debajo planas. Asegúrese que la parte está plana girando una regla de un lado a otro de la parte de debajo. No debe tener ningún boquete entre el sartén y la regla.

**Nota:** Siempre use utensilios según sus usos propuestos. Siga las instrucciones que sean recomendados por el fabricante. Algunos utensilios no han sido diseñados para ser utilizados en el horno o sobre la plancha de cocinar.

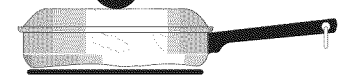
**⚠ AVISO** No use encimeras sobre más de un quemador. Pueden dañar a su plancha de cocinar y generar niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos, que serían perjudiciales para la salud.

## \*BUENOS

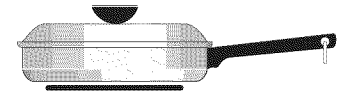


- Bases planas y lados rectos.
- Tapas que cubren adecuadamente.
- El peso del mango no inclina la sartén. La sartén está bien balanceada.
- El tamaño de la sartén debe ser adecuado a la cantidad de comida que se prepara o al tamaño del quemador.
- Que este hecho de un material que conduzca bien el calor.
- Fácil de limpiar.
- Siempre trate de igualar el diámetro de la caserola al diámetro del quemador.

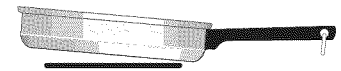
## MALOS



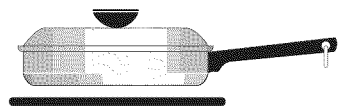
- Sarténes curvadas o que se ladeen.



- El sartén sobrepasa el quemador por más de 1/2" o 12mm.



- Un mango muy pesado inclina la sartén.



- La sartén es más pequeña o más grande que el quemador.

\* Los sarténes con cualidad distintiva, como marmitas para cocer a langostas, placas y cocedores a presión pueden estar utilizados, pero deben cumplir con los requerimientos recomendados más arriba.

## Nivelación

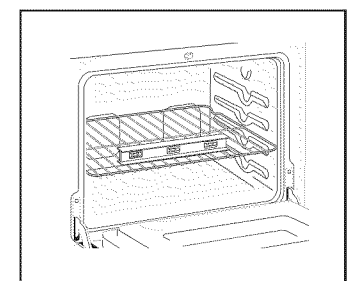
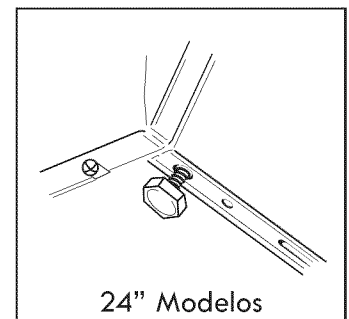
Para los buenos resultados de la hornada, su gama debe ser nivel. El tipo del tornillo que nivela las piernas se proporciona en cada esquina de la gama en la base. Quite el cajón del almacenaje para ajustar las piernas de nivelación.

### Para nivelar la gama:

1. Utilice o una llave de final abierto 1 1/4. una llave ajustable para desatornillar igualmente las cuatro vueltas de nivelación cada uno de las piernas dos a tres.
2. Instale un estante del horno en el centro del horno.
3. Mueva la gama a su posición final, después ponga un nivel del alcohol en el estante a la comprobación para la nivelación. Tome dos lecturas, una con el nivel puesto diagonalmente primero en una dirección, y entonces la otra.
4. Utilice la 1 llave o llave del 1/4. para ajustar las piernas de nivelación. Dé vuelta cada hasta que la gama está parada firme sin el bamboleo.
5. Algunos modelos son apoyados por los rodillos lisos del deslizamiento para facilitar el moverse.

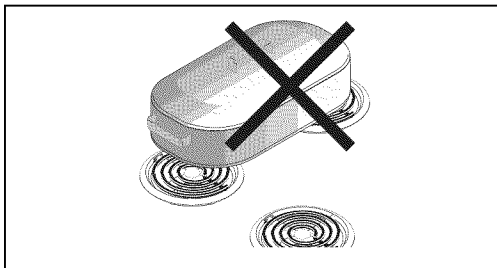
Si el piso es plano y llano, abra el cajón y baje las palancas de fijación delanteras del rodillo (algunos modelos) para evitar que la gama se mueva.

Si el piso no es plano o llano o si este modelo tiene rodillos sin las palancas de fijación, utilice las 4 piernas de nivelación para nivelar, para apoyar y para evitar que la gama se mueva.



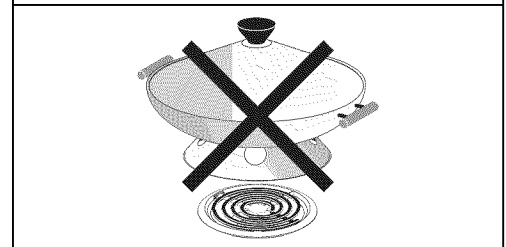
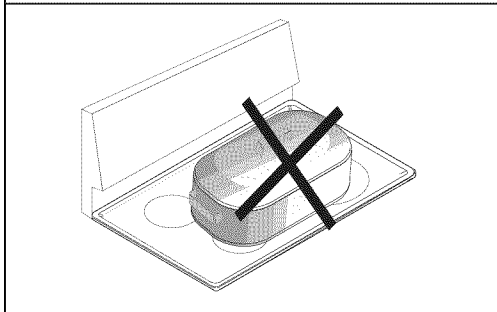


## Cacerolas y soportes especiales

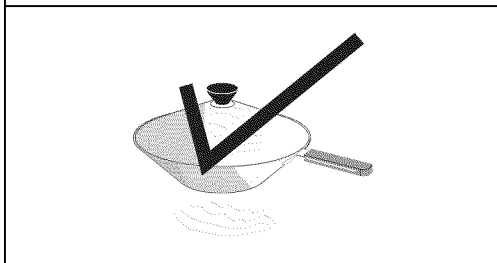


Los **Woks** con fondos planos adecuados para usarse en la cubierta están disponibles en la mayoría de las tiendas de artículos de cocina y en las ferreterías.

**NO** use un wok que esté equipado con un anillo metálico. Debido a que este anillo aprisiona el calor, la superficie de la cubierta pueden verse dañados.

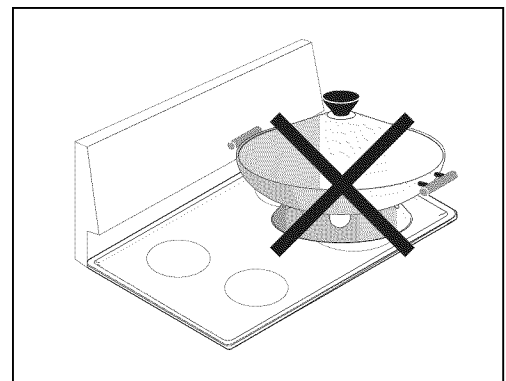


Para los modelos con cubierta lisa de vidrio, sólo pueden usarse woks con fondo plano (sin anillo de soporte).



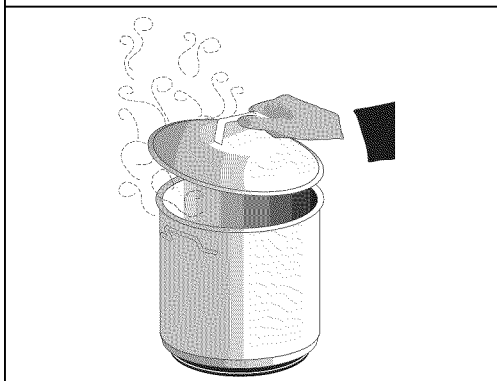
**NO** use dos elementos (si la plancha de cocinar no está equipada con elemento de puente) para calentar grandes cazuelas como asadores o planchas ni deje la comida en los utensilios de cocinar hervir hasta que seque. La superficie de debajo de la cazuela puede decolorar o romper la superficie de vidrio de la cocina en estas situaciones.

**Soportes metálicos:** no use soportes metálicos. El fondo de las cacerolas debe estar en contacto directo con los elementos de superficie.



## Consejos e información para hacer conservas

**⚠ AVISO** La preparación de conservas puede generar grandes cantidades de vapor. Tenga muchísimo cuidado para evitar quemarse. Levante siempre la tapadera alejada de usted para dejar que el vapor salga.



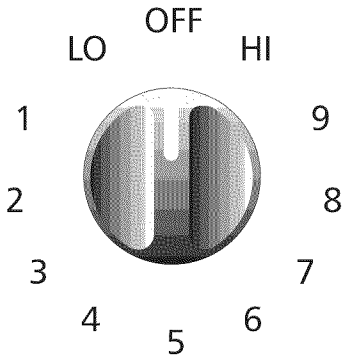
1. Use recetas probadas y siga las instrucciones con atención. Pida al local fabricante de envases para conservas, que le den la información más reciente sobre preparación de conservas.
2. Use solamente cacerolas con fondo plano para hacer conservas. El calor se reparte más uniformemente cuando el fondo es plano.
3. Centre la cacerola para hacer conservas sobre el elemento de superficie.
4. Comience con agua caliente y una graduación de calor elevado para reducir el tiempo necesario para hacer hervir el agua; luego reduzca la graduación de calor lo más baja posible para mantener un hervor constante.
5. Es mejor hacer conservas con cantidades pequeñas y livianas.

**⚠ AVISO** Evite los daños en la cubierta:

1. No use cacerolas para hacer conservas al baño María o a presión que se extiendan más de 2,5 cm (1") más allá del borde del elemento de superficie.
2. No deje las cacerolas para hacer conservas al baño María o a presión al calor elevado durante una gran cantidad de tiempo.
3. Alterne los elementos de superficie entre cada tanda para dejar que los elementos y las superficies colindantes se enfríen. Trate de evitar el uso del mismo elemento durante todo el día para hacer conservas.

**⚠ AVISO** La preparación segura de conservas requiere que los microorganismos perjudiciales sean destruidos y los tarros estén completamente sellados. Cuando utilice una cacerola para hacer conservas al baño María, debe mantener un hervor suave pero constante durante el tiempo requerido.

# Cocción de superficie



## Programación de los controles de superficie

1. Coloque la sartén sobre el quemador.
2. Presione y gire la perilla de control del quemador hasta el ajuste deseado.
3. La luz de señal se encenderá cuando uno o más de un quemador esté encendido. Apague siempre el quemador antes de retirar la sartén.

**Nota: El ajuste para mejores resultados dependerá del tamaño y del tipo de utensilios utilizados, y de la cantidad y del tipo de comida preparada.**

Ajustes	Tipo de comida
HI (Max)	Para comenzar la mayoría de las comidas, hervir el agua, asar a la parrilla.
5 (Med)	Mantener un herbido lento, espesar salsas y mezclas, vegetales al vapor.
2-4 (Med-Low)	Mantener la comida cocinando, escalfar, guisar.
LO (Min)	Mantener tibio, derretir, cocer a fuego lento.

\*Los ajustes sugeridos en la tabla de arriba se basan en la cocción en sarténes no muy gruesas de aluminio con tapa. Los ajustes pueden variar usando otro tipo de sarténes.

**⚠ AVISO** No coloque objetos como saleros o pimenteros, soportes de cucharones o envolturas de plástico encima de la plancha de cocinar cuando esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los soportes de vasijas, las toallas o la madera pueden encenderse si están muy cerca del quemador.

# Antes de ajuste de los controles de horno

## Para fijar las rejillas del horno

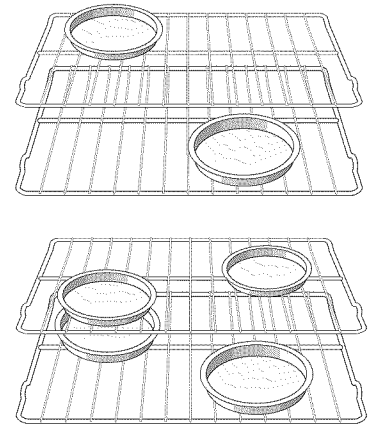
SIEMPRE FIJE LAS REJILLAS DEL HORNO CUANDO EL HORNO SE ENFRIE (ANTES DE PONER EL HORNO EN FUNCIONAMIENTO). Siempre use guantes cuando el horno está en funcionamiento.

<p><b>Localización de la Ventilación del Horno</b> (Modelos: 790.9010*)</p> <p>El respiradero del horno se encuentra debajo del elemento superior trasero derecha. Cuando el horno está encendido, sale aire tibio a través del elemento trasero derecha. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire en el horno y para obtener buenos resultados del horneado. <b>NO BLOQUEE EL RESPIRADERO DEL HORNO.</b></p>	<p><b>Localización de la Ventilación del Horno</b> (Modelos: 790.9015*)</p> <p>El horno está ventilado detrás de la plancha de cocinar. Cuando el horno está encendido, aire tibio sale por las rejillas. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire en el horno y para obtener buenos resultados del horneado. <b>NO BLOQUEE EL RESPIRADERO DEL HORNO.</b></p>	<p><b>Para Quitar y Colocar las Parrillas del Horno</b></p> <p><b>Para retirar una rejilla del horno,</b> tire la rejilla hacia afuera hasta que se detenga. Levante hacia arriba y tire hacia afuera.</p> <p><b>Para reemplazar una rejilla,</b> ponga la rejilla sobre los rieles de la pared del horno. Incline la parte delantera de la rejilla hacia adelante y deslízela hasta el fondo.</p>
<p>Respiradero del Horno</p> 	<p>Respiradero del Horno</p> 	

## Circulación de aire en el horno

Si usa múltiples recipientes, colóquelos como en la figura. Si usa un sólo recipiente, colóquelo en el centro del horno.

Para una mejor circulación de aire y mejores resultados al hornear, centre los recipientes lo más que pueda. Permita de 2" a 4" pulgadas (5-10 cm) alrededor de los recipientes y asegúrese que estos no se toquen uno al otro, a la puerta, a los lados o a la parte trasera del horno. El aire caliente debe circular alrededor de los recipientes para que el calor se reparta uniformemente en todo el horno.

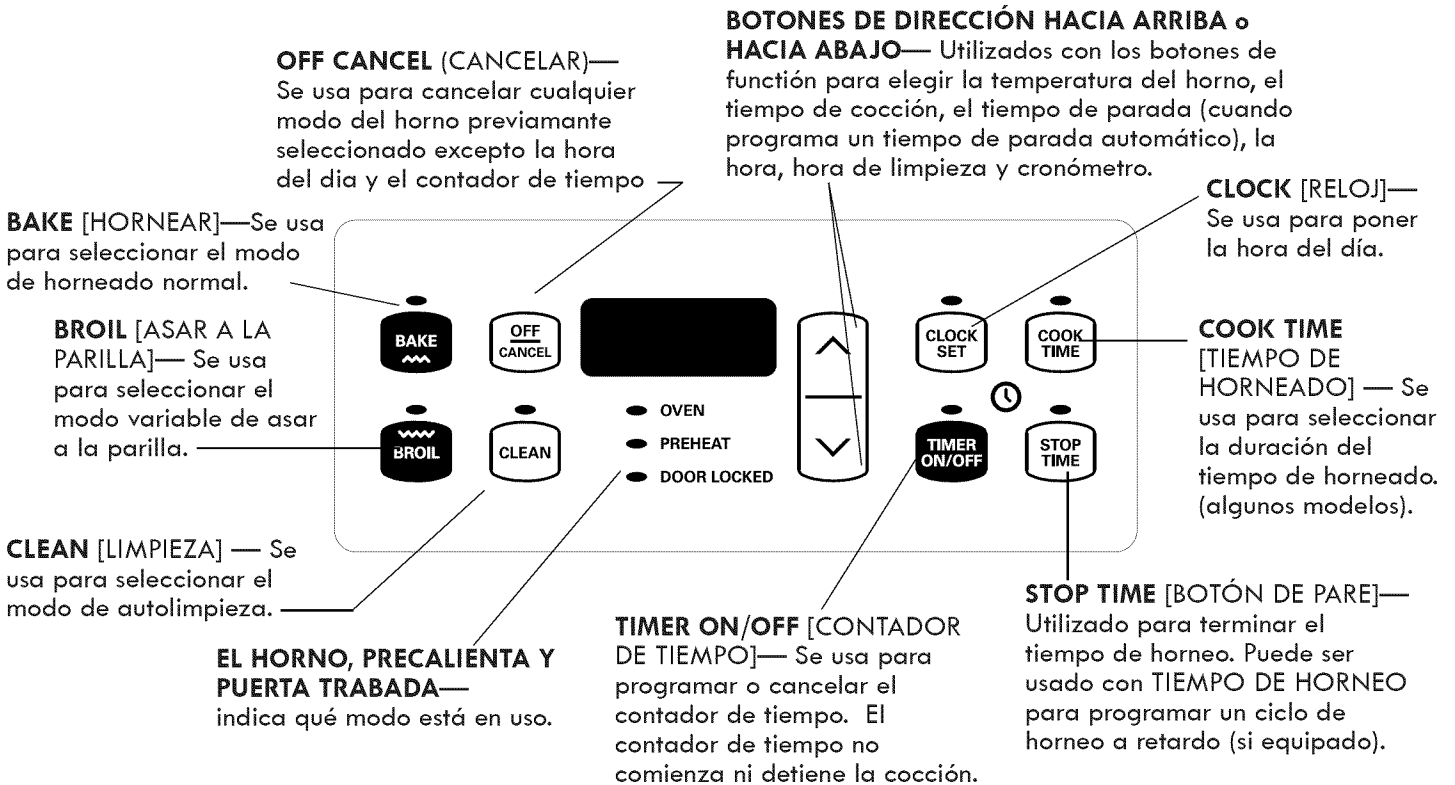


# Funciones del panel de control

**Nota:** La minutería básica tiene una configuración exterior de distintas apariencias en diferentes modelos de electrodomésticos. Esto no cambia su manera de funcionar.

## (LEA ESTA INSTRUCCIONES CON CUIDADO ANTES DE USAR EL HORNO)

Para uso satisfactorio de su horno aprenda a utilizar las diversas funciones que se describen a continuación. **Las instrucciones detalladas para cada función han sido incluidas más adelante en este manual.**



### Se puede programar el horno para:

- Hornear normalmente
- Tiempo de horneado
- Asado
- Autolimpieza

**IMPORTANTE:** La función del horno no funcionará si la hora del día no está ajustada.

### Silenciamiento del panel de control:

Cuando se selecciona una función, se escuchará un “bíp” cada vez que se oprima un control. Si se desea, se pueden programar los controles para que funcionen de manera silenciosa. Oprima y mantenga oprimido **STOP TIME**. Después de 7 segundos, el control emitirá un “bíp”. De esta manera, se impedirá que los controles suenen cuando se oprima un control. Si se quiere que los controles suenen nuevamente, basta con oprimir y mantener oprimido **STOP TIME** nuevamente durante 7 segundos hasta que se escuche un “bíp”.




**Nota:** El control volverá al modo audible después de un corte de corriente.

### Reglaje de reloj

Cuando se enchufe la estufa por primera vez, o cuando se interrumpa su suministro eléctrico, la pantalla se pondrá a parpadear.

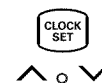
#### INSTRUCCIONES

##### Reglaje del reloj: (example 1:30)

1. Oprima .
2. Dentro de 5 segundos, oprima y mantenga oprimido la  o  hasta que aparezca la hora del día correcta en la pantalla.

**Nota:** La hora no puede ser cambiada durante ningún ciclo de horneado o de auto limpieza.

#### OPRIMA



#### INDICADOR








# Reglaje del Minutero

**Nota:** El minutero no inicia ni termina la cocción por sí mismo ni estará activo durante la autolimpieza. Sirve como minutero adicional an la cocina para anunciar que se ha cumplido el lapso de tiempo seleccionado. El minutero se puede utilizar de manera independiente durante cualquiera de las funciones de hornear o asar al horno. Se puede reglar el minutero para que marque cualquier cantidad de tiempo, desde 5 segundos hasta 9 horas con 55 minutos.



## INSTRUCCIONES

### Reglaje del minutero


- Oprima .
- Oprima  para aumentar el tiempo en incrementos de 1 minuto. Oprima y mantenga oprimida  para aumentar la hora en incrementos de 10 minutos. El contador de tiempo se puede ajustar para cualquiera hora de 1 minuto a 11 horas y 59 minutos.  
**Nota:** Si usted oprima primero , el contador de tiempo avanzará hasta 11 horas y 59 minutos.
- La hora a contracorriente del contador de tiempo aparece en la pantalla en minutos hasta que se puede una minuta. Entonces la hora aparece en contracorriente en la pantalla en segundos.
- Al final del tiempo arreglado, el contador de tiempo emitirá un bip 3 veces. El minutero continuará a emitir los bips 3 veces cada 60 segundos hasta que  está oprimida.

**Nota:** El contador de tiempo no empieza o termina la cocción. Se puede usar como un contador de tiempo adicional en la cocina porque emitirá un sonido al final del tiempo seleccionado de antemano. El contador de tiempo puede ser usado solo o concualquier otra función del horno. Cuando el contador de tiempo está en funcionamiento con otro modo, aparecerá en la pantalla. Para ver las otras funciones, oprima la función correspondiente.

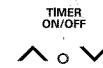
### Para cambiar el minutero mientras se está usando:

Oprima y mantenga oprimido la  o  para aumentar o disminuir la cantidad de tiempo.

### Para cancelar el minutero antes de que termine de correr el tiempo asignado:

Oprima .

## OPRIMA



TIMER ON/OFF



TIMER ON/OFF

## INDICADOR








# Conversión de temperatura (Fahrenheit / Celsius)

El control de horno electrónico viene de fabrica para funcionar en °F (Fahrenheit). Se puede programar el horno para hornear a cualquiera temperatura desde los 170°F hasta los 550°F (desde 77°C hasta 288°C).

**Para cambiar la temperatura a °C (Celsius) o de °C a °F (el control no debe de estar en la posición de Horneada (Bake) o limpieza (Clean):**

## INSTRUCCIONES

- Oprima . “— — —” aparecerá en la pantalla.
- Oprima y mantenga oprimida  hasta que “HI” aparezca en la pantalla.
- Oprima y mantenga oprimida  hasta que °F o °C aparezca en la pantalla.
- Oprima  o  para cambiar °F a °C o °C a °F.
- Oprima cualquier función para volver al modo de funcionamiento normal.

## OPRIMA

BROIL



BROIL



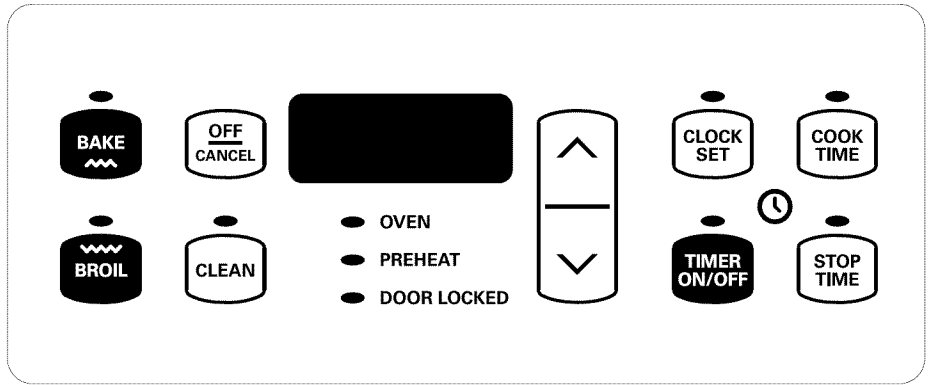
## INDICADOR



# Ajuste de los controles del horno

## CARACTERÍSTICAS BREVES

- Hornear
- Horneado Programado



### Bake (Hornear):

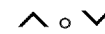
Se puede programar el horno para hornear a cualquier temperatura desde los 170°F hasta los 550°F (77°C to 288°C).

Reglar la temperatura para horneado normal:

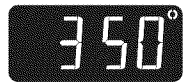
#### INSTRUCCIONES

1. Oprima . “— — —” aparecerán en la pantalla.
2. Dentro de 5 segundos, oprima o . En la pantalla aparecerá “350°F”. La temperatura se puede ajustar en incrementos de 5°F manteniendo oprimido o .
3. Tan pronto como o está quitada, el horno empezará a calentar y las luces de OVEN (horno) y PREHEAT (precalentamiento) aparecerán. Una vez que la temperatura deseada será alcanzada, el control emitirá 3 bips, la luz de precalentamiento desaparecerá, y la luz de la señal del horno seguirá el ciclo de encendido y apagado con el elemento.
4. Para cancelar la función de hornear, oprima .

#### OPRIMA



#### INDICADOR



Para cambiar la temperatura después que el horneado/rostitado de normal halla empezado, vuelva a empezar las etapas 1 y 2 más arriba.

### Timed Bake (Horneado Programado):

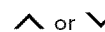
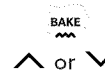
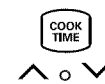
BAKE TIME controlan la sincronización del tiempo de horneado. El horno puede ser programado para empezar inmediatamente y apagarse automáticamente.

#### INSTRUCCIONES

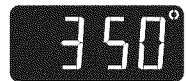
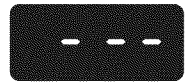
Cómo programar el horno para que se encienda inmediatamente y se apague automáticamente:

1. Asegúrese de que el reloj del horno marque la hora correcta del día.
2. Coloque los alimentos en el horno.
3. Oprima . En la pantalla aparecerán “0:00”.
4. Oprima la o hasta que aparezca en la pantalla la duración de horneado deseada.
5. Oprima .
6. Dentro de 5 segundos oprima or . “350°F” (177°C) aparecerá en la pantalla. La temperatura puede ser arreglada en incrementos de 5°F o 1°C manteniéndose or .

#### OPRIMA



#### INDICADOR



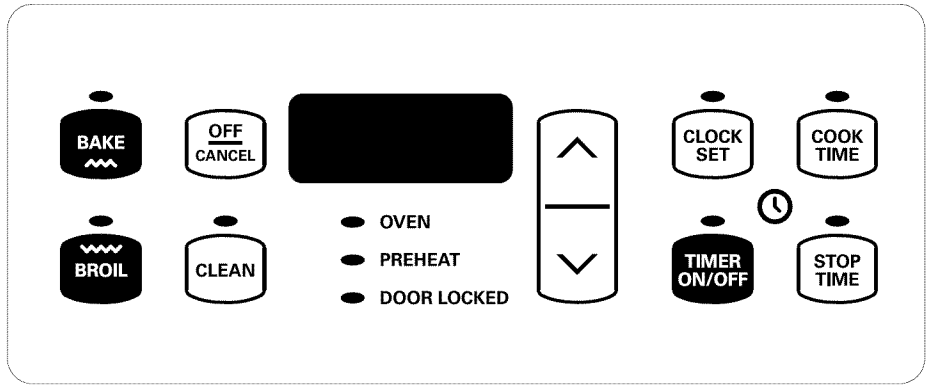
Una vez que se han reglado los controles:

1. El horno se encenderá y calentará la comida hasta alcanzar la temperatura deseada.
2. La temperatura del horno aparecerá en la pantalla.

# Ajuste de los controles del horno

## CARACTERÍSTICAS BREVES

- Cocción cronometrada automática



## Delayed Time Bake (Horneado Programado Diferido)

Los botones **COOK TIME** y **STOP TIME** controlan la sincronización del tiempo de horneado. El horno puede ser programado para empezar a hornear más tarde con un cierre automático.

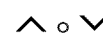
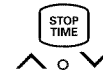
**⚠ AVISO** Obre con precaución al hacer uso del minuterero automático. Úselo para cocinar carnes curadas o congeladas y con la mayoría de las frutas y las verduras. Hay que enfriar primero en el refrigerador alimentos que se pueden echar a perder fácilmente, tales como leche, huevos, pescado, carne o aves. Incluso se lesha enfriado de tal manera, no hay que dejar dichos alimentos en el horno durante más de 1 hora antes de empezar a cocinarlos y luego hay de sacarlos del horno prontamente cuando se haya completado la cocción.

**Cómo programar el horno para que se encienda a una hora preseleccionado y se apague automáticamente:**

### INSTRUCCIONES

1. Asegúrese de que el reloj del horno marque la hora correcta del día.
2. Coloque los alimentos en el horno.
3. Oprima **COOK TIME**. En la pantalla aparecerán "0:00".
4. Oprima la **^** o **v** hasta que aparezca en la pantalla la duración de horneado deseada.
5. Oprima **STOP TIME**. El tiempo de parado más próximo en la pantalla.
6. Oprima la **^** o **v** hasta que el tiempo de fin de cocción deseada aparece en la pantalla.
7. Oprima **BAKE**.
8. Dentro de 5 segundos oprima **^** o **v**. "350°F" (177°C) aparecerá en la pantalla. La temperatura puede ser ajustada en incrementos de 5°F (1°C) manteniéndose **^** o **v**.
9. Una vez los controles arreglados, el control calculará el tiempo de comienzo de la cocción para terminarlo a la hora que usted ha seleccionado.

### OPRIMA



### INDICADOR



### Cuando el tiempo de horneado arreglado está terminado:

1. "END" aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente.
2. El control emitirá el sonido del "bip" 3 veces. El control continuará entonces a emitir el sonido del "bip" una vez cada 60 segundos o hasta que **OFF CANCEL** (CANCELAR) está pulsado.



### Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de horneado después que el horneado empezado:

1. Oprima la función que desea cambiar.
2. Oprima la **^** o **v** para ajustar el reglaje.



# Ajuste de los controles del horno

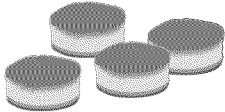
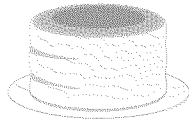
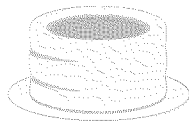
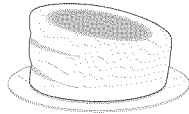
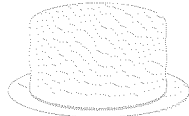
## CARACTERÍSTICAS BREVES

- Instrucciones de horneado

## Instrucciones de horneado

Para mejores resultados, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles o dulces, etc. No necesita precalentar el horno para rostizar la carne o para cocer caserolas.

Los tiempos de cocido y las temperaturas que se necesitan para hornear un producto pueden variar ligeramente de sus aparatos antiguos.

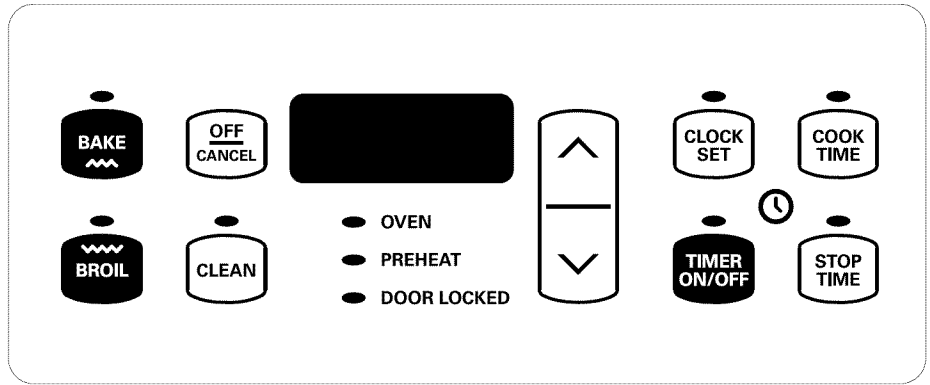
Problemas de horneado y tabla de soluciones		
Problemas	Causas	Corrección
<p><b>Las galletas se quemaron por encima.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las galletas han sido puestas en el horno antes de halla precalentado completamente.</li> <li>• Muchas galletas en la rejilla del horno.</li> <li>• El recipiente oscuro absorbe el calor muy rápido..</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permita que el horno precaliente antes de colocar la comida.</li> <li>• Elija sarténes que permitan 5.1cm a 10.2 cm (2" to 4") de espacio por todos lados.</li> <li>• Utilice una película de aluminio lijera.</li> </ul>
<p><b>Los pasteles están muy negros por encima o debajo.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las galletas han sido puestas en el horno antes de halla precalentado completamente.</li> <li>• Muchas galletas en la rejilla del horno.</li> <li>• El recipiente oscuro absorbe el calor muy rápido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permita que el horno precaliente antes de colocar la comida.</li> <li>• Posicione bien la rejilla del horno.</li> <li>• Ajuste la temperatura a 25°F/12°C menos que lo recomendado.</li> </ul>
<p><b>Los pasteles no están bien horneados en el centro.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno muy caliente.</li> <li>• Recipiente de talla incorrecta.</li> <li>• Recipiente no está en el centro del horno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste la temperatura a 25°F/12°C menos que lo recomendado.</li> <li>• Use la talla del recipiente recomendada en la receta.</li> <li>• Posicione bien la rejilla del horno y coloque el recipiente de tal manera que halla 5.1cm a 10.2 cm (2" to 4") de espacio por todos lados.</li> </ul>
<p><b>Los pasteles no están nivelados.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La estufa está desnivelada.</li> <li>• El recipiente está muy cerca a la pared del horno o la rejilla muy llena.</li> <li>• La rejilla está desnivelada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque un vaso con agua en el centro del horno. Si el nivel del agua está desigual, consulte las instrucciones para nivelar el aparato.</li> <li>• Asegúrese que halla 5.1cm a 10.2 cm (2" to 4") de espacio por todos lados.</li> <li>• No use recipientes que están desnivelados o edentados.</li> </ul>
<p><b>La comida no está lista cuando el tiempo de cocción se termina.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno está muy frío.</li> <li>• El horno está muy lleno.</li> <li>• El horno se abre constantemente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste la temperatura a 25°F/12°C más que lo recomendado.</li> <li>• Asegúrese de retirar todas las rejillas excepto las que va usar.</li> <li>• Abra el horno solo después que el tiempo de cocción más corto halla terminado.</li> </ul>



# Ajuste de los controles del horno

## CARACTERÍSTICAS BREVES

- Asado









## Asado

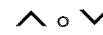
### INSTRUCCIONES

#### Asar usando la resistencia superior

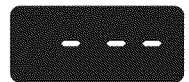
Deje la puerta abierta a la posición de parada del asado mientras se hace el asado.

1. Oprima .
2. Oprima y mantenga oprimido  o  hasta que aparezca en la pantalla el nivel deseado de asado. Oprima  para la función HI BROIL (asado elevado) o  para la función LO BROIL (asado bajo). La mayoría de cocciones puede ser cocinada en el reglaje HI BROIL. Seleccione el reglaje LO BROIL para evitar de poner demasiado moreno o el secado excesivo de las comidas que desea cocinar mucho.
3. Cuando haya terminado de asar, oprima .

### OPRIMA



### INDICADOR



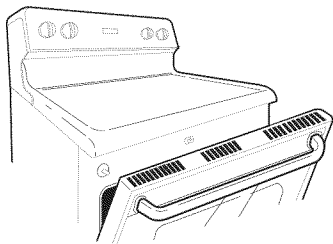
	Reglaje	Nivel de cocción
LO	Bajo	Muy hecho
2	Medio hecho	Medio hecho
3-4	Medio	Medio
5	Medio alto	Poco hecho
Hi	Alto	Muy poco hecho

# Ajuste de los controles del horno

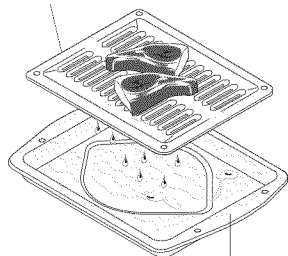
## CARACTERÍSTICAS BREVES

- Instrucciones de rostizado

Posición de parada del asado



Rejilla (algunos modelos)



Parrilla (algunos modelos)

## Instrucciones de rostizado

El rostizado es un método para cocer cortes finos de carne aplicando el calor directo debajo del elemento rostizador del horno.

### Pre calentamiento

El pre calentamiento es sugerido cuando grille pedazos de bife (retire la parrilla antes de pre calentar. La comida puede adherirse si es colocada en el metal caliente). Para pre calentar, ajuste los controles del horno en BROIL como indica en la página 56. Espere hasta que el elemento se ponga rojo, usualmente esto toma hasta 2 minutos. El pre calentamiento no es necesario para bien rostizar las carnes.

### Para rostizar

Rostize por un lado hasta que la comida halla dorado; volteee y cosa la segunda parte. Sazone y sirva. Siempre tire la rejilla hacia afuera a la posición "parada" hasta el borde antes de voltear o de retirar la comida.

### Para calcular el tiempo de rostizado

El tiempo de rostizado puede variar, verifique constantemente la comida. El tiempo no solo depende de la distancia a la cual se encuentra del elemento pero también del grosor y del corte de la carne, del contenido en grasa y de cuán cocida desee su carne. El primer lado necesita siempre unos minutos más que el otro lado. Las carnes congeladas también necesitan mucho más tiempo.

### Trucos para rostizar

Si equipado, la parrilla y su rejilla permiten que la grasa gotee y esté lejos del calor intenso del rostizador.

**NO USE la parrilla sin su rejilla. NO CUBRA la rejilla de película de aluminio. La grasa que se queda puede encenderse.**

**⚠ AVISO** Si un incendio ocurre, deje la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el fuego persiste, aplique soda cáustica sobre el fuego o use un extinguidor. NO eche agua ni harina sobre el fuego. La harina puede encenderse.

**Siempre tire la rejilla hasta el borde antes de voltear o de retirar comida.**

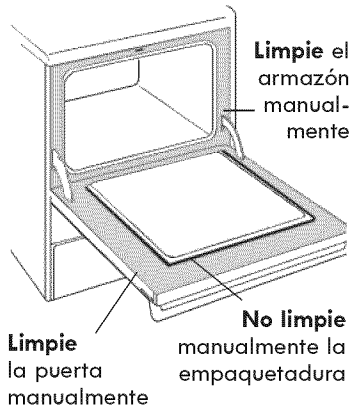
### Trucos para la limpieza del rostizador:

- Para hacer la limpieza más fácil, cubra la parte de abajo de la parrilla de película de aluminio. NO cubra la rejilla de la parrilla con aluminio.
- Para eviatar que la grasa se grille, retire la parrilla del horno tan pronto como termine de coser. Use guantes porque la parrilla está sumamente caliente. Deseche la grasa. Remoje el recipiente en agua caliente jabonosa.
- Limpie lla parrilla tan pronto como termine de usarla. Si es necesario, use esponjas de metal. Si frota muy fuerte puede dañar la rejilla.

# Limpieza del Horno Auto-limpiable

## CARACTERÍSTICAS BREVES

- Limpiando el horno auto-limpiable



## Limpiando el horno auto-limpiable

### Tenga las siguientes precauciones:

- Deje enfriar el horno antes de limpiarlo.
- Use guantes cuando limpie toda parte externa del horno manualmente.

**⚠ AVISO** Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte exterior de la pared puede estar muy caliente. NO deje a los niños cerca del aparato. Un dispositivo de ventilación se pone en marcha automáticamente. Es normal que el aire caliente se salga por la parte delantera del aparato.

**⚠ AVISO** Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese que el horno esté apagado o sino pulse el botón CANCELAR. Espere hasta que el horno se enfríe.

**⚠ AVISO** La salud de algunos pájaros está muy sensitiva a los humos que proveen del ciclo de auto-limpieza de cualquier cocina. Desplace los pájaros en otra habitación bien ventilada.

NO use ningún tipo de limpiador comercial o de capas protectoras para hornos, dentro o en alguna parte del horno auto-limpiable. NO limpie la empaquetadura de la puerta del horno. Ésta es muy importante para que la puerta cierre adecuadamente. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la empaquetadura. NO use película de aluminio para cubrir la base del horno. Esto puede afectar la cocción o la película podría derretirse y dañar la superficie del horno.

Un horno auto-limpiable se limpia solo a altas temperaturas (más altas que las temperaturas de cocción normales), lo cual elimina las manchas y las convierte en polvo que Ud. puede limpiar con un paño mojado.

### Preparando el horno para la auto-limpieza.

1. Retire cualquier derrame antes de comenzar el ciclo de auto-limpieza. Para limpiar, utilice agua caliente jabonosa y un paño. Los derrames grandes pueden ocasionar mucho vapor o un incendio al hacer contacto con altas temperaturas. NO permita que los derrames de azúcar o de ácidos (como tomates, jugos de frutas o los rellenos de pasteles) se queden en la superficie puesto que dejan una mancha aunque se halla limpiado.
2. Limpie todo polvo del borde del horno o de la puerta (vea la ilustración). Estas áreas se calientan lo suficiente para producir un polvillo. Limpie con agua y jabón.
3. Retire todos los recipientes y toda película. Estos objetos no resisten las altas temperaturas.
4. Las rejillas del horno deben dejarse dentro del horno o pueden ser retiradas. Si se dejan durante el ciclo de auto-limpieza, su color se opacará un poco. Después que el ciclo se halla terminado y que el horno halla enfriado, frote los lados o las rejillas con papel encerado o un paño con aceite de bebé o para ensalada. Esto hará que la rejilla se deslice más fácilmente.

### Que esperar durante la limpieza

Mientras que el horno está en operación, el horno se calienta a temperaturas más altas que las temperaturas de cocción normales. Los sonidos de contracción y de expansión del metal son normales. Los olores son también normales puesto que las manchas están siendo retiradas. Humo puede aparecer a través del orificio de ventilación ubicado en ambos lados de la plancha de cocinar.

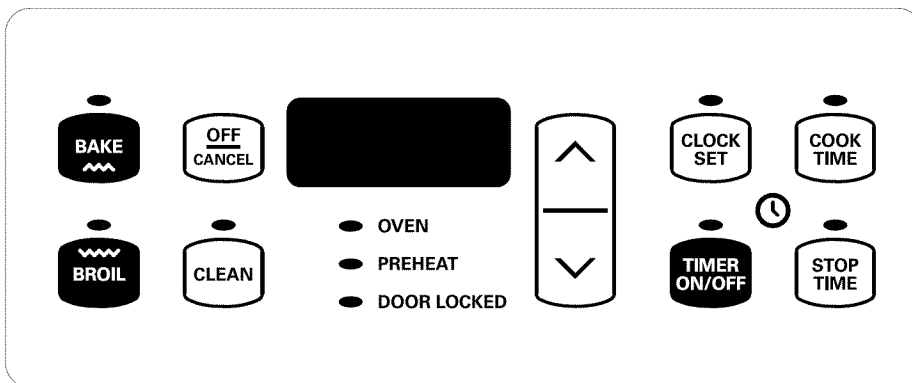
Si las manchas causadas por derrames mayores no están frotadas antes de la limpieza, estos pueden encenderse y producir más vapor y olor que lo normal. Esto es normal y no debe causar pánico. Si es necesario, utilice un ventilador durante el ciclo de auto-limpieza.

**NOTA:** Cuando el horno llega a su temperatura de auto-limpieza, el nivel de humo se cambiará en vapor.

# Limpieza del Horno

## CARACTERÍSTICAS BREVES

- Ciclo de autolimpieza



### Cómo comenzar el ciclo de autolimpieza

\*Recomendamos un ciclo de autolimpieza de 2 hora si el horno solamente está **ligeramente sucio**, uno de 3 horas si está **excesivamente sucio**.

### Cómo reglar los controles del ciclo de autolimpieza:

#### INSTRUCCIONES

1. Asegúrese de que el reloj de la estufa esté a la hora correcta del día, y que la puerta esté cerrada.
2. Oprima **CLEAN**. Aparecerá “— — —” en la pantalla.
3. Oprima **^** hasta que “3:00” aparezca en la pantalla para ciclo de 3 horas, o oprima **v** hasta que “2:00” aparece en la pantalla para ciclo de 2 horas.
4. Tan pronto como **v** o **^** será quitada, el motorizado de cierre empezará a cerrarse. La luz indicadora de “Locked” (cierre) encenderá y “CLN” aparecerá en la pantalla después de 10 segundos aproximadamente. “DR” y “CLN” aparecerán en la pantalla y 3 bips se emitirán al comienzo del ciclo de limpieza. No abra la puerta cuando la luz está encendida (el dispositivo de cierre se cerrará en aproximadamente 15 segundos). La puerta está cerrada cuando la luz no está encendida.

#### OPRIMA



#### INDICADOR



### Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza.

Si es necesario de interrumpir el ciclo de auto-limpieza:

1. Oprima **OFF CANCEL** (CANCELAR).
2. Una vez que el horno halla enfriado y la palabra “LOCKED” (CERRADO) aparece en la pantalla, la puerta del horno puede abrirse.



### Cuando se ha completado el ciclo de autolimpieza

1. Aparecerá la hora del día en la pantalla y la palabra “LOCKED” permanecerá encendida.
2. Una vez que se haya enfriado el horno por espacio de 1 HORA y se haya apagado la palabra “LOCKED” en la pantalla, se podrá abrir la puerta del horno.



**AVISO** NO fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto podría dañar el sistema de trabazón automática de la puerta. Obre de manera precavida al abrir la puerta después que se haya completado el ciclo de autolimpieza. El horno aún podría estar MUY CALIENTE.

# Limpieza general

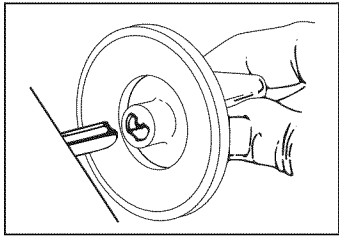
Antes de limpiar las hornillas, asegúrese que estén frías y que las perillas de control están en posición off (APAGADO).

## Limpieza Exterior

La gama limpia de la limpieza exterior después de cada uso de prevenir la grasa pegajosa urbanizada y desborda cocinar encendido. Lávese con agua caliente, jabonosa y un paño limpio. Trapo con un paño suave o una toalla de papel.

No utilice los abrasivos, las lanas de acero, los limpiadores que contienen el amoníaco, los ácidos o los limpiadores comerciales del horno en ninguna partes exterior de la gama, a menos que el cooktop del esmalte de la porcelana. Si un limpiador o un pulimento del metal se utiliza en ajuste del metal, sea seguro que la etiqueta especifica que es seguro para el uso en el cromo y el aluminio.

## Panel de Control



Si el panel de control necesita limpiar, dé vuelta a las perillas de control a OFF (APAGADO), entonces tiran de perillas inmediatamente los ejes. La mayoría de la limpieza de su panel de control de acero/de aluminio se puede hacer usando un paño limpio con agua jabonosa caliente u otros limpiadores suaves de la casa. A veces, la aplicación de pocas gotas de una limpieza recomendada de la placha de cocinar pulir la nata (con el silicón) quitará cualquier suelo restante y dejará una capa protectora que guarde su gama el parecer nuevo. La limpieza de la placha de cocinar la nata pueden ser comprados a través de los centros de servicio autorizado Sears o en la Sears tiendas.

## Hornillas en metal (Modelos: 790.9010\*)

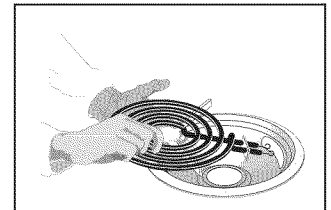
### Para retirar y remplazar las hornillas y los recipientes

La hornillas se limpian solas cuando se encienden.

Las hornillas y los recipientes pueden ser retirados y así limpiar los recipientes.

Para retirar una hornilla, pulsela hacia adentro y tire hacia arriba.

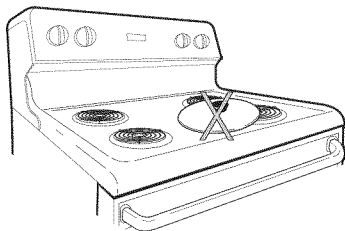
Para limpiar a mano, lave los recipientes en agua caliente espumosa. Para las manchas difíciles, use un frotador en nylon con jabón. Enjuague y seque cuando aún está tibio.



**⚠ AVISO** Nunca ponga la hornilla completamente en el agua. Esto podría dañar el hornilla.

**⚠ AVISO** Tenga cuidado de no doblar las extremidades cuando coloque las hornillas luego de limpiarlas.

Antes de la limpieza los elementos en metal se cercioran de ellos son fríos y las perillas de ese control se dan vuelta a OFF (APAGADO).  
**Advertencia:** Nunca cubiertas de la licencia en los elementos en metal pues podrían ser dañadas permanentemente si os elementos en metal es girada por accidente.



# Limpieza general

**⚠️ ADVERTENCIA** No utilice ningún tipo de limpiador en una cocina caliente. Las emanaciones pueden ser peligrosas para la salud o pueden dañar la superficie de la cocina.

**⚠️ AVISO** Antes de limpiar la cocina, asegúrese que todos los controles están apagados y que la cocina ha enfriado.

**⚠️ AVISO** NO utilice limpiadores de horno comerciales en la parte exterior incluyendo la superficie o el marco de la puerta.

## Instrucciones para limpiar la cocina en porcelana

Una limpieza adecuada y regular es importante para mantener la porcelana de su cocina. Si comida o grasa no son rápidamente retirados, estos pueden quemar la cocina y causar permanente descoloración.

### Limpieza Cotidiana

#### Para manchas normales:

1. Deje enfriar la superficie de la cocina.
2. Retire las manchas con un papel o con un paño jabonoso.
3. Si es necesario, use un paño jabonoso en metal u otro limpiador casero.
4. Asegúrese de bien retirar los limpiadores o la porcelana podría dañarse al momento del calentamiento.

#### Para manchas difíciles:

1. Deje enfriar la superficie de la cocina.
2. Use un paño enjuagado con agua tibia o cubra las manchas con una solución de agua y amoníaco. Frote delicadamente. Enjuague y seque con un paño limpio.
3. Si quedan algunas manchas, aplique unas gotas de crema limpiadora de cocina sobre las manchas y frote ligeramente con un paño o papel. Frote con un paño seco hasta retirar todas las manchas y la crema. Una limpieza regular con crema deja una capa protectora en la superficie que ayuda a prevenir otras marcas.

#### Para manchas de azúcar:

Las manchas de azúcar puede dañar la superficie de su cocina. Por eso, debe limpiar estos residuos cuando la cocina aún está caliente. Tenga cuidado cuando prosiga con las etapas siguientes:

1. Apague todas las hornillas y retire todo utensilio inmediatamente.
2. Póngase guantes, limpie cuidadosamente o retire los residuos calientes lejos de las hornillas con un paño mojado.
3. Deje enfriar la cocina. Siga las instrucciones para manchas difíciles aquí arriba.

LIMPIEZA DE LA COCINA/CREMA PARA POLIR pueden ser comprados a través de los centros de servicio autorizado Sears o en la Sears tiendas.

# Limpeza general

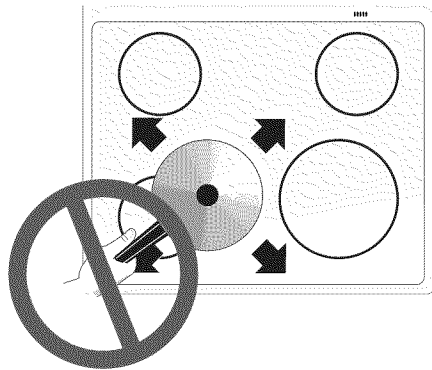
## CARACTERÍSTICAS BREVES

- Limpeza y Mantenimiento de la plancha de cocinar

### Limpeza y Mantenimiento de la Cubierta (Modelos: 790.9015\*)

**Es esencial limpiar regularmente y en forma correcta la cubierta de vidrio cerámico.**

Antes de usar su cubierta por primera vez, aplique en la superficie de vidrio la crema de limpieza para cubiertas recomendada (P/N 40079). Pule con un paño **no abrasivo** o una esponja de limpieza antirayaduras. Esto facilitará la limpieza cuando se ensucie al cocinar. Esta crema especial de limpieza deja una película protectora sobre el vidrio que evita las rayaduras y abrasiones.



Si se deslizan sobre la cubierta utensilios con fondo de aluminio o de cobre se pueden causar marcas de metal en la superficie de la cubierta. Estas marcas deben ser quitadas **inmediatamente** después de que la cubierta se haya enfriado usando la crema de limpieza para cubiertas. Las marcas de metal pueden ser permanentes si no se sacan antes del próximo uso de la estufa.

Los utensilios de cocina (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos pueden marcar o rayar la superficie de la cubierta. **No deslice nada que sea de metal o de vidrio** a través de la cubierta. **No** use la cubierta como una tabla de cortar o como superficie de trabajo en la cocina. **No** cocine alimentos directamente sobre la cubierta sin usar un utensilio. **No** deje caer objetos duros o pesados sobre la cubierta de vidrio, pues pueden quebrarla.

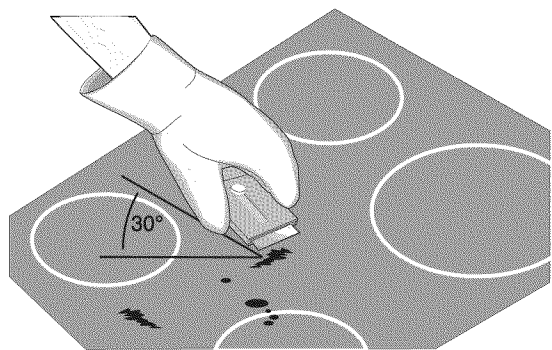
### Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico (Modelos: 790.9015\*) :

**⚠ AVISO** Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición "OFF" y que la cubierta esté FRIA.

**⚠ ADVERTENCIA** NO use limpiadores para la cubierta cuando esté caliente. Los vapores pueden ser perjudiciales para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

#### Para suciedad leve y moderada

Para aplicar la crema de limpieza sobre la superficie de la cubierta. Use una toalla de papel o una esponja de limpieza antirayaduras de plástico **no abrasiva** para limpiar la superficie completa de la cubierta. Asegúrese de que la cubierta sea enjuagada minuciosamente, sin dejar ningún residuo de detergente o de limpiador.



#### Para suciedad dura y quemada

Para aplicar la crema de limpieza sobre la superficie de la cubierta. Frote el área manchada usando una esponja de limpieza antirayaduras de plástico **no abrasiva** y aplique presión cuando sea necesario.

Si permanece suciedad, raspe cuidadosamente la suciedad con un raspador con hoja de afeitar, sosteniendo el raspador en un ángulo de 30 grados en relación con la cubierta. Retire la suciedad suelta con crema de limpieza y frote la superficie hasta que quede limpia.

**NOTA IMPORTANTE:** Si utiliza una esponja de limpieza abrasiva, la cubierta de vidrio cerámico puede sufrir daños. Sólo use productos de limpieza que hayan sido diseñados específicamente para cubiertas de vidrio cerámico.

#### Plástico o alimentos con un alto contenido de azúcar

Estos tipos de suciedad necesitan ser quitados inmediatamente después de que se derraman o derriten sobre la superficie de vidrio cerámico. Puede ocurrir daño permanente (tal como picadura de la superficie de la cubierta) si no se quitan **inmediatamente**. Después de apagar los elementos superiores, use un raspador con hoja de afeitar o una espátula de metal con un guante y raspe la suciedad de la superficie caliente (como se muestra en la ilustración). Espere que la cubierta se enfríe y use el mismo método que para la suciedad dura y quemada.

# Limpieza general

## CARACTERÍSTICAS BREVES

- Limpieza de la plancha de cocinar



## Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico (continuación)

No use los siguientes productos en la cubierta de vidrio cerámico:

- No use limpiadores abrasivos ni esponjas de restregar, tales como esponjas de metal y algunas esponjas de nilón. Ellas pueden rayar la cubierta, haciendo más difícil su limpieza.
- No use limpiadores abrasivos, tales como blanqueador de cloro, amoníaco o limpiadores de hornos, pues pueden rayar o descolorar la cubierta.
- No use esponjas, paños o toallas de papel sucias, pues pueden dejar suciedad o pelusas en la cubierta que pueden quemarse y causar descoloración.

**⚠ AVISO** No utilice los limpiadores en una superficie caliente. Las emanaciones pueden ser peligrosas. Paciente hasta que el área esté más aerada antes de limpiar. No utilice la crema de limpieza para limpiar porcelana, pintura o aluminio porque la superficie podría quedar dañada.

## Advertencia para hoja de aluminio y utensilios en aluminio

### 1) Hoja de aluminio

La utilización de hojas de aluminio dañará la cocina. No utiliza en ningún caso.

### 2) Utensilios en aluminio

Tenga cuidado al utilizar utensilios en aluminio puesto que el punto de fusión es éste es más bajo que el de otros metales. Si lo deja mucho tiempo en el calor, no sólo el utensilio se dañará pero también la superficie en fibra de vidrio.

## Cuidado y Limpieza del Acero Inoxidable (algunos modelos):

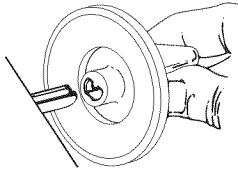
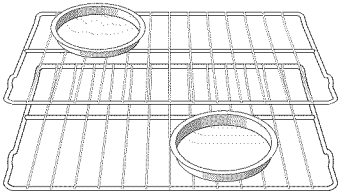
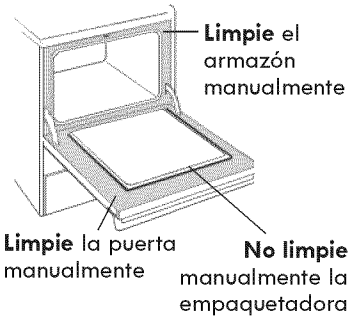
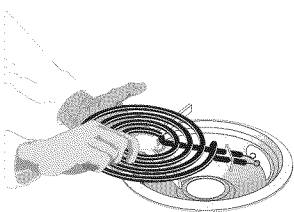
Algunos modelos están equipados con piezas exteriores de acero inoxidable. Se **requiere** cuidado y limpieza especial para mantener la apariencia de las piezas de acero inoxidable. Por favor consulte la tabla de la sección **Cuidado y Limpieza General** de este Manual del Usuario.



# Limpieza general

## Limpieza de diferentes partes de su estufa

Antes de limpiar cualquier parte de la estufa, asegúrese que todos los controles están apagados y que la estufa está fría. Retire los derrames y las manchas difíciles tan pronto como pueda. La limpieza constante disminuirá el esfuerzo de una limpieza a fondo.

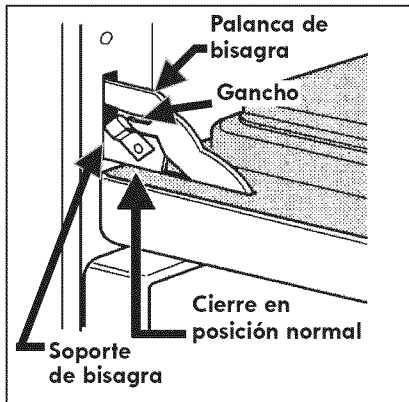
Superficies	Como limpiarlas
<b>Piezas de aluminio &amp; vinílico</b>	Use agua jabonosa y caliente con un paño. Seque con un paño limpio.
<b>Panel de control</b> 	Antes de limpiar el panel de control, apague todos los controles y retire las perillas de control. Para retirarlas, tire la perilla de su eje. Limpie con agua caliente y jabonosa con un paño de vajilla. Asegúrese de escurrir toda el agua del paño antes de frotar el panel, sobre todo alrededor de los controles. Demasiada agua alrededor de los controles puede dañar el electrodoméstico. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, trate de alinear los lados planos de la perilla y del eje, luego empuje la perilla hasta su lugar.
<b>Esmalte de porcelana</b> (Debajo de plancha de cocinar, Parrilla y Pieza adjunta (algunos modelos), Borde de la puerta)	Rasque delicadamente con una esponja retirará la mayoría de las manchas. Enjuague con una mezcla de agua y amoníaco (1:1). Si es necesario, cubra las manchas con una toalla remojada de amoníaco por unos 30-40 minutos. Enjuague con agua y un paño mojado y luego frote con una esponja jabonosa. Enjuague y seque con un paño limpio. Retire todo limpiador o sino la porcelana puede dañarse cuando vuelva a calentar la estufa en el futuro. <b>NO</b> use los limpiadores con vaporizador sobre la plancha de cocinar.
<b>Rejillas del horno</b> 	Retire las rejillas del horno. Vea "Retirando y volviendo a colocar las rejillas del horno" en Antes de ajustar los controles del horno. Use limpiadores abrasivos suaves según las instrucciones del fabricante. Enjuague con un paño mojado y deje secar. Después de limpiar las rejillas, frote los lados de las rejillas con papel encerado o un paño con un poco de aceite de bebé o para ensaladas (esto hace que las rejillas se deslicen mejor sobre los estantes).
<b>Puerta del horno</b>  <p> <span>Limpe el armazón manualmente</span>  <span>Limpe la puerta manualmente</span>  <span>No limpie manualmente la empaquetadura</span> </p>	<p>Para limpiar la puerta del horno, use agua jabonosa caliente y un paño limpio. <b>No sumerja la puerta en el agua.</b></p> <p><b>No limpie la empaquetadura de la puerta del horno.</b> La empaquetadura del horno está fabricada con un material trenzado importante para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o desplazar la empaquetadura.</p>
<b>Acero inoxidable, partes de cromo</b>	Limpie con agua limpia con jabón y una tela para platos. Enjuague con agua limpia y una tela. <b>No use limpiadores con una alta concentración de cloruros o cloro.</b> No use limpiadores de refregado duros. Use sólo limpiadores de cocina que están especialmente diseñados para la limpieza de acero. Siempre asegúrese de eliminar los limpiadores de la superficie pues se puede producir manchas de bluish durante la calefacción, que no puede ser eliminada.
<b>Hornillas en metal (modelo: 790.9010*)</b> 	<p>Las hornillas se limpian solas cuando se encienden.</p> <p>Las hornillas y los recipientes pueden ser retirados y así limpiar los recipientes. Para retirar una hornilla, pulsela hacia adentro y tire hacia arriba.</p> <p>Para limpiar a mano, lave los recipientes en agua caliente espumosa. Para las manchas difíciles, use un frotador en nylon con jabón. Enjuague y seque cuando aún está tibio.</p> <p><b>Nunca ponga la hornilla completamente en el agua.</b></p>

## Limpeza general

### Para retirar y remplazar la puerta del horno

1. Abra la puerta del horno completamente.
2. Tire hacia arriba del tope situado en cada soporte de la bisagra y enganchelo en el gancho de las palancas de la bisagra. Es posible que tenga que hacer un poco de presión hacia abajo sobre la puerta, para sacar los topes totalmente fuera de los ganchos.
3. Agarre la puerta por ambos lados, tire la parte de abajo de la puerta hacia arriba y hacia usted, para desenganchar los soportes de las bisagras. Continúe a tirar la parte de abajo de la puerta hacia usted, girando la parte superior de la puerta hacia la cocina para desenganchar completamente las palancas de la bisagra.
4. Vuelva a empezar las etapas precedentes en el sentido inverso para reponer la puerta.

**⚠ AVISO** La puerta está pesada. Para seguro, temporal almacenamiento, ponga la puerta sobre una superficie plana con la parte interior de la puerta sobre la superficie.



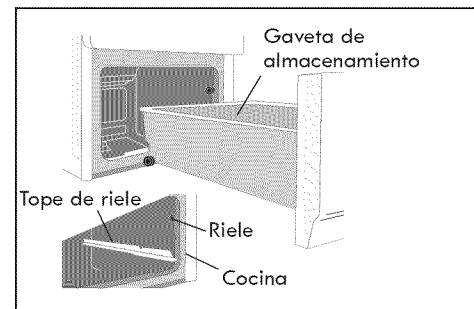
### Para retirar y colocar la gaveta de almacenamiento

#### Para retirar la gaveta :

1. Tire la gaveta vacía hacia afuera hasta el tope de los rieles.
2. Incline la gaveta hacia arriba y retírela de los rieles.

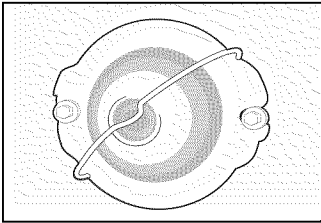
#### Para remplazar la gaveta :

1. Coloque la parte posterior de la gaveta en la abertura.
2. Coloque las ruedas de la gaveta sobre los rieles.
3. Empuje la gaveta hasta que esta se detenga, luego levántela para sobrepasar el tope de los rieles y empuje hacia adentro.



# Para reemplazar la bombilla del horno y/o la bombilla de la plancha de cocinar (si equipado)

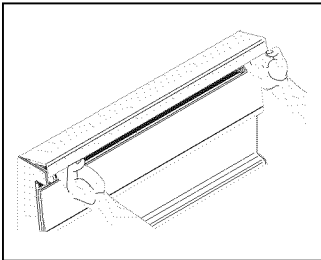
**⚠ AVISO** Asegúrese que el horno esté desconectando y que todas las partes estén FRÍAS antes de reemplazar la bombilla de la luz. No encienda la luz del horno durante un ciclo de auto-limpieza. Las altas temperaturas disminuirán la duración de la bombilla.



## Para reemplazar la bombilla del horno

En algunos modelos, una luz interna se encenderá cuando la puerta del horno se abre. Puede encender la luz del horno aún cuando la puerta está cerrada usando el interruptor localizado en el control del horno electrónico.

1. Corte el suministro eléctrico a la fuente principal o desconecte el horno.
2. Utilice guantes de cuero para su protección por si el vidrio se rompe.
3. Presione el sujetador del alambre hacia un lado para liberar la pantalla de vidrio.
4. Reemplace la bombilla con una nueva de 40W..
5. Coloque la pantalla de vidrio en el soquete y ajuste el sujetador del cable en su lugar.
6. Restablezca el suministro eléctrico a la fuente principal (o vuelva a conectar el aparato).
7. El reloj tendrá que ser re-ajustado. Para ajustarlo, vea **Ajustar el reloj y el contador de tiempo** en la sección "CONTROL DEL HORNO ELECTRÓNICO".



## Para reemplazar la bombilla de la plancha de cocinar (si equipada)

Su modelo tiene una cubierta de campana que se levanta o dos tornillos Phillips que aseguran la cubierta de la luz. ANTES DE REMPLAZAR LA LUZ DE LA PLANCHA DE COCINAR. ASEGÚRESE DE CORTAR EL SUMINISTRO ELÉCTRICO A LA FUENTE PRINCIPAL O DE DESCONECTAR LA COCINA.

**Para los modelos con una cubierta de campana que se levanta, siga estas instrucciones:**

1. Sostenga el borde frontal de la cubierta de campana como ilustrado en la columna de a lado. Tire hacia adelante y levante la cubierta hacia la parte trasera de la cocina.
2. Retire la bombilla rotándola de su eje hacia afuera. Instale la nueva bombilla colocándola en su lugar y rodando hacia la parte delantera de la cocina.
3. Alinee el borde delantero de la cubierta de la luz con la extremidad de la cubierta. Baje la parte trasera de la cubierta en su lugar y ajústela hacia abajo.
4. Restablezca el suministro eléctrico a la fuente principal (o vuelva a conectar la cocina).

## Ajuste de la temperatura del horno

Cuando use el horno por primera vez, asegúrese de acatar el tiempo y las temperaturas indicadas para las recetas. Si usted piensa que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, se puede reajustar la temperatura del horno. Antes de reajustar la temperatura del horno, haga la prueba con una receta para la que usará una temperatura más alta o más baja que la recomendada. Los resultados que obtenga al hornear deberán ayudarle a decidir qué tipo de ajuste se necesita hacer.

### Cómo ajustar la temperatura del horno:

1. Oprima **BAKE**.
2. Regle la temperatura a 550°F/288°C oprimiendo y mantenido oprimido **^**.
3. Pasados 2 segundos, Oprima **BAKE** y mantégalo oprimido hasta que aparezcan 2 cifras en la pantalla. Sulte **BAKE**. Ahora, aparecerá en la pantalla la cifra que indica la diferencia de los grados con respecto a la temperatura reglada en la fábrica. Si el control del horno está calibrado a la misma temperatura, aparecerá "00" en la pantalla.
4. Ahora, oprima y mantenga oprimido **^** o **v** para ajustar la temperatura hasta 35°F/17°C hacia arriba o hacia abajo, en incrementos de 5°F/3°C. Ajuste hasta lograr la temperatura deseada en la pantalla. Cuando ajuste la temperatura del horno, aparecerá un signo de menos (-) antes del número para indicar que el horno estará a una temperatura más baja en la cantidad de grados indicados en la pantalla.
5. Una vez que haya hecho el ajuste deseado, oprima **OFF CANCEL** hasta que aparezca la hora del día en la pantalla.

## Lista de verificación para evitar llamadas

Usted puede evitarse el inconveniente y los gastos de una llamada innecesaria al servicio revisando esta lista de verificación. Ésta lista muestra los problemas más frecuentes que no son la causa de un fabricado defectuoso de las piezas.

Usted será facturado por la llamada de servicio, durante el tiempo que cubre la garantía, si el problema no es la causa del fabricado defectuoso de una pieza.

Su nuevo aparato ha sido diseñado cuidadosamente. Muchas veces, lo que parece necesitar una llamada al Centro de servicio se puede arreglar con algunos ajustes que Ud. mismo puede hacer en su domicilio o son características normales de funcionamiento de su aparato en ciertas condiciones.

<b>SITUACIÓN</b>	<b>POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN</b>
<b>La estufa está desnivelada.</b>	Instalación inadecuada. Coloque la rejilla en el centro del horno. Coloque un nivel sobre la rejilla. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que la rejilla se nivele. Cuando la estufa está nivelada, la plancha de cocinar puede aparecer desnivelada si la plancha de cocinar no está nivelada.
	Piso no sólido, inestable. Asegúrese que el piso está nivelado y que puede soportar la cocina. Llame su carpintero para corregir un piso inclinado.
	El desnivel del armario de la estufa puede hacer aparecer la estufa desnivelada. Asegúrese que los armarios están cuadrados y tienen suficiente espacio para la cocina.
<b>No puede mover el aparato fácilmente. El aparato no puede ser accesible fácilmente.</b>	Los armarios no son cuadrados o son fabricados muy angostos. Consulte un carpintero para corregir el problema.
	Consulte un carpintero para hacer el aparato más accesible.
	Las alfombras interfieren con la cocina. Deje suficientemente de espacio para que la estufa pueda ser levantada sobre la alfombra.
<b>La estufa completa o el horno no funcionan.</b>	Asegúrese que el cable este bien ajustado en el enchufe.
	El alambrado no ha sido terminado. Consulte con su agente de servicio, agente de instalación o servicio autorizado.
	Corte de electricidad. Verifique las luces de la casa para asegurarse. Llame a su compañía de electricidad local para el servicio.
<b>El control del horno suena y en la pantalla aparece F1, F3 o F9.</b>	El control electrónico ha detectado una anomalía. Pulse CLEAR para borrar la pantalla y parar el sonido. Reprograme el horno. Si la anomalía se repite, tome nota del número de anomalía. Pulse CLEAR y consulte un servicio autorizado.
<b>La luz del horno no funciona.</b>	Coloque o ajuste la bombilla. Vea “Cambio de la luz del horno” en el Manual del usuario para las instrucciones.
<b>La unidad de superficie no calienta.</b>	No hay suministro eléctrico al aparato. Verifique las etapas en “La estufa completa o el horno no funcionan” que se encuentra en esta lista.
	Programado de los controles inadecuado. Asegúrese que el control adecuado este encendido para que pueda usar la unidad de superficie
<b>Raspaduras o rasguños sobre la plancha de cocinar.</b>	Partículas difíciles como la sal o la arena entre la plancha de cocinar y los utensilios pueden causar raspaduras. Asegúrese que la superficie de la plancha de cocinar y la base de los utensilios estén limpias antes de usarla. Pequeñas raspaduras no afectan la cocción y desaparecerán con el tiempo.

SITUACIÓN	POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN
<b>Marcas de metal.</b>	Deslizando o rosando los utensilios de metal sobre la superficie de la plancha de cocinar. No deslice los utensilios de metal sobre la superficie de la plancha de cocinar. Use una crema de limpieza para retirar las marcas de la plancha de estufa cerámica. Vea “Para limpiar el vidrio de la plancha de cocinar” en Limpieza General.
<b>Rayas o manchas maronnes.</b>	Los derrames han sido cocidos en la superficie. Use una lama de afeitar para retirar las manchas. Vea “Para limpiar el vidrio de la plancha de cocinar” en Limpieza General.
<b>Áreas de descoloración con brillo metálico.</b>	Depósitos minerales del agua o de la comida. Retírelos con una crema de limpieza. Use recipientes con las bases limpias y secas.
<b>Malos resultados al hornear.</b>	Muchos factores afectan el horneado. Asegúrese que la rejilla está en buen lugar. Centre la comida y deje espacio para permitir al aire de circular. Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de colocar la comida. Trate de ajustar las temperaturas recomendadas y el tiempo de horneado de sus recetas. Si cree que el horno está muy caliente o muy frío, vea “Ajuste de la temperatura del horno” en este manual.
<b>Llamas desde el interior del horno o vapor de la rejilla de ventilación.</b>	<p>Derrames excesivos dentro del horno. Ajuste el ciclo de auto limpieza por un tiempo más largo.</p> <p>Derrames excesivos dentro del horno. Esto es normal, especialmente para los de pasteles o grasas en la base del horno. Limpie los derrames excesivos antes de comenzar la auto-limpieza. Si observa llamas o vapor, pare el ciclo de auto-limpieza y siga las etapas en “Limpieza del horno auto-limpiable” en este manual.</p>
<b>El horno produce demasiado vapor al asar.</b>	<p>Los controles no están programados adecuadamente. Siga las instrucciones en “Ajuste de los controles del horno” en este manual.</p> <p>Asegúrese que el horno está abierto a la Posición de parar el asado.</p> <p>Las carnes están muy cerca del elemento del asador. Vuelva a colocar la rejilla para obtener un espacio suficiente entre las carnes y el elemento. Precaliente el elemento del asador. Precaliente el elemento del asador para cocinar con la grilla incandescente.</p> <p>Rejilla en la parrilla tiene el lado incorrecto hacia arriba y la grasa no está goteando. Siempre coloque la rejilla sobre la parrilla con las varillas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa gotee en el recipiente.</p> <p>Grasa se ha acumulado sobre la superficie del horno. La limpieza frecuente es necesaria cuando asa constantemente. Grasa que se queda impregnada o manchas de comida pueden causar vapor excesivo.</p>
<b>El ciclo de auto-limpieza no funciona.</b>	Los controles no están programados adecuadamente. Siga las instrucciones en “Limpieza del horno” en este manual.
<b>Las manchas no han sido retiradas después del ciclo de auto-limpieza.</b>	<p>El ciclo de limpieza fue interrumpido. El tiempo de término debe ser de 3 a 4 horas después de haber comenzado. Siga las etapas en “Limpieza del horno auto-limpiable” en este manual.</p> <p>No ha limpiado la base, la parte superior, el cadre o la puerta al exterior de la empaquetadura del horno. Estas áreas no son limpiadas por el ciclo de auto-limpieza, pero se calientan lo suficiente para crear residuos. Limpie estas partes antes de comenzar un nuevo ciclo de auto-limpieza. Los residuos pueden ser limpiados con un paño de nylon y agua o con una esponja de nylon. Tenga cuidado de no dañar la empaquetadura del horno.</p>

# Notas

# ACUERDOS DE PROTECCIÓN

## 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 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.*

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



[www.managemylife.com](http://www.managemylife.com)

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<sup>®</sup>** (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)

## Our Home

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

**Sears Parts & Repair Service Center**

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

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

**1-800-469-4663** (Canada)

[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<sup>®</sup>**

(1-888-784-6427)

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

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, featuring the word "sears" in a lowercase, serif font with a stylized "S" that has a horizontal bar through it.