

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

Model/Modelo: 790.9261\*

# Kenmore®

## Electric Range

## Estufa eléctrica

\* = color number, número de color

P/N 808529905 Rev. A

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



# Table of Contents

Cooking Recommendations.....	8	Oven Controls .....	15
Before Setting Surface Controls.....	10	Minimum and Maximum Control Settings .....	15
Using Proper Cookware .....	10	Care and Cleaning .....	20
Setting Surface Controls.....	12	Before You Call.....	24
Before Setting Oven.....	14	Oven Baking .....	24
		.....	24

---

## KENMORE LIMITED WARRANTY

WITH PROOF OF SALE the following warranty coverage applies when this appliance is correctly installed, operated and maintained according to all supplied instructions.

### One Year on Appliance

FOR ONE YEAR from the date of sale this appliance is warranted against defects in material or workmanship. A defective appliance will receive free repair or replacement at option of seller.

### Lifetime on Cooktop Gas Burners, Cooktop Electric Elements and Oven Door Glass

FOR AS LONG AS IT IS USED from the date of sale, a free replacement will be supplied for a defective cooktop gas burner, cooktop electric element or oven door glass. If the defect appears within the first year, a new burner, element or door glass will be installed at no charge. If the defect appears after the first year, a new burner, element or door glass will be supplied but not installed at no charge. This Lifetime warranty covers only the burner, element or door glass, and does not apply to any other related component or mechanism. You are responsible for the labor cost of burner or element installation after the first year from the date of sale.

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

All warranty coverage applies for only 90 DAYS from the sale date if this appliance is ever used for other than private household purposes.

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

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

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

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

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

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

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

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 risk type.

Warnings and important instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised with installing, maintaining, or operating your appliance.

## DEFINITIONS

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

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

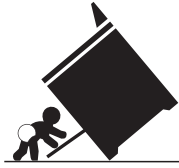
**⚠ CAUTION** - Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

**IMPORTANT** - Indicates installation, operation, maintenance, or valuable information that is not hazard related.

**NOTE** - Indicates a short, informal reference – something written down to assist the memory or for future reference.

### **⚠ WARNING**

### Tip Over Hazard



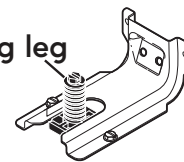
- A child or adult can tip the range and be killed.
- Verify the anti-tip device has been installed to floor or wall.

- 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 tilt range forward. When properly installed, the range should not tilt forward.

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR UNPACKING AND INSTALLATION

**IMPORTANT** - Read and follow the below instructions and precautions for unpacking, installing, and servicing your appliance:

Remove all tape and packaging before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material. Do not remove the wiring label and other literature attached to the appliance. Do not remove model/serial number plate.

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.

Never modify or alter the construction of the appliance by removing the leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the appliance.

Be sure to have an appropriate foam-type fire extinguisher available, visible, and easily accessible located near the appliance.

## GROUNDING INSTRUCTIONS

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

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

**Proper Installation**—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. In the United States, install in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54, latest edition and National Electrical Code NFPA No. 70 latest edition, and local electrical code requirements. In Canada, install in accordance with CAN/CGA B149.1 and CAN/CGA B149.2 and CSA Standard C22.1, Canadian Electrical code, Part 1-latest editions and local electrical code requirements. Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.

For personal safety, this appliance must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be securely connected to an electrical outlet or junction box that is the correct voltage, is correctly polarized and properly grounded, and protected by a circuit breaker in accordance with local codes.

It is the personal responsibility of the consumer to have the appropriate outlet or junction box with the correct, properly grounded wall receptacle installed by a qualified electrician. It is the responsibility and obligation of the consumer to contact a qualified installer to assure that the electrical installation is adequate and is in conformance with all local codes and ordinances.

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING THE APPLIANCE

**⚠ WARNING** - Storage In or On Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven or microwave, near surface burners or elements, or in the storage or warmer drawer (if equipped). 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 appliance.

**⚠ 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** - Do not store items of interest to children in the cabinets above the appliance or on the backguards of ranges. Children climbing on or near the appliance to reach items could be seriously injured.

**⚠ WARNING** - Do not allow children to climb or play around the appliance. The weight of a child on an open oven door may cause the appliance to tip, resulting in serious burns or other injury. An open drawer when hot may cause burns.

**⚠ WARNING** - Stepping, leaning, or sitting on the door or drawers of this appliance can result in serious injuries and also cause damage to the appliance.

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

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

**⚠ WARNING** - Never use your appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the appliance.

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

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

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

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

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

**⚠ CAUTION** - Do not touch surface burners or elements, areas near these burners or elements, interior surfaces of the oven, or the warmer drawer (if equipped). Surface burners and elements may be hot even though they appear cool. Areas near surface burners and elements may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they are cool. These areas may include the cooktop, surfaces facing the cooktop, oven vent areas, oven door, and oven window.

**⚠ CAUTION** - Do not attempt to operate the appliance during a power failure. If the power fails, always turn off the appliance. If the appliance is not turned off and the power resumes, electric surface elements may resume operation when power is restored. Once the power resumes, reset the clock and the oven function.

Save these instructions for future reference.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR RADIANT COOKTOP

Know which knob or key 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.

Cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent surface elements — To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the cookware should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over other cooking areas.

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 size. Using the proper cookware on the cooking area will improve efficiency.

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

Improper cookware may break due to sudden changes in temperature. Check the cookware manufacturer's recommendations for cooktop use.

Never leave surface elements unattended. Boil-overs may cause smoking and greasy spills that may ignite. A pan that has boiled dry could be damaged and may damage the cooktop.

Do not use a searing grill meant for use with a broiler pan on the cooktop. The searing grill is not designed for use on the cooktop. Doing so may result in a fire.

When you are flaming foods under a ventilating hood, turn on the fan.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR GLASS AND CERAMIC COOKTOPS

Do Not Clean or Operate a Broken Cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean cooktop glass with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.

Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

Protective liners—Do not use aluminum foil, aftermarket oven liners, or any other materials or devices to line oven bottom, oven racks, or any other part of the appliance. Only use aluminum as recommended for baking, such as lining cookware or as a cover placed on food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or a short circuit.

Use care when opening oven door, lower oven door, or warmer drawer (some models). Stand to the side of the appliance when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.

Keep oven vent ducts unobstructed. Touching surfaces in this area when the oven is on may cause severe burns. Do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items can melt or ignite.

Placement of oven racks - Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot burner or element in oven. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Remove all cookware and utensils before moving the rack.

Do not use a broiler pan without its insert. Broiler pans and inserts allow dripping fat to drain away from the high heat of the broiler. Do not cover the broiler insert with aluminum foil; exposed fat and grease could ignite.

Save these instructions for future reference.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

Do not cook food on the oven bottom. Always cook in proper cookware and always use the oven racks.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR APPLIANCE

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

Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire. Do not allow grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire.

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 hood or filter. Follow the manufacturer's instructions for cleaning vent hoods.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SERVICE AND MAINTENANCE

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 appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

Remove the oven door from any unused oven if it is to be stored or discarded.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth. Doing so could cause the bulb to break. Handle halogen lights (if equipped) with paper towels or soft gloves. Disconnect the appliance or shut off the power to the appliance before removing and replacing the bulb.

## 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 [Figure 1](#) for serial plate location.

Model No. \_\_\_\_\_

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

Date of Purchase \_\_\_\_\_

Save sales receipt for future reference.

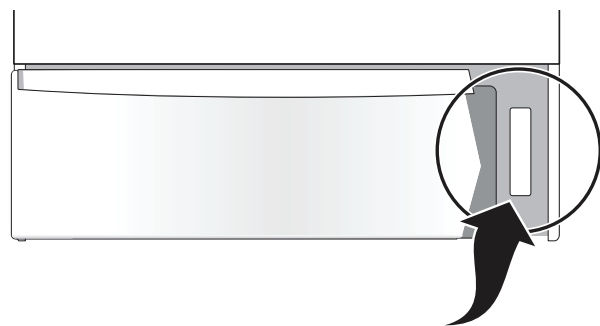




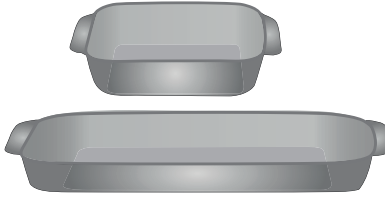
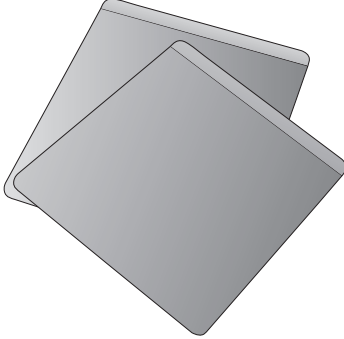
Figure 1: Serial plate location

To locate the serial plate, open storage drawer (some models) or warmer drawer (some models). The serial plate is attached to the lower right oven frame.

# Cooking Recommendations

## Bakeware

The material of bakeware affects how evenly and quickly it transfers heat from the pan to the food.

Material	Attributes	Recommendation
<p>Shiny metal bakeware</p> 	<p>Shiny, aluminum, and non-coated bakeware is the best for even heating. It is suitable for all baked goods.</p>	<p>Recommended cooking temperatures and times are based on shiny metal bakeware.</p>
<p>Dark metal bakeware</p> 	<p>Dark bakeware cooks hotter than shiny bakeware.</p>	<p>Reduce the cooking temperature by 25° F (13-14° C) when using dark bakeware.</p>
<p>Glass bakeware</p> 	<p>Glass bakeware cooks hotter than shiny bakeware.</p> <p>Glass is convenient, as the same piece of bakeware can be used for cooking, serving, and storing food.</p>	<p>Reduce the cooking temperature by 25° F (13-14° C) when using glass bakeware.</p>
<p>Insulated bakeware</p> 	<p>Insulated bakeware cooks cooler than shiny bakeware.</p> <p>Insulated bakeware is designed for baking in gas ovens.</p>	<p>Increase the cooking temperature by 25° F (13-14° C) when using insulated bakeware.</p>



### Cooking Conditions

Conditions in your kitchen can affect the performance of your appliance when cooking food.

Condition	Attributes	Recommendation
Aging cookware	As pans age and become discolored, cooking times may need to be reduced slightly.	If food is too dark or overcooked, use the minimum cook time in the recipe or packaging.  If food is too light or undercooked, use the middle to maximum cook time in the recipe or packaging.
High altitude	Air is drier and air pressure is lower.  Water boils at a lower temperature, and liquids evaporate faster.  Foods may take longer to bake.  Doughs may rise faster.	Adjust cooking temperature, cooking time, or recipes as needed.  Increase amount of liquid in baking recipes. Increase cook time on cooktop. Cover dishes to reduce evaporation.  Increase bake time or oven temperature.  Reduce amount of baking soda or baking powder in recipe. Reduce rising time or punch down dough and allow it to rise twice.

### Cooking Results: Small adjustments may fix a problem with food not being as done as you like.

Result	Recommendation
Food too light	Use the middle to maximum cook time recommended on packaging or recipe.
Food too dark	Use the minimum cook time recommended on packaging or recipe.

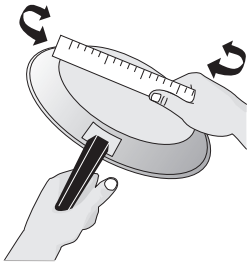
### Cooking Tips: Use these additional tips to get the best results from your appliance.

Cooking	Tips
<b>Baking</b>	
Rack placement	Follow the instructions in " <a href="#">Oven Controls</a> " on starting on <a href="#">page 16</a> . When using only one rack, place the rack so the food is in the center of the oven.
Preheat	Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads. Insert food immediately after the beep.
Checking food	Use the window and oven light when checking food. Opening the door may reduce baking performance.
Food placement	Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
<b>Broiling/Roasting</b>	
Broiling pan	For best results when broiling, use a broil pan with a broil pan insert designed to drain the fat from the food, help avoid spatter, and reduce smoking. The broiler pan will catch grease spills, and the insert helps prevent grease splatters.  Note: If a broiler pan and insert are not supplied with this appliance, they may be purchased from Sears. Call 1-844-553-6667 and order broiler pan kit 5304442087.

# Before Setting Surface Controls

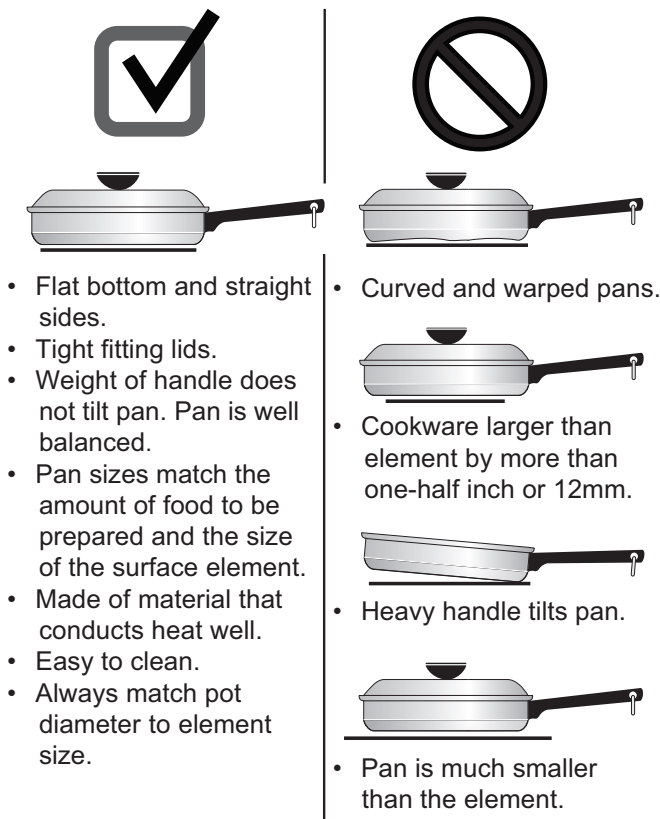
## Using Proper Cookware

The size and type of cookware used will influence the heat setting needed for best cooking results. Be sure to follow the recommendations for using proper cookware as illustrated in Figure 2 and Figure 3.



Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (see Figure 2). Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface of the heating element (see Figure 3).

Figure 2: Testing cookware



- 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.

- Curved and warped pans.
- Cookware larger than element by more than one-half inch or 12mm.
- Heavy handle tilts pan.
- Pan is much smaller than the element.

Figure 3: Proper cookware

## 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 and pitting).
- **Copper** - Excellent heat conductor but discolors easily (see Aluminum).
- **Stainless** - Slow heat conductor with uneven cooking results. Durable, easy to clean, and resists staining.
- **Cast Iron** - A slow heat conductor, but will retain heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached.
- **Porcelain-enamel on metal** - Heating characteristics will vary depending on base material.
- **Glass** - Slow heat conductor.

**IMPORTANT:** Do not place empty aluminum, glass, or porcelain-enamel coated cookware on the element. The melting point of cookware made with these materials may be reached quickly, especially if left empty. If the cookware melts it will damage the cooktop. Follow all the cookware manufacturer's recommendations for use and care of cookware.

**IMPORTANT:** NEVER place or straddle a cooking utensil over two different surface cooking areas at the same time. Incorrect use may damage the cooktop.

### 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 the element off several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.

**⚠ CAUTION** Surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. **The element surface may still be hot**, and burns may occur if the element or surrounding area is touched before it has cooled to a safe temperature.

**⚠ CAUTION** **Do not** place flammable items such as plastic salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrapping 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** use aluminum foil to line surface drip bowls or reflector pans. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.

### Important notes:

- Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle on and off, even at the HI setting.
- Be sure to read detailed instructions for coil cooktop cleaning in the [“Care and Cleaning”](#) section and [“Before You Call”](#) checklist section of this *Use and Care Guide*.
- **Do not** allow aluminum foil, or any material that can melt, to make contact with the cooking element. If these items melt on the cooktop, they will damage the cooktop.

### Element On and Hot Surface Indicator Lights

The ELEMENT ON indicator light will turn on when one or more elements are turned on.

A quick glance at this indicator light when cooking is finished is an easy check to be sure all surface elements are turned off.

The HOT SURFACE indicator light will turn on when the burner is hot enough to cause burns and will remain on after the burner is turned off until the surface has cooled to a safe temperature.

ELEMENT ON 

Figure 4: Element indicator light

# Setting Surface Controls

## Radiant surface elements

To operate the radiant element:

1. Place correctly sized cookware on the radiant surface element.
2. Push in and turn the surface control knob in either direction (Figure 5) to the desired setting (refer to the “Suggested radiant surface element settings” table, Table 1).
3. When cooking is complete, turn the radiant surface element OFF before removing the cookware.

Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. 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 (see Figure 5). 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.

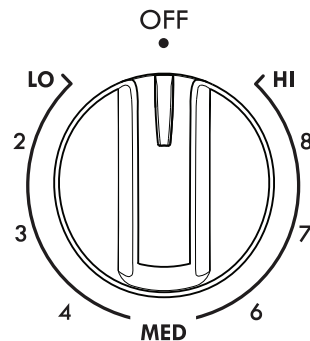
## Suggested radiant surface element settings

The suggested settings found in Table 1 below are based on cooking with medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

Settings	Type of Cooktop
High (HI - 9)	Start most foods, bring water to a 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 or steam vegetables
Medium Low (2 - 4)	Keep foods cooking, poach, stew
Low (1)	Low temperature cooking
Low (LO)	Keep warm, melt

**Table 1: Suggested settings for radiant elements**

**Important note:** Do not allow aluminum foil or ANY material that can melt to make contact with the radiant surface element. If these items melt on the cooktop, they will damage the cooktop.



**Figure 5: Surface control knob**

**CAUTION** Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. **The element may still be hot** and burns may occur if the element 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.

**CAUTION** Do not use aluminum foil to line surface drip bowls or reflector pans. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.

## Important notes:

- The size and type of utensil used and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best cooking results.
- The Element ON indicator lights will glow when one or more elements are turned ON. A quick glance at these indicator lights when finished cooking is an easy check to be sure all control knobs are turned OFF. The Hot Surface indicator light will remain on AFTER the control knob is turned to the “OFF” position and will stay on until the heating surface area has cooled sufficiently.

## 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) Web site and be sure to read all the information they have available as well as follow their recommendations for home canning procedures.

- Use only a completely flat bottom canner with no ridges that radiate from the bottom center when home canning. Heat is spread more evenly when the bottom surface is flat. Use a straight-edge to check canner bottom.
- 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 and to center canners on the burner grates.
- 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.
- Use tested recipes and follow instructions carefully. Check with your local Cooperative Agricultural Extension Service or a manufacturer of glass jars for the latest canning information.
- It is best to can small amounts and light loads.
- Do not leave water bath or pressure canners on high heat for an extended amount of time.

# Before Setting Oven

## Oven Vent Location

The oven is vented as shown below. When the oven is on, warm air is released through the vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. Do not block oven vent. Never close off the openings with aluminium foil or any other material. Steam or moisture may appear near the oven vent. This is normal.

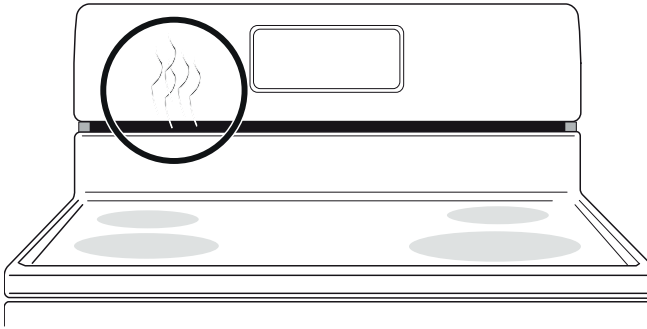


Figure 6: Oven vent

**⚠ WARNING** -Protective Liners — **Do not** use aluminum foil or any other material or liners to line the oven bottom, walls, racks or any other part of the range. Doing so will alter the heat distribution, produce poor baking results, and possibly cause permanent damage to the oven interior. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.

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

**⚠ CAUTION** - To prevent possible damage to the oven, do not attempt to close the oven door until all the oven racks are fully positioned back inside the oven cavity

## Types of oven racks

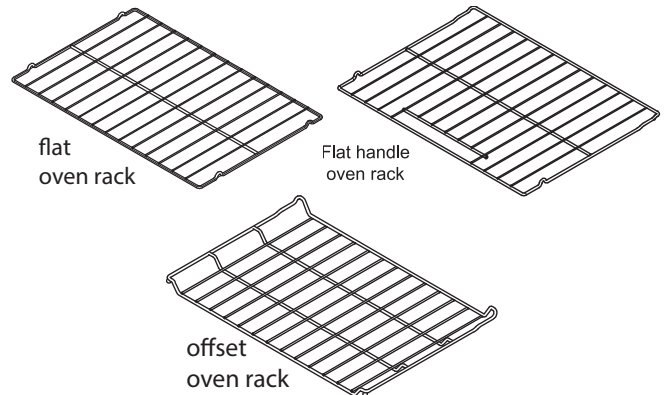


Figure 7: Oven rack types

- **Flat oven racks** may be used for most cooking needs and may be placed in most oven rack positions.
- The **offset oven rack** (some models) provides additional step down positions from the standard flat rack design. The offset design positions the base of the rack about  $\frac{1}{2}$  of a rack position lower than the flat rack and may be used in most oven rack positions. To maximize oven cooking space, place the bottom oven rack in the lowest rack position for baking or roasting large cuts of meat.

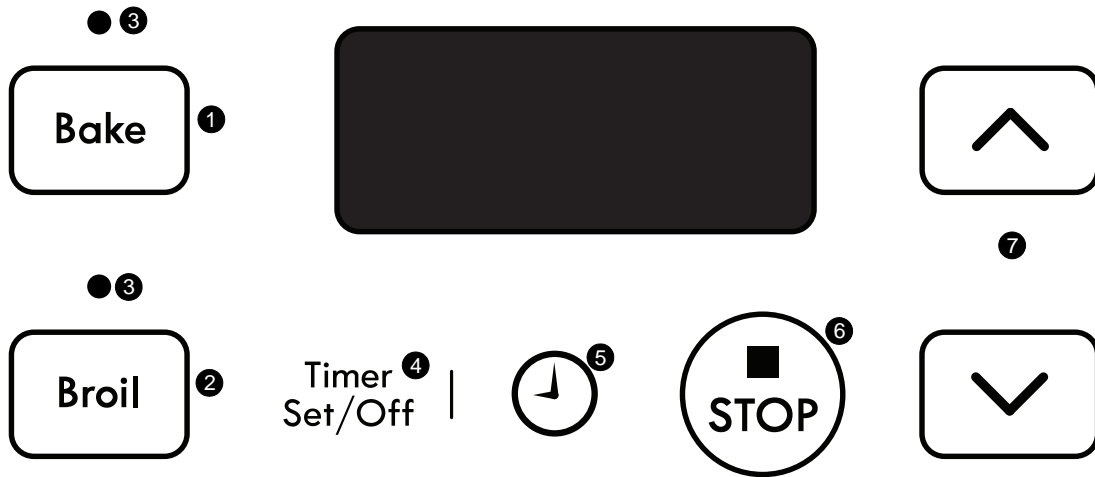
## Removing, replacing, and arranging flat or offset oven racks

Always arrange the oven racks when the oven is cool.

**To remove** - Pull the oven rack straight forward until it reaches the stop position. Lift up front of oven rack slightly and slide out.

**To replace** - Place the oven rack on the rack guides on both sides of oven walls. Tilt the front of oven rack upward slightly and slide the oven rack back into place. Be sure oven racks are level before using.

# Oven Controls





1. **Bake** - Selects Bake function.
2. **Broil** - Selects Broil function.
3. **OVEN ON indicator light** - Appear above Bake and Broil. Light glows when oven is on and each time the oven cycles to maintain the set oven temperature.
4. **Timer ON/Off** - Use to set and cancel the timer and to set the Continuous Bake feature.
5. **CLOCK** - Use with arrow keys to set time of day.
6. **STOP** - Cancels any active oven function except clock and timer.
7. **Up / Down arrows** - Use with the function keys to accept settings and adjust temperature and times.

## Setting Clock

When the appliance is first powered up or when the power supply to the appliance has been interrupted, **12:00** will flash in the display. The time of day must first be set before operating the oven.

### To set the clock

1. Press **CLOCK** key once. **CLO** appears in display.
2. Press  or  and the time appears in the display. Continue to hold arrow key until the correct time of day appears in the display.
3. Release key when desired time is reached. Clock will set to new time in a few seconds.

### Important note:

The time of day cannot be changed when the oven is set for cooking.

## Minimum and Maximum Control Settings

All of the features listed have minimum and maximum time and temperature settings that may be entered into the control.

Table 2: Minimum and maximum control settings



Feature	Min. Temp or Time	Max. Temp or Time
Bake	170°F (77°C)	550°F (288°C)
Broil	LO	Hi
Timer	1 minute	11 hrs. 59 mins.
Clock 12 Hr.	1:00	12:59



## Oven Controls

### Setting Timer

The timer may be set from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

#### To set the timer:

1. Press **Timer ON/OFF**.
2. Press and hold  to increase the time. Release  when the desired time appears in the display. The timer will begin to count down.
3. When the set time has run out, the timer will sound with three beeps and will continue to beep three times every 60 seconds until **Timer ON/OFF** is pressed.

To change time remaining in timer, press and hold  or  to increase or decrease any time remaining.

To cancel the timer before at any time, press **Timer ON/Off** once.



#### Important notes:

- The timer does 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 timer may be used alone or when any other oven function is active.
- The indicator light located above **Timer ON/OFF** will glow when the timer is active.
- The timer will display hours and minutes until 1 hour remains. When less than 1 hour remains, the display will count down in minutes and seconds. Once the timer has less than 1 minute remaining, only seconds will display.
- If the timer is active when oven cooking, the minute timer will show in the display by default. To view information of any other active oven function, press the key once for the active function to view status.

### Changing Temperature Display to Fahrenheit (°F) or Celsius (°C)

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

#### To change temperature display mode from °F to °C or from °C to °F:

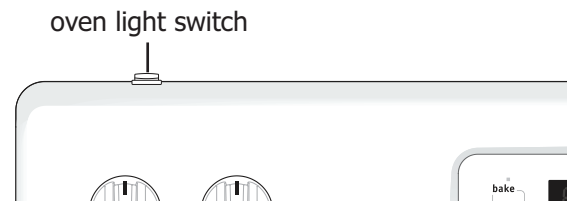
1. Press **Broil**. **HI** appears in the display.
2. Press and hold **Broil** until **F** or **C** appears in the display.
3. Press either  or  to toggle between **F** or **C** mode choices.
4. Release the arrow key and the oven control will accept change. The display will return to the time of day.

#### Important note:

The temperature display mode cannot be changed when the oven is set for cooking.

### Operating Oven Light

The oven light will automatically turn on when the oven door is opened. Press the oven light switch located on the upper left control panel to turn the interior oven light ON and OFF whenever the oven door is closed.



The oven light is located at the upper left rear wall of the oven interior and is covered with a glass shield held in place by a wire holder. The glass shield protects the bulb from high temperatures and should always be in place when the oven is in use.

To replace the interior oven light, see [“Replacing oven light \(some models\)”](#) on page 23.








## Setting Bake

Use the bake function whenever the recipe calls for baking using normal temperatures. A reminder tone will sound when the set bake temperature is reached. Bake may be programmed for any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 288°C). The factory preset bake temperature is 350°F (177°C).



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

### To set Bake

1. Arrange oven racks and close oven door.
2. Press **Bake**. 350° appears in display.
3. Within 15 seconds, press  or . The display will show the default oven temperature of 350°F (177°C). By pressing  or , the oven temperature may be adjusted in 5°F increments (1°C).
4. The oven will begin heating to the selected temperature. When the oven temperature reaches the set temperature.

To cancel bake at anytime, Press  .

### To change the oven temperature after Bake has started:

1. Press **Bake**. The current set oven temperature will display.
2. Press  or  to increase or decrease the current set temperature to the new oven temperature.
3. Release arrow key and the oven will start the baking.

### Important notes:

- The oven will bake no longer than 12 hours. If you wish to bake for a longer period, see “Setting Timer” on page 16 for detailed information.

## Baking tips

- Fully preheat the oven before cooking 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 or cookies using two oven racks, place racks in positions 3 and 5 (See Figure 9).
- Dark or dull bakeware absorbs more heat than shiny bakeware. It may be necessary to reduce oven temperature and cook time to prevent overbrowning of some foods. Dark bakeware is recommended for pies. Shiny bakeware is recommended for cakes, cookies, and muffins.
- For best results when baking cakes or cookies using two oven racks, place pans as shown in Figure 8.

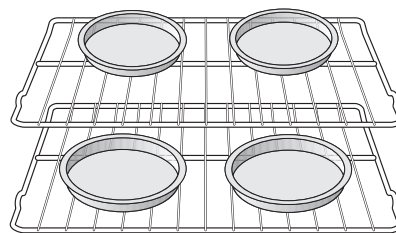


Figure 8: Baking on multiple levels

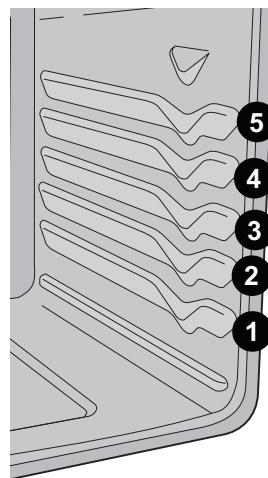


Figure 9: Oven rack positions

## Oven Controls

### Setting Broil

Broiling is direct heat cooking and will produce some smoke. If smoke is excessive, place food further away from the element. Watch food to prevent burning. When broiling, always remember to arrange the oven racks while oven is still cool. Increase or decrease broiling times or move to a different rack position to suit for doneness.

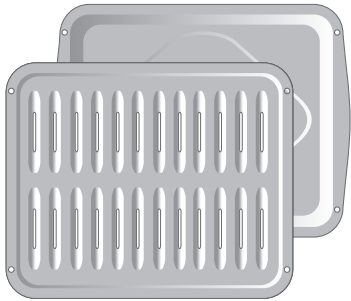
**⚠ WARNING** Should an oven fire occur, close the oven door and turn the oven off. If the fire continues, use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive. Do not use broiler drawer for storage. Items placed in broiler drawer will catch fire.

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

### Broiling Suggestions:

For medium doneness, position the broiler rack in the top or middle locating hole positions. For well-done foods such as chicken or thick cuts of meat, use rack in the lowest position.

For optimum browning, close broiler drawer and preheat broiler 5 minutes before adding food.



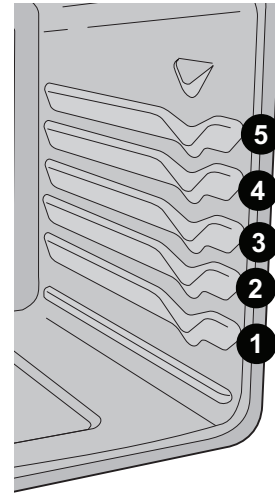
**Figure 10:** Broil pan and insert

For best results when broiling, use a broil pan with broil pan insert designed to drain the fat from the food and help avoid spatter and reduce smoking.





To purchase them, call Sears at 1-844-553-6667 and order broil pan kit 5304442087.

### Arranging the broil rack

1. Tilt rack slightly up.
2. Place extensions into the desired rear locating holes.
3. Lower front of rack into the slots in the front of the broiler drawer.
4. Make sure broil rack is level.
5. Be sure rack is level before broiling.



### 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. Keep the oven door closed.
3. Press **Broil**. **HI** will appear in display.
4. Press  or  until the desired broil setting level appears in the display. Press  for HI broil or  for LO broil setting.
5. Release arrow key and the oven will start broiling.
6. Broil on one side until food is browned. Turn and broil food on other side. When finished broiling, press **STOP**.

## Adjusting oven temperature



The appliance has been factory calibrated and tested to ensure an accurate baking temperature, known as the User Preference Offset (UPO). 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 oven temperature displayed.

The oven temperature may be increased as much as +35°F (+19°C) or decreased -35°F (-19°C) from the factory calibrated settings.

### To adjust oven temperature:

1. Press **Bake** and hold for 3 seconds. The UPO value will appear in the display with a degree sign.
2. The display now indicates the amount of degrees offset from the original factory temperature setting. If the control still has the original factory calibration, the display will read **0**.
3. The temperature may be adjusted up or down 35°F (19°C), in 1°F increments by pressing and holding  or . Adjust until the desired amount of temperature offset appears in the display and the oven will save the setting automatically.
4. If the **STOP** key is pressed during the programming mode, the UPO value will remain unchanged.

### Important notes:

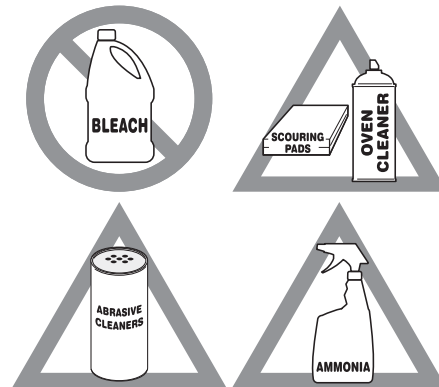
- Oven temperature adjustments made will not change the Broil temperatures.
- Do not use oven thermometers such as those found in grocery stores to check the temperature settings inside your oven. These oven thermometers may vary as much as 20°F to 40°F degrees from actual temperatures.
- The oven temperature adjustment may be made if your oven control has been set to display °C temperatures. Minimum and maximum settings for °C is plus (+) or minus (-) 19°C.
- If the display mode is set for °C, adjustments made will be in 1°C increments on each press of  or .

# Care and Cleaning

Remove spills and any heavy soiling as soon as possible. Regular cleaning will reduce the difficulty of major cleaning later.

**⚠ CAUTION** Before cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the appliance is cool.

**⚠ CAUTION** If ammonia or appliance cleaners are used, they must be removed and the appliance must be thoroughly rinsed before operating. Follow manufacturer's instructions and provide adequate ventilation.



Surface or Area	Cleaning Recommendation
Aluminum and vinyl	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft, clean cloth.
Painted and plastic control knobs Painted body parts Painted decorative trims	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft, clean cloth. Glass cleaners may be used, but do not apply directly to surface; spray onto cloth and wipe.
Control panel	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Do not spray liquids directly on the oven control and display area. Do not use large amounts of water on the control panel - excess water on the control area may cause damage to the appliance. Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads, or paper towels - they will damage the finish.
Control knobs	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. To remove control knobs: turn to the OFF position, grasp firmly, and pull off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the OFF markings and push the knobs into place.
Stainless Steel	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry with a soft clean cloth. Do not use cleaners containing abrasives, chlorides, chlorine, or ammonia.
Easy Clean Stainless Steel Black Stainless Steel	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry with a soft clean cloth. Do not use appliance cleaner, stainless steel cleaner, or cleaner containing abrasives, chlorides, chlorine, or ammonia. These cleaners may damage the finish.
Porcelain-enameled broiler pan and insert Porcelain door liner Porcelain body parts	Rinse with clean water and a damp cloth. Scrub gently with a soapy, non-abrasive scouring pad to remove most spots. Rinse with a 50/50 solution of clean water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or future heating could damage the porcelain. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on porcelain surfaces. These spills may cause a dull spot even after cleaning.
Oven door	Use mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water to clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. Glass cleaner may be used on the outside glass of the door. Ceramic smoothtop cleaner or polish may be used on the interior door glass. Do not immerse the door in water. Do not spray or allow water or cleaners 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.  Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Do not rub, damage, or remove this gasket.

## 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](http://www.sears.com) for replacement cooktop cleaner, item number 40079). Buff with a non-abrasive cloth or no-scratch cleaning pad. This will make cleaning easier when soiled from cooking. The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.

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

Cookware (cast iron, metal, ceramic or glass) with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface.

#### Do Not:

- 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.

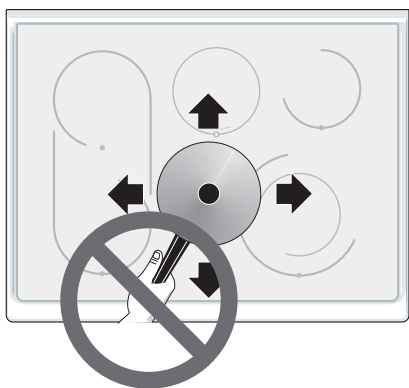


Figure 11: Do not slide pan on cooktop

## 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.

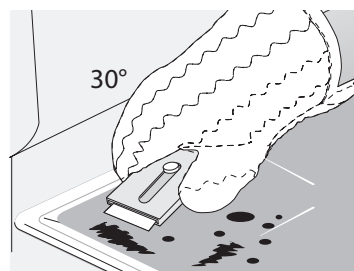


Figure 12: Cleaning with aid of razor blade

#### 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.

#### Do not use the following on the cooktop:

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

## Care and Cleaning

### General Cleaning

**CAUTION** Before manually cleaning any part of the range, be sure all controls are turned off and the range is cool. The range may be hot and can cause burns.

**CAUTION** Ammonia must be rinsed before operating the oven. Provide adequate ventilation.

### 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.

### Replacing the Oven Light

**CAUTION** Be sure the oven is unplugged and all parts are cool before replacing the oven light.

#### Replacing the oven interior light bulb:

The interior oven light is located at the rear of the oven cavity (Figure 10).

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the appliance.
2. Replace the bulb with a new appliance bulb.
3. Turn the power back on again at the main source (or plug the appliance back in).
4. Be sure to reset the time of day on the clock.

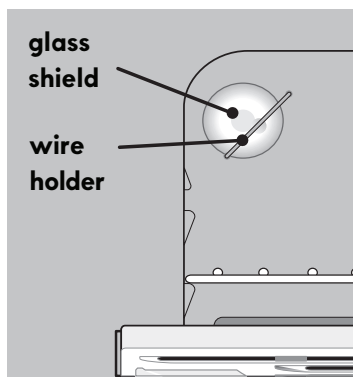


Figure 13: Oven light

### To remove and replace storage drawer (some models)

Use the storage drawer for storing cooking utensils. The drawer can be removed to facilitate cleaning under the range. Use care when handling the drawer.

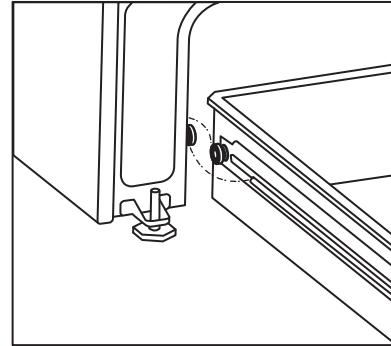


Figure 14: Open storage drawer

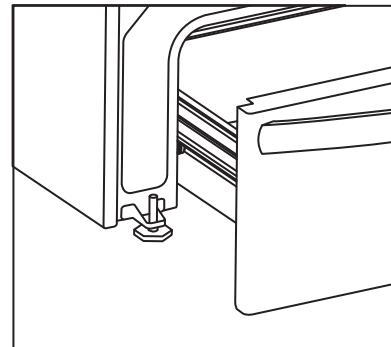


Figure 15: Closed storage drawer

### Removing and Replacing the Oven Door:

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

#### To remove the oven door

1. Open oven door completely, horizontal with floor (See [Figure 16](#)).
2. Pull the door hinge locks on both left and right door hinges down from the oven frame completely towards the oven door (See [Figure 17](#)). A tool such as a small flat-blade screwdriver may be required.
3. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides. Do not use the oven door handle (See [Figure 18](#)).
4. Close the door to approximately 10 degrees from the door frame (See [Figure 18](#)).
5. Lift the oven door hinge arms over the roller pins located on each side of the oven frame (See [Figure 19](#)).

#### To replace the oven door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides. Do not use the oven door handle (See [Figure 18](#)).
2. Holding the oven door at the same angle as the removal position, seat the hook of the hinge arm over the roller pins located on each side of the oven door frame (See [Figure 18](#) and [Figure 19](#)). The hook of the hinge arms must be fully seated onto the roller pins.
3. Fully open the oven door, horizontal with floor (See [Figure 16](#)).
4. Push the door hinge locks up towards and into the oven frame on both left and right oven door hinges to the locked position (See [Figure 17](#)).
5. Close the oven door.

**Important note:** Special door care instructions - Most oven doors contain glass that can break. 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. Do not close the oven door until all of the oven racks are fully in place.

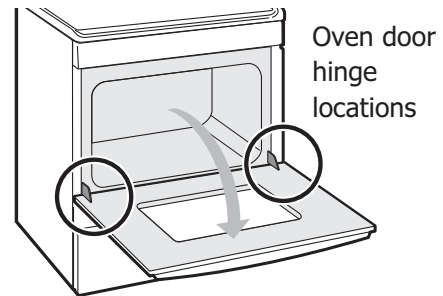


Figure 16: Door hinge location

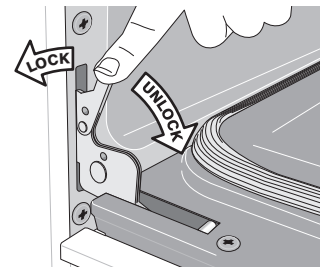


Figure 17: Door hinge locks

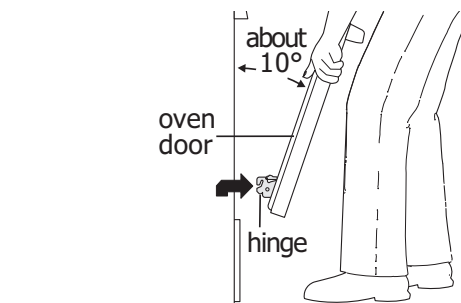


Figure 18: Holding door for removal

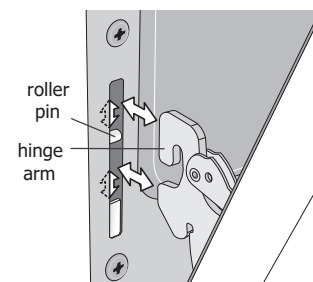


Figure 19: Replacement and location of hinge arm and roller pin

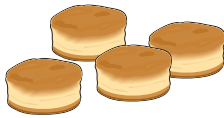




# Before You Call

## Oven Baking

For best cooking results, heat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies, pastries, et cetera. 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
<p>Cookies and biscuits burn on the bottom.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cookies and biscuits put into oven before the preheating time is completed.</li> <li>• Oven rack is overcrowded.</li> <li>• Dark pans absorb heat too fast.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow oven to preheat to desired temperature before placing food in oven.</li> <li>• 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.</li> <li>• Use a medium weight baking sheet.</li> </ul>
<p>Cakes too dark on top or bottom</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cakes put in oven before preheating time is completed.</li> <li>• Rack position too high or too low.</li> <li>• Oven too hot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in the oven.</li> <li>• Use proper rack position for baking needs.</li> <li>• Set oven temperature 25°F (13°C) lower than recommended.</li> </ul>
<p>Cakes not done in center</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven too hot.</li> <li>• Incorrect pan size.</li> <li>• Pan not centered in oven.</li> <li>• Glass cookware slow heat conductor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set oven temperature 25°F (13°C) lower than recommended.</li> <li>• Use pan size suggested in recipe.</li> <li>• Use proper rack position and place pan so there is 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of space on all sides of pan.</li> <li>• Reduce temperature and increase cook time or use shiny bakeware.</li> </ul>
<p>Cakes not level.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven not level.</li> <li>• Pan too close to oven wall or rack overcrowded.</li> <li>• Pan warped.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Place a marked glass measuring cup filled with water on the center of the oven rack. If the water level is uneven, refer to the installation instructions for leveling the oven.</li> <li>• Be sure to allow 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of clearance on all sides of each pan in the oven.</li> <li>• Do not use pans that are dented or warped.</li> </ul>
<p>Foods not done when cooking time is over.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven too cool.</li> <li>• Oven overcrowded.</li> <li>• Oven door opened too frequently.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set oven temperature 25°F (13°C) higher than suggested and bake for the recommended time.</li> <li>• Be sure to remove all pans from the oven except the ones to be used for baking.</li> <li>• Open oven door only after shortest recommended baking time.</li> <li>• Make sure to allow 2" to 4" of clearance between all pans and racks, allowing for even air flow.</li> </ul>



### 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	Cause / Solution
Entire appliance does not operate.	Appliance not connected. Make sure power cord is plugged properly into outlet. Check your fuse box or breaker box to make sure the circuit is active.  Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service outage information.
<b>Oven Problems</b>	
Poor baking results.	Many factors affect baking results. Use proper oven rack position. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Preheat the oven to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. See <a href="#">"Adjusting oven temperature"</a> on <a href="#">page 19</a> if you feel the oven is too hot or too cool.
Flames inside oven or smoking from oven vent.	Excessive spills in oven. Grease or food spilled onto the oven bottom or oven cavity. Wipe up excessive spills before starting the oven. If flames or excessive smoke are present when using broil, see <a href="#">"Setting Broil"</a> on <a href="#">page 18</a> .
Oven smokes excessively when broiling.	Incorrect setting. Follow the <a href="#">"Setting Broil"</a> instructions on <a href="#">page 18</a> .  Meat too close to the broil element or burner. Reposition the broil pan to provide proper clearance between the meat and broil element or burner. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean.  Grease build up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Grease or food splatters will cause excessive smoking.
Oven control panel beeps and displays any F or E code error.	Oven control has detected a fault or error condition. To clear the error, press the <b>OFF</b> key on the control panel. Once the error code is cleared, try the bake or broil function. If the F or E code error repeats, turn off the power to appliance, wait 5 minutes, and then repower the appliance. Set the clock with correct time of day. Try the bake or broil function again. If the fault recurs, press the <b>OFF</b> key to clear.
Oven portion of appliance does not operate.	The time of day is not set. The clock must be set in order to operate the oven. See <a href="#">"Setting Clock"</a> on <a href="#">page 15</a> .  Be sure the oven controls are set properly for the desired function. See <a href="#">"Oven Controls"</a> starting on <a href="#">page 15</a> and review instructions for the desired cooking function in this manual or see <a href="#">"Entire appliance does not operate."</a> in this checklist.
<b>Cooktop Problems</b>	
Surface element is too hot or not hot enough.	Incorrect surface control setting. Adjust power level setting.
Surface element does not heat or does not heat evenly.	Be sure the correct surface control knob is turned on for the element needed.  Cookware is light weight or warped. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Flat pans heat better than warped pans. Cookware materials and weight of the material affect heating. Heavy and medium-weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.

## Before You Call

Problem	Cause / Solution
Scratches or abrasions on cooktop surface.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coarse particles such as salt or hardened soils between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before using. Small scratches do not affect cooking performance and will become less visible with time.</li> <li>• Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. Apply the recommended CookTop® Cleaning Creme to the ceramic surface (on the web visit <a href="http://www.sears.com">www.sears.com</a> for replacement cooktop cleaner, item number 40079). Buff with a non-abrasive cloth or no-scratch cleaning pad. For more information see “Cooktop maintenance” and “Cooktop cleaning” in the Care and Cleaning section of this Use &amp; Care Guide.</li> <li>• Cookware with rough bottom was used. Use smooth, flat-bottomed cookware.</li> </ul>
Metal marks on cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not slide metal utensils on cooktop surface. Doing so will leave marks. Apply the recommended CookTop® Cleaning Creme to the ceramic surface (on the web visit <a href="http://www.sears.com">www.sears.com</a> for replacement cooktop cleaner, item number 40079). Buff with non-abrasive cloth or no-scratch cleaning pad. For more information see “Cooktop maintenance” and “Cooktop cleaning” in the Care &amp; Cleaning section of this Use &amp; Care Guide.</li> </ul>
Brown streaks or specks on cooktop surface.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food that boils over can cook onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. For more information see “Cooktop maintenance” and “Cooktop cleaning” in the Care and Cleaning section of this Use &amp; Care Guide.</li> </ul>
Areas of discoloration with metallic sheen on cooktop surface.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mineral deposits from water and food. Remove using the recommended CookTop® Cleaning Creme to the ceramic surface (on the web visit <a href="http://www.sears.com">www.sears.com</a> for replacement cooktop cleaner, item number 40079). Buff with a non-abrasive cloth or no-scratch cleaning pad.</li> </ul>
Oven racks discolored or do not slide easily	Clean by using a mild abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water, dry, and replace in oven.
<b>Other Problems</b>	
Appliance is not level.	<p>Be sure the floor is level, strong, and stable enough to adequately support the range.</p> <p>If the floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.</p> <p>Poor installation. Place the oven rack in the center of the oven. Place a level on the oven rack. Adjust the leveling legs at the base of the appliance until the rack is level.</p> <p>Kitchen cabinet alignment may make range appear not level. Be sure cabinets are square and have sufficient room for appliance clearance.</p>
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	<p>Cabinets not square or are built in too tightly. Contact the builder or installer to make the appliance accessible.</p> <p>Carpet interferes with appliance. Provide sufficient space so the appliance can be lifted over carpet. Installation over carpet is not advised. See the installation instructions for guidelines specific to your appliance.</p>
Oven light does not work.	Be sure the oven light is secure in the socket. See <a href="#">“Replacing the Oven Light”</a> on <a href="#">page 22</a> .



# Kenmore®

## Customer Care Hotline

To schedule in-home repair service  
or order replacement parts

Para pedir servicio de reparación  
a domicilio, y ordenar piezas

# 1-844-553-6667

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



**Use & Care Guide**  
**Guía de uso y cuidado**  
**English/Español**

**Model/Modelos: 790.9261\***

# Kenmore®

## Electric Range

## Estufa eléctrica

\* = color number, número de color

P/N 808529905 Rev.A

Sears Brands Management Corporation  
Hoffman Estates, IL 60179 EE. UU.  
[www.kenmore.com](http://www.kenmore.com)  
[www.sears.com](http://www.sears.com)



# Índice

Recomendaciones de cocción .....	8	Limpieza de las diferentes piezas de su horno .....	20
Antes de ajustar los controles superiores.....	10	Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno .....	23
Ajuste de los controles superiores .....	12	Antes de solicitar servicio técnico.....	24
Ajustes de los elementos superiores .....	12	Horneado .....	24
Antes de ajustar los controles del horno .....	14	Soluciones de problemas comunes .....	25
Ubicación del respiradero del horno .....	14		
Controles del horno .....	15		
Ajustes mínimos y máximos de los controles .....	15		
Cuidado y limpieza .....	20		

---

## GARANTÍA LIMITADA DE KENMORE

**CON EL COMPROBANTE DE VENTA**, la siguiente cobertura garantizada se aplica cuando este electrodoméstico está instalado, operado y mantenido correctamente de acuerdo con todas las instrucciones suministradas.

Un año para el electrodoméstico

**DESDE UN AÑO** desde la fecha de venta, este electrodoméstico está garantizado contra defectos de material o mano de obra. Un electrodoméstico defectuoso recibirá reparación o sustitución gratuita, a opción del vendedor.

De por vida en cubiertas de cocción a gas, cubiertas de cocción eléctricas y vidrio de la puerta del horno

**POR EL TIEMPO QUE SE UTILICE** a partir de la fecha de venta, se proporcionará un reemplazo gratuito para una cubierta de cocción a gas defectuosa, una cubierta de cocción eléctrica defectuosa o el vidrio de la puerta del horno defectuoso. Si el defecto aparece dentro del primer año, se instalará un nuevo quemador, unidad eléctrica o vidrio de la puerta sin costo alguno. Si el defecto aparece luego del primer año, se proporcionará un nuevo quemador, unidad eléctrica o vidrio de la puerta pero no se instalará sin costo. Esta garantía de por vida cubre solo el quemador, la unidad eléctrica o el vidrio de la puerta y no se aplica a ningún otro componente o mecanismo relacionado. Usted es responsable del costo de mano de obra de la instalación del quemador o unidad eléctrica después del primer año desde la fecha de venta.

Para detalles sobre la cobertura de garantía para reparación o sustitución gratuita, visite la página web: [www.kenmore.com/warranty](http://www.kenmore.com/warranty)

Si este electrodoméstico se utiliza para otros fines ajenos al uso doméstico privado, esta garantía rige únicamente durante 90 DÍAS a partir de la fecha de venta.

1. Esta garantía cubre SOLO defectos de material y de mano de obra. NO pagará:
2. Grietas en la cubierta de vidrio cerámico que no sean resultado de choque térmico.
3. Manchas y rayas en la cubierta de vidrio cerámico causadas por accidente o mala utilización o mantenimiento inapropiado.
4. Decoloración de las superficies de la cubierta causada por el uso habitual.
5. Componentes desechables que pueden gastarse debido al uso habitual, incluidos entre otros, los filtros, las correas, las bolsas o las lámparas con base roscada.
6. Un técnico de servicio para limpiar o mantener este electrodoméstico o para indicar al usuario la instalación, la operación y el mantenimiento correcto del electrodoméstico.
7. Las llamadas al servicio técnico para la instalación correcta del electrodoméstico no realizada por agentes de servicio autorizados por Sears o para reparar problemas con mangueras internas, frenos del circuito, cableado interno y tuberías o sistemas de suministro de gas que resultan de dicha instalación.
8. Daño o falla de este electrodoméstico que resulta de la instalación no realizada por agentes de servicio autorizados de Sears, incluso la instalación que no estaba de acuerdo con los códigos eléctricos, de gas o tuberías.
9. Daños o falla a este electrodoméstico, incluso decoloración o herrumbre de la superficie, si no está operado y mantenido correctamente de acuerdo con todas las instrucciones suministradas.
10. Daños o fallas del electrodoméstico, incluso decoloración o herrumbre de la superficie, que sean resultado de accidentes, modificación, abuso, uso indebido o uso ajeno a los fines previstos.
11. Daños o fallas en el electrodoméstico, incluso decoloración o herrumbre de la superficie, causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o utensilios que no sean los recomendados en todas las instrucciones provistas con el producto.
12. Daños o fallas de las piezas o los sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas al electrodoméstico.
13. Servicio a un electrodoméstico si el modelo y la placa de serie está faltando, está modificada o no se puede determinar fácilmente para tener el logotipo de certificación adecuado.

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 o sustitución del producto según lo indicado en el presente documento. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de aptitud para la venta o de idoneidad para un fin particular, están limitadas a un año para el electrodoméstico, dos años para la cubierta de cocción de cerámica y vidrio, y por el tiempo que se utilice para las cubiertas de cocción a gas, cubiertas de cocción eléctricas o vidrio de la puerta del horno, o el período más corto permitido por la ley. El vendedor 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 también otros derechos que varían de un estado a otro.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

**Reservados todos los derechos. Impreso en los 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 "PRECAUCIÓN" de acuerdo con el nivel de riesgo.

Las advertencias y las instrucciones importantes que se recojan en este manual no abarcan todas las posibles situaciones o condiciones que se puedan dar. Es necesario utilizar el sentido común, ser precavido y tener cuidado al instalar, mantener o utilizar el electrodoméstico.

## 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.

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

**IMPORTANTE:** indica información importante, de instalación, de funcionamiento o de mantenimiento que no está relacionada con situaciones de peligro.

**NOTA:** este término hace referencia a una observación breve e informal, algo escrito que ayuda a recordar algo o que se puede utilizar como referencia en el futuro.

### ADVERTENCIA

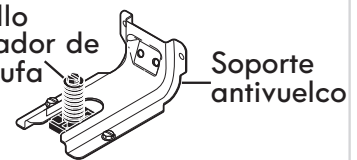


### Riesgo de volcamiento

- 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. Se 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.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL DESEMPAQUETADO Y LA INSTALACIÓN

**IMPORTANTE.** Lea y siga las siguientes instrucciones y medidas a la hora de desempaquear, instalar y realizar el mantenimiento del electrodoméstico:

Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaquetado antes de utilizar el electrodoméstico. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempaquear el electrodoméstico. Nunca deje que los niños jueguen con el material de empaquetado. No retire la etiqueta del cableado ni otras indicaciones escritas adheridas al electrodoméstico. No retire la placa de número de modelo/serie.

Las temperaturas bajas pueden dañar el control electrónico. Cuando utilice el electrodoméstico por primera vez, o cuando este no se haya usado por un período largo de tiempo, asegúrese de que la unidad esté a temperaturas superiores a los 32°F (0°C) durante al menos 3 horas antes de encender el electrodoméstico.

No modifique ni altere la construcción del electrodoméstico a través de la extracción de los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o los soportes antivuelco u otra pieza del electrodoméstico.

Asegúrese de que haya un extintor de espuma adecuado disponible, ubicado de manera visible y fácilmente accesible cerca del electrodoméstico.

## INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

**⚠ ADVERTENCIA** - Evite el riesgo de incendio o de descarga eléctrica. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

**⚠ ADVERTENCIA** Evite el riesgo de incendio o de descarga eléctrica. No utilice un enchufe adaptador. En cambio, debe utilizar un cable de extensión o quitar la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

Instalación correcta. Debe asegurarse de que un técnico cualificado ha instalado y conectado a tierra correctamente el electrodoméstico. En Estados Unidos, se debe instalar conforme a la norma National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA n.º 54 (última edición), la norma National Electrical Code NFPA n.º 70 (última edición) y los requisitos de las normas locales en materia de electricidad. En Canadá, se debe instalar conforme a la norma CAN/CGA B149.1, CAN/CGA B149.2 y estándar CSA C22.1, el Código Canadiense de Electricidad (parte 1, últimas ediciones) y los requisitos de las normas locales en materia de electricidad. Realice la instalación siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de este electrodoméstico.

Para su seguridad personal, este electrodoméstico debe estar debidamente puesto a tierra. Para la máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar conectado de forma segura a una caja de conexiones o a un enchufe eléctrico con el voltaje correcto, los cuales deben estar correctamente polarizados, debidamente puestos a tierra y protegidos por un cortacircuitos de acuerdo con las normas locales.

El consumidor tiene la responsabilidad personal de asegurarse de que un electricista calificado instala la caja de conexiones o la toma adecuada con un receptáculo de pared debidamente puesto a tierra. Es obligación y responsabilidad del consumidor comunicarse con un instalador calificado para garantizar que la instalación eléctrica sea adecuada y cumpla con todos los códigos y reglamentos locales.

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO

**⚠ ADVERTENCIA** Almacenamiento en el electrodoméstico—No deben almacenarse materiales inflamables dentro de un horno o un microondas, cerca de los elementos o quemadores de la superficie o en el cajón de almacenamiento o el cajón de calentar (en su caso). Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y paños, así como líquidos inflamables. No guarde explosivos, como latas de productos en aerosol, sobre o cerca del electrodoméstico.

**⚠ ADVERTENCIA** No deje a los niños solos y desatendidos - Los niños deben estar siempre acompañados y atendidos por un adulto cuando haya un electrodoméstico en uso. Nunca permita que los niños



# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

se sienten o se pongan sobre ninguna parte del electrodoméstico, como el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón de calentar o el horno doble inferior.

**⚠️ ADVERTENCIA** No guarde artículos que puedan captar la atención de los niños en los armarios que estén por encima del electrodoméstico o en el protector trasero. Podrían subirse en o cerca del electrodoméstico para intentar alcanzarlos, con el consiguiente riesgo de sufrir lesiones graves.

**⚠️ ADVERTENCIA** No permita que los niños trepen o jueguen alrededor del electrodoméstico. El peso de un niño sobre la puerta abierta del horno puede volcar el electrodoméstico, lo que podría resultar en quemaduras graves u otro tipo de lesiones. La puerta del cajón abierta mientras está caliente puede provocar quemaduras.

**⚠️ ADVERTENCIA** Pararse, apoyarse o sentarse sobre la puerta o los cajones del electrodoméstico puede causar lesiones graves y, además, dañar el electrodoméstico.

**⚠️ ADVERTENCIA** Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje de la parte inferior del horno ni cubra completamente una parrilla completa con materiales como papel de aluminio o una cobertura para horno. Al hacerlo, bloquea el flujo de aire a través del horno y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. Las coberturas con papel de aluminio o de otro material pueden atrapar el calor y producir un posible incendio.

**⚠️ ADVERTENCIA** No utilice el horno ni el cajón de calentar (en su caso) como medio de almacenamiento.

**⚠️ ADVERTENCIA** Nunca utilice su electrodoméstico como un calefactor para calentar la habitación, ya que esto puede derivar en una posible intoxicación por monóxido de carbono y en el sobrecalentamiento del electrodoméstico.

**⚠️ PRECAUCIÓN** No se descuide cuando caliente aceite o grasa. La grasa puede encenderse si se calienta demasiado.

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

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

**⚠️ PRECAUCIÓN** No caliente recipientes de alimentos sin abrir, ya que la acumulación de presión podría hacer que el recipiente explote. Esto podría causar lesiones.

**⚠️ PRECAUCIÓN** Utilice la vestimenta apropiada. Nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando utilice el electrodoméstico. No deje que la ropa ni otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.

**⚠️ PRECAUCIÓN** No toque los elementos o quemadores de la superficie, las zonas próximas a estos quemadores o elementos, las superficies dentro del horno ni el cajón de calentar (en su caso). Es posible que estos elementos y quemadores de la superficie estén calientes, aunque parezca que ya se han enfriado. Las áreas cercanas a estos elementos y quemadores de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que paños de cocina u otros materiales inflamables entren en contacto con estas zonas hasta que se hayan enfriado. Estas zonas pueden corresponderse con la placa, las superficies que dan a la placa, las áreas de ventilación del horno, la puerta del horno y la ventana del horno.

**⚠️ PRECAUCIÓN** No intente utilizar el electrodoméstico durante un corte de electricidad. Apague el electrodoméstico siempre que se interrumpa la energía eléctrica. Si no se apaga el electrodoméstico y se restaura la energía eléctrica, puede que los elementos eléctricos también se pongan en funcionamiento. Una vez que la electricidad se restablezca, vuelva a programar el reloj y el horno.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL HORNO

Cubiertas protectoras. No utilice papel de aluminio, cubiertas para hornos ni ningún otro material o dispositivo para cubrir la parte inferior del horno, la parrilla del horno o cualquier otra parte del electrodoméstico. Solo debe utilizar aluminio de la forma recomendada para hornear, como para cubrir los utensilios o los alimentos. Cualquier otro uso de láminas protectoras o papel de aluminio puede ser la causa de descarga eléctrica, fuego o cortocircuito.

Utilice con cuidado la puerta del horno, la puerta inferior del horno inferior o el cajón calentador (en algunos modelos). Manténgase a un lado cuando abra la puerta del horno caliente. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.

Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, ya que podría sufrir quemaduras graves. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o incendiarse.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.**

Colocación de las parrillas del horno. Siempre debe colocar las parrillas del horno en la posición deseada solamente cuando el horno esté frío. Si debe mover la parrilla mientras el horno esté caliente, no permita que las agarraderas toquen los elementos o quemadores calientes del horno. Use agarraderas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. Quite todos los utensilios y accesorios antes de desplazar la parrilla.

No use una asadera sin su rejilla interna. Las asaderas y las rejillas permiten drenar la grasa y mantenerla alejada del gran calor del asador. No cubra la rejilla de la asadera con papel de aluminio, ya que la grasa podría encenderse.

No cocine alimentos en la parte inferior del horno. Siempre cocine con los utensilios adecuados y siempre use las parrillas del horno.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR LA PLACA RADIANTE

Debe saber qué perilla o tecla controla cada área de calentamiento superior. Coloque el utensilio con el alimento en el área de cocción antes de encenderlo. Apague el área de cocción antes de retirar el utensilio.

Las manijas del utensilio deben estar orientadas hacia dentro y no deben extenderse 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, las manijas del utensilio deben estar colocadas de tal manera que queden orientadas hacia dentro y no se extiendan sobre otras zonas de cocción.

Utilice un utensilio del tamaño correcto. Este electrodoméstico viene equipado con una o más unidades superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios con fondos planos para que coincidan con el tamaño de la unidad superior. El uso de utensilios adecuados en la zona de cocción mejora la eficiencia.

Utensilios de cocina: solo ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para su uso en la placa sin que se quiebren por el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones de uso de la placa del fabricante.

Los utensilios de cocina inapropiados pueden romperse debido a cambios repentinos de temperatura. Consulte las recomendaciones de uso de la placa del fabricante.

Nunca deje desatendidos los elementos de la superficie. La ebullición excesiva puede provocar humo y derrames de grasa que se pueden prender. Una cazuela que ha hervido hasta quedarse sin

agua puede quedarse dañada y puede dañar la placa.

No utilice una parrilla diseñada para utilizarla con una asadera en la placa. El grill no está diseñado para utilizarse sobre la placa. Utilizarlo de esta manera puede provocar fuego.

Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LAS PLACAS DE VIDRIO Y CERÁMICA

No limpie ni ponga en marcha una placa rota. Si la placa llegara a romperse, los productos de limpieza o las salpicaduras podrían llegar a penetrar en su interior y provocar un accidente por descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico de servicio cualificado inmediatamente.

Preste atención al limpiar el vidrio de la placa. Si para limpiar las salpicaduras de una zona de cocción caliente utiliza una esponja o un paño húmedos, tenga cuidado para no quemarse con el vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos cuando se aplican sobre superficies calientes.

Evite rayar el vidrio de la placa con objetos afilados.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LIMPIAR EL ELECTRODOMÉSTICO

**⚠ PRECAUCIÓN** Antes de limpiar cualquier pieza del electrodoméstico, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el electrodoméstico se haya enfriado. La limpieza del electrodoméstico en caliente puede causar quemaduras.

Limpie regularmente el electrodoméstico para mantener sin grasa todas las piezas que puedan provocar fuego. No deje que se acumule grasa. La acumulación de grasa en el ventilador puede provocar fuego.

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.

Debe limpiar con frecuencia las campanas de ventilación. No debe dejar que se acumule grasa en la campana o en el filtro. Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza de las campanas de ventilación.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA REPARACIÓN Y EL MANTENIMIENTO

No repare ni cambie ninguna pieza del electrodoméstico que no esté específicamente indicada en los manuales. Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico cualificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños al electrodoméstico.

Siempre debe ponerse en contacto con su distribuidor, comerciante, agente de servicios o fabricante para consultar problemas o condiciones que no comprenda.

Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico cualificado y un centro de servicio de reparaciones autorizado. Debe saber cómo desconectar la energía eléctrica del electrodoméstico en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.

Saque la puerta del horno de cualquier horno que no se utilice, si se va a almacenar o tirar.

No toque la bombilla caliente de un horno con un paño húmedo. Esto puede hacer que la bombilla se rompa. Utilice toallitas de papel o guantes suaves para tratar con las luces halógenas (en su caso). Desconecte o apague el electrodoméstico antes de sacar y sustituir la bombilla.

## REGISTRO DE PRODUCTOS

En este espacio a continuación, anote la fecha de compra, el modelo y número de serie de su producto. Encontrará el modelo y el número de serie impresos en una placa de identificación. Consulte [Figure 1](#) para ubicar la placa que informa el número de serie.

Número de modelo \_\_\_\_\_

N.º de serie \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_

Conserve su recibo de compra para referencia futura.

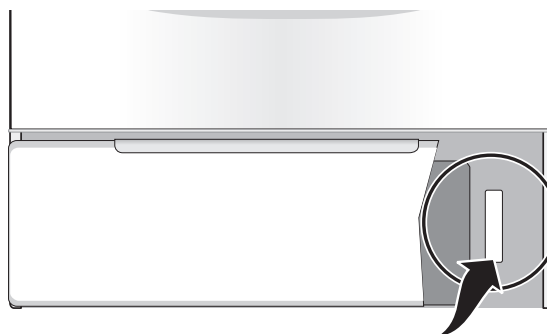




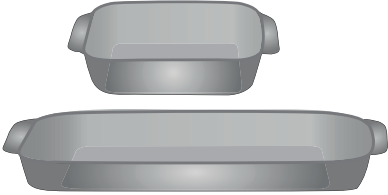
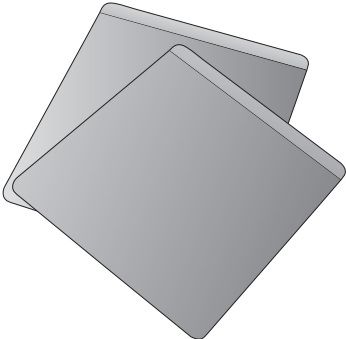
Figura 1: Ubicación de la placa que informa el número de serie

Para ubicar la placa que contiene el número de serie, abra la puerta del horno. La placa con el número de serie está instalada en el lado izquierdo del marco del horno.

# Recomendaciones de cocción

## Utensilios de horneado

El material de los utensilios de horneado afecta la uniformidad y la velocidad en la que transfiere el calor de la asadera a la comida.

Material	Atributos	Recomendación
Utensilios de horneado metálicos brillantes 	Los utensilios de horneado de aluminio brillantes no revestidos son los mejores para lograr un calentamiento uniforme. Son aptos para todos los productos horneados.	Las temperaturas y los tiempos de cocción recomendados se basan en utensilios de metal brillante.
Utensilios de horneado metálicos opacos 	Los utensilios de horneado metálicos opacos adquieren más temperatura que los utensilios brillantes.	Reduzca la temperatura de cocción a 25° F (13-14° C) cuando use utensilios opacos.
Utensilios de horneado de vidrio 	Los utensilios de vidrio adquieren más temperatura que los utensilios brillantes. El vidrio es útil, ya que el mismo utensilio se puede utilizar para cocinar, servir y almacenar la comida.	Reduzca la temperatura de cocción a 25° F (13-14° C) cuando use utensilios de vidrio.
Utensilios de horneado antiadherentes 	Los utensilios de horneado antiadherentes adquieren menos temperatura que los utensilios brillantes. Los utensilios de horneado antiadherentes están diseñados para hornear en hornos a gas.	Aumente la temperatura de cocción a 25° F (13-14° C) cuando use utensilios antiadherentes.

## Recomendaciones de cocción

**Condiciones de cocción:** Las condiciones de la cocina pueden afectar el desempeño del electrodoméstico cuando cocina.

Condición	Atributos	Recomendación
Utensilios de cocina envejecidos	A medida que las asaderas envejecen y se decoloran, es posible que se deban reducir un poco los tiempos de cocción.	Si la comida está muy oscura o cocida de más, utilice el tiempo de cocción mínimo que se indica en la receta o el paquete.  Si la comida está muy clara o falta cocción, utilice el tiempo de cocción medio que se indica en la receta o el paquete.
Altitud grande	El aire es más seco y la presión es más baja.  El agua hierve a una temperatura más baja y los líquidos se evaporan más rápido.  Es posible que la comida demore más en cocinarse.  Es posible que las masas se eleven más rápido.	Ajuste la temperatura de cocción, el tiempo de cocción o las recetas según sea necesario.  Aumente la cantidad de líquido de las recetas de horneado. Aumente el tiempo de cocción en la cubierta de cocción. Cubra los platos para reducir la evaporación.  Aumente el tiempo de horneado o la temperatura del horno.  Reduzca la cantidad de bicarbonato de sodio o polvo de hornear de la receta. Reduzca el tiempo de leudado o golpee la masa para lograr una doble elevación.

## Resultados de cocción

Es posible que unos pequeños ajustes solucionen el problema de que la comida quede cruda o pasada de cocción.

Resultado	Recomendación
Comida muy clara	Use el tiempo de cocción medio o máximo recomendado en el paquete o la receta.
Comida muy oscura	Use el tiempo de cocción mínimo recomendado en el paquete o la receta.

## Sugerencias de cocción

Use estas sugerencias adicionales para obtener los mejores resultados con su electrodoméstico.

Cocción	Sugerencias
<b>Horneado</b>	
Colocación de la parrilla	Siga las instrucciones en el capítulo <a href="#">"Controles del horno"</a> que comienza en la <a href="#">Página 16</a> .  Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
"Preheat" (precalentamiento)	Precale el horno antes de hornear cosas como galletas, tortas, bizcochos y panes. Ponga la comida inmediatamente después de la señal sonora.
Control del alimento	Utilice la ventana y la luz del horno para controlar la comida. Abrir la puerta reduce la calidad del horneado.
Posición de los alimentos	Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2 pulgadas (5 cm) alrededor de los utensilios.
<b>Broiling (Asado)</b>	
Asado	Para obtener los mejores resultados de asado a la parrilla, use una asadera con inserto diseñada para drenar la grasa de los alimentos, ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo. La asadera retendrá los derrames de grasa y el inserto ayudará a evitar las salpicaduras de grasa.

# Ajuste de los controles superiores

## Ajustes de los elementos superiores

**⚠ ADVERTENCIA** Puede que los elementos superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. El elemento superior aún puede estar caliente y puede causar quemaduras si lo toca 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.

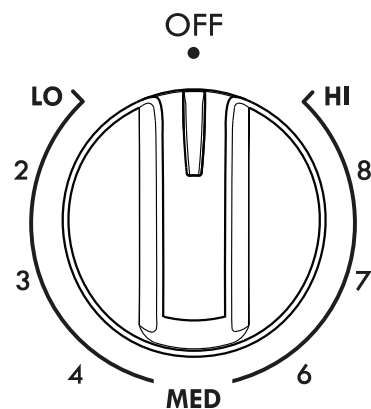
El tipo y tamaño de utensilio que utilice, así como la cantidad y tipo de alimento que cocine, influirán en el ajuste de potencia necesario para obtener los mejores resultados. Los ajustes sugeridos de la [Tabla 1](#) se basan en la cocción con utensilios de peso mediano fabricados de aluminio y con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilizan otros tipos de utensilio.

**Tabla 1: Ajustes sugeridos para los elementos superiores**

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

## Para usar los elementos superiores:

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento.
2. Oprima y gire la perilla de control del elemento superior hacia cualquier lado hasta llegar al ajuste deseado (Vea la [Figura 4](#)).
3. Cuando termine la cocción, **APAGUE** el elemento superior antes de retirar el utensilio.



**Figura 4: Perilla de control**

## Notas importantes:

- No es necesario ajustar las perillas de control con exactitud en un ajuste en particular (Vea la [Figura 4](#)). Use los gráficos proporcionados como guía y ajuste las perillas como sea necesario. Consulte las sugerencias de ajustes de potencia en la [Tabla 1](#).
- Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar.
- La(s) luz(luces) indicadora(s) "ELEMENT ON" se encenderá(n) cuando uno o más elementos superiores estén ENCENDIDOS. Una vista rápida a estas luces indicadoras después de terminar la cocción es una manera fácil de verificar que todos los elementos superiores estén APAGADOS.

### **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.

# 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 (Figura 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:**

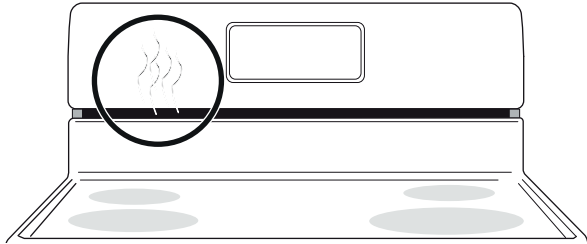


Figura 5: Ubicación del respiradero del horno

**⚠ 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

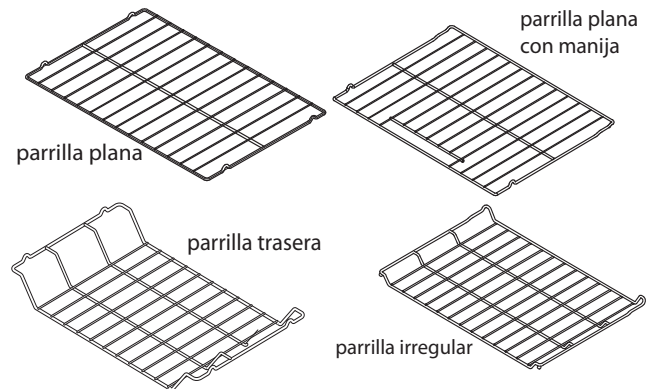


Figura 6:

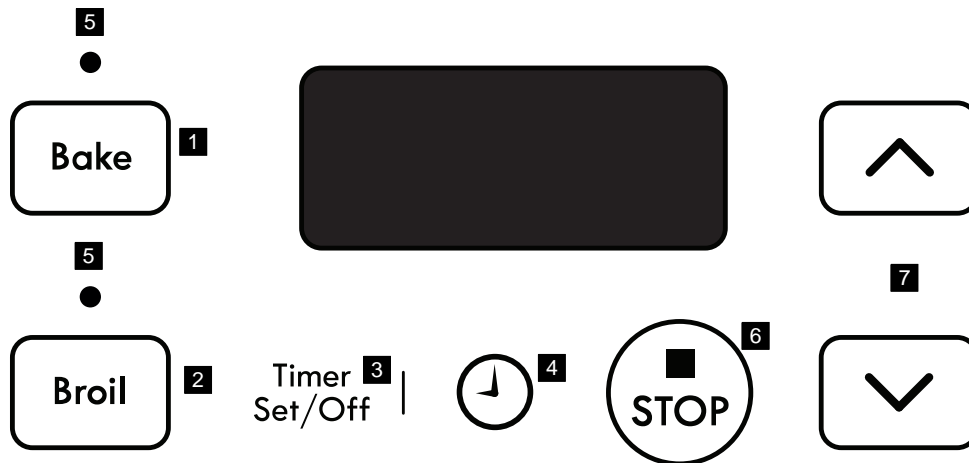
La parrilla plana (algunos modelos) o la parrilla plana con manija (algunos modelos) pueden ser utilizadas para la mayoría de los requerimientos de cocción.

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. **"Bake"** (horneado): selecciona la función de horneado.
2. **"Broil"** (asado a la parrilla): selecciona la función de asado a la parrilla.
3. **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador): se usa para programar y anular el temporizador y para configurar la función de horneado continuo.
4. **"Clock Set"** (reloj): se usa con las teclas de flecha para configurar la hora del día.
5. Luz indicadora **"OVEN ON"** (horno encendido): se ilumina cada vez que se enciende el horno (Bake y Broil) para mantener la temperatura programada del horno.
6. **"STOP"** (apagado): anula cualquier función activa del horno excepto el reloj y el temporizador.
7. **Flechas hacia arriba y hacia abajo:** utilice las teclas de función para aceptar el ajuste y para ajustar las temperaturas y los tiempos.

## Ajuste del reloj

Cuando enchufe el electrodoméstico por primera vez o cuando se haya interrumpido el suministro eléctrico, **12:00** destellará en la pantalla. Primero debe programar la hora del día antes de utilizar el horno.

## Ajuste del reloj

1. Oprima **"CLOCK"** (reloj) una vez. **CLO** aparecerá en la pantalla.
2. Oprima o y el tiempo aparecerá en la pantalla. Oprima y mantenga oprimida la tecla de flecha hasta que aparezca en el indicador visual la hora del día correcta.
3. Suelta la tecla de flecha para aceptar la hora del día.

## Nota importante:

No se puede cambiar la hora del día una vez que se haya ajustado el horno para cocinar.

## Ajustes mínimos y máximos de los controles

Todas las funciones indicadas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo y de temperatura que puede ser programado en el control.

Tabla 2: Ajustes mínimos y máximos de los controles



Función	Temp. o tiempo mín.	Temp. o tiempo máx.
Horneado	170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
"Broil" (asado a la parrilla)	"Lo" (bajo)	"Hi" (alto)
Temporizador	1 minuto	11 hr 59 min
Inicio diferido por 12 hr	1:00	12:59



## Controles del horno

### Ajuste del temporizador

El temporizador se puede programar entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.

#### Para programar el temporizador:

1. Oprima la tecla **"Timer ON-OFF"** (temporizador encendido/apagado).
2. Mantenga oprimida la tecla  para aumentar el tiempo. Libere la tecla  cuando el tiempo deseado aparezca en la pantalla.
3. Suelta la tecla de flecha y el temporizador comenzará un conteo regresivo.
4. Cuando el tiempo programado se haya terminado, el temporizador emitirá tres señales sonoras y seguirá emitiendo tres señales sonoras cada 60 segundos hasta que oprima la tecla **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador).

Para cambiar el tiempo restante en el temporizador, mantenga oprimida la tecla  o  para aumentar o reducir el tiempo restante.

Para cancelar el temporizador antes en cualquier momento, oprima **Timer ON/Off** una vez.



#### Notas importantes:

- El temporizador no enciende ni detiene el proceso de cocción. El mismo sirve como un contador adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. Puede utilizar el temporizador por sí solo o cuando otras funciones estén activas.
- La luz indicadora ubicada sobre la tecla **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador) se encenderá cuando se active el temporizador.
- El temporizador mostrará las horas y los minutos hasta que quede 1 hora. Una vez que quede menos de 1 hora, la pantalla hará conteo regresivo en minutos y segundos. Una vez que quede menos de 1 minuto, sólo se mostrarán los segundos.
- Si el temporizador está activo durante la cocción, la pantalla mostrará el temporizador por defecto. Para ver la información sobre cualquier otra función activa del horno, oprima la tecla una vez para mostrar el estado de la función activa.

### Cambio del formato de temperatura del horno a Fahrenheit (°F) o Celsius (°C)

El control electrónico del horno está programado de fábrica para mostrar °F. La pantalla puede ser cambiada para mostrar las temperaturas del horno en °F o °C.

#### Para cambiar la unidad de temperatura de °F a °C o de °C a °F:

1. Oprima la tecla **"Broil" (asado a la parrilla)**. **"HI"** (alto) aparece en la pantalla.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla) hasta que **F** o **C** aparezcan en la pantalla.
3. Presione  o  para cambiar las unidades entre **F** o **C**.
4. Suelta la tecla de flecha para aceptar los cambios. La pantalla mostrará nuevamente la hora del día.

#### Nota importante:

No se puede cambiar el formato de temperatura del horno una vez que se haya ajustado el horno para cocinar.

Para guardar el modo seleccionado, oprima **"START"** (encendido). La pantalla regresará al modo inactivo.

### Funcionamiento de la luz del horno

La luz del horno se encenderá automáticamente cuando se abra la puerta del horno. Presione el interruptor de la luz del horno ubicado en el panel de control superior izquierdo para encender y apagar la luz interior del horno cuando la puerta del horno esté cerrada.

#### interruptor de luz del horno



La luz del horno se encuentra en la parte trasera superior izquierda del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico. El protector de vidrio protege la bombilla de las altas temperaturas y siempre debe estar instalado cuando utilice el horno.





Para cambiar las luces interiores del horno, vea "Reinstalación de la luz del horno (algunos modelos)" en la página 28.

### Configuración de Bake

Use la función de horneado siempre que la receta requiera horneado usando temperaturas normales. Un tono de recordatorio sonará cuando se alcance la temperatura de horneado ajustada. Bake se puede programar para cualquier temperatura de 170 ° F a 550 ° F (77 ° C a 288 ° C). La temperatura de horneado preestablecida de fábrica es 350 ° F (177 ° C).



**⚠ ATENCION** Siempre use agarraderas o guantes para horno cuando use el horno. Al cocinar el interior del horno, las parrillas y la cubierta del horno se calentarán mucho, lo que puede causar quemaduras.

#### Para configurar Bake

1. Arregle las parrillas del horno y cierre la puerta del horno.
2. Presiona **Bake**. 350 ° aparece en la pantalla.
3. En 15 segundos, presione  o . La pantalla mostrará la temperatura predeterminada del horno de 350 °F (177 °C). Al presionar  o , la temperatura del horno puede ajustarse en incrementos de 5°F (1 °C).
4. suelta la tecla de flecha y el horno comenzará a calentar a la temperatura seleccionada.

Para cancelar el horneado en cualquier momento, presione **STOP**.

#### Para cambiar la temperatura del horno después de que Bake haya comenzado:

1. Presione **Bake**. Se mostrará la temperatura establecida actual del horno.
2. Presione  o  para aumentar o disminuir la temperatura establecida actual a la nueva temperatura del horno.

### Consejos para hornear

- Precaliente completamente el horno antes de cocinar elementos como galletas, galletas y panes.
- Cuando use una sola rejilla, coloque la rejilla de modo que la comida esté en el centro del horno.
- Para obtener mejores resultados al hornear pasteles o galletas con dos rejillas de horno, coloque las rejillas en las posiciones 3 y 5 (consulte la Figura 13).
- Los utensilios para hornear oscuros o sin brillo absorben más calor que los utensilios para hornear brillantes. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno y el tiempo de cocción para evitar el sobrecrecimiento de algunos alimentos. Se recomienda el uso de utensilios oscuros para tartas. Shiny bakeware se recomienda para pasteles, galletas y magdalenas.
- Para obtener mejores resultados al hornear pasteles o galletas usando dos rejillas de horno, coloque las cacerolas como se muestra en la Figura 12.

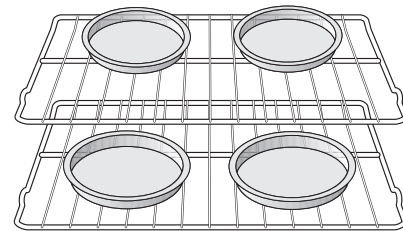


Figure 7: Horneado en múltiples niveles

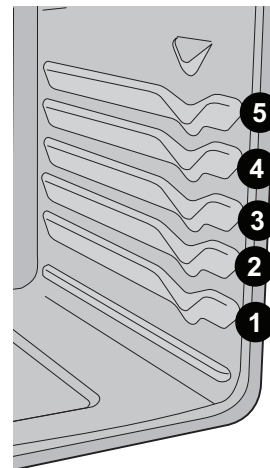


Figure 8: Posiciones del estante del horno

## Controles del horno

### Ajuste para asar a la parrilla

Use la función de asado a la parrilla para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor de la llama y obtener un dorado ideal. La función de asado a la parrilla utiliza una temperatura predeterminada **Hi** (alta). Asar es cocer al calor directo, lo que producirá un poco de humo. Si el humo es excesivo, coloque los alimentos más lejos del elemento calefactor. Vigile siempre los alimentos atentamente para evitar que se quemen. Para programar el asado a la parrilla:

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

**⚠ 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.

#### Importante:

- Siempre organice las parrillas del horno cuando el horno esté frío.
- Cuando cocine a la parrilla, siempre tire de la parrilla del horno hasta la posición de parada antes de girar o quitar alimentos.
- Para obtener los mejores resultados al asar a la parrilla, use una bandeja para asar con una bandeja para asar diseñada para drenar la grasa de los alimentos y evitar salpicaduras y reducir el consumo de tabaco.

### Para preparar asado

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. Mantenga la puerta del horno cerrada.
3. Oprima la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla). **HI** se desplegará en la pantalla.
4. Oprima **^** o **v** hasta que aparezca el nivel deseado para asar en la pantalla. Oprima **^** para un ajuste de asado a la parrilla **HI** (alto) o **v** para un ajuste de asado a la parrilla **LO** (bajo).

Oprima la tecla **"START"** (encendido). Ase el alimento por un lado hasta que se dore. Voltéelo y áselo en el segundo lado. Cuando termine de asar, oprima **"STOP"** (apagado).

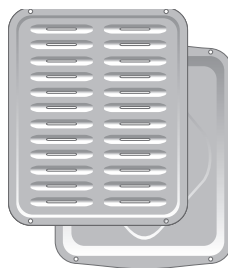


Figura 9: Inserto de la asadera

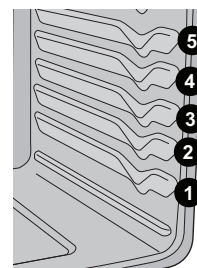


Figura 10: Posiciones de las parrillas

Para obtener los mejores resultados de asado a la parrilla, use una asadera con inserto diseñada para drenar la grasa de los alimentos y ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo. Para adquirirlas, llame a Sears al 1-844-553-6667 y solicite el kit de asadera 5304442087.

Tabla 3: Sugerencias de ajustes para asar a la parrilla

Alimento	Posición de la parrilla	Ajuste	Tiempo de cocción en minutos		Nivel de cocción
			1.º lado	2.º lado	
Filete de 1 pulgada de grueso	4 ó 5*	"Hi" (alto)	8	6	Término medio
Filete de 1 pulgada de grueso	3 ó 4*	"Hi" (alto)	10	8	Término medio
Filete de 1 pulgada de grueso	3 ó 4*	"Hi" (alto)	11	10	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso	4º	"Hi" (alto)	12	8	Bien cocido
Pollo (con hueso)	3	"Lo" (bajo)	25	15	Bien cocido
Pollo (deshuesado)	4º	"Lo" (bajo)	10	8	Bien cocido
Pescado	4º	"Hi" (alto)	como se indica		Bien cocido
Camarones	3	"Hi" (alto)	como se indica		Bien cocido
Hamburguesa de 1 pulgada de grueso	4 ó 5*	"Hi" (alto)	12	10	Término medio



El Departamento de Agricultura de EE.UU. establece "La carne a punto es popular, pero debe saber que cocinarla a solamente 140°F (60°C) significa que algunos organismos venenosos podrían sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA) La temperatura más baja recomendada por el USDA es de 145°F (63°C) para la carne de res fresca a punto.

#### Ajuste de la temperatura del horno



El electrodoméstico ha sido calibrado de fábrica y sometido a prueba, a fin de asegurar una temperatura de horneado precisa, conocida como Diferencia programable por el usuario (UPO). 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.

Puede elevar o reducir la temperatura normal del horno hasta en 35 °F (19 °C) de su valor predeterminado calibrado en la fábrica.

#### Para ajustar la temperatura del horno:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Bake"** (horneado) durante 3 segundos. El valor Diferencia programable por el usuario (UPO) aparecerá en la pantalla con el signo de grado.
2. La pantalla muestra ahora la cantidad de grados de diferencia entre la temperatura original regulada de fábrica y el ajuste actual de la temperatura. Si el control del horno tiene el ajuste de fábrica original, la pantalla mostrará **0**.
3. Puede ajustar la temperatura hasta en 35 °F (19 °C) en incrementos de 1 °F oprimiendo y manteniendo oprimidas las teclas  o . Ajuste hasta que aparezca la diferencia de temperatura deseada en la pantalla y suelta la tecla de flecha y (encendido) para guardar.
4. Si la tecla **"STOP"** (apagado) se oprime durante el modo de programación, el valor de UPO permanecerá sin cambios.

#### Notas importantes:

- Los ajustes de temperatura no afectarán las temperaturas de las funciones de asado a la parrilla o de autolimpieza.
- 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 grados con respecto a la temperatura real.
- 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). Los ajustes mínimos y máximos en °C son de más (+) o menos (-) 19 °C.
- Si la pantalla está programada para mostrar la temperatura en °C, los ajustes serán en incrementos de 1°C cada vez que se opriman las teclas  o .

# Cuidado y limpieza

## ⚠ CAUTION

- Antes de limpiar cualquier pieza del electrodoméstico, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el electrodoméstico esté frío.
- Si se utilizan amoníaco o agentes de limpieza de electrodomésticos, deben retirarse y el electrodoméstico debe enjuagarse bien antes de ponerlo en funcionamiento. Siga las instrucciones del fabricante y proporcione ventilación adecuada.

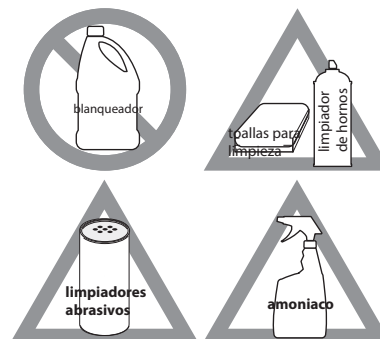


Figura 11: Use los agentes de limpieza con precaución

## Limpieza de las diferentes piezas de su horno

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

Tipo de superficie	Recomendación
Aluminio y vinilo	Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio.
Piezas pintadas del armazón Molduras decorativas pintadas	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. A continuación, enjuague el área con agua limpia. Seque y pula con un paño suave. Se pueden usar limpiadores de vidrio si se rocían primero en un paño suave. No rocíe líquidos directamente en las áreas de las teclas de control y pantalla del horno. No use grandes cantidades de agua en el panel de control. El exceso de agua en el área de control puede causar daños al electrodoméstico. No use otros limpiadores líquidos o abrasivos, esponjas de restregar o toallas de papel. Podrían dañar el acabado.
Acero inoxidable Easy Clean™	El acabado de su horno puede haber sido fabricado con acero inoxidable Easy Clean™ (algunos modelos). Limpie el acero inoxidable con agua jabonosa tibia y una esponja o paño limpio. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y limpio. No use ningún limpiador comercial de acero inoxidable o cualquier otro tipo de producto de limpieza que contenga sustancias abrasivas, cloruros, cloro o amoníaco. Se recomienda usar jabón para platos suave y agua en una solución 50/50 de agua y vinagre.
Asadera de porcelana esmaltada e inserto (disponible a solicitud) Revestimiento de la puerta y piezas del armazón	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar. Enjuague y seque con un paño limpio. Saque todos los residuos de agentes de limpieza o de lo contrario la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar.
Parrillas del horno	Debe retirar las parrillas del horno. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque.
Puerta del horno	Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe o 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.  No limpie la junta de la puerta del horno. En los modelos con autolimpieza, la junta de la puerta está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni sacar la junta de la puerta.

## Mantenimiento de la cubierta

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

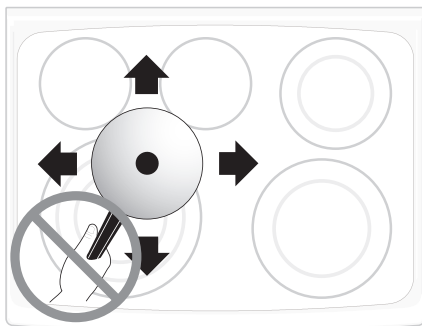
Antes de usar la cubierta por primera vez, aplique la crema recomendada de limpieza para cubiertas de cocción (CookTop® Cleaning Creme; visite [www.sears.com](http://www.sears.com) en Internet para obtener un limpiador de repuesto, artículo número 40079). Pule con un paño no abrasivo o una esponja de 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:

- Deslice ningún objeto de metal o de vidrio sobre la cubierta.
- 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.



## Limpieza de la cubierta

**⚠ ADVERTENCIA** NO use un limpiador sobre la superficie de cocción 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.

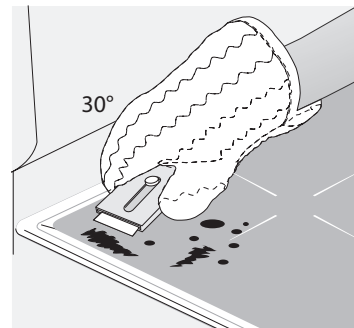
### Para las manchas leves a moderadas:

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza para superficies de cocción (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 superficies de cocción (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.



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

Estos tipos de manchas deben ser eliminadas inmediatamente si ocurre un derrame o se derriten sobre la superficie de cocción 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.

### Reinstalación de la luz del horno

**⚠ ATENCION** Asegúrese de que el horno esté desenchufado y que todas las piezas estén frías antes de reemplazar las bombillas del horno.

La luz interior del horno se encuentra en la parte trasera en el interior del horno. (Consulte la [Figura 16](#)).

#### Para cambiar la bombilla del interior del horno:

##### Nota importante:

Use una toalla de papel o un guante de algodón para cubrir la bombilla nueva cuando la instale.

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe el electrodoméstico.
2. Reemplace la bombilla por una bombilla nueva de 40 vatios para electrodomésticos.
3. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar el electrodoméstico).
4. Asegúrese de volver a programar la hora del día.

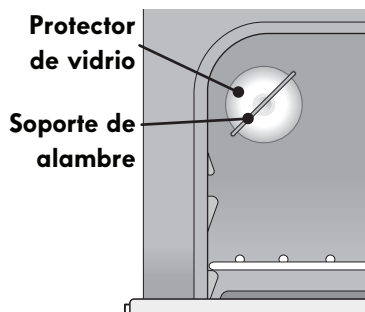


Figura 12: Reemplazo de la luz del horno

### Para quitar y reemplazar el cajón de almacenamiento

Use el cajón de almacenamiento para guardar los utensilios de cocina. El cajón se puede quitar para facilitar la limpieza debajo del rango. Tenga cuidado al manipular el cajón.

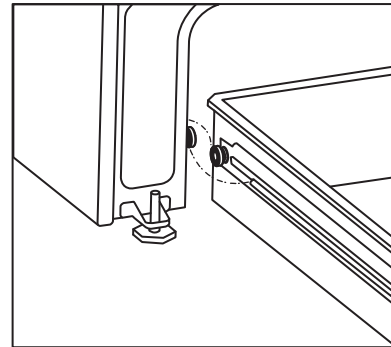


Figura 13: Cajón de almacenamiento abierto

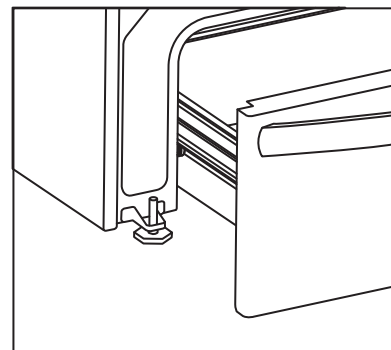


Figura 14: Cajón de almacenamiento cerrado



## Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno

**⚠ 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 (vea la [Figura 15](#)).
2. Tire de los seguros de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (vea la [Figura 16](#)). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (vea la [Figura 17](#)).
4. Cierre la puerta aproximadamente a 10 grados del marco de la puerta del horno.
5. Levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (vea la [Figura 17](#)).

### Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (vea la [Figura 17](#)).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción (vea la [Figura 17](#)), coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (vea la [Figura 18](#)). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal en relación con el piso (vea la [Figura 15](#)).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno a su posición bloqueada ([Figura 16](#)).
5. Cierre la puerta del horno.

### Importante:

Instrucciones especiales de cuidado de la puerta: la mayoría de las puertas tienen piezas de vidrio que se pueden romper. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar. No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni ningún otro objeto. Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

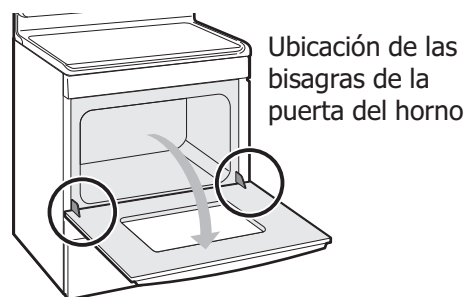


Figura 15: Ubicación de las bisagras de la puerta

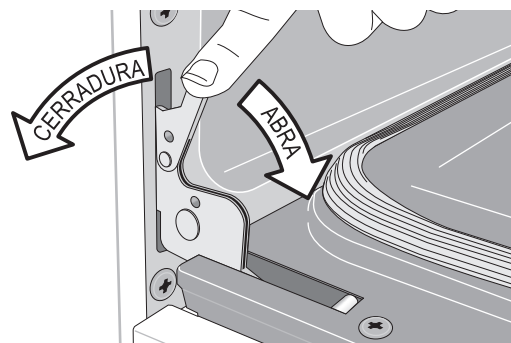


Figura 16: Seguros de las bisagras de la puerta

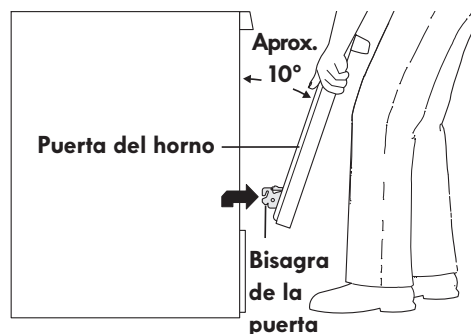


Figura 17: Cómo sujetar la puerta para su extracción

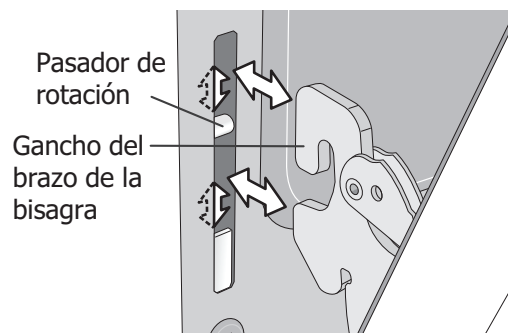


Figura 18: Ubicación del brazo de la bisagra y el pasador de rotación






# Antes de solicitar servicio técnico

## Horneado

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

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"> <li>Las galletas y bizcochos se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara.</li> <li>La parrilla está demasiado llena.</li> <li>Las bandejas oscuras absorben calor demasiado rápido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deje que el horno se caliente a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos en el horno.</li> <li>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.</li> <li>Use una bandeja de hornear de peso medio.</li> </ul>
<p>Las tortas quedan demasiado oscuras en la parte superior o inferior.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Las tortas se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara.</li> <li>La parrilla estaba en una posición demasiado baja o alta.</li> <li>El horno está demasiado caliente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno.</li> <li>Use las parrillas en la posición correcta para sus necesidades de horneado.</li> <li>Ajuste la temperatura del horno a 25 °F (13 °C) por debajo de lo recomendado.</li> </ul>
<p>Las tortas quedan crudas en el centro.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>El horno está demasiado caliente.</li> <li>Tamaño de bandeja incorrecto.</li> <li>La bandeja no está centrada en el horno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste la temperatura del horno a 25 °F (13 °C) por debajo de lo recomendado.</li> <li>Use una bandeja del tamaño sugerido en la receta.</li> <li>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.</li> </ul>
<p>Las tortas quedan inclinadas.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>El horno no está nivelado.</li> <li>La bandeja está demasiado cerca de la pared o la parrilla está demasiado llena.</li> <li>La bandeja está deformada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>No use bandejas abolladas o deformadas.</li> </ul>
<p>Los alimentos no están completamente cocidos cuando se termina el tiempo de cocción.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>El horno está demasiado frío.</li> <li>El horno está demasiado lleno.</li> <li>Se abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste el horno a 25 °F (13 °C) por encima de la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado.</li> <li>Asegúrese de retirar todas las bandejas del horno excepto las utilizadas para hornear.</li> <li>Abra la puerta del horno solamente después del tiempo mínimo de horneado recomendado.</li> </ul>

## 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Asegúrese de que esté usando la parrilla del horno en la posición correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Vea <a href="#">“Ajuste de la temperatura del horno”</a> en la <a href="#">página 20</a> si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío.</li> </ul>
El electrodoméstico está desnivelado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda resistir la estufa de forma adecuada.</li> <li>Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso.</li> <li>Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste los tornillos niveladores en la base del electrodoméstico hasta que la parrilla quede nivelada.</li> <li>Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico.</li> </ul>
Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico.</li> <li>La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra.</li> </ul>
La estufa completa no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que el cordón eléctrico esté correctamente conectado al tomacorriente.</li> <li>Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces de la vivienda. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local para obtener información sobre interrupciones del servicio.</li> <li>El cableado de servicio está incompleto. Llame al 1-800-4-MY-HOME® para obtener asistencia (vea la contraportada).</li> </ul>
La sección del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La hora del día no está programada. Primero se debe programar la hora del día para que el horno funcione. Vea <a href="#">“Ajuste del reloj”</a> en la <a href="#">página 14</a>.</li> <li>Asegúrese de que los controles estén ajustados correctamente para la función deseada. Vea el capítulo <a href="#">“Controles del horno”</a> que comienza en la <a href="#">página 13</a> o lea las instrucciones de la función de cocción deseada en este manual o vea "El electrodoméstico completo no funciona" en esta lista.</li> </ul>
El elemento superior está demasiado caliente o no está lo suficientemente caliente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste de control superior incorrecto. Ajuste el nivel de potencia.</li> </ul>
El elemento superior no calienta o no calienta de manera uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique que la perilla de control que corresponda al elemento deseado esté encendida.</li> <li>Se usaron utensilios livianos o deformados. Sólo use utensilios planos, balanceados de peso mediano o pesado. Los utensilios planos calientan mejor que los utensilios deformados. Los materiales de los utensilios y el peso de los mismos afectan el calentamiento. Los utensilios de peso mediano y pesados calientan uniformemente. Debido a que los utensilios livianos no calientan de manera uniforme, los alimentos se pueden quemar fácilmente.</li> </ul>
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. También vea <a href="#">“Reinstalación de la luz del horno (algunos modelos)”</a> en la <a href="#">página 26</a>.</li> </ul>

## Antes de solicitar servicio técnico

---

Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones “<a href="#">Ajuste para asar a la parrilla</a>” en el capítulo Controles del horno en la <a href="#">página 19</a>.</li><li>• Asegúrese de que la puerta esté abierta en la posición tope de asar a la parrilla.</li><li>• 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. Precaliente el elemento de asar para dorar bien.</li><li>• La carne no fue preparada adecuadamente. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes con grasa para evitar el pandeamiento de la carne, pero no corte hasta la parte magra.</li><li>• 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.</li></ul>
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Derrames excesivos en el horno. Por ejemplo, esto ocurrirá con derrames de pasteles o grandes cantidades de grasa que queden en la parte inferior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes, siga las instrucciones “<a href="#">Ajuste para asar a la parrilla</a>” en el capítulo Controles del horno en la <a href="#">página 19</a>.</li></ul>
El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error "F".	<ul style="list-style-type: none"><li>• El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima "<b>STOP</b> (apagado)" para anular el código de error. Pruebe la función de horneado o de asado a la parrilla. Si el código aparece nuevamente, desconecte el suministro eléctrico del electrodoméstico, espere 5 minutos, conecte el electrodoméstico y vuelva a programar el reloj. Pruebe nuevamente la función de horneado o de asado a la parrilla. Si la falla persiste, oprima la tecla <b>STOP</b> (APAGADO) para anular la falla y llame al 1-844-553-6667 para obtener asistencia (vea la contraportada).</li></ul>
Se están oxidando o formando agujeros en los platillos protectores.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Los alimentos con ácidos tales como los tomates, si se dejan en los platillos protectores o sobre los platillos protectores pueden causar corrosión. Saque y lave los platillos protectores tan pronto como sea posible y después de que haya habido un derrame.</li><li>• Ambiente normal. En áreas costeras, las casas están expuestas a un alto contenido de sal en el aire. Proteja los platillos protectores tanto como sea posible de quedar expuestos en forma directa al aire con alto contenido de sal.</li></ul>
Los platillos protectores se decoloran o distorsionan.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La superficie inferior de los utensilios de cocina se extiende más allá de los elementos superiores y toca la superficie de la cubierta. Esto puede causar una temperatura lo suficientemente alta como para decolorar los platillos protectores. No use utensilios de cocina de este tipo. Los tamaños de utensilios deben coincidir con el tamaño del elemento. Puede adquirir platillos protectores nuevos de su distribuidor de electrodomésticos.</li></ul>

---



# Kenmore<sup>®</sup>

## Customer Care Hotline

To schedule repair service or order parts

Para pedir servicio o ordenar piezas

# 1-844-553-6667

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

