

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

Model/Modelo: 790.9301*

Kenmore®

Electric Range

Estufa eléctrica

* = color number, número de color

P/N 807190201

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

www.kenmore.com
www.sears.com



Table of Contents

Kenmore Limited Warranty	2	Oven Controls	15
Before Setting Surface Controls	8	Setting Oven Controls	15
Setting Surface Controls.....	11	Care & Cleaning	19
Before setting oven controls	14	Before You Call	23
Oven vent location	14	Oven Baking	23
		Solutions to Common Problems	24

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 failure to maintain it properly according to all instructions supplied with the product.
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 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.

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 U.S.A.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

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

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

DEFINITIONS

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

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

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

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

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

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

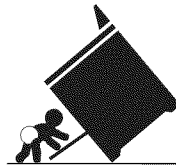
⚠ WARNING Do not soak removable heating element. Make sure reflector pans and drip pans are in place. Do not use aluminum foil to line drip bowls. Improper installation could cause a fire hazard.

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

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

⚠ WARNING

Tip Over Hazard



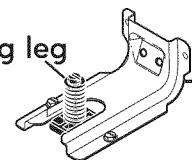
- A child or adult can tip the range and be killed.
- Verify the anti-tip device has been installed to floor or wall.

- 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 the range back. Carefully attempt to title range forward. When properly installaed, the range should not tilt forward.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

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

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

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

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

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

⚠ WARNING Read and follow all the warnings, cautions and important notes regarding the instructions and precautions for unpacking, installing, and servicing your appliance:

Remove all tape and packaging before using the oven. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the oven. Never allow children to play with packaging material.

⚠ CAUTION Do not touch heating elements or interior surfaces of oven. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of ovens become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough cause burns such as the oven door, windows, and the oven vent.

- **Proper Installation**—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 latest edition and local electrical code requirements. In Canada, install in accordance with CSA Standard C22.1, Canadian Electrical code, Part 1, and local electrical code requirements. Install only per installation instructions provided in the literature package for this oven.
- **User Servicing**—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals. All other servicing should be done only by a qualified technician. This reduces the risk of personal injury and damage to the oven.
- Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the oven at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.
- Never modify or alter the construction of an oven by removing the leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the oven.
- Remove the oven door from any unused oven if it is to be stored or discarded.
- Do not attempt to operate the oven during a power failure. If the power fails, always turn off the oven. If the oven is not turned off and the power resumes, the oven will begin to operate again. Once the power resumes, reset the clock and oven function.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

- Cold temperatures can damage the electronic control. When using this appliance for the first time, or when the appliance has not been used for an extended period of time, be sure the appliance has been in temperatures above 32°F (0°C) for at least 3 hours before turning on the power to the appliance.
- Be sure to have an appropriate foam-type fire extinguisher available, visible, and easily located near the appliance.
- Only certain types of glazed cookware, glass, ceramic, earthenware, or other types of glazed utensils are suitable for use on the cooktop. Improper cookware may break due to sudden changes in temperature. Check the cookware manufacturer's recommendations for cooktop use.
- When you are flaming foods under a ventilating hood, turn on the fan.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- Know which knob or keypad controls each surface heating area. Place cookware with food on the cooking area before turning it on. Turn the cooking area off before removing the cookware.
- Use proper pan size. This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select cookware with flat bottoms that match the surface unit heating element. The use of undersized cookware may expose a portion of the heating element to direct contact and may result in the ignition of clothing or other items. Using the proper cookware on the cooking zone will improve efficiency.
- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spills due to unintentional contact with the utensil, the utensil handles should be turned inward and not extend over other cooking areas.
- Never leave surface elements unattended. Boil-overs may cause smoking and greasy spills may ignite. A pan that has boiled dry could be damaged and may damage the cooktop.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Use care when opening oven door, lower oven door, or warmer drawer (some models). Stand to the side of the oven when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.
- Keep oven vent ducts clear. Touching surfaces in this area when the oven is on may cause severe burns. Do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items can melt or ignite.
- Always handle oven racks when the oven is cool. Place oven racks in desired positions while the oven is cool. If a rack must be moved while the oven is hot, use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot heating elements in the oven. Remove all bakeware and utensils before moving the rack.
- Do not use a broiler pan without its insert. Do not cover the broiler insert with aluminum foil; exposed fat and grease could ignite.

Save these instructions for future reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

- Do not use aluminum foil or other protective liners 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.
- Do not cook food on the oven bottom. Always use proper bakeware and use the oven racks.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CERAMIC GLASS COOKTOPS

- Do not cook on a broken cooktop. If the cooktop is broken, cleaning solutions and spills may penetrate the cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

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

- Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire. Do not allow grease to accumulate.
- Always follow the manufacturer's recommended directions for use of kitchen cleaners and aerosols. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter. Follow the manufacturer's instructions for cleaning hoods.

SELF-CLEANING OVENS

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

GROUNDING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING Do not use an adapter plug or an extension cord, or remove grounding prong from the power cord. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.

For personal safety, this appliance must be properly grounded.

For models factory-equipped with a power cord:

For maximum safety, the power cord must be plugged into an electrical outlet that is the correct voltage, is correctly polarized, and properly grounded in accordance with local codes.

For ovens to be wired into a junction box:

It is the personal responsibility of the consumer to have the appropriate outlet with the correct, properly grounded wall receptacle installed by a qualified electrician. See the installation instructions packaged with this appliance for complete installation and grounding instructions.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

Product Record

In this space below, record the date of purchase, model and serial number of your product. You will find the model and serial number printed on an identification plate.

See bottom of this page for serial plate location.

Model

No. 790._____

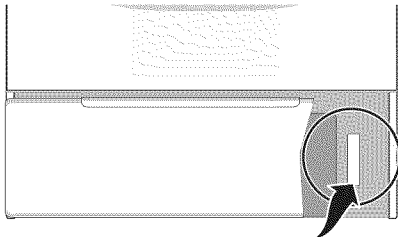
Serial No.

Date of

Purchase _____

Save sales receipt for future reference.

Serial Plate Location



To locate the serial plate open the storage drawer. The serial plate is attached to the lower right oven frame.

Save these instructions for future reference.

Before Setting Surface Controls

Using proper cookware

The size and type of cookware used will influence the radiant element power level setting needed for best cooking results. Be sure to follow the recommendations for using proper cookware shown on this page.

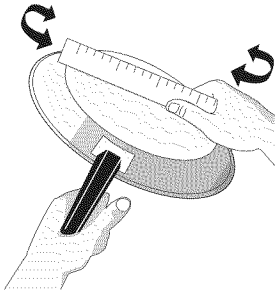

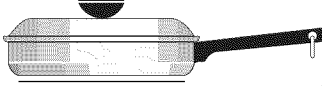

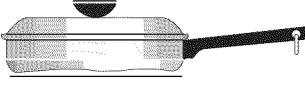
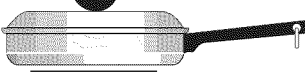
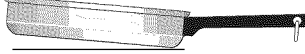
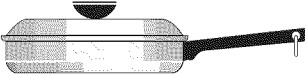


Figure 1: Check pan for flat bottom using ruler

 	 
<ul style="list-style-type: none"> • 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 material that conducts heat well. • Easy to clean. • Always match pot diameter to element size. 	<ul style="list-style-type: none"> • Curved and warped pans.  <ul style="list-style-type: none"> • Cookware larger than cooking area marked on cooktop by more than one-half inch or 12mm.  <ul style="list-style-type: none"> • Heavy handle tilts pan.  <ul style="list-style-type: none"> • Pan is smaller than the heating area marked on cooktop.

Cookware material types

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom. The most popular materials available are:

Aluminum - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (Anodized aluminum cookware resists staining & pitting). If aluminum pans slide across the ceramic cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately.

Copper - Excellent heat conductor but discolors easily. May leave metal marks on ceramic glass (see Aluminum).

Stainless - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.

Cast Iron - A slow heat conductor however will retain heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. Not recommended for use on ceramic cooktops.

Porcelain-enamel on metal - Heating characteristics will vary depending on base material. Porcelain-enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic

Glass - Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the glass.

Important note:

Do not place empty aluminum, glass or porcelain-enamel coated cookware on the ceramic cooktop! The melting point of cookware made with these materials may be reached quickly especially if left empty & they may bond to the ceramic cooktop. If the cookware melts it will damage the cooktop! Be sure to follow all the cookware manufacturer's suggestions when using any type of cookware on the ceramic cooktop.

About the ceramic glass cooktop

The ceramic cooktop has radiant surface elements located below the surface of the glass. The design of the ceramic cooktop outlines the area of the surface element underneath. Be sure to match the pan size with the diameter of the element outline on the cooktop and only flat-bottomed cookware should be used. The type and size of cookware, the number of surface elements in use and their settings are all factors that will affect the amount of heat that will spread to areas beyond the surface elements. The areas surrounding the elements may become hot enough to cause burns.

About the radiant surface elements

The element temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the element will glow red. To maintain the selected setting the element will cycle on and off. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle.

For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.

⚠ CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. The glass surface may still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

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

Do not allow aluminum foil, empty glass-porcelain cookware or ANY material that can melt to make contact with the ceramic cooktop. If these items melt on the cooktop they may damage the ceramic cooktop.

ELEMENT ON and HOT SURFACE indicator lights

Your appliance is equipped with different types of surface indicator lights that will glow on the control panel — the ELEMENT ON and HOT SURFACE indicator lights.

The ELEMENT ON indicator light is marked on the control panel and will glow when a surface cooking element is turned on. A quick glance at this indicator light after cooking is an easy check to be sure all surface controls are turned off.

The HOT SURFACE indicator light will glow when any surface cooking element heats up and will remain on until the cooktop has cooled to a moderate level

ELEMENT ON ●

HOT SURFACE ●

Figure 2: Element and hot surface indicator

Important notes:

- Radiant elements have a limiter that allows the radiant heating element to cycle on and off, even at the HI setting. Cycling at the HI setting is normal and will occur more often if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.
- Be sure to read the detailed instructions for ceramic glass cooktop maintenance and cleaning in the Care & Cleaning and Before You Call sections of this Use & Care Guide.

Before Setting Surface Controls

Types of cooktop surface elements

The ceramic glass cooktop has radiant surface elements located below the surface of the glass. The patterns on the ceramic glass will outline the size and type of element available.

The **single** radiant element or elements will have one round outline pattern shown on the cooktop. The **warmer zone** feature (on some models), located on the center rear area of the cooktop, uses one round outline and is designed to keep food warm only.

A **dual** (on some models) **radiant** element allows the user to set the smaller inner portion as a single element or both inner and outer portions may be set to heat together.

Home Canning

Be sure to read and observe all the following points when home canning with your appliance. Check with the USDA (United States Department of Agriculture) website and be sure to read all the information they have available as well as follow their recommendations for home canning procedures.

Tips and procedures for canning foods:

- Use only quality flat bottom canners when home canning. Use a straight-edge to check canner bottom.
- Use only a completely flat bottom canner with no ridges that radiate from the bottom center when home canning using a ceramic cooktop.
- Make sure the diameter of the canner does not exceed 1 inch beyond the surface element markings or burner. It is recommended to use smaller diameter canners on electric coil and ceramic glass cooktops. Start with hot tap water to bring water to boil more quickly.
- Use the highest heat setting when first bringing the water to a boil. Once boiling is achieved, reduce heat to lowest possible setting to maintain that boil.
- Never place or straddle a cooking utensil over 2 different surface cooking areas at the same time. This will cause uneven heating results and may cause the ceramic cooktop to fracture.

Setting Surface Controls

Radiant surface element settings

The suggested settings below are based when cooking with medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

Suggested settings for single and dual (some models) radiant surface elements

Table 1: Suggested settings for various cooking needs

Settings	Type of Cooking
High (HI-9)	Start most foods, bring water to boil, pan broiling
Medium high (7-8)	Continue a rapid boil, fry, deep fat fry
Medium (5-6)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steam vegetables
Medium-low (2-4)	Keep foods cooking, poach, stew
Low (LO-1)	Keep warm, melt, simmer

CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. The glass surface may still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

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

CAUTION Do not allow aluminum foil, empty glass-porcelain cookware or ANY material that can melt to make contact with the ceramic cooktop. If these items melt on the cooktop they may damage the ceramic cooktop.

Single radiant surface elements (all models)

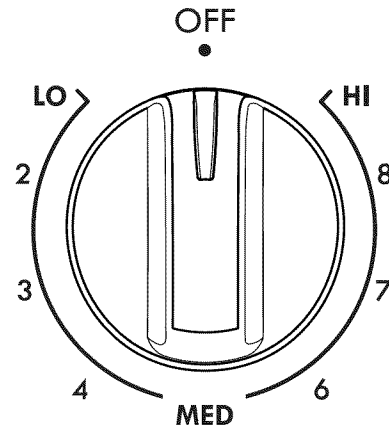


Figure 3: Single radiant element control

To operate the single radiant element:

1. Place correctly sized cookware on single radiant surface element.
2. Push in and turn the surface control knob in either direction to the desired setting (Figure 3).
3. When cooking is complete, turn the radiant surface element off before removing the cookware.

Important notes:

- For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.
- The surface control knobs do not have to be set exactly on a particular spot. Use the graphics provided as a guide and adjust the control knob as needed. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting.
- Refer to the suggested radiant surface element settings for suggested power level settings. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is too small for the surface heating area.

CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. The glass surface may still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently. Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

Do not allow aluminum foil, empty glass/ porcelain cookware or ANY material that can melt to make contact with the ceramic cooktop. If these items melt on the cooktop they may damage the ceramic cooktop.

Setting Surface Controls

Dual radiant surface element (some models)

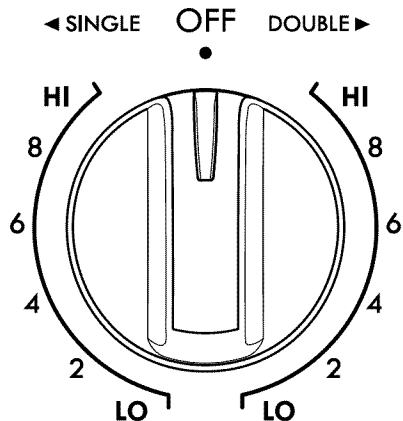


Figure 4: Dual radiant element control

To operate the dual radiant element:

1. Place correctly sized cookware on single radiant surface element.
2. Push in and turn the surface control knob clockwise to begin heating both the inner and outer portions of the element. If only the inner heating portion is needed for smaller cookware, push in and turn the knob counter-clockwise to start.
3. When cooking is complete, turn the radiant surface element off before removing the cookware.

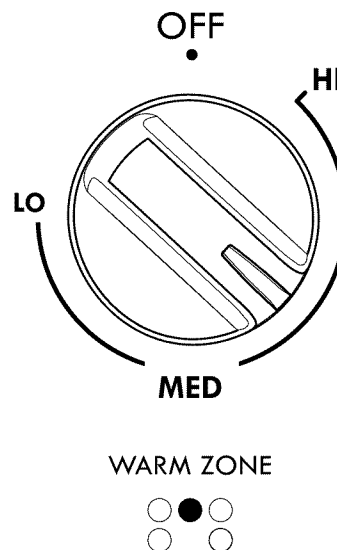
Important notes:

- For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.
- The surface control knobs do not have to be set exactly on a particular spot. Use the graphics provided as a guide and adjust the control knob as needed. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting.
- Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking.
- Radiant elements have a limiter that allows the radiant heating element to cycle on and off, even at the HI setting. This helps prevent damage to the ceramic smoothtop. Cycling at the HI setting is normal and will occur more often if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.
- A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is too small for the surface heating area.

Warmer Zone (some models)

The purpose of the warmer zone is to keep hot cooked foods at serving temperature. Use the warmer zone feature to keep cooked foods hot such as; vegetables, gravies, casseroles, soups, stews, breads, pastries and oven safe dinner plates.

Always start with hot food. Do not heat cold food with the warmer zone. All food placed on the warmer zone should be covered with a lid to maintain quality. For best results, when warming pastries or breads, the cover should have an opening to allow moisture to escape. Use only dish ware, utensils and cookware recommended for oven and cooktop use on the warmer zone. For suggested warmer zone settings refer to Table 2.



1. Push in either direction and turn the warmer zone control knob to the desired temperature level. The temperatures are approximate, and are designated by HI (high), MED (medium) and LO (low). However, the control can be set at any position between HI and LO for different levels of warming.
2. When ready to serve, turn the warmer zone control knob to OFF position. The warmer zone will remain hot until the hot surface indicator light turns off.

Important notes:

- Use only plates, utensils and cookware recommended for oven and ceramic cooktop use. Do not use plastic wrap or aluminum foil to cover food. Plastic or aluminum foil can melt onto the cooktop.

Refer to the warmer zone recommended food settings below. If a particular food is not listed, start with the medium level, and adjust as needed.

Table 2: Suggested settings for Warmer Zone

Food Item	Heating level
Breads/ Pastries	LO (Low)
Casseroles	LO (Low)
Dinner Plates with food	LO (Low)
Eggs	LO (Low)
Gravies	LO (Low)
Meats	MED (Medium)
Sauces	MED (Medium)
Soups (Cream)	MED (Medium)
Stews	MED (Medium)
Vegetables	MED (Medium)
Fried foods	HI (High)
Hot beverages	HI (High)
Soups (clear)	HI (High)

⚠ CAUTION Unlike other radiant surface elements, the warmer zone will not glow red when it is HOT. The glass surface may still be hot and burns can occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

⚠ CAUTION Do not place flammable items such as plastic salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements. Do not allow aluminum foil, empty glass-porcelain cookware or any material that can melt to make contact with the ceramic cooktop.

Before setting oven controls

Oven vent location

The oven vent is located under the left side of the control panel (Figure 5). When the oven is on, warm air passes through this vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. **Do not block oven vent:**

oven vent location

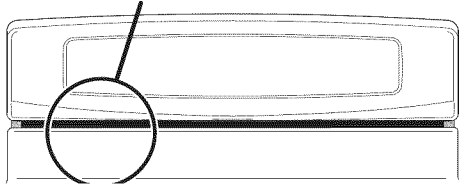


Figure 5: Oven vent location

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

CAUTION 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

Air circulation in the oven

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

Type of oven racks

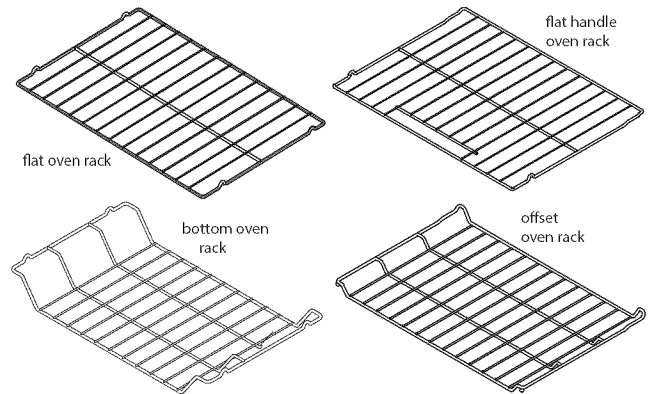


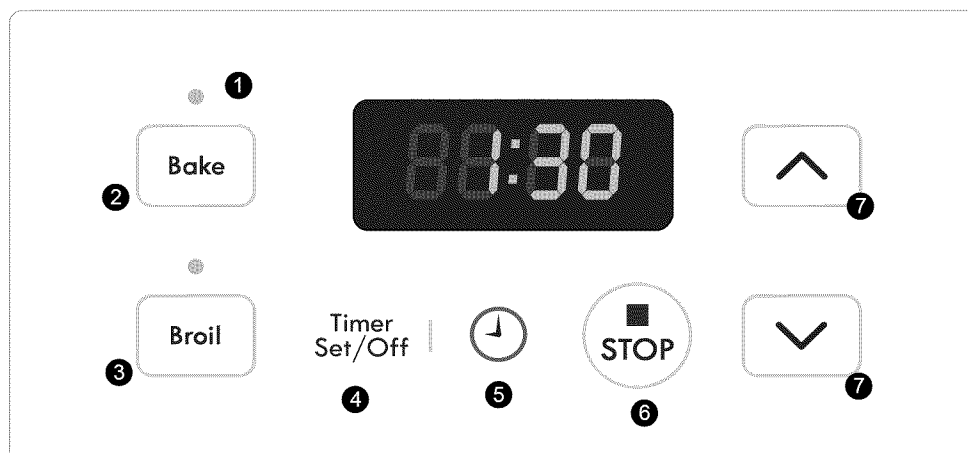
Figure 6:

The flat oven rack (some models) or flat handle oven rack (some models) may be used for most cooking needs.

The offset oven rack (on some models) is designed to place the base of the rack about 1/2 of a rack position lower than flat oven racks. This design allows several additional positions between the flat rack positions.

To maximize oven cooking space place the **bottom oven rack** (on some models) in the lowest rack position for roasting large cuts of meat.

Oven Controls



1. **Function Indicator lights** - These indicator lights show if Bake or Broil is active.
2. **Bake** - Use to select the bake feature.
3. **Broil** - Use to select the variable broil feature.
4. **Timer Set/Off** - Use to set or cancel the minute timer. The minute timer does not start or stop cooking.
5. **Clock** - Use to set the time of day.
6. **STOP** - Use to clear any feature previously entered except the time of day and minute timer. Press STOP to end cooking.
7. **Up/Down arrow keys** - Use with the feature or function pads to set oven temperature or adjusting the clock and minute timer.




Setting Oven Controls

Setting Clock

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

You must set the clock for the time of day before using the appliance.



To set clock:

1. Press  once (do not hold key down).
2. Within 5 seconds, press and hold  or  until the correct time of day appears in the display and release key pad.
3. The clock should display the correct time of day.


Changing temperature display mode (°F or °C)

The electronic oven control is set to display °F (Fahrenheit) when shipped from the factory. The display may be changed to show either Fahrenheit or Celsius oven temperatures.

To change temperature display mode from °F to °C (Celsius) or from °C to °F (Fahrenheit):

1. Press and hold **Broil** key pad (for 6-8 seconds) until F or C appears in the display. At this time the display will show the current temperature display mode whether set for F or C.
2. Press either  or  to toggle between F (Fahrenheit) or C (Celsius) mode choices.
3. To accept the change, wait until the oven control provides the acceptance beep (See Notes below).
4. The display will return to the time of day with the temperature display mode changed the next time the oven is set for Bake or Broil.

Important:

If at any time during the process of changing the temperature display mode you decide not to change the mode, press  once before the acceptance beep. The temperature display mode cannot be changed when Bake or Broil is active.



Oven Controls


Setting Timer

The timer allows you to track cooking times without interfering with the cooking process. The timer may be set from 1 minute up to 11 hours and 59 minutes.

The Timer will not start or stop the cooking process. 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 when Bake or Broil is active. If another feature is active when the timer is running, the minute timer will show in the display.

To set Timer:

1. Press **Timer Set/Off**.
2. Press  to increase the time in one minute increments. Press and hold  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  is pressed first, the timer will advance to 11 hours and 59 minutes.



3. When the set time has run out, the timer will sound a 3 second tone. 0:00 will show in the display until **Timer Set/Off** is pressed.

Important notes:

The Timer will not start or stop the cooking process. 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 when Bake or Broil is active.

If another feature is active when the Timer is running, the minute timer will show in the display. To view information about other active features, press the key pad for that feature.

To change the time remaining on the Timer:

While the timer is active, press and hold  or  to increase or decrease the time remaining.

To cancel the Timer before the set time has run out:

- Press **Timer Set/Off** once.

Setting Bake








The oven may be programmed to bake at any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 287°C). The factory preset bake temperature is 350°F (177°C).

For the best results when baking:



- Fully preheat the oven before baking items like cookies, biscuits, and breads.
- When using any single rack, position the rack so that the food is in the center of the oven.

For best results when baking cakes using two oven racks, place racks in positions 2 and 4 (Figure 7).

To set Bake:

1. Press **Bake**. — — — appears in display.
2. Within 5 seconds, press  or . The display will show 350°F (177°C). By pressing and holding  or , the temperature can be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
3. As soon as  or  is released, the oven will begin preheating to the selected temperature. As a reminder the control will beep when the oven reaches the set baking temperature.
4. To cancel Bake at any time, press .

To change oven temperature after Bake has started:

1. Press **Bake** once. Visually check the bake temperature and that it needs to be changed.
2. Press  or  to increase or decrease the set temperature to the desired new oven temperature.

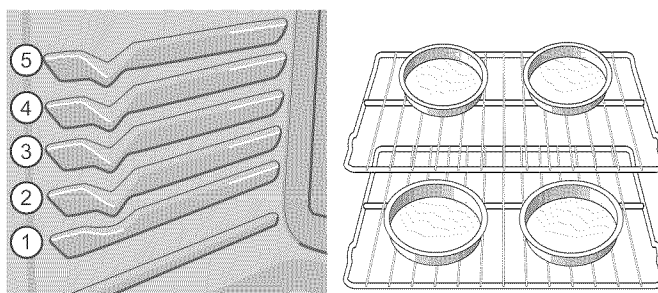


Figure 7: Rack positions and pan spacing for best results

- When baking using two oven racks, position cookware as shown in Figure 7. Allow at least 2 inches (5 cm) of space between cookware for proper air circulation.

Baking layer cakes with 1 or 2 oven rack

For best results when baking cakes or cookies using 2 oven racks, place cookware in rack positions 3 & 5.

- Dark or dull pans absorb more heat than shiny bakeware resulting in dark or overbrowning of foods. It may be necessary to reduce the oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods. Dark pans are recommended for pies. Shiny pans are recommended for cakes, cookies, and muffins.

Broil

⚠ WARNING Should an oven fire occur, close the oven door and turn the oven off. If the fire continues, use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive.

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

Important notes:

- Always arrange oven racks when the oven is cool.
- For best results when broiling, use a quality broil pan along with a broil pan insert. A broil pan is designed to drain the fat from the food, help avoid spatter and reduce smoking.

Use the broil function to cook meats that require direct exposure to radiant heat for optimum browning results. The Broil function is factory preset to broil at 550°F. To purchase them, call Sears at 1-800-4-MY-HOME (1-800- 469-4663) and order broiler pan kit 5304442087.

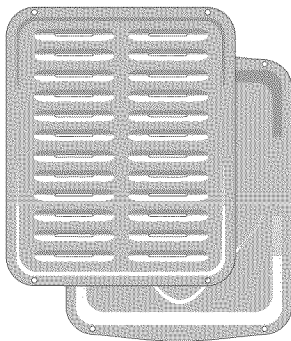


Figure 8: Broil pan and insert

To set Broil:

1. Arrange the oven racks when cool. For optimum browning results, preheat oven for 5 minutes before adding food.
2. Position cookware in oven. Leave oven door open at broil stop position when broiling (See Figure 10).
3. Press **Broil**. — — will appear in display.
4. Press **▲** or **▼** until the desired broil setting level appears in the display: **nor** for normal, **hi** for high, and **lo** for low setting. 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 broiled to the well-done stage.
5. Broil on one side until food is browned. Turn and broil food on 2nd side.
6. When finished broiling or to cancel broil at any time, press **STOP**.

The suggested broil settings (Table 3) are provided for recommendations only. Increase or decrease broiling times or move to a different rack position to suit for doneness.

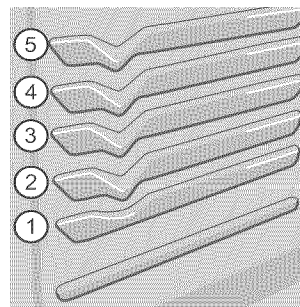


Figure 9: Rack positions

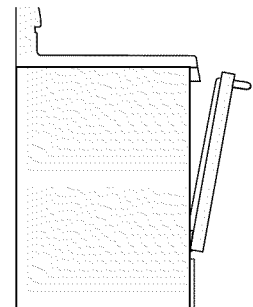


Figure 10: Broil stop position

Table 3: Suggested Broil Settings

Food	Rack Position	Setting	Cook time in minutes		Doneness
			1st side	2nd side	
Steak, 1 inch thick	4 or 5*	550 °F	6	4	Medium
Steak, 1 inch thick	4 or 5*	550 °F	7	5	Medium-well
Steak, 1 inch thick	4 or 5*	550 °F	8	7	Well
Pork Chops, 3/4 inch thick	5	550 °F	8	6	Well
Chicken, bone-in	5	450 °F	20	10	Well
Chicken, boneless	5	450 °F	8	6	Well
Fish	5	550 °F	as directed		Well
Shrimp	4	550 °F	as directed		Well
Hamburger, 1 inch thick	5	550 °F	9	7	Medium
Hamburger, 1 inch thick	5	550 °F	10	8	Well



*Use offset rack only (if provided) in rack position 7. (Cook times listed are approximate and should be used only as guide)

Oven Controls




Adjusting oven temperature

Your appliance has been factory calibrated and tested to ensure an accurate baking temperature. For the first few uses, follow your recipe times and temperature recommendations carefully. If you think the oven is cooking too hot or too cool for your recipe times, you may adjust the control so the oven cooks hotter or cooler than the temperature displayed.

To adjust oven temperature:

1. Press & hold the Bake key pad and release after the display shows the factory temperature setting of 00. If the oven temperature has been previously adjusted from the factory setting, the latest adjusted value will appear in the display instead.
2. You may increase the oven temperature in 5°F increments with each press of . You may also adjust the oven temperature downward in 5°F increments with each press of . Total adjustment range is +35°F to -35°F.
3. To accept the change, wait until the oven control provides the acceptance beep (See Notes).
4. The oven temperature adjustment has been accepted by the oven control and the display will return to the time of day.

Important notes:

- If at any time during the process of adjusting the oven temperature feature you decide not to make the change, press  once before the acceptance beep tone.
- The oven temperature adjustment feature cannot be modified if Bake or Broil is active.
- The oven temperature adjustment may be made if the oven control has been set for °C (Celsius) temperature display mode. In this case each press of  or  will adjust in 1°C increments upward (maximum +18°C) or downward (maximum -18°C), depending on which arrow key pad is pressed.
- Do not use oven thermometers (such as those found in grocery stores) to check the temperature settings inside the oven. These oven thermometers may vary as much as 20 to 40°F from actual temperatures.

Operating oven light (on some models)

The interior oven light will automatically turn on when the oven door is opened.

Press the rocker switch marked OVEN LIGHT on the control panel to turn the oven light on and off whenever the oven door is closed.

The interior oven light is located at the upper left rear wall of the oven interior. To replace the interior oven light, see Replacing oven light in the Care & Cleaning section.

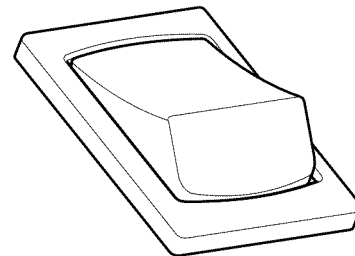


Figure 11: Rocker switch for oven light

Care & Cleaning

Surface Type	Recommendation
Control knobs Painted body parts Painted decorative trim Aluminum, plastic or vinyl trim	For general cleaning, use hot, soapy water and a cloth. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30-60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch. To remove control knobs, turn to off position; grasp firmly and pull straight off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both knob and shaft; then push knob into place.
Control panel Control keypad membrane Decorative trim	Before cleaning the control panel, turn all controls off, activate oven lockout (on some models) and if needed remove any knobs from panel. Do not use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch. Clean using hot, soapy water and a dishcloth. Be sure to squeeze excess water from dishcloth before wiping control panel; especially when wiping around the controls area. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. When rinsing, use clean water and a dishcloth and be sure to squeeze excess water from dishcloth before wiping the control panel.
Porcelain enamel parts	Gentle scrubbing with a soapy no-scratch cleaning 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 no-scratch cleaning pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Do not allow food spills with high sugar or acid content (milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface; they may cause a dull spot even after cleaning.
Oven interior	For oven interior remove excessive spill overs from oven cavity bottom before starting Flex Clean. Clean any soils from oven frame and door liner outside the oven door gasket. For very important cleaning precautions be sure to read all the instructions in the Flex Clean section.
Oven door	Use soap & water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. Do not immerse the door in water. Do not spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents. Do not use oven cleaners, cleaning powders or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
Ceramic cooktop	Do not use spray oven cleaners on the cooktop. See “Cooktop cleaning” and “Cooktop maintenance” later in the Care & Cleaning section.
Stainless Steel (some models)	Only use cleaners and polishes that are specifically manufactured for cleaning stainless steel. Always rub in direction of metal grain to avoid damaging. Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorine. Do not use harsh scrubbing cleaners. Polish with a lint-free cloth. Always be sure to wipe excess cleaner/polish off from the metal surface as bluish stains may occur during future oven heating that cannot be removed. Clean heavier soils with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse and dry using clean water and a cloth.

Table 4:

Cooktop maintenance

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 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:

- Use cookware with dirt or dirt build up on bottom; replace with clean cookware before using.
- Use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen.
- Cook food directly on the cooktop surface without a pan.
- Drop heavy or hard objects on the ceramic glass cooktop, they make cause it to crack.
- Slide anything metal or glass across the cooktop.

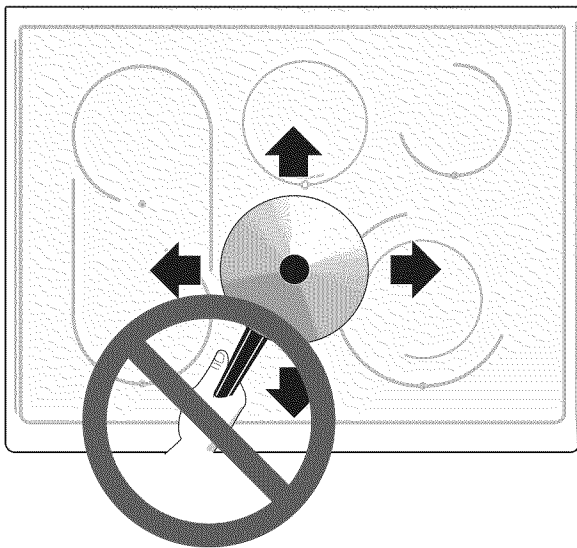


Figure 12: Do not slide pan on cooktop

Cooktop Cleaning

⚠ 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.

⚠ CAUTION Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned to off and the cooktop is COOL. The glass surface could be hot and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

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 cleaning 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 cleaning 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.

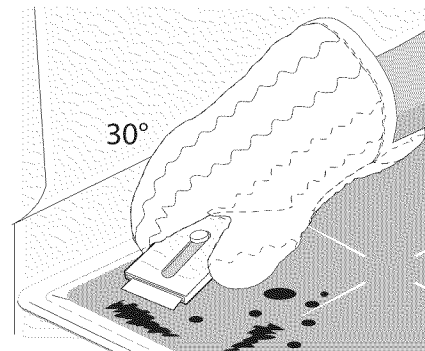


Figure 13: Cleaning with aid of razor blade

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.

Cooktop cleaning (cont'd)

- 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.

Important note:

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

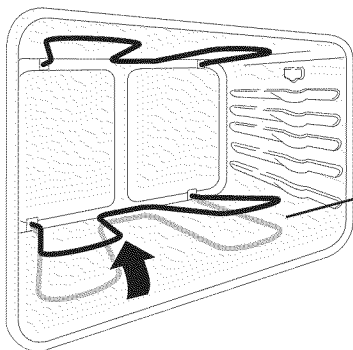


Figure 14: Do not use harsh cleaning chemicals

Cleaning oven bottom

Please note:

On some models the lower oven bake element is visible. The following cleaning instruction applies ONLY for models that have a visible lower bake element.



On models with visible bake element only; lower bake element may be raised 4-5 inches to clean oven bottom.

Figure 15: Cleaning oven bottom

Aluminum foil and utensils

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

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.

- **Aluminum foil** - Use of aluminum foil on a hot cooktop can damage the cooktop. Do not use thin aluminum cooking utensils or allow aluminum foil to touch the surface elements under ANY circumstances.
- **Aluminum utensils** - The melting point of aluminum is much lower than that of other metals. Care must be taken when aluminum pots or pans are used on the cooktop. If aluminum pans are allowed to boil dry when using the cooktop, not only will the utensil be damaged or destroyed, but it may fuse to, break or mark the ceramic glass surface, permanently damaging the cooktop surface.

Replacing oven light

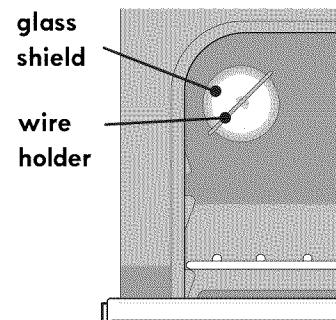


Figure 16: Replacing oven light

Be sure all parts are cool before replacing oven light. Wear leather faced glove to protect against possible broken glass.

1. Turn power off at main source or unplug range.
2. Replace bulb with new 40 watt appliance bulb.
3. Turn power back on or plug in range. Reset the oven clock.

Removing and replacing the lift-off oven door

⚠ CAUTION To avoid possible injury when removing or replacing the oven door, follow the instructions below carefully and always hold the oven door with both hands positioned away from the door hinge area.

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

To remove the oven door:

1. Open oven door completely horizontal with floor.
2. Remove 2 screws located on the inside of the oven door liner (Figure 17).
3. Insert the 2 screws into the door hinge holes located on the side of the hinge arm, one into each hinge (Figure 17).
4. Close oven door until the door stops, (do not force the door to close any further). The placement of these screws should keep door open in about a 45 degree position.
5. Grasp oven door firmly on both sides and slide door up and off hinges at the same angle (Figure 18).
6. To clean oven door, follow the instructions provided listed in the cleaning chart under “oven door”.

To replace oven door:

1. Be sure the hinge arms remain at the 45 degree angle position. Be sure the screws are still locking the hinge arms from moving. If the screws fall out of the hinge holes, the hinge(s) may snap back against the oven frame and could pinch fingers or chip the porcelain finish on the oven front frame.
2. Hold door at the sides near the top while resting the lower front of door on your knee. Insert the door channels at the bottom of door over the door hinges, (Figure 18).
3. Allow the door to slide down into the door hinges evenly at the same 45 degree angle. The hinge arms should be inserted into the bottom corners as far as they can go.
4. Open door completely (horizontal with floor) and remove both screws from holes in door hinges.
5. Reinstall the 2 screws into the door liner (Figure 17).
6. If the door is not in alignment with the oven frame, remove door and repeat the above steps.

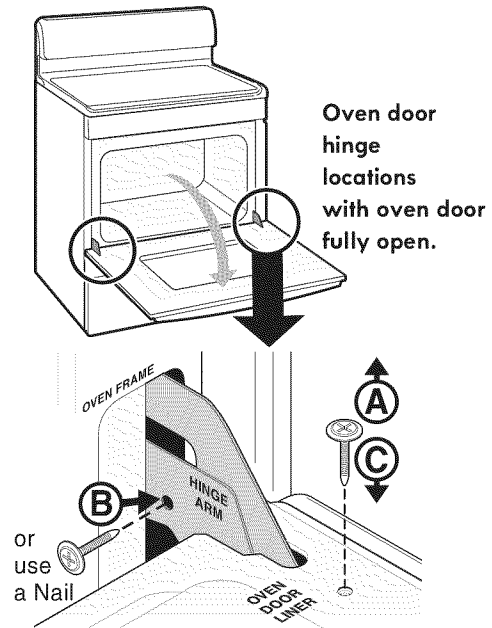


Figure 17: Hinge locations and hinge removal steps

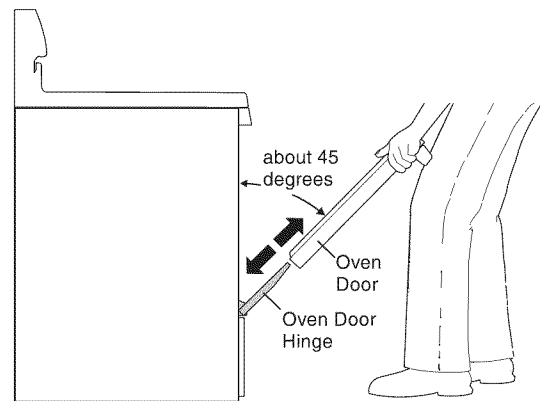


Figure 18: Removing oven door

Special care instructions

Most oven doors contain glass that can break. Read the following recommendations:

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

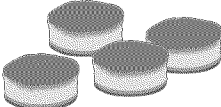
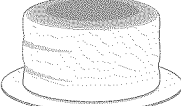
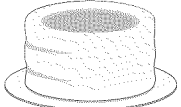

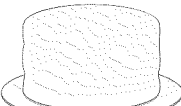
Before You Call

Oven Baking

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

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

Baking Problems and Solutions

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

Solutions to Common Problems

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

Problem	Solution
Poor baking results	Many factors effect baking results. Use proper oven rack position. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Preheat oven to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. See "Adjusting oven temperature" on page 18 if you feel the oven is too hot or cold.
Oven does not operate.	The time of day is not set. The oven clock must first be set in order to operate the oven. Be sure oven controls are set properly. See "Setting Clock" on page 15 and review instructions for the desired cooking function in this manual. Service wiring is not complete.
Oven light does not work.	Be sure the oven light is secure in the socket. See "Replacing oven light" on page 21.
Flames inside oven or smoking from oven vent.	Excessive spills in oven. Grease or food spilled onto oven bottom or oven cavity. Wipe up excessive spills before starting oven. If flames or excessive smoke are present when using broil, see "Setting Bake" on page 16.
Oven racks discolored or do not slide easily.	Oven racks left in oven cavity during self clean. Always remove oven racks from oven cavity before starting a self-clean cycle. Clean using a mild abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water, dry, and replace in oven.
Oven smokes excessively when broiling.	Incorrect setting. Follow broiling instructions in "Setting Bake" on page 16 Meat too close to the broil element. Reposition broil rack to provide proper clearance between the meat and broil element. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling. Grease build up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Grease or food splatters will cause excessive smoking.
Oven control panel beeps and displays any F or E code error.	Oven control has detected a fault or error condition. Press STOP to clear the error code. Try bake or broil function. If the F or E code error repeats, turn off power to appliance, wait 5 minutes and then repower appliance. Set clock with correct time of day. Try bake or broil function again. If fault recurs, press STOP to clear.

Master Protection Agreements

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

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

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

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

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

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

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

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. 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.
- ☑ **25% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

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

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

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

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

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, **llame al 1-800-4-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

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

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

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

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

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

1-800-469-4663 (Canada)

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

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

The Sears logo, consisting of the word "sears" in a lowercase, serif font.

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

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

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears Brands, LLC

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

Model/Modelo: 790.9301*

Kenmore®

Estufa eléctrica

Estufa eléctrica

* = color number, número de color

P/N 807190201

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

www.kenmore.com

www.sears.com



Índice

Garantía limitada Kenmore	2	Controles del horno.....	16
Antes de ajustar los controles superiores.....	9	Ajuste de los controles del horno	16
Antes de ajustar los controles del horno	15	Cuidado y limpieza	20
Ubicación del respiradero del horno	15	Antes de solicitar servicio técnico.....	24
		Horneado	24
		Soluciones de problemas comunes	25

Garantía limitada Kenmore

Si está cubierta, instalada y utilizada 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 (o reemplazada si no se puede reparar) 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 mano de obra. 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

La única y exclusiva opción del cliente en virtud de esta garantía limitada será la reparación del producto según lo indicado en el presente documento. Las garantías implícitas, incluyendo las garantías de aptitud para la venta o de 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.

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 EE. UU.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

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

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

DEFINICIONES

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

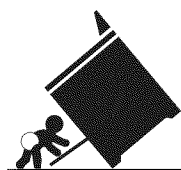
⚠ ADVERTENCIA - Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones graves o la muerte.

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

⚠ ADVERTENCIA Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico: no se deben guardar materiales inflamables en el horno. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, cerca de o sobre el horno.

⚠ ADVERTENCIA Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con y causar un riesgo de incendio.

⚠ ADVERTENCIA

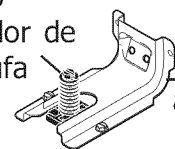


Riesgo de volcamiento

- 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



Soporte antivuelco

Para verificar si el soporte antivuelco está instalado correctamente, sostenga el borde trasero de la parte trasera de la estufa usando ambos brazos. Intente inclinar la estufa hacia adelante con cuidado. 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.

⚠ ATENCIÓN Utilice tomaollas (textiles) secos. Los tomaollas mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras por el vapor. No deje que los tomaollas toquen las áreas calientes de cocción. No use toallas ni ningún otro tipo de paño grueso.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

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

⚠ ADVERTENCIA No deje a los niños solos. No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Nunca permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna pieza del electrodoméstico, incluyendo el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón calentador o el horno doble inferior.

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

⚠ ADVERTENCIA Lea y siga todas las instrucciones, advertencias, precauciones y notas importantes a la hora de desempacar, instalar y realizar el mantenimiento del electrodoméstico:

⚠ ATENCION Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaque antes de usar el horno. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar el horno. Nunca deje que los niños jueguen con el material de empaque.

⚠ ATENCION No toque los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno. Dichos elementos pueden estar calientes aunque su color sea oscuro. Las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso del electrodoméstico, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calentadores o las superficies interiores del horno hasta que estos se hayan enfriado. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras; entre ellas, la puerta, la ventanilla y el respiradero del horno.

- **Instalación correcta:** asegúrese de que su electrodoméstico haya sido correctamente instalado y puesto a tierra en forma adecuada por un técnico calificado, de acuerdo con la norma ANSI/NFPA N.º 70 del Código Eléctrico Nacional (última edición) y con los requisitos de los códigos eléctricos locales. Si se instala en Canadá, este artefacto debe instalarse según la norma CSA Estándar C22.1 del Código Canadiense de Electricidad (Canadian Electrical Code), Parte 1, y los códigos eléctricos locales. Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de este horno.
- **Mantenimiento por el usuario:** no repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en los manuales. Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico calificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños al horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

- Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica del horno en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.
- No use una asadera sin el inserto. No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio, ya que la grasa podría encenderse.
- No modifique ni altere la construcción de un horno a través de la extracción de los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o soportes antivuelco u otra pieza del horno.
- Saque la puerta del horno de todo electrodoméstico que ya no se utilice cuando lo guarde o lo descarte.
- Abra con cuidado la puerta del horno, del horno inferior o del cajón calentador (si viene provisto). Manténgase a un lado cuando abra la puerta del horno caliente. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno. No intente usar el horno durante una falla eléctrica. Apague el horno siempre que se interrumpa la energía eléctrica. Si el horno no se apaga y se restablece el suministro eléctrico, el horno comenzará a funcionar nuevamente. Una vez que la electricidad se reanude, vuelva a programar el reloj y el horno.
- Las temperaturas bajas pueden dañar el control electrónico. Cuando use el electrodoméstico por primera vez, o cuando este no se haya usado por un período largo de tiempo, asegúrese de que la unidad esté en temperaturas superiores a los 32°F (0°C) durante al menos 3 horas antes de encenderla.
- Asegúrese de que haya un extintor de espuma adecuado disponible, ubicado de manera visible y fácilmente accesible cerca del electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR EL HORNO

- Nunca utilice su electrodoméstico para calentarse o calentar la habitación.
- Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, ya que podría sufrir quemaduras graves. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o encenderse.
- Siempre organice las parrillas del horno cuando el horno esté frío. Coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas mientras el horno esté frío. Si debe mover una parrilla a otra posición cuando el horno está caliente, hágalo con sumo cuidado. Use tomaollas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. No deje que los tomaollas toquen los elementos calientes del horno. Quite todos los utensilios y accesorios de la parrilla antes de retirarla.
- No use papel de aluminio u otros revestimientos protectores para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.
- No cocine en la parte inferior del horno. Siempre utilice el utensilio adecuado y las parrillas del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LIMPIAR EL HORNO

¡ATENCIÓN! Antes de limpiar manualmente cualquier pieza del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y el horno esté frío. La limpieza del horno en caliente puede ocasionar quemaduras.

- Limpie regularmente el horno para mantener sin grasa todas las piezas que puedan incendiarse. No deje que se acumule grasa. Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante en cuanto a los aerosoles y agentes de limpieza para la cocina. Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden ser inflamables, lo que puede ocasionar daños y lesiones.
- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No debe permitir que se acumule grasa en la campana o el filtro. Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza de las campanas de ventilación.

HORNOS CON AUTOLIMPIEZA

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

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

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

¡ADVERTENCIA! No utilice un enchufe adaptador ni un cable de extensión. Tampoco quite la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

- Para su seguridad personal, este electrodoméstico debe estar debidamente puesto a tierra.
- Para los modelos equipados con cable de alimentación:
- Para una máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar enchufado a un tomacorriente del voltaje adecuado, que esté correctamente polarizado y debidamente puesto a tierra de acuerdo con los códigos locales.

Para los hornos conectados a una caja de empalme:

Es la responsabilidad personal del consumidor hacer que un electricista calificado instale un tomacorriente adecuado con un receptáculo de pared debidamente puesto a tierra. Vea las instrucciones de instalación que se incluyen con este electrodoméstico para obtener información completa sobre su instalación y puesta a tierra.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA CUBIERTA

- Familiarícese con cada una de las perillas que controlan los elementos superiores. Coloque un utensilio con alimento en la unidad del elemento superior antes de encenderlo y apague el elemento antes de retirar el utensilio.
- Use utensilios de tamaño adecuado — Este electrodoméstico está equipado con uno o más elementos superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan el fondo plano y lo suficientemente grande para cubrir la superficie del elemento. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesta a contacto directo parte del elemento calefactor y se puede quemar la ropa. Una relación adecuada entre el tamaño del utensilio y el tamaño de la superficie del elemento también mejorará la eficiencia.
- Las manijas del utensilio deben estar orientadas hacia el centro de la estufa y no deben estar colocadas sobre otros elementos cercanos. Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, la manija del mismo debe estar colocada de tal manera que quede orientada hacia el centro del electrodoméstico y que no se extienda sobre elementos superiores cercanos.
- Nunca deje sin vigilancia los elementos superiores encendidos en los ajustes altos: al hervir se derrama el contenido, produciendo derrames de grasa que se pueden encender o se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya consumido.
- Utensilios de cocina de cerámica — Sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para usar en la cubierta de la estufa sin que se quiebren con el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante del utensilio para su uso en la cubierta.
- Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA MODELOS CON SUPERFICIE DE COCCIÓN DE VIDRIO CERÁMICO

- No cocine sobre una cubierta rota — Si se llegara a romper la cubierta, los líquidos de limpieza y los derrames podrían entrar en la cubierta rota y crear un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico de servicio inmediatamente.
- Limpie la superficie de cocción con precaución — Si se usa una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir gases tóxicos si se utilizan sobre una superficie caliente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

⚠ ATENCION Antes de limpiar manualmente cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la estufa esté fría. La estufa puede estar caliente y causar quemaduras.

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

Registro del producto

En el espacio que se provee a continuación, registre la fecha de compra, el modelo y el número de serie de su producto. Encontrará el número de modelo y de serie impreso en una placa de identificación. Vea en la parte inferior de esta página la ubicación de la placa de serie.

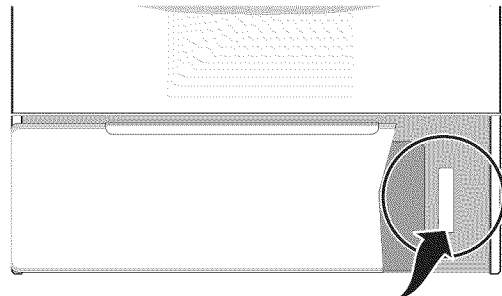
N.º de modelo

N.º de serie

Fecha de compra

Conserve su recibo de compra para referencia futura.

Ubicación de la placa de serie



Para ubicar la placa de serie, abra el cajón de almacenamiento. La placa de serie está instalada en el marco inferior derecho del marco del horno.

Antes de ajustar los controles superiores

Uso de los utensilios correctos

El tamaño y tipo de utensilios que use influirán en el ajuste necesario del nivel de potencia del elemento radiante para obtener los mejores resultados de la cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones sobre los utensilios correctos a utilizar como se muestra en esta página.

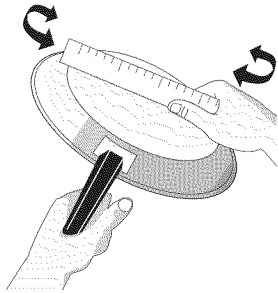
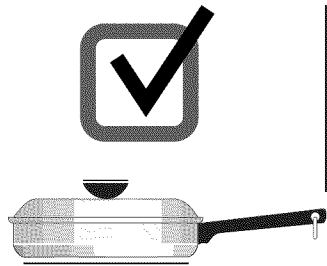


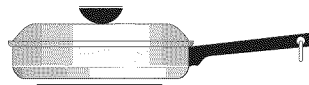
Figura 1: Controle el utensilio de fondo plano con una regla.



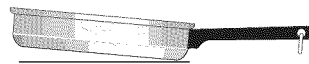
- Utensilio con fondo plano y lados rectos
- Tapas bien ajustadas
- El peso de la manija no inclina el utensilio
El utensilio está bien balanceado
- El tamaño de los utensilios concuerda con la cantidad de alimento a preparar y el elemento superior
- Fabricado con material que es buen conductor de calor
- Fácil de limpiar
- El diámetro del utensilio debe concordar siempre con el tamaño del elemento



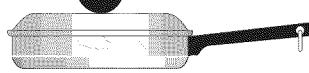
- Utensilios con fondo curvo y deformado



- Utensilios de más de media pulgada (o 12 mm) más grandes que el área de cocción marcada en la cubierta



- La pesada del utensilio lo inclina hacia un lado



- Utensilios más pequeños que el área de cocción marcada en la cubierta

Tipos de materiales de los utensilios

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

Aluminio: excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras). Si los utensilios de aluminio se deslizan sobre la superficie de cocción de cerámica pueden dejar marcas metálicas que parecerán rayaduras. Limpie estas marcas inmediatamente.

Cobre: excelente conductor de calor, pero se decolora fácilmente. Puede dejar marcas metálicas en el vidrio cerámico (vea la sección sobre el Aluminio).

Acero inoxidable: conductor lento de calor que proporciona resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.

Hierro fundido: conductor lento de calor, pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en superficies de cocción de vidrio cerámico.

Porcelana esmaltada sobre metal: las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base. La porcelana esmaltada debe ser lisa para evitar rayar la cerámica.

Vidrio: conductor lento de calor. No se recomienda su uso en superficies de cocción de vidrio cerámico porque puede rayar el vidrio.

Nota importante:

No coloque utensilios de aluminio, vidrio o porcelana esmaltada VACÍOS en la cubierta de vidrio cerámico. El punto de derretimiento de los utensilios fabricados con estos materiales puede ser alcanzado rápidamente, especialmente si se dejan vacíos, y se pueden pegar a la cubierta de vidrio cerámico. Si el utensilio se derrite, dañará la cubierta. Asegúrese de seguir todas las sugerencias del fabricante del utensilio cuando use cualquier tipo de utensilio en la cubierta de vidrio cerámico.

Antes de ajustar los controles superiores

Información sobre la cubierta de vidrio cerámico

La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores ubicados debajo de la superficie del vidrio. El diseño de la cubierta de cerámica marca los bordes del elemento superior que se encuentra debajo. Asegúrese de usar utensilios del mismo diámetro del borde del elemento sobre la cubierta y sólo utilice utensilios de fondo plano. El tipo y tamaño del utensilio, así como la cantidad de elementos superiores que estén en uso y sus ajustes respectivos, son factores que afectarán la cantidad de calor que se distribuirá a las áreas cercanas a los elementos superiores. Las áreas que rodean los elementos pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

Información sobre los elementos radiantes superiores

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

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

⚠ ATENCION Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

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

No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o CUALQUIER otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

Luces indicadoras "ELEMENT ON" (Elemento encendido) y de SUPERFICIE CALIENTE.

Este electrodoméstico viene equipado con dos tipos diferentes de luces indicadoras de control de las superficies en el panel de control: la luz indicadora "ELEMENT ON" (ELEMENTO ENCENDIDO) y las luces indicadoras "HOT SURFACE" (superficie caliente).

La luz indicadora "ELEMENT ON" (ELEMENTO ENCENDIDO) que se encuentra en el panel de control se encenderá cuando haya un elemento encendido. Una vista rápida a esta luz indicadora después de terminar la cocción es una manera fácil de verificar que todos los controles de los elementos superiores están apagados.

Las luces indicadoras "HOT SURFACE" (superficie caliente) se encenderán cada vez que cualquier elemento de cocción superior se caliente y permanecerán encendidas hasta que la cubierta se haya enfriado a un nivel moderado de temperatura.

ELEMENT ON ●

HOT SURFACE ●

Figura 2: Luces indicadoras de elemento encendido y de superficie caliente

Notas importantes:

- Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el elemento radiante pase por un ciclo de encendido y apagado, incluso en el ajuste ALTO. Este ciclo en el ajuste ALTO es normal y ocurrirá más a menudo si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano.
- Asegúrese de leer las instrucciones detalladas para la limpieza y mantenimiento de la cubierta de vidrio cerámico en la sección "Cuidado y limpieza" y en la sección "Antes de solicitar servicio" de esta Guía de uso y cuidado.

Tipos de elementos superiores de la cubierta

La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores ubicados debajo de la superficie del vidrio. Los patrones del vidrio cerámico delinearán los tamaños y tipos de elementos disponibles.

El elemento (o elementos) radiante **sencillo** tiene un solo diseño circular sobre la cubierta. El **área de calentamiento** (algunos modelos) ubicada en la zona trasera central de la cubierta utiliza un diseño circular y está diseñada sólo para mantener alimentos calientes..

El elemento radiante **doble (algunos modelos)** le permite usar solamente la porción interior más pequeña como elemento sencillo o para calentar las porciones interna y externa a la vez.

Enlatado de conservas

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

Consejos y procedimientos de enlatado de conservas:

- Solo use utensilios de enlatado de conservas de fondo plano de alta calidad. Utilice un borde recto para verificar el fondo del utensilio de enlatado.
- Cuando enlate conservas en una cubierta de vidrio cerámico, sólo use un utensilio de enlatado de conservas con fondo completamente plano sin bordes que salgan desde el centro del fondo del utensilio.
- Asegúrese de que el diámetro del utensilio de enlatado no sobresalga más de 1 pulgada (2,5 cm) de las marcas del elemento superior o del quemador. Se recomienda usar utensilios de enlatado de conservas más pequeños sobre elementos de serpentín eléctricos y sobre cubiertas de vidrio cerámico. Comience con agua de grifo caliente para hacer hervir el agua más rápidamente.
- Use el nivel de calentamiento más alto para hacer hervir el agua por primera vez. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el nivel de calentamiento al ajuste más bajo posible que mantenga el hervor.
- nunca coloque o extienda un utensilio de cocina sobre 2 áreas de cocción diferentes a la vez. Esto hará que el calentamiento no sea uniforme y podría quebrar la cubierta cerámica.

Ajuste de los controles superiores

Ajustes del elemento superior radiante

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

Ajustes sugeridos para los elementos superiores sencillos y dobles (algunos modelos)

Tabla 1: Ajustes sugeridos para diferentes necesidades de cocción

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

⚠ ATENCION Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

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

⚠ ATENCION No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o CUALQUIER otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

Elementos radiantes superiores sencillos (todos los modelos)

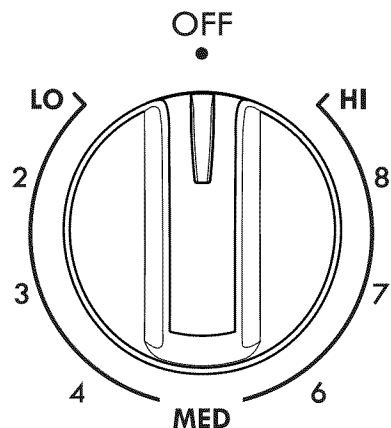


Figura 3: Control del elemento radiante sencillo

Para usar un elemento radiante superior sencillo:

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior sencillo.
2. Oprima y gire la perilla de control del elemento superior hacia cualquier lado hasta llegar al ajuste deseado (Figura 3).
3. Cuando termine la cocción, apague el elemento radiante superior antes de retirar el utensilio.

Notas importantes:

- Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.
- No es necesario ajustar las perillas de control con exactitud en un ajuste en particular. Use los gráficos proporcionados como guía y ajuste las perillas como sea necesario. Cada elemento superior ofrece una cantidad de calor constante en cada ajuste.
- Consulte los ajustes sugeridos para los elementos radiantes superiores para obtener sugerencias de niveles de potencia. Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio significa que este es demasiado pequeño para el área de calefacción superior.

⚠ ATENCION Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente. No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta de la estufa mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o CUALQUIER otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

Elemento radiante superior doble (algunos modelos)

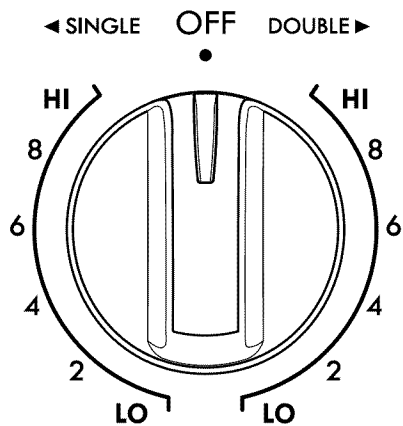


Figura 4: Control del elemento radiante doble

Para hacer funcionar un elemento radiante doble:

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior sencillo.
2. Presione y gire la perilla de control hacia la derecha para comenzar a calentar las porciones interior y exterior del elemento. Si sólo requiere la porción interior para utensilios más pequeños, presione la perilla y gírela a la izquierda.
3. Cuando termine la cocción, apague el elemento radiante superior antes de retirar el utensilio.

Notas importantes:

- Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.
- No es necesario ajustar las perillas de control con exactitud en un ajuste en particular. Use los gráficos proporcionados como guía y ajuste las perillas como sea necesario. Cada elemento superior ofrece una cantidad de calor constante en cada ajuste.
- Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar.
- Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el elemento radiante pase por un ciclo de encendido y apagado, incluso en el ajuste ALTO. Esto ayuda a evitar daños a la superficie de cocción de vidrio cerámico. Este ciclo en el ajuste ALTO es normal y ocurrirá más a menudo si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano.
- Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio significa que este es demasiado pequeño para el área de calefacción superior.

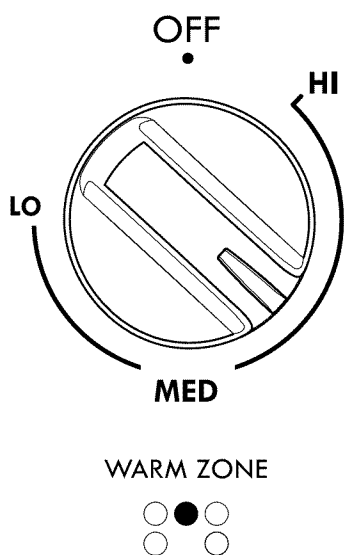
Ajuste de los controles superiores

Área calentadora (algunos modelos)

El propósito del área calentadora es mantener calientes y a temperatura de servir los alimentos cocinados. Use el área calentadora para mantener calientes alimentos cocinados tales como las verduras,

salsas, guisos, sopas, estofados, pan, pastelería y platos para hornos.

Siempre comience el uso del cajón calentador con alimentos calientes. No caliente alimentos fríos mediante el área calentadora. Todos los alimentos que se coloquen en la zona calentadora deben cubrirse con una tapa para mantener la calidad del alimento. Para obtener los mejores resultados cuando caliente panes o pasteles, la tapa que utilice para cubrirlos debe tener una abertura para permitir que escape la humedad. Sólo use utensilios recomendados para uso en hornos y estufas en el área calentadora. Para obtener información sobre los ajustes sugeridos para la zona calentadora, consulte Tabla 2.



1. Oprima y gire la perilla de control del área calentadora hacia cualquier lado hasta llegar al ajuste de temperatura deseado. Las temperaturas son aproximadas y están designadas por "HI" (alto), "MED" (intermedio) y "LO" (bajo). Sin embargo, el control se puede colocar en cualquier posición entre "HI" y "LO" para diferentes niveles de calentamiento.
2. Cuando esté listo para servir los alimentos, gire la perilla de control del área calentadora a la posición "OFF" (apagado). El área calentadora permanecerá caliente hasta que la luz indicadora de superficie caliente se apague.

Notas importantes:

- Sólo use platos y utensilios recomendados para uso en hornos y cubiertas de vidrio cerámico. No use envoltura de plástico o papel de aluminio para cubrir el alimento. El plástico o el papel de aluminio pueden derretirse sobre la cubierta.

A continuación, consulte los ajustes recomendados para calentar alimentos en el área calentadora. Si un alimento específico no se encuentra en la lista, comience en el nivel intermedio y ajuste según sea necesario.

Tabla 2: Ajustes sugeridos para la zona calentadora

Alimento	Nivel de temperatura
Panes/Pasteles	"LO" (bajo)
Guisos	"LO" (bajo)
Platos con comida	"LO" (bajo)
Huevos	"LO" (bajo)
Salsas para carne	"LO" (bajo)
Carnes	"MED" (medio)
Salsas	"MED" (medio)
Sopas (crema)	"MED" (medio)
Estofados	"MED" (medio)
Verduras	"MED" (medio)
Frituras	"HI" (alto)
Bebidas calientes	"HI" (alto)
Sopas (caldo)	"HI" (alto)

⚠ ATENCION A diferencia de los elementos radiantes superiores, el área calentadora no brillará de color rojo cuando esté CALIENTE. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ ATENCION No coloque artículos inflamables tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la superficie de cocción mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores. No permita que el papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o cualquier otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico.

Antes de ajustar los controles del horno

Ubicación del respiradero del horno

La rejilla de ventilación del horno se encuentra debajo del lado izquierdo del panel de control (Figure 5). Cuando el horno está encendido, pasa aire caliente a través de este respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado. **No bloquee el respiradero del horno:**

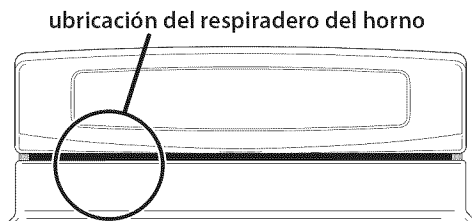


Figura 5: Ubicación del respiradero del horno

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

⚠ ATENCION Revestimientos protectores: no use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

Circulación del aire en el horno

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

Tipo de parrillas del horno

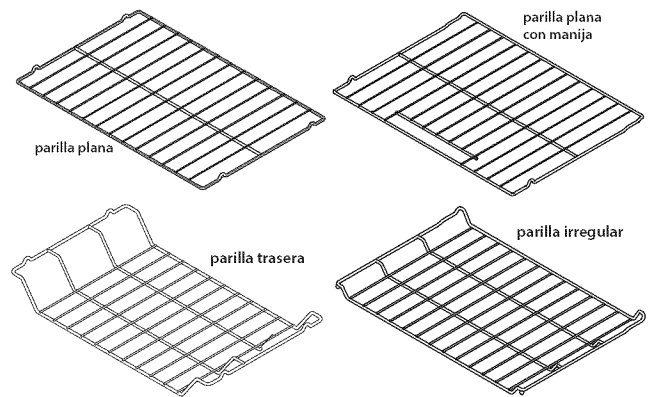


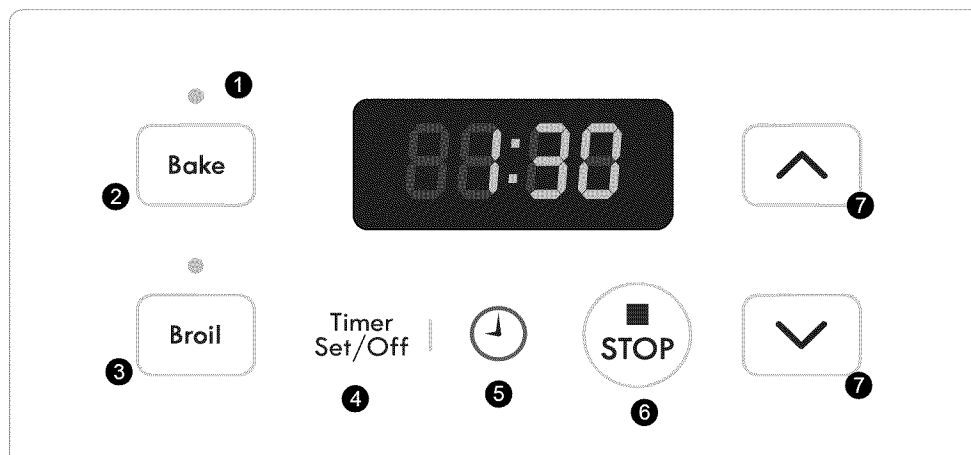
Figura 6:

La parrilla plana (algunos modelos) o la parrilla plana con manija (algunos modelos) pueden ser utilizadas para la mayoría de los requerimientos de cocción.

La parrilla irregular (algunos modelos) está diseñada para ubicar la base de la parrilla aproximadamente 1/2 posición más baja que las parrillas planas. Este diseño de parrilla permite varias posiciones adicionales entre las posiciones de parrilla plana.

Para maximizar el espacio de cocción en el horno, coloque la **parrilla inferior** (algunos modelos) en la posición inferior para las funciones de asado de cortes grandes de carne.

Controles del horno



1. **Luces indicadoras de función:** estas luces indicadoras se encienden si las funciones de horneado o de asar están activas.
2. Tecla **"Bake"** (horneado): se usa para seleccionar la función de horneado.
3. Tecla **"Broil"** (asar a la parrilla): se usa para seleccionar la función de asado a la parrilla.
4. **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador): se usa para programar o anular el temporizador. El temporizador no comienza ni detiene la cocción.
5. **"Clock"** (reloj): se usa para programar la hora del día.
6. Tecla **"STOP"** (apagado): se usa para anular cualquier función ingresada previamente, excepto la hora del día y el contador de minutos. Oprima la tecla **"STOP"** (apagado) para finalizar la cocción.
7. **Teclas direccionales hacia arriba y hacia abajo:** use estas teclas con las teclas de función para ajustar la temperatura del horno, el reloj y el temporizador.




Ajuste de los controles del horno

Ajuste del reloj

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

Debe programar el reloj con la hora actual antes de poder utilizar el electrodoméstico.



Ajuste del reloj:

1. Oprima  una vez (no mantenga la tecla oprimida).
2. Dentro de los 5 segundos siguientes, oprima y mantenga oprimida la tecla  o  hasta que aparezca la hora correcta del día en la pantalla y libere la tecla.
3. El reloj debe mostrar la hora correcta del día.


Cambio de unidades de temperatura (°F o °C)

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

Para cambiar la unidad de temperatura de °F a °C (Celsius) o de °C a °F (Fahrenheit):

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **"Broil"** (asar) (durante 6 a 8 segundos) hasta que "F" o "C" aparezcan en la pantalla. En este momento la pantalla mostrará el modo de despliegue de temperatura actual bien sea que esté en el ajuste "F" o "C".
2. Presione las teclas  o  para cambiar las unidades entre F (Fahrenheit) y C (Celsius).
3. Para aceptar el cambio, espere hasta que el control del horno emita la señal sonora (vea las notas más abajo).
4. La pantalla regresará a la hora del día y el modo de unidad de temperatura quedará programado para la próxima vez que se ajuste el horno para hornear o asar.

Importante:




Si en cualquier momento del proceso de cambio de unidad de temperatura decide no cambiar el ajuste, oprima la tecla  una vez antes de escuchar la señal sonora. El modo de unidad de temperatura no puede ser cambiado cuando las funciones de horneado o de asar están activas.

Ajuste del temporizador

El temporizador le permite hacer seguimiento a los tiempos de cocción sin interferir con el proceso de cocción. El temporizador se puede programar entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.

El temporizador no puede iniciar ni detener el proceso de cocción. El mismo sirve como un contador adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. El temporizador puede ser utilizado por sí solo o cuando estén activas las funciones de horneado o de asar. Si cualquier otra función está activa mientras el temporizador está en funcionamiento, el temporizador aparecerá en la pantalla.

Para programar el temporizador:



1. Oprima la tecla "Timer Set/Off" (encendido/apagado del temporizador).
2. Oprima  para aumentar la hora en incrementos de un minuto. Oprima y mantenga oprimida  para aumentar la hora en incrementos de 10 minutos. El temporizador se puede programar para cualquier cantidad de tiempo desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.
Nota: si oprime  primero, el contador avanzará a 11 horas y 59 minutos.
3. Cuando se acabe el tiempo programado, el contador emitirá 3 señales sonoras. "0:00" aparecerá en la pantalla hasta que oprima la tecla "Timer Set/Off" (encendido/apagado del temporizador).

Notas importantes:

El temporizador no puede iniciar ni detener el proceso de cocción. El mismo sirve como un contador adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. El temporizador puede ser utilizado por sí solo o cuando estén activas las funciones de horneado o de asar.

Si cualquier otra función está activa mientras el temporizador está en funcionamiento, el temporizador aparecerá en la pantalla. Para ver la información sobre otras funciones activas, oprima la tecla de esa función.

Para cambiar el tiempo restante en el temporizador:

Mientras el temporizador esté activo, mantenga oprimida la tecla  o  para aumentar o reducir el tiempo restante.

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

- Oprima la tecla "Timer Set/Off" (encendido/apagado del temporizador) una vez.

Ajuste del horneado








El horno se puede programar para hornear a cualquier temperatura desde 170°F a 550°F (77°C a 287°C). La temperatura predeterminada de fábrica para el horneado es 350°F (177°C).

Para obtener los mejores resultados cuando hornee:



- Precaliente totalmente el horno antes de hornear alimentos como galletas, bizcochos y panes.
- Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.

Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas con dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 2 y 4 (Figura 7).

Para programar el horneado:

1. Oprima la tecla "Bake" (horneado). "— — —" aparecerá en la pantalla.
2. Durante los siguientes 5 segundos, oprima  o . El indicador mostrará "350°F" (177°C). Si oprime y mantiene oprimida la tecla  o , la temperatura puede ser ajustada en incrementos de 5°F (1°C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius).
3. Una vez que se suelte  o , el horno comenzará a precalentarse hasta alcanzar la temperatura deseada. A modo de recordatorio, el control emitirá una señal sonora cuando el horno alcance la temperatura de horneado.
4. Para anular el horneado en cualquier momento, oprima .

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

1. Oprima la tecla "Bake" (horneado) una vez. Verifique visualmente la temperatura de horneado y asegúrese de que deba ser cambiada.
2. Presione la tecla  o  para aumentar o reducir la temperatura programada hasta alcanzar la nueva temperatura deseada.

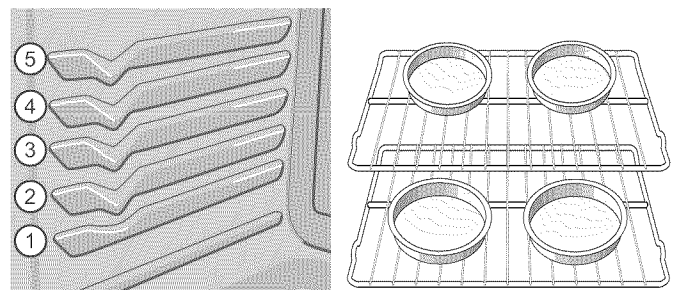


Figura 7: Posiciones de las parrillas y espacio entre los utensilios para obtener mejores resultados

- Cuando hornee alimentos usando dos parrillas, coloque los utensilios como se muestra en Figura 7. Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2" (5 cm) alrededor de los utensilios.

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

Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas o galletas con 2 parrillas, coloque los utensilios en las posiciones 3 y 5.

- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.

"Broil" (asado a la parrilla)

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

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

Notas importantes:

- Siempre organice las parrillas del horno cuando el mismo esté frío.
- Para obtener los mejores resultados del asado, utilice una asadera de alta calidad con un inserto. Las asaderas están diseñadas para drenar la grasa de los alimentos, ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo.

Use la función de asado a la parrilla para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor radiante y obtener un dorado ideal. La función de asar está ajustada para comenzar a asar a 550°F (288°C). Para adquirirlos, llame a Sears al 1-800-4-MY-HOME (1-800-469-4663) y solicite el kit de asadera 5304442087.

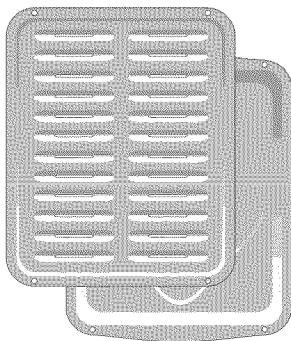


Figura 8: Asadera e inserto

Para programar el asado a la parrilla:

1. Organice las parrillas del horno cuando estén frías. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno durante 5 minutos antes de agregar los alimentos.
2. Coloque el utensilio en el horno. Deje la puerta del horno abierta hasta el tope de asar cuando ase a la parrilla (vea Figura 10).
3. Oprima la tecla "Broil" (asado a la parrilla). " — — " se desplegará en la pantalla.
4. Oprima o hasta que aparezca el nivel deseado para asar en la pantalla: "nor" es para nivel normal, "hi" para nivel alto y "lo" para nivel bajo. La mayoría de los alimentos se pueden asar en "HI". Seleccione el ajuste "LO" para evitar que los alimentos que deben quedar bien asados a la parrilla se doren o sequen demasiado.
5. Ase el alimento por un lado hasta que se dore. Voltéelo y áselo en el segundo lado.
6. Cuando termine de asar o para anular el asado a la parrilla en cualquier momento, oprima .

Los ajustes sugeridos para el asado (vea Tabla 3) se proporcionan sólo a modo de recomendación. Aumente o reduzca los tiempos de asado o mueva el alimento a una posición diferente que se ajuste al nivel de cocción que desea.

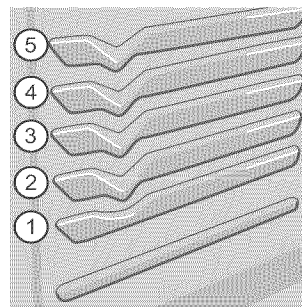


Figura 9: Posiciones de las parrillas

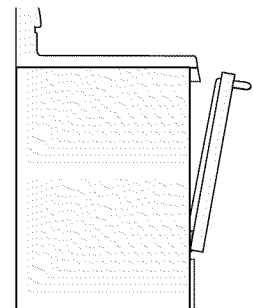


Figura 10: Posición tope de asar a la parrilla

Tabla 3: Sugerencias de ajustes para asar a la parrilla



Alimento	Posición de la parrilla	Ajuste	Tiempo de cocción en minutos		Nivel de cocción
			1er lado	2.º lado	
Filete de 1 pulgada de grueso	4 o 5*	550 °F	6	4	Término medio
Filete de 1 pulgada de grueso	4 o 5*	550 °F	7	5	Término medio
Filete de 1 pulgada de grueso	4 o 5*	550 °F	8	7	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso	5	550 °F	8	6	Bien cocido
Pollo (con hueso)	5	450 °F	20	10	Bien cocido
Pollo (deshuesado)	5	450 °F	8	6	Bien cocido
Pescado	5	550 °F	como se indica		Bien cocido
Camarones	4	550 °F	como se indica		Bien cocido
Hamburguesa de 1 pulgada de grueso	5	550 °F	9	7	Término medio
Hamburguesa de 1 pulgada de grueso	5	550 °F	10	8	Bien cocido

*Utilice la parrilla irregular (si está proporcionada) solo en la posición de parrilla 7 (los tiempos de cocción mostrados son aproximados y solo deben ser utilizados como recomendación).




Ajuste de la temperatura del horno

Su electrodoméstico ha sido calibrado de fábrica y sometido a prueba, a fin de asegurar una temperatura de horneado precisa. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente las instrucciones de tiempo y temperatura de sus recetas. Si piensa que el horno está cocinando a temperaturas más altas o más bajas que las de sus recetas, usted puede ajustar el control para que el horno cocine a mayor o menor temperatura de la que se muestra.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla "bake" (horneado) y suéltela después de que la pantalla muestre el ajuste de la temperatura de fábrica "00". Si la temperatura de fábrica del horno ha sido ajustada anteriormente, el ajuste más reciente aparecerá en la pantalla.
2. Puede aumentar la temperatura del horno en incrementos de 5°F cada vez que oprima la tecla . También puede reducir la temperatura del horno en incrementos de 5°F cada vez que oprima la tecla  (el rango máximo de ajuste está entre los +35°F y los -35°F).
3. Para aceptar el cambio, espere hasta que el control del horno emita la señal sonora (vea las notas).
4. Esto indica que el ajuste de la temperatura del horno ha sido aceptado y la pantalla mostrará nuevamente la hora del día.

Notas importantes:

- Si en cualquier momento del proceso de ajuste de temperatura del horno decide no cambiarlo, oprima la tecla  una vez antes de escuchar la señal sonora.
- La función de ajuste de temperatura del horno no puede ser modificada si las funciones de horneado o de asado están activas.
- También puede realizar el ajuste de la temperatura del horno si el control del horno ha sido modificado para funcionar en el modo de despliegue de temperatura °C (grados Celsius). En este caso, cada vez que oprima la tecla  o , el control aumentará la temperatura en incrementos de 1°C hasta un máximo de +18°C y la disminuirá hasta un máximo de -18°C, dependiendo de cuál tecla se oprima.
- No utilice termómetros de horno (como los que se consiguen en supermercados) para medir la temperatura interior del horno. Estos termómetros pueden tener una variación de 20°F a 40°F (-6,6°C a 4,4°C) grados con respecto a la temperatura real.

Funcionamiento de la luz del horno (en algunos modelos)

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

Oprima el interruptor de la luz del horno (marcado como "OVEN LIGHT", o luz del horno) ubicado en el panel de control para ENCENDER y APAGAR la luz del horno cuando la puerta esté cerrada.

La luz del horno se encuentra en la parte trasera superior izquierda en el interior del horno. Para cambiar la luz interior del horno, vea el apartado "Cambio de la luz del horno" en la sección "Cuidado y limpieza".

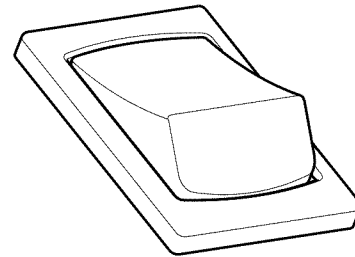


Figura 11: Interruptor de la luz del horno

Cuidado y limpieza

Tipo de superficie	Recomendación
Perillas de control Piezas pintadas del armazón Moldura decorativa pintada Moldura de aluminio, plástico o vinilo	Para limpieza general, use agua caliente jabonosa y un paño. Para manchas más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición "OFF" (apagado); sosténgalas firmemente y tire de ellas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.
Panel de control Membrana del teclado de control Molduras decorativas	Antes de limpiar el panel de control, APAGUE todos los controles, active el bloqueo del horno (algunos modelos) y, de ser necesario, retire las perillas del panel. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Limpie usando agua caliente jabonosa y un paño. Asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel, especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua dentro o cerca de los controles puede causar daños al electrodoméstico. Cuando lo enjuague, utilice un paño limpio y agua limpia y asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel de control.
Piezas de porcelana esmaltada	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva. Enjuague y seque con un paño limpio. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
Interior del horno	Para el interior del horno, limpie los derrames excesivos del fondo de la cavidad del horno antes de iniciar la autolimpieza. Limpie todas las manchas del marco del horno y del forro de la puerta por fuera de la junta de la puerta del horno. Para conocer precauciones muy importantes para la limpieza, asegúrese de leer todas las instrucciones de la sección sobre "Flex Clean" (limpieza flexible).
Puerta del horno	Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior y delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe ni permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos de la puerta. No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno.
Cubierta de vidrio cerámico	No use agentes de limpieza tipo aerosol para hornos en la cubierta. Vea los apartados sobre limpieza y mantenimiento de la cubierta en la sección "Cuidado y limpieza".
Acero inoxidable (algunos modelos)	Sólo utilice limpiadores y cremas para pulir fabricadas especialmente para limpiar acero inoxidable. Frote siempre a favor del grano para evitar causar daños. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Pula la superficie con un paño libre de pelusas. Siempre asegúrese de limpiar bien el exceso de limpiador o de crema para pulir de las superficies pues pueden dejar manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser removidas. Limpie las manchas más fuertes con agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño.

Table 4:

Mantenimiento de la cubierta

Es esencial la limpieza adecuada y consistente de la cubierta de vidrio cerámico para mantenerla.

Antes de usar la cubierta por primera vez, aplique la crema recomendada de limpieza para cubiertas (CookTop® Cleaning Creme; visite www.sears.com en Internet para un limpiador de repuesto; artículo número 40079). Pule con un paño no abrasivo o una esponja de limpieza antirayaduras. Esto facilitará la limpieza cuando la superficie de cocción se ensucie al cocinar. La crema especial de limpieza para superficies de cocción deja una capa protectora en el vidrio para ayudar a prevenir rayaduras y abrasiones.

Si desliza utensilios con fondos de aluminio o de cobre, pueden dejar marcas metálicas sobre la superficie de cocción. Estas marcas deben ser eliminadas inmediatamente después de que la superficie de cocción se haya enfriado, con una crema de limpieza para superficies de cocción. Las marcas metálicas pueden hacerse permanentes si no se quitan antes del siguiente uso.

Los utensilios (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos o sucios pueden marcar o rayar la superficie de cocción.

No:

- Use utensilios sucios o con acumulación de suciedad en el fondo. Reemplácelos con utensilios limpios antes de cocinar.
- Use la cubierta como tabla para cortar o como mesa de trabajo en la cocina.
- Cocine alimentos directamente sobre la superficie de la cubierta sin un utensilio.
- Deje caer objetos pesados o duros sobre la cubierta de vidrio cerámico, ya que la pueden quebrar.
- Deslice ningún objeto de metal o de vidrio sobre la cubierta.

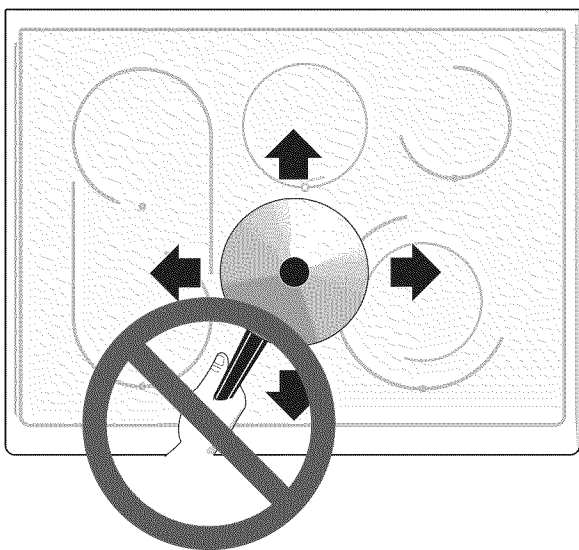


Figura 12: No lo deslice el utensilio sobre la cubierta.

Limpieza de la cubierta

⚠ ADVERTENCIA No use un limpiador sobre la cubierta si la superficie está caliente. Los vapores que se desprenden pueden ser peligrosos para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

⚠ ATENCION Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición "OFF" (apagado) y que la cubierta esté FRÍA. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

Para las manchas leves a moderadas

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza para cubiertas (CookTop® Cleaning Creme) directamente sobre la superficie. 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 superficie de cocción esté completamente limpia y sin residuos.

Para las manchas fuertes y quemadas:

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza para cubiertas (CookTop® Cleaning Creme) directamente sobre el área manchada. Frote el área manchada usando una esponja de limpieza antirayaduras de plástico no abrasiva y aplique presión cuando sea necesario. No use la esponja que utilice para limpiar la superficie de cocción para ningún otro propósito.

Si queda suciedad en la superficie de cocción, ráspela cuidadosamente con una hojilla de afeitar de metal, sosteniéndola a un ángulo de 30 grados en relación con la superficie. Retire la suciedad raspada con una crema de limpieza para superficies de cocción y pule la superficie hasta que quede limpia.

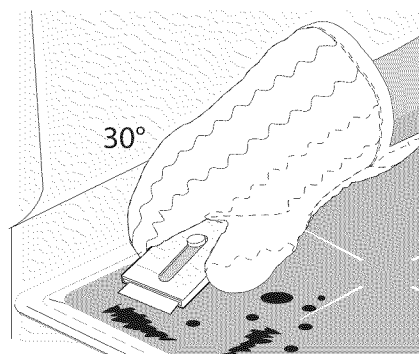


Figura 13: Limpieza con la ayuda de una hojilla de afeitar

Plástico o alimentos con alto contenido de azúcar:

Estos tipos de manchas deben ser removidas inmediatamente si ocurre un derrame o se derriten sobre la superficie de la cubierta de vidrio cerámico. Pueden ocurrir daños permanentes (como picaduras sobre la superficie de cocción) si estos derrames no se limpian inmediatamente. Después de APAGAR los elementos superiores, use un raspador con hojilla de afeitar o una espátula de metal con guantes de hornear y raspe el derrame de la superficie caliente (como se muestra). Permita que la superficie de cocción se enfríe y use el mismo método de limpieza que para las manchas fuertes o quemadas.

Limpieza de la cubierta (cont.)

- No use limpiadores abrasivos ni esponjas ásperas tales como las esponjas de metal o de nylon. Éstas pueden rayar la superficie de cocción y dificultar su limpieza.
- No use limpiadores abrasivos tales como el blanqueador con cloro, el amoníaco o los limpiadores para hornos, ya que pueden rayar o decolorar la cubierta.
- No use esponjas, paños o toallas de papel sucios, ya que pueden dejar sucio o pelusas sobre la cubierta que se pueden quemar y causar decoloración.

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 superficies de cocción de vidrio cerámico.



Figura 14: No use productos químicos de limpieza ásperos.

Limpieza del fondo del horno

Tenga en cuenta lo siguiente:

En algunos modelos, el elemento inferior de horneado está visible. Las siguientes instrucciones se aplican SOLAMENTE a los modelos con elemento de horneado visible.

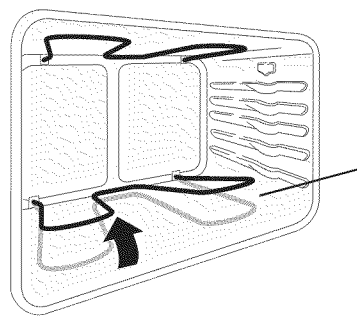


Figura 15: Limpieza del fondo del horno

Sólo en los modelos con elemento de horneado visible: el elemento inferior de horneado puede ser elevado aproximadamente 4 o 5 pulgada para permitirle limpiar el fondo del horno

Papel de aluminio y sus utensilios

⚠ ADVERTENCIA NUNCA cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

Revestimientos protectores: No use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

- **Papel de aluminio:** el uso del papel de aluminio sobre una cubierta caliente podría dañar la cubierta. No use utensilios de aluminio ligero y no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos superiores bajo NINGUNA circunstancia.
- **Utensilios de aluminio:** el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usen utensilios de aluminio sobre la superficie de cocción. Si permite que el contenido de los utensilios de aluminio se seque durante el uso de la cubierta, no solo se dañará el utensilio, sino que puede fundirse sobre la superficie de vidrio cerámico, romperla o marcarla, dañándola permanentemente.

Reemplazo de la luz del horno

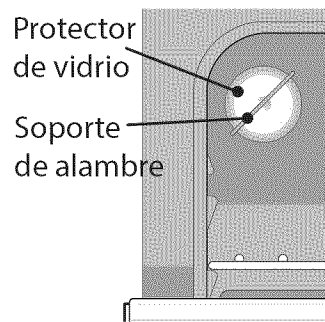


Figura 16: Reemplazo de la luz del horno

Asegúrese de que todas las piezas estén frías antes de reemplazar las bombillas del horno. Utilice un guante de cuero como protección en caso de que haya vidrios rotos.

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe la estufa.
2. Reemplace la bombilla por una bombilla nueva de 40 vatios apta para electrodomésticos.
3. Vuelva a conectar el suministro eléctrico o vuelva a enchufar la estufa. Restablezca el reloj del horno.

Desmontaje y reinstalación de la puerta elevable

⚠ ATENCION Para evitar posibles lesiones cuando desinstale o reinstale la puerta del horno, siga cuidadosamente las instrucciones indicadas más abajo y siempre sostenga la puerta del horno con ambas manos alejadas del área de la bisagra de la puerta.

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

Para extraer la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno dejándola horizontal con el piso.
2. Retire los dos tornillos ubicados en el revestimiento interior de la puerta (Figura 17).
3. Inserte los dos tornillos en los agujeros de la bisagra de la puerta ubicados en el lado del brazo de la bisagra, uno en cada bisagra (Figura 17).
4. Cierre la puerta del horno hasta que la puerta se detenga, (no fuerce la puerta para que se cierre más). Al colocar estos tornillos la puerta se mantendrá abierta aproximadamente 45 grados.
5. Sujete firmemente la puerta en ambos lados y deslícela hacia arriba para sacarla de las bisagras en el mismo ángulo (Figura 18).
6. Para limpiar la puerta del horno, siga las instrucciones proporcionadas que se muestran en la tabla de limpieza bajo el apartado "puerta del horno".

Para reinstalar la puerta del horno:

1. Asegúrese de que los brazos de la bisagra permanecen en la posición de ángulo de 45 grados. Asegúrese de que los tornillos aún estén evitando que se muevan los brazos de las bisagras. Si los tornillos se salen de los agujeros de las bisagras, la(s) bisagra(s) puede(n) retroceder por presión contra el marco del horno y pueden pellizcar los dedos o picar el acabado de porcelana del marco delantero del horno.
2. Sujete la puerta por los lados cerca de la parte superior a la vez que hace descansar la parte delantera inferior de la puerta sobre su rodilla. Inserte las ranuras de la parte inferior de la puerta sobre las bisagras de la puerta. (Figura 18).
3. Deje deslizar la puerta hacia abajo, hacia las bisagras uniformemente al mismo ángulo de 45 grados. Los brazos de las bisagras tienen que quedar insertados en las esquinas inferiores tanto como sea posible.
4. Abra completamente la puerta (horizontal con el piso) y retire los tornillos de los agujeros de las bisagras de la puerta.
5. Vuelva a instalar los dos tornillos en el revestimiento de la puerta (Figura 17).
6. Si la puerta no está alineada con el marco del horno, retírela y repita los pasos anteriores.

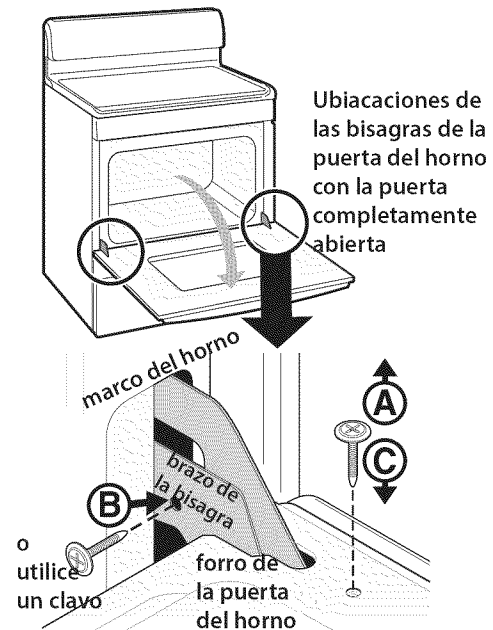


Figura 17: Ubicaciones de las bisagras y pasos para la desinstalación de las bisagras

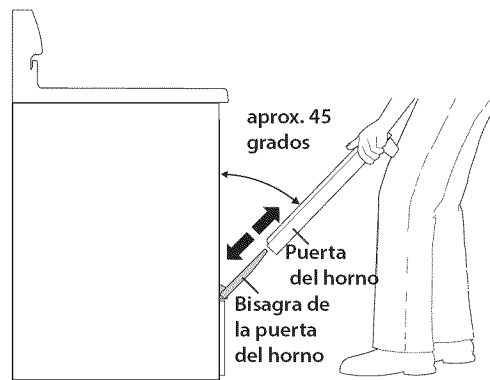


Figura 18: Desinstalación de la puerta del horno

Instrucciones especiales de cuidado

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

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

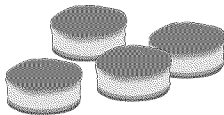
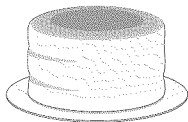
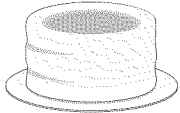
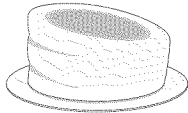
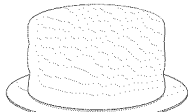
Antes de solicitar servicio técnico

Horneado

Para obtener mejores resultados de horneado, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles, etc. No es necesario precalentar el horno para asar carnes o preparar guisos.

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

Problemas y soluciones de horneado

Problemas de horneado	Causas	Soluciones
<p>Las galletas y bizcochos se queman en su parte inferior.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Las galletas y bizcochos se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. La parrilla está demasiado llena. Las bandejas oscuras absorben calor demasiado rápido. 	<ul style="list-style-type: none"> Deje que el horno se caliente a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos en el horno. Elija tamaños de bandejas que dejen entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los costados cuando se coloquen en el horno. Use una bandeja de hornear de peso medio.
<p>Las tortas quedan demasiado oscuras en la parte superior o inferior.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Las tortas se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. La parrilla estaba en una posición demasiado baja o alta. El horno está demasiado caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Use las parrillas en la posición correcta para sus necesidades de horneado. Ajuste la temperatura del horno a 25°F/12°C por debajo de lo recomendado.
<p>Las tortas quedan crudas en el centro.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> El horno está demasiado caliente. Tamaño de bandeja incorrecto. La bandeja no está centrada en el horno. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste la temperatura del horno a 25°F/12°C por debajo de lo recomendado. Use una bandeja del tamaño sugerido en la receta. Use las parrillas en la posición correcta y coloque la bandeja en el horno de manera que queden entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja.
<p>Las tortas quedan inclinadas.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> El horno no está nivelado. La bandeja está demasiado cerca de la pared o la parrilla está demasiado llena. La bandeja está deformada. 	<ul style="list-style-type: none"> Coloque una taza de medir de vidrio marcada llena de agua en el centro de la parrilla del horno. Si el agua no está nivelada, consulte las instrucciones de instalación para nivelar el horno. Asegúrese de dejar entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja en el horno. No use bandejas abolladas o deformadas.
<p>Los alimentos no están completamente cocidos cuando se termina el tiempo de cocción.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> El horno está demasiado frío. El horno está demasiado lleno. Se abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste el horno a 25°F/12°C por encima de la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado. Asegúrese de retirar todas las bandejas del horno excepto las utilizadas para hornear. Abra la puerta del horno solamente después del tiempo mínimo de horneado recomendado.

Soluciones de problemas comunes

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

Problema	Solución
Resultados de horneado deficientes.	<p>Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Use la posición de parrilla correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Caliente el horno a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Vea "Ajuste de la temperatura del horno" en la página 19 si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío.</p>
El horno no funciona.	<p>La hora del día no está programada. Primero se debe programar el reloj del horno para que el horno funcione.</p> <p>Asegúrese de que los controles del horno estén configurados adecuadamente. Vea "Ajuste del reloj" en la página 16 y repase las instrucciones de la función de cocción deseada en este manual.</p> <p>El cableado de servicio está incompleto.</p>
La luz del horno no funciona.	<p>Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. Vea "Reemplazo de la luz del horno" en la página 22.</p>
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	<p>Hay derrames excesivos en el horno. Ha caído grasa o comida en la parte inferior o en el interior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes cuando se asa a la parrilla, vea "Ajuste del horneado" en la página 17.</p>
Las parrillas presentan decoloración o no se deslizan con facilidad.	<p>Se dejaron las parrillas en el interior del horno durante la autolimpieza "Self Clean". Siempre retire las parrillas del interior del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y vuelva a colocarlas en el horno.</p>
Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.	<p>Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones de asado a la parrilla en "Ajuste del horneado" en la página 17.</p> <p>La carne está demasiado cerca del elemento de asar. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el elemento. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes de grasa restantes para evitar que la carne se pandee.</p> <p>Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.</p>
El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error "F" o "E".	<p>El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima "STOP" (apagado) para anular el código de error. Pruebe la función de horneado o de asado a la parrilla. Si se repite el error "F" o "E", desconecte el electrodoméstico, espere 5 minutos y vuelva a conectarlo. Vuelva a programar el reloj con la hora correcta del día. Pruebe nuevamente la función de horneado o de asado a la parrilla. Si la falla vuelve a aparecer, oprima "STOP" (apagado) para anular el mensaje.</p>

Master Protection Agreements

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

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

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

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

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

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

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

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. 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.
- ☑ **25% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

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

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

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

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

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, llame al 1-800-4-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

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

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

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

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

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

1-800-469-4663 (Canada)

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

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

The Sears logo, consisting of the word "sears" in a lowercase, serif font.

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

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

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears Brands, LLC