

Use & Care Guide
Guía de uso y cuidada
English / Español

Model/Modelos: 790.7442*, 7441*

Kenmore®

Gas Range

Estufa de gas

* = color number, número de color

P/N 808530305 Rev A

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

www.kenmore.com
www.sears.com



Table of Contents

Cooking Recommendations.....	9	Oven Controls.....	16
Before Setting Surface Controls.....	11	Minimum and Maximum Control Settings.....	16
Using proper cookware.....	12	Before You Call.....	25
Cookware Material Types.....	12	Oven Baking.....	25
Setting Proper Burner Flame Size.....	12	Solutions to Common Problems.....	26
Setting Surface Controls.....	14		
Before Setting Oven Controls.....	15		

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

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

FOR YOUR SAFETY:

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

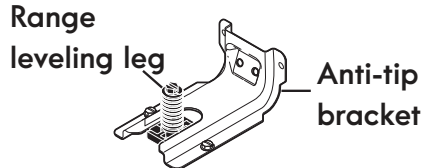
⚠ WARNING

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.



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.

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.

⚠ WARNING - Air curtain or other overhead range hoods which operate that operate by blowing a downward air flow onto a range or cooktop, shall not be used in conjunction with gas ranges or cooktops other than when the range or cooktop and hood have been designed, tested, and listed by an independent test laboratory for use in combination with each other.

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.

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.

Save these instructions for future reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

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.

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

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

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

Conversion to (L.P.) Gas

This appliance allows for conversion to Liquefied Petroleum (L.P.) Gas.

⚠ WARNING - Personal injury or death from electrical shock may occur if the conversion to L.P. gas is not made by a qualified installer or electrician. Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by a qualified technician.

If L.P. conversion is needed, contact your local L.P. Gas provider for assistance.

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

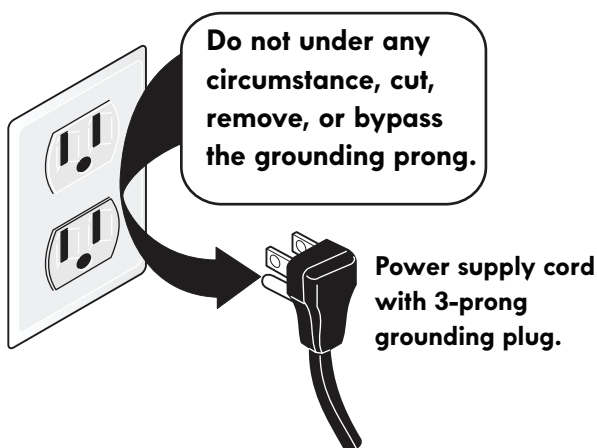


Figure 1: Grounding type wall receptacle

Save these instructions for future reference.

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 GAS COOKTOP

⚠ CAUTION - Use Proper Flame Size — Adjust flame size so it does not extend beyond the edge of the utensil. The use of undersized utensils will expose a portion of the burner flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to flame will also improve efficiency.

Know which knob 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.

Use proper pan size. This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select cookware with flat bottoms that match the surface unit heating element. The use of undersized cookware may expose a portion of the flame to direct contact and may result in the ignition of clothing or other items. Using the proper cookware on the cooking areas will improve efficiency.

Always turn knob to the full LITE position when igniting top burners. Visually check that burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.

To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface burners

Never leave surface burners unattended at high heat settings — Boil overs cause smoking and greasy spill overs that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.

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

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

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.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

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.

⚠ WARNING California Residents: for cancer and reproductive harm information, visit www.P65Warnings.ca.gov

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 2](#) for serial plate location.

Model No. _____

Serial No. _____

Date of Purchase _____

Save sales receipt for future reference.

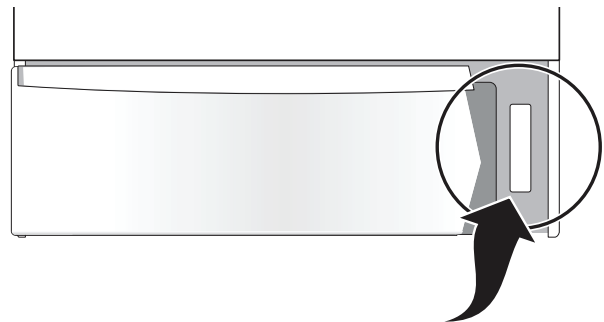


Figure 2: Serial plate location



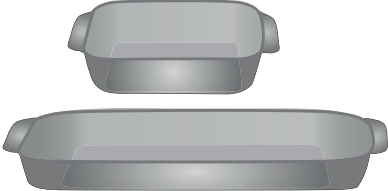
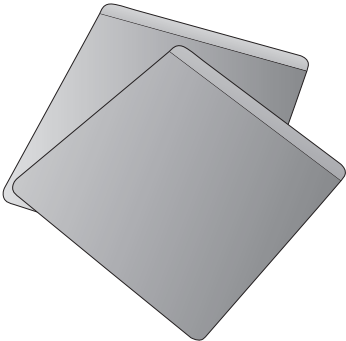
To locate the serial plate, open storage drawer (some models) or warmer drawer (some models). The serial plate is attached to the lower right oven frame.

Save these instructions for future reference.

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 Recommendations

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
Baking	
Rack placement	Follow the instructions in "Oven Controls" on starting on page 16 . 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.
Broiling/Roasting	
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

Check burner cap placement before operating the surface burners

⚠ WARNING To prevent flare-ups and avoid creation of harmful by-products, do not use the cooktop without all burner caps properly installed to insure proper ignition and gas flame size.

It is very important to be sure that all surface burner caps and burner grates are properly installed and in the correct locations before operating the cooktop burners.

Important notes:

- Always keep surface burner caps in place whenever using a surface burner.
- When placing the burner caps, be sure that all burner caps are seated firmly and rest level on top of burner heads.
- For proper flow of gas and ignition of burners do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas orifice port opening.

On round style burners, the burner cap lip (See [Figure 3](#)) should fit snug into the center of burner head and rest level.

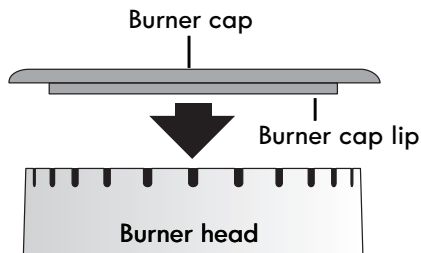


Figure 3: Burner cap lip placement

Refer to [Figure 4](#) for correct and incorrect burner cap placement.

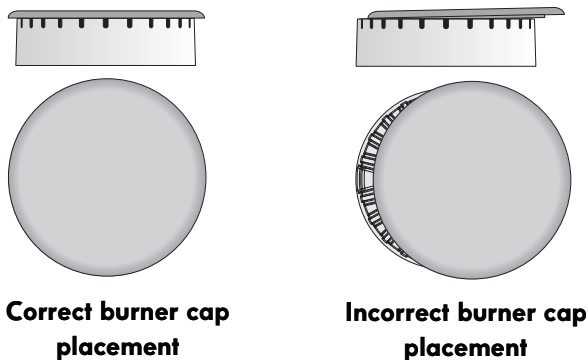


Figure 4: Burner cap placement

Once in place, you may check the fit by gently sliding the burner cap from side to side to be sure it is centered and firmly seated (See [Figure 5](#)). When the burner cap lip makes contact inside the center of the burner head you will be able to hear the burner cap click. Please note that the burner cap should NOT move off the center of the burner head when sliding from side to side.

Check and be sure that all oval style (some models) burner caps are correctly in place on oval burner heads.

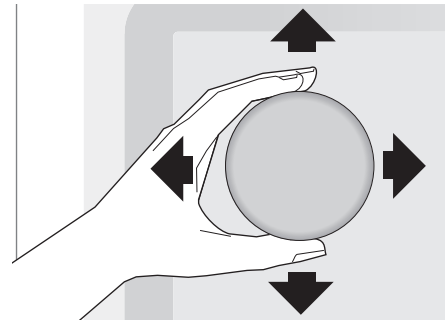


Figure 5: Checking the fit

Installing Burner Grates

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

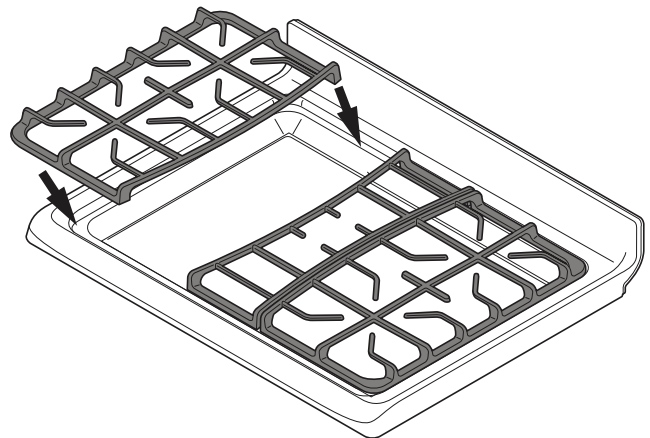


Figure 6: Burner grates placement

Make sure the burner grates are properly placed on the cooktop before using the surface burners. The grates are designed to rest inside the recess on the cooktop.

To install burner grates, place grates flat-side down and align into the cooktop recess. Grates should rest flush against each other and against the sides of the recess (See [Figure 6](#)).

Before Setting Surface Controls

Using proper cookware

⚠ CAUTION Do not place flammable items such as plastic salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on the cooktop 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 range cooktop.

Important:

Do not place aluminum foil, or any material that can melt on the range cooktop. If these items melt they may damage the cooktop.



For best cooking results, cookware should have flat bottoms that rest level on the surface burner grate. Before using cookware, check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (See [Figure 7](#)).

Figure 7: Testing cookware

Important:

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

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. Is durable, easy to clean and resists staining.

Cast Iron - A slow heat conductor however will retain heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached.

Porcelain-enamel on metal - Heating characteristics will vary depending on base material.

Glass - Slow heat conductor.

Setting Proper Burner Flame Size

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

The color of the flame is the key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted room. Each cone of flame should be steady and sharp. Adjust or clean burner if flame is yellow-orange.

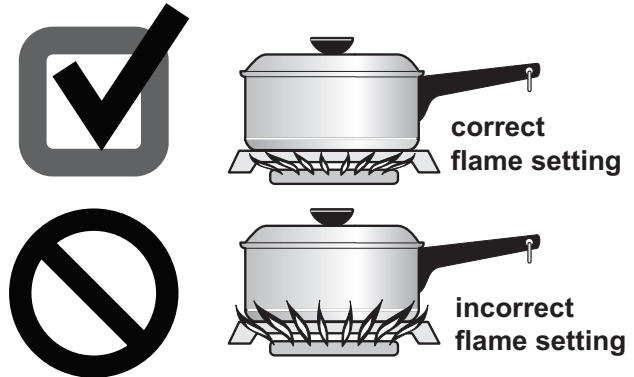


Figure 8: Correct and incorrect flame settings

For most cooking: Start on the highest setting and then turn to a lower setting to complete the process. Use the recommendations in [Table 1](#) as a guide for determining proper flame size for various types of cooking.)

For deep fat frying: use a thermometer and adjust the surface knob accordingly. If the fat is too cool, the food will absorb the fat and be greasy. If the fat is too hot, the food will brown so quickly that the center will be under cooked. Do not attempt to deep fat fry too much food at once as the food will neither brown or cook properly.

Table 1: Flame size recommendations

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

*These settings are based for medium-weight metal or aluminum pans with lids. Settings may vary when using cookware made from different materials.

Home Canning

⚠ CAUTION Canning can generate large amounts of steam. Use extreme caution to prevent burns. Always raise the lid to vent steam away from you. Safe canning requires that harmful micro-organisms are destroyed and the jars are sealed completely. When canning in a water bath canner, a gentle but steady boil must be maintained continuously for the required time.

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 quality flat bottom canners when home canning. Use a straight-edge to check canner bottom.
- Use only a completely flat bottom canner with no ridges that radiate from the bottom center when home canning. Heat is spread more evenly when the bottom surface is flat.
- 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.
- Alternate surface units between each batch to allow the units and surrounding surfaces to cool down. Try to avoid canning on the same burner unit all day.

Setting Surface Controls

Setting Surface Burners

Your gas appliance may be equipped with different sized surface burners. The ability to heat food quicker and in larger volumes increases as the burner size increases. It is important to select cookware that is suitable for the amount and type of food being prepared.

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

The standard size burners may be used for most surface cooking needs. Some models are equipped with a center burner.

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

To set surface burners:

1. Place cooking utensil on center of surface burner grate. Be sure the cooking utensil sets stable on the burner grate.
2. Push the desired surface control knob in and turn counterclockwise out of the OFF position (See [Figure 9](#)).
3. Release the surface control knob and rotate to the LITE position. Visually check that the burner has lit.
4. Once the burner has a flame, push the control knob in and turn counterclockwise to the desired flame size. Use the control knob markings and adjust the flame as needed.

Important notes:

- Do not cook with the surface control knob left in the LITE position. The electronic ignitor will continue to spark if the control knob setting remains in the LITE position .
- When setting any surface control knob to the LITE position, all electronic surface ignitors will spark at the same time. However, only the surface burner you are setting will ignite.
- Never place or straddle a cooking utensil over two different surface cooking areas at the same time. This can cause uneven heating results.
- In the event of an electrical power outage, the surface burners can be lit manually. Use caution when lighting surface burners manually. To light a surface burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the surface control knob to LITE. After burner lights push in and turn knob to desired setting.



Figure 9: Surface control knob

CAUTION Do not place flammable items such as plastic salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on the cooktop 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 range cooktop.

CAUTION Do not place aluminum foil, or ANY material that can melt on the range cooktop. If these items melt they may permanently damage the cooktop surface.

CAUTION When operating the oven, it is possible for residual heat from the oven to build-up and over time to eventually transfer to the surface control knobs located directly above the oven door.

Before Setting Oven Controls

Oven vent location

The oven vent is located below the control panel (See [Figure 10](#)). When the oven is on, warm air passes through this vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. Do not block oven vent.

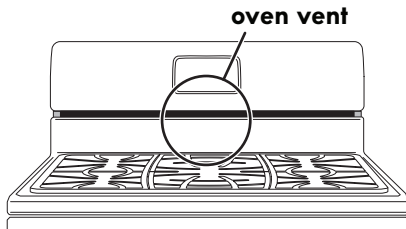


Figure 10: Do not block oven vent location

⚠ WARNING Do not line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior. Aluminum foil will melt to the interior of the oven.

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

Removing, replacing, and arranging flat or offset oven racks

To Arrange - Always arrange the oven racks when the oven is cool (prior to operating the oven).

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.

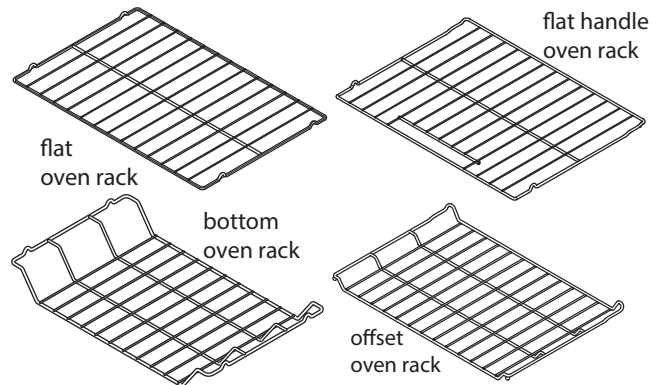


Figure 11: Oven rack types

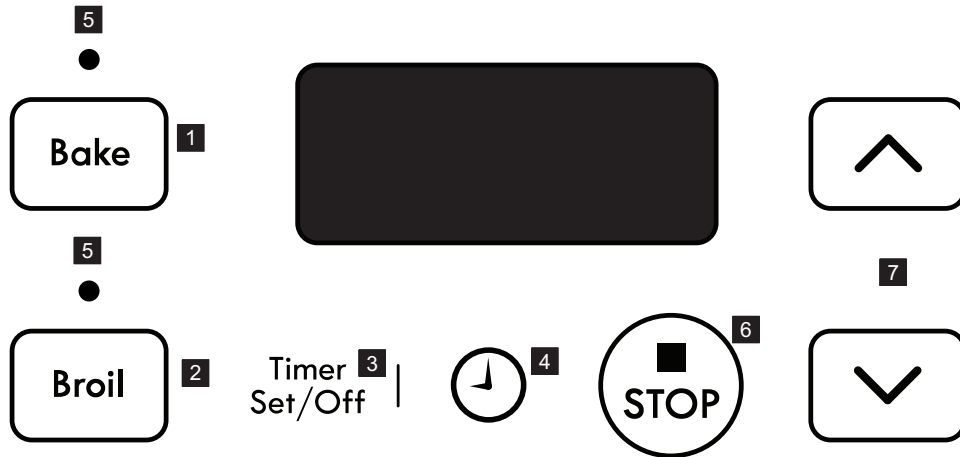
Oven Rack Descriptions

- Flat oven racks (or the flat handle oven rack) may be used for most cooking needs and may be placed in most oven rack positions.
- The offset oven rack (some models) provides additional stepdown positions from the standard flat rack design. The offset design positions the base of the rack about 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 (some models) in the lowest rack position for baking or roasting large cuts of meat.

Air circulation in the oven

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

Oven Controls





1. **Bake** - Selects Bake function.
2. **Broil** - Selects Broil function.
3. **Timer ON/Off** - Use to set and cancel the timer and to set the Continuous Bake feature.
4. **CLOCK** - Use with arrow keys to set time of day.
5. **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.
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

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:

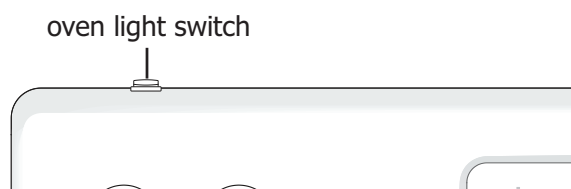
1. Press **Broil**. **HI** appears in the display.
2. Press and hold **Broil** until **F** or **C** appears in the display.
3. Press either  or  to toggle between **F** or **C** mode choices.
4. Release the arrow key and the oven control will to accept change. The display will return to the time of day.

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.





Oven Controls


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 17](#) 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 13](#)).
- 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 12](#).

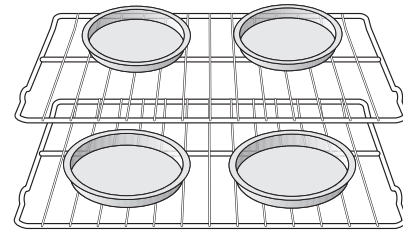


Figure 12: Baking on multiple levels

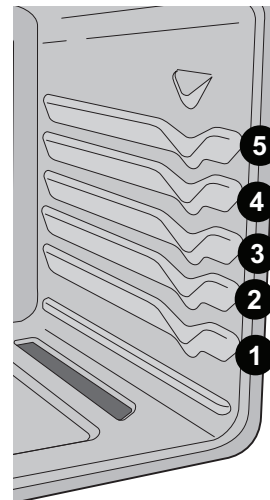


Figure 13: Oven rack positions

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.

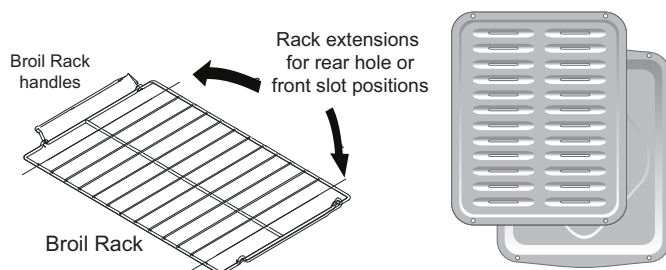
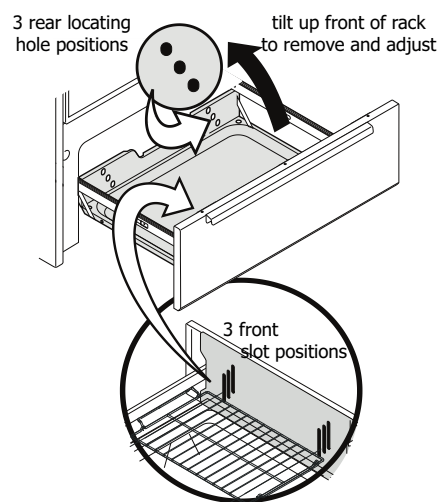






Figure 14: Broil rack (L) Broil pan and insert (R)

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**. **H1** will appear in display.
4. Press  or  until the desired broil setting level appears in the display. Press  for H1 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**.

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.



Oven Controls

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.

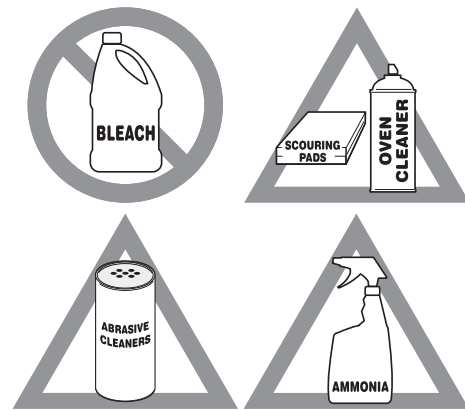


Table 3: Cleaning recommendations

Surface Type	Recommendation
Control knobs Painted body parts Painted decorative trim Aluminum, plastic, or vinyl trim	For general cleaning, use hot, soapy water and a cloth. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30-60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch. To remove control knobs, turn to OFF position. Grasp firmly and pull straight off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both knob and shaft, then push knob into place.
Control panel Control keypad membrane Decorative trim (some models)	Before cleaning the control panel, turn all controls off, activate oven lockout (on some models), and if needed remove any knobs from panel. Do not use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch. Clean using hot, soapy water and a cloth or sponge. Be sure to squeeze excess water from cloth or sponge before wiping control panel, especially when wiping around the controls area. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. When rinsing, use clean water and a cloth or sponge and be sure to squeeze excess water from cloth or sponge before wiping the control panel.
Porcelain enamel parts and door liner	Gentle scrubbing with a soapy non-abrasive scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled non-abrasive scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Do not allow food spills with high sugar or acid content (milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices, or pie filling) to remain on the surface; they may cause a dull spot even after cleaning.
Oven interior	For oven interior remove excessive spillovers from oven cavity bottom. Clean any soils from oven frame and door liner outside the oven door gasket.
Oven racks	Clean by using a mild, abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water, dry, and then replace in oven.
Oven door	Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. Do not immerse the door in water. Do not spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents. Do not use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
Cooktop surface Surface burners Burner grates	Do not use spray oven cleaners on the cooktop. See "Cleaning the Cooktop and Surface Burners" instructions on page 22 .
Stainless Steel (some models)	Only use cleaners and polishes that are specifically manufactured for cleaning stainless steel. Always rub in direction of metal grain to avoid damaging. Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorine. Do not use harsh scrubbing cleaners. Polish with a lint-free cloth. Always be sure to wipe excess cleaner/polish off from the metal surface as bluish stains may occur during future oven heating that cannot be removed. Clean heavier soils with hot, soapy water and a cloth or sponge. Rinse and dry using clean water and a cloth.

General Cleaning

Refer to [Table 3](#) in this chapter for more detailed information about cleaning specific parts of the range.

⚠ 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. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.

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

- Aluminum foil - Use of aluminum foil on a hot cooktop can damage the cooktop. Do not use thin aluminum cooking utensils or allow aluminum foil to touch the surface burners under any circumstances.
- Aluminum utensils - The melting point of aluminum is much lower than that of other metals. Care must be taken when aluminum pots or pans are used on the cooktop. If aluminum pans are allowed to boil dry when using the cooktop, the utensil will be damaged or destroyed.

Cleaning the Cooktop and Surface Burners

⚠ CAUTION To avoid possible burns, do not attempt any of the cooktop cleaning instructions provided before turning OFF all of the surface burners and allow them to completely cool.

⚠ CAUTION Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by an authorized qualified agency.

Routinely clean the cooktop. Wipe with a clean, damp cloth and wipe dry to avoid scratches. Keeping the surface burner head ports and slots clean will prevent improper ignition and an uneven flame.

Cleaning recessed and contoured areas of cooktop

If a spill occurs on or in the recessed or contoured areas, blot up spill with an absorbent cloth. Rinse with a clean, damp cloth and wipe dry.

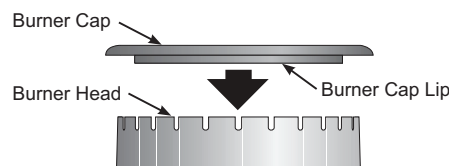
Cleaning surface burner grates

- Clean only after the grates are completely cool.
- Use nonabrasive plastic scrubbing pad and mild abrasive cleanser or clean in the dishwasher.
- Food soils containing acids may affect the finish. Clean immediately after the grates are cool.
- Thoroughly dry grates immediately following cleaning.

Cleaning burner caps

- Remove caps from burner heads after they have cooled.
- Clean heavy soils with a plastic scrubbing pad and absorbent cloth.
- Thoroughly dry burner caps immediately following cleaning including the bottom and inside of cap.
- Do not use abrasive cleaners. They can scratch porcelain.
- Do not clean burner caps in the dishwasher.
- Do not operate surface burners without burner caps properly in place. Read important notes.

Cleaning surface burner heads



For proper gas flow it may be necessary to clean the burner head and slots. To clean, first use a clean DAMP cloth to soak up any spills. Remove any food from between the burner slots using a small nonabrasive brush like a toothbrush and afterwards wipe up using a damp cloth. For stubborn soils located in the slots, use a small-gauge wire or needle to clean.

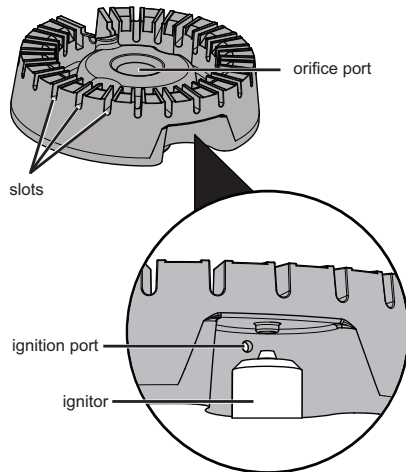
Any spill on or around the electrode must be carefully cleaned. Take care not to hit the electrode with anything hard or it could be damaged.

Important note:

Small food particulars on or around the electrode could stop the burner from lighting.

To clean the burner head ignition ports

Each burner head has a small ignition port located as shown. Should you experience ignition problems it may be that this port hole is partially blocked with soil. With the burner head in place, use a small wire gauge needle or the end of a paper clip to clear the ignition port.



Important notes:

- The surface burner heads are secured to the cooktop and must be cleaned in place on the cooktop.
- Always keep the surface burner caps in place whenever a surface burner is in use.
- When replacing the burner caps, be sure the burner caps are seated firmly on top of the burner heads.
- For proper flow of gas and ignition of burners do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas orifice port opening.

Replacing oven light (some models)

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

The oven light is located at the rear of the oven cavity and is covered with a glass shield held by a wire holder. The glass shield protects the light bulb and must be in place whenever the oven is in use.

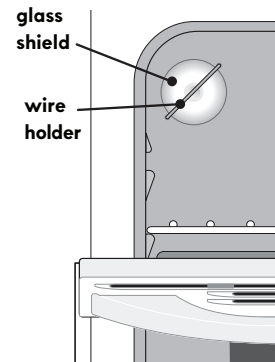


Figure 15: Replacing the oven light

To replace the interior oven light bulb:

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the range.
2. Press wire holder to one side to release the glass shield that covers the light bulb.
3. Replace light with a new 40 watt appliance bulb.
4. Replace glass shield over bulb and snap wire holder back into place.
5. Turn power on at the main source (or plug the appliance in).
6. The clock will then need to be reset. To reset, see ["Setting Clock"](#) on [page 16](#).

Removing and replacing the lift-off oven door

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

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

To remove the oven door:

1. Open oven door completely (horizontal with floor - [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 ([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 - [Figure 18](#)).
4. Close the door to the broil stop position (the oven door will stop into this position just before fully closing).
5. With the oven door in the broil stop position, lift the oven door hinge arms over the roller pins located on each side of the oven frame ([Figure 19](#)).

To replace oven door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - [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 ([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 - [Figure 16](#)).
4. Push the door hinge locks up towards and into the oven frame on both left and right oven door hinges ([Figure 17](#)) to the locked position; then, close the oven door.

Special care instructions

Most oven doors contain glass that can break. Follow these recommendations:

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

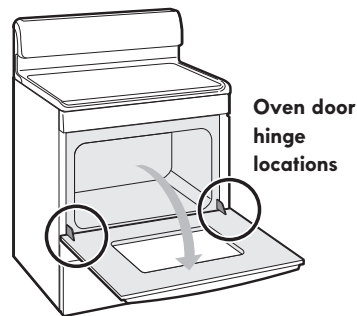


Figure 16: Oven hinge locations

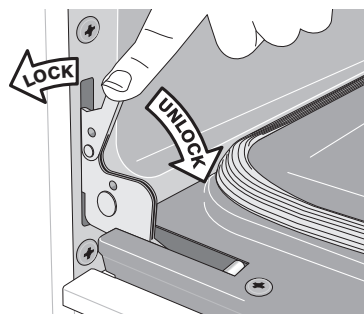


Figure 17: Hinge lock/unlock positions

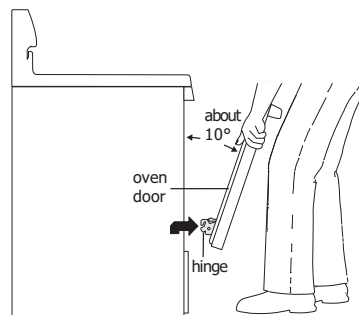


Figure 18: How to remove door

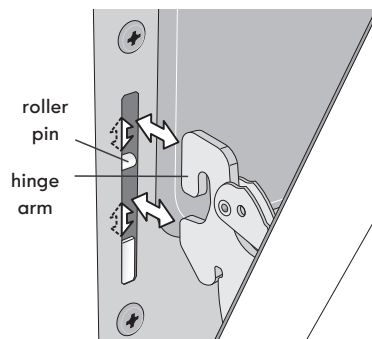


Figure 19: Hinge pin locations






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

Solutions to Common Problems

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

Problem	Solution
Poor baking results	<ul style="list-style-type: none"> • Many factors affect baking results. Make sure the proper oven rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see "Adjusting oven temperature" on page 20. In addition, be sure to make adjustments for cookware types.
Appliance is not level.	<ul style="list-style-type: none"> • Be sure floor is level, strong, and stable enough to adequately support range. • If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation. • Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of appliance until the rack is level. • Kitchen cabinet alignment may make range appear not level. Be sure cabinets are square and have sufficient room for appliance clearance.
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	<ul style="list-style-type: none"> • Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible. • Carpet interferes with appliance. Provide sufficient space so appliance can be lifted over carpet. • Gas line is hard-plumbed. Have a flexible CSA International approved metal appliance connector installed.
Entire appliance does not operate.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure power cord is plugged properly into outlet. • Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service outage information. In addition, service wiring is not complete. Call 1-844-553-6667 for assistance (See back cover).
Oven portion of appliance does not operate.	<ul style="list-style-type: none"> • Be sure regulator gas valve is turned to ON. See installation instructions. • The time of day is not set. The time of day must first be set in order to operate the oven. See "Setting Clock" on page 16. • Be sure the oven controls are set properly for the desired function. See the "Oven Controls" chapter starting on page 16 and review instructions for the desired cooking function in this manual or see "Entire appliance does not operate" in this checklist.
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Be sure the oven light is secure in the socket. Also see "Replacing oven light (some models)" on page 23.
Oven smokes excessively when broiling.	<ul style="list-style-type: none"> • Incorrect setting. Follow the "Setting Broil" instructions in Oven Controls chapter on page 19. • Be sure oven door is closed when broiling. • Meat too close to the broiler. Reposition the broil rack to provide proper clearance between the meat and the broiler. Preheat the broiler for searing. • Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean. • Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.

<p>Flames inside oven or smoking from oven vent.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Excessive spillovers in oven. For example, this will happen for pie spillovers or large amounts of grease left on the oven bottom. Wipe up excessive spillovers before starting oven. If flames or excessive smoke are present, follow the “Setting Broil” instructions in Oven Controls chapter on page 19.
<p>Oven control panel beeps and displays any F code error.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Oven control has detected a fault or error condition. Press STOP to clear the error code. Try Bake or Broil function. If the F code error repeats, remove power from appliance, wait 5 minutes, and then repower appliance and set clock with the correct time of day. Try Bake or Broil function again. If the fault recurs, press STOP to clear and call 1-800-4-MY-HOME® for assistance (See back cover).
<p>Surface burners do not ignite.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Surface control knob was not completely turned to LITE. Push in and turn the surface control knob to LITE until burner ignites and then turn control knob to desired flame size. Burner ports are clogged. With the burner OFF, use a small-gauge wire or needle to burner head slots and ignition ports. See “Cleaning the Cooktop and Surface Burners” in the Care & Cleaning section on page 22 for additional cleaning instructions. Range power cord is disconnected from outlet (electric ignition models only). Be sure power cord is securely plugged into the power outlet. Electrical power outage. Burners may be lit manually. See “Setting Surface Burners” on page 14.
<p>Surface burner flame uneven or only part way around burner cap.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Burner slots or ports are clogged. With the surface burner OFF, clean ports with a small-gauge wire or needle. Also, moisture is present after cleaning. Lightly fan the flame and allow burner to operate until flame is full. Burner caps are not seated properly. Check that all burner caps are level and seated correctly on burner heads. See “Cleaning the Cooktop and Surface Burners” in the Care & Cleaning section on page 22 for additional cleaning instructions.
<p>Surface burner flame is too high.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Surface control knob is set too high. Adjust to lower flame setting. Burner caps are not seated properly. Check that all surface burner caps are level and seated correctly on surface burner heads. See “Cleaning the Cooktop and Surface Burners” in the Care & Cleaning section on page 22 for additional cleaning instructions. Incorrect L.P. conversion. Refer to L.P. conversion kit instructions to correct.
<p>Surface burner flame is orange.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Dust particles in main gas line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue. In coastal areas, a slightly orange flame is unavoidable due to salt content in air. Incorrect L.P. conversion. Refer to L.P. conversion kit instructions to correct.

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



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

Model/Modelos: 790.7442*, 7412*

Kenmore®

Estufa a gas

Estufa a gas

* = color number, número de color

P/N 808530305 Rev. A

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

www.kenmore.com
www.sears.com



Índice

Recomendaciones de cocción	9	Antes de ajustar los controles del horno	15
Antes de ajustar los controles superiores.....	11	Ubicación del respiradero del horno	15
Uso de los utensilios correctos	12	Controles del horno	16
Tipos de materiales de los utensilios	12	Ajustes mínimos y máximos de los controles	16
Ajuste del tamaño de llama adecuado para los quemadores	12	Cuidada y Limpieza	21
Enlatado de conservas	13	Antes de solicitar servicio técnico.....	25
Ajuste de los controles superiores	14	Horneado	25
Ajuste de los quemadores superiores	14	Soluciones de problemas comunes	26

GARANTÍA LIMITADA DE ELITE 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

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.

Esta garantía cubre SOLO defectos de material y de mano de obra. NO pagará:

1. Grietas en la cubierta de vidrio cerámico que no sean resultado de choque térmico.
2. Manchas y rayas en la cubierta de vidrio cerámico causadas por accidente o mala utilización o mantenimiento inapropiado.
3. Decoloración de las superficies de la cubierta causada por el uso habitual.
4. Componentes desechables que pueden gastarse debido al uso habitual, incluidos entre otros, los filtros, las correas, las bolsas o las lámparas con base roscada.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. Daños o fallas de las piezas o los sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas al electrodoméstico.
12. 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.


Lea todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.


Este manual contiene instrucciones y símbolos de seguridad importantes. No pase por alto estos símbolos y siga todas las instrucciones incluidas.


No trate de instalar ni utilizar el electrodoméstico hasta que haya leído todas las medidas de seguridad que recoge este manual. En este manual, los elementos de seguridad se etiquetan con los términos «ADVERTENCIA» o «PRECAUCIÓN» en función del tipo 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 utiliza para avisarle de posibles peligros de lesiones personales. Respete todos los mensajes de seguridad que llevan este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

 **ADVERTENCIA** - Indica una posible situación de peligro que, si no se evita, puede resultar en una lesión grave o la muerte.

 **PRECAUCIÓN** - Indica una posible situación de peligro que, si no se evita, puede resultar en una lesión leve o moderada.

IMPORTANTE: este término hace referencia a la instalación, el uso, el mantenimiento o información valiosa que no está relacionada con ningún 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** Si no se sigue exactamente la información contenida en este manual podría ocurrir un incendio o explosión causando daños materiales, lesiones o muerte.

POR SU SEGURIDAD:

- No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o algún otro electrodoméstico.
- QUÉ HACER SI HUELE A GAS:**
 - No encienda ningún electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún teléfono de la casa.
 - Llame inmediatamente a la empresa de suministro de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la empresa de suministro.
 - Si no puede ponerse en contacto con la empresa de suministro de gas, llame a los bomberos.
- Las operaciones de instalación y servicio técnico debe realizarlas un instalador o proveedor de servicios cualificado o la empresa suministradora de gas.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

⚠ 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 reacoplado 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 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.

⚠ ADVERTENCIA - No se debe utilizar ninguna campana ni ventilador (que funcione mediante el suministro de un flujo de aire hacia la encimera o la placa) junto con placas de gas o encimeras, salvo que la placa y la campana se hayan diseñado, sometido a pruebas y un laboratorio de pruebas independiente haya confirmado el uso combinado de ambos.

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.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

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.

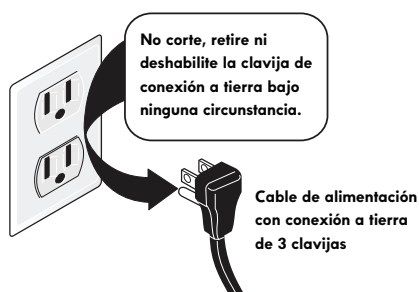


Figura 1: Tomacorriente con puesta a tierra

Este electrodoméstico tiene un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra para garantizar su protección contra riesgos eléctricos. Además, debe enchufarse directamente en una toma eléctrica adecuada con conexión a tierra. No corte ni quite la clavija de conexión a tierra de este enchufe.

Para su seguridad personal, el electrodoméstico debe estar debidamente conectado a tierra. Para

una máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar enchufado a una toma de corriente correctamente polarizada y debidamente puesta a tierra.

Si solo cuenta con una toma de pared de dos clavijas, es responsabilidad personal del consumidor hacer que un técnico calificado la reemplace por una de tres clavijas con la conexión a tierra correspondiente.

Conversión a gas de petróleo licuado o «PL»

Este electrodoméstico permite la conversión a gas de petróleo licuado o «PL».

⚠ ADVERTENCIA - Se pueden producir lesiones personales o incluso la muerte debido a una descarga eléctrica si la conversión a gas PL no la realiza un electricista o un profesional de instalación. Es necesario que un técnico cualificado realice todas las adiciones, cambios o conversiones que se estimen necesarios para que este electrodoméstico cumpla satisfactoriamente los requisitos que sean aplicables. Si se necesita realizar una conversión PL, debe ponerse en contacto con su proveedor de gas de PL local para obtener ayuda

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 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

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

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 en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Esto obstruirá el flujo de aire en el horno y podría causar envenenamiento por monóxido de carbono. Las envolturas con papel de aluminio pueden también absorber el calor y causar un riesgo de 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 LA PLACA DE GAS

⚠️ PRECAUCIÓN Utilice el tamaño correcto de la llama. Ajuste el tamaño de la llama para que se extienda más allá del borde del utensilio. El uso de utensilios de tamaño excesivamente pequeño expondrá una parte de la llama del quemador al contacto directo y puede quemar la ropa. Una relación adecuada del utensilio con la llama también mejorará la eficiencia.

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.

Use el tamaño de utensilio adecuado. Este electrodoméstico viene equipado con una o más unidades superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios con fondos planos para que coincidan con la unidad de calentamiento superior. El uso de utensilios de tamaño excesivamente pequeño expondrá una parte de la llama al contacto directo y puede quemar la ropa u otros objetos. El uso de utensilios adecuados en las zonas de cocción mejorará la eficiencia.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Siempre se debe girar completamente la perilla hasta la posición de encendido cuando se prenden los quemadores superiores. Debe comprobar visualmente que el quemador se ha encendido. A continuación, debe ajustar la llama de forma que no se extienda más allá del borde del utensilio.

Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, las manijas de los utensilios deben estar colocadas de tal manera que queden orientadas hacia dentro y que no se extiendan sobre los quemadores adyacentes.

Nunca deje los quemadores superiores encendidos sin vigilancia en los ajustes altos. Al hervir puede derramarse el contenido, produciendo humo o salpicaduras de grasa que se pueden encender, o se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya evaporado.

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.

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

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.

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 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.

⚠ ADVERTENCIA Residentes de California: para obtener información sobre el cáncer y el daño reproductivo, visite www.P65Warnings.ca.gov.

REGISTRO DEL PRODUCTO

En el espacio que se provee a continuación, registre la fecha de compra, el modelo y el número de serie de su producto. Encontrará el número de modelo y de serie impreso en una placa de identificación. Vea [Figura 2](#) para ver la ubicación de la placa de serie.

N.º de modelo: _____

N.º de serie _____

Fecha de compra: _____

Conserve su recibo de compra para referencia futura.

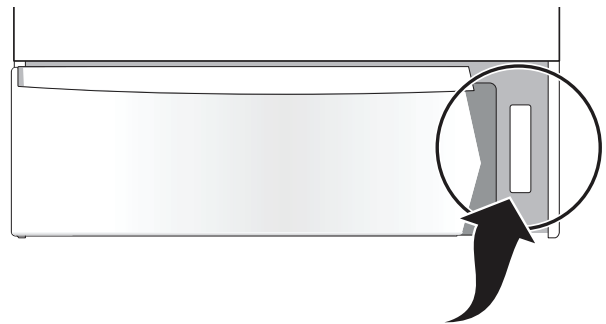




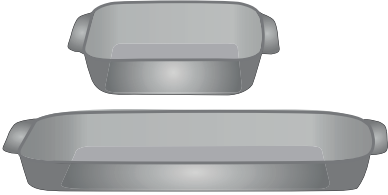
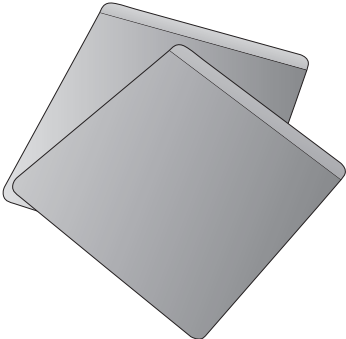
Figura 2: Ubicación de la placa de serie

Ubicación de la placa de serie; abra el cajón de almacenamiento (algunos modelos) o el cajón calentador (algunos modelos). La placa de serie está instalada en el marco inferior derecho 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
Horneado	
Colocación de la parrilla	Siga las instrucciones en el capítulo "Controles del horno" que comienza en la Página 16 . 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.
Broiling (Asado)	
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.

Antes de ajustar los controles superiores

Verifique la ubicación de la tapa de los quemadores antes de utilizarlos.

⚠ ADVERTENCIA Para evitar llamaradas y evitar la generación de vapores nocivos, no use la cubierta sin todas las tapas de los quemadores debidamente instaladas. Si están todas instaladas correctamente, asegurará el encendido adecuado y el tamaño correcto de las llamas.

Es muy importante asegurarse de que todas las tapas y rejillas de los quemadores estén debidamente instaladas y en las ubicaciones correctas antes de utilizar los quemadores superiores.

Notas importantes:

- Siempre mantenga las tapas de los quemadores superiores en su lugar cuando utilice un quemador superior.
- Cuando coloque las tapas de los quemadores, asegúrese de que todas las tapas de los quemadores estén firmemente asentadas y niveladas sobre las cabezas de los quemadores.
- Para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado de los quemadores, no permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza ni ningún otro material entren en la abertura de los orificios.

En los quemadores redondos, el reborde de la tapa del quemador (vea [Figura 3](#)) debe calzar firmemente en el centro de la cabeza del quemador y quedar nivelado.

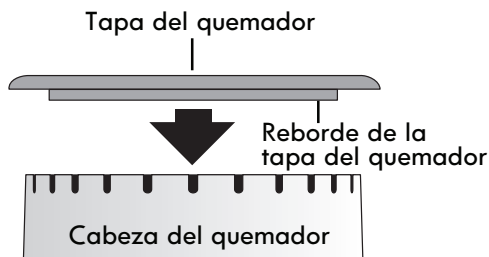
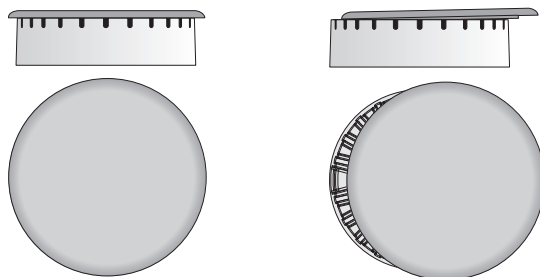


Figura 3: Reborde de la tapa del quemador

Consulte [Figura 4](#) para conocer las maneras correctas e incorrectas de colocar la tapa del quemador.



Colocación correcta de la tapa del quemador Colocación incorrecta de la tapa del quemador

Figura 4: Colocación de la tapa del quemador

Una vez que esté en su lugar, puede verificar si cabe deslizando suavemente la tapa del quemador de lado a lado (vea [Figura 5](#)) para asegurarse de que esté centrada y firmemente asentada. Cuando el reborde de la tapa del quemador haga contacto en el centro de la cabeza del quemador, podrá escuchar un chasquido. Tenga en cuenta que la tapa del quemador NO se debe mover del centro de la cabeza del quemador cuando intente moverla de lado a lado.

Verifique que todas las tapas de los quemadores ovalados (algunos modelos) estén debidamente colocadas sobre las cabezas de los quemadores.

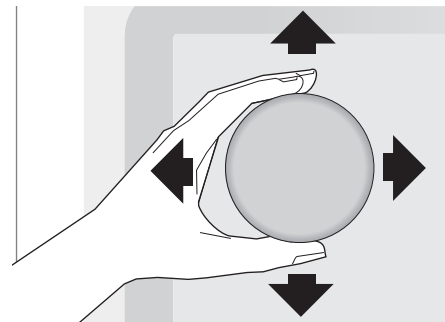


Figura 5: Verificar si cabe

Instalación de las rejillas de los quemadores

⚠ ATENCION 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.

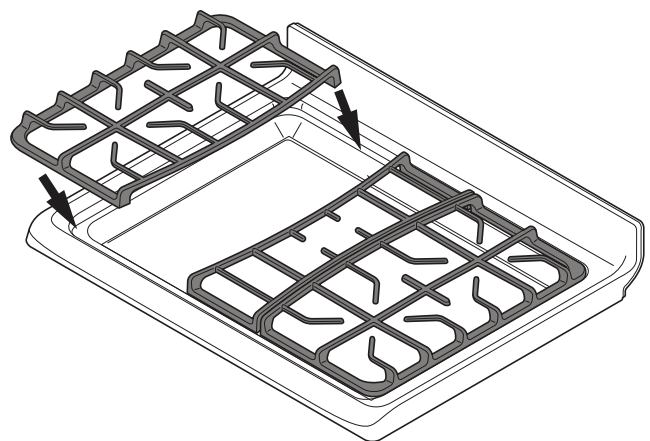


Figura 6: Colocación de las rejillas de los quemadores

Verifique que todos los quemadores estén ubicados correctamente en la cubierta de cocción antes de utilizar los quemadores de la superficie. Los quemadores están diseñados para permanecer dentro de la superficie de cocción.

Para instalar las rejillas de los quemadores, coloque las rejillas con el lado plano hacia abajo y alinéelas con el hueco de la superficie de cocción. Las rejillas deben quedar acopladas al ras de una contra otra y contra los lados del hueco (vea [Figura 6](#)).

Antes de ajustar los controles superiores

Uso de los utensilios correctos

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

Importante:

No coloque papel de aluminio ni ningún otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa. Si estos materiales se derriten, podrían dañar la cubierta.



Para obtener los mejores resultados, los utensilios deben tener fondo plano y deben quedar completamente nivelados sobre la rejilla del quemador. Antes de usar un utensilio, verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre el mismo (vea [Figura 7](#)).

Figura 7: Prueba de los utensilios

Importante:

El tipo y tamaño de utensilio que utilice, así como la cantidad y tipo de alimento que cocine, influirán en el ajuste necesario de la llama para obtener los mejores resultados.

Tipos de materiales de los utensilios

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

Aluminio: excelente conductor del calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras).

Cobre: excelente conductor del calor, pero se decolora fácilmente (vea Aluminio).

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

Hierro fundido: conductor lento del calor, pero que lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción.

Porcelana esmaltada sobre metal: las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base.

Vidrio: conductor lento del calor.

Ajuste del tamaño de llama adecuado para los quemadores

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

El color de la llama es la clave para el ajuste adecuado del quemador. Una buena llama es azul transparente y casi invisible en una habitación bien iluminada. Cada cono de la llama debe ser estable y bien definido. Ajuste o limpie el quemador si la llama es amarilla o naranja.

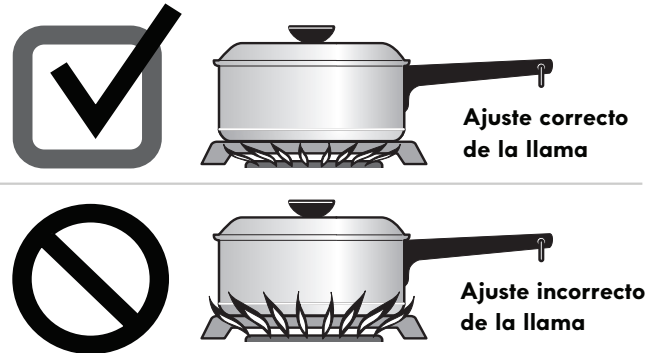


Figura 8: Ajustes incorrectos y correctos de la llama

Para la mayoría de las recetas: comience con el ajuste máximo y luego gire la perilla a un ajuste menor para completar el proceso. Use las recomendaciones que figuran en [Tabla 1](#) como guía para determinar el tamaño adecuado de la llama para los diferentes tipos de cocción.

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

Tabla 1: Recomendaciones sobre el tamaño de la llama

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

*Estos ajustes se basan en el uso de utensilios de peso medio de metal o de aluminio con tapas. Los ajustes pueden variar cuando utilice utensilios de diferentes materiales.

Enlatado de conservas

⚠ ATENCION El enlatado puede generar grandes cantidades de vapor. Sea extremadamente cuidadoso para evitar quemaduras. Siempre levante la tapa para ventilar el vapor lejos de usted. El enlatado seguro requiere que se destruyan los microorganismos nocivos y se cierren bien los envases. Cuando se realiza el enlatado a baño María, se debe mantener continuamente un hervor lento pero estable durante el tiempo requerido.

Asegúrese de leer y seguir todas las siguientes pautas cuando enlate conservas con su electrodoméstico. Consulte la página web del 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.

- 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 el hogar, utilice únicamente un utensilio de enlatado de conservas con fondo completamente plano sin bordes que salgan desde el centro del fondo del utensilio. El calor se propaga de manera más uniforme cuando la superficie inferior es plana.
- 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 y para centrar los utensilios de enlatado en las rejillas de los quemadores.
- 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.
- Utilice recetas probadas y siga las instrucciones con cuidado. Consulte con su Servicio de Extensión Agrícola Cooperativa local o un fabricante de envases de vidrio para obtener la información sobre enlatado más actualizada.
- Es mejor enlatar cantidades pequeñas y cargas livianas.
- No deje utensilios de enlatado a presión o a baño María a temperatura alta por mucho tiempo.
- Alterne las unidades superiores entre cada lote para permitir que las unidades y las superficies que las rodean se enfríen. Trate de evitar el enlatado en la misma unidad de quemador todo el día.

Ajuste de los controles superiores

Ajuste de los quemadores superiores

Su electrodoméstico a gas puede estar equipado con quemadores de diferentes tamaños. La capacidad de calentar alimentos más rápidamente y en mayores cantidades aumenta a medida que el tamaño del quemador aumenta. Sin importar su tamaño, es importante elegir utensilios apropiados para la cantidad y tipo de alimento que prepare.

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

Los quemadores de tamaño normal se pueden usar para la mayoría de las necesidades de cocción. Algunos modelos vienen equipados con un quemador central.

Se recomienda utilizar los quemadores **POTENTES** más grandes (algunos modelos) o el quemador **TURBO BOIL** (hervor rápido) (algunos modelos) para hacer hervir grandes cantidades de líquido y para cocinar grandes cantidades de alimentos.



Figura 9: Perilla de control

Para ajustar los quemadores superiores:

1. Coloque el utensilio en el centro de la rejilla del quemador superior. Asegúrese de que el utensilio quede estable sobre la rejilla del quemador.
2. Oprima la perilla de control del quemador que desea utilizar hacia adentro y gírela a la izquierda alejada de la posición "OFF" (apagado) (vea Figura 9).
3. Libere la perilla de control y gírela a la posición "LITE" (encendido). Verifique visualmente que el quemador se haya encendido.
4. Una vez que el quemador esté encendido, presione la perilla de control y gírela a la izquierda al tamaño de llama deseado. Use las marcas de la perilla de control y ajuste la llama como sea necesario.

Notas importantes:

- No cocine con la perilla de control en la posición "LITE" (encendido). El encendedor electrónico seguirá emitiendo chispas si la perilla de control permanece en esa posición.
- Cuando ajuste cualquier perilla de control a la posición "LITE" (encendido), todos los encendedores de los quemadores superiores emitirán chispas a la misma vez. Sin embargo, sólo el quemador que esté activando se encenderá.
- Nunca coloque ni extienda un utensilio de cocina sobre dos áreas de cocción diferentes a la vez. Esto podría causar un calentamiento desparejo.
- En caso de una falla eléctrica, los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Tenga cuidado cuando encienda los quemadores superiores manualmente. Para encender un quemador superior, sostenga una cerilla encendida sobre la cabeza del quemador y gire la perilla de control lentamente a la posición 'LITE' (encendido). Después de que el quemador se haya encendido, oprima la perilla hacia adentro y gírela al ajuste deseado.

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

⚠ ATENCION No coloque papel de aluminio o NINGÚN otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa. Si estos materiales se derriten, podrían dañar la cubierta permanentemente.

⚠ ATENCION Cuando utilice el horno, es posible que el calor residual se acumule y se transfiera a las perillas de control ubicadas directamente sobre la puerta del horno.

Antes de ajustar los controles del horno

Ubicación del respiradero del horno

El respiradero del horno se encuentra debajo del panel de control (vea Figura 10). 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 10: No bloquee la ubicación del respiradero del horno

⚠ ADVERTENCIA No coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno ni en ninguna otra pieza de la estufa. Esto interferirá con la distribución de calor, producirá malos resultados de cocción y causará daños permanentes en el interior del horno. El papel de aluminio se derretirá y se adherirá al interior del horno.

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al cocinar, el interior y el exterior del horno, además de las parrillas, se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Desinstalación, reinstalación y organización en las posiciones plana o irregular de las parrillas del horno

Para organizar las parrillas: siempre colóquelas en el interior del horno cuando el horno esté frío (antes de hacerlo funcionar).

Para desinstalar la parrilla: tire de ella en dirección recta hacia afuera, hasta que llegue al tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.

Para reinstalar la parrilla: acóplela en las hendiduras a ambos costados de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela ligeramente hacia atrás a su posición final. Asegúrese de que las parrillas del horno estén niveladas antes de usarlas.

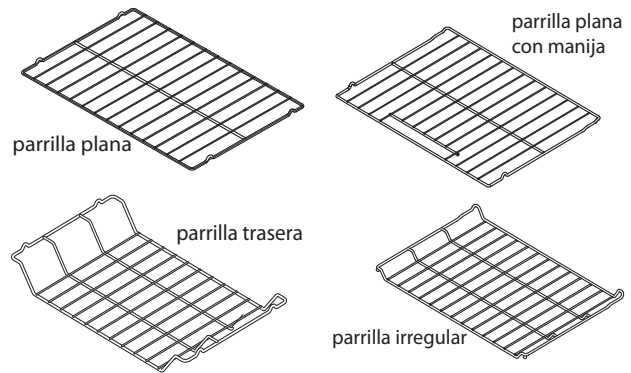


Figura 11: Tipos de parrillas

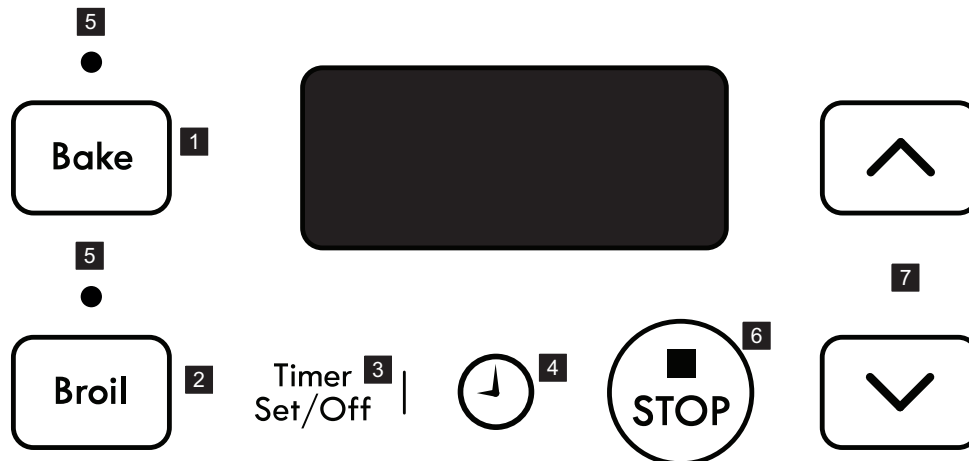
Descripciones de las parrillas

- Las parrillas planas (o la parrilla plana con manija) pueden utilizarse para la mayoría de los requerimientos de cocción y colocarse en casi cualquier posición.
- La parrilla irregular (algunos modelos) ofrece posiciones bajas adicionales de horneado con respecto al diseño de parrillas planas estándar. El diseño irregular ubica la base de la parrilla casi media posición más abajo que la parrilla plana y puede utilizarse en casi cualquier posición.
- Para maximizar el espacio de cocción en el horno, coloque la parrilla inferior (algunos modelos) en la posición inferior para las funciones de horneado y de asado de cortes grandes de carne.

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.

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.

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

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.

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:

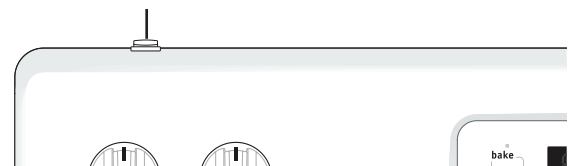
No se puede cambiar el formato de temperatura del horno una vez que se haya ajustado el horno para cocinar.

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.





Controles del horno

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.

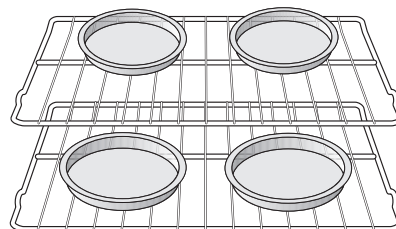


Figure 12: Horneado en múltiples niveles

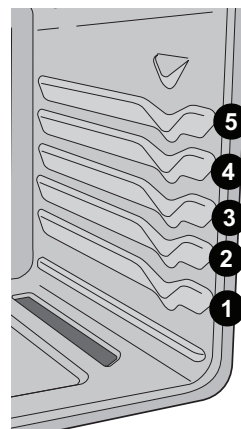


Figure 13: Posiciones del estante del horno

Ajuste para asar a la parrilla

La cocción a la parrilla es cocción directa por calor y producirá algo de humo. Si el humo es excesivo, coloque los alimentos más lejos del elemento. Mire la comida para evitar quemaduras. Cuando cocine a la parrilla, siempre recuerde colocar las parrillas del horno mientras el horno todavía está frío. Aumente o disminuya los tiempos de asado o muévase a una posición de estante diferente para que esté lista para el cocimiento.

⚠ ADVERTENCIA Si ocurre un incendio en el horno, cierre la puerta del horno y apague el horno. Si el fuego continúa, use un extintor de incendios. No pongas agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva. No use el cajón de la parrilla para el almacenamiento. Los artículos colocados en el cajón de la parrilla se incendiarán.

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

Sugerencias para asar:

Para el punto de cocción medio, coloque el estante del asador en las posiciones de orificio de ubicación superior o media. Para alimentos bien hechos, como pollo o cortes gruesos de carne, use la rejilla en la posición más baja.

Para un dorado óptimo, cierre el cajón de la parrilla y precaliente el asador 5 minutos antes de agregar los alimentos.

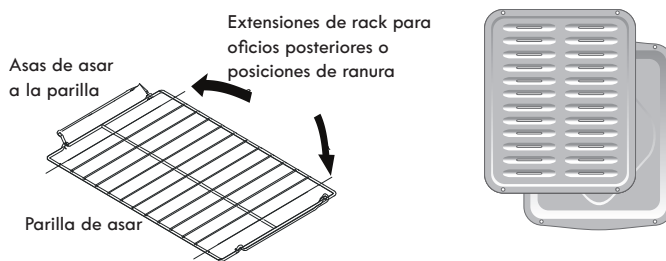
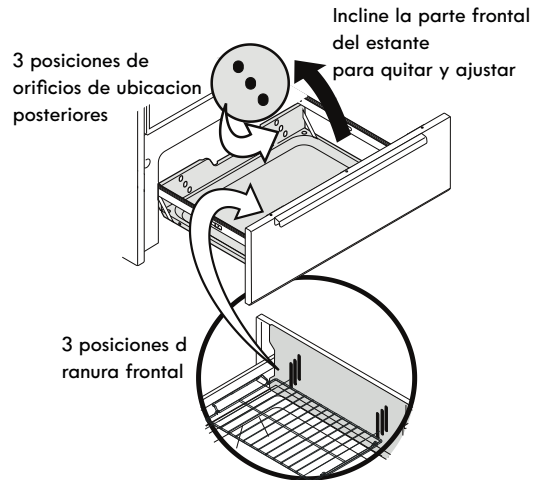


Figure 14: Parrilla para asar (L) Parrilla para asar e insertar (R)

Organizar la parrilla de asar

1. Incline la rejilla ligeramente hacia arriba.
2. Coloque las extensiones en los orificios de ubicación posteriores deseados.
3. Baje la parte delantera de la parrilla en las ranuras en la parte delantera de la gaveta de la parrilla.
4. Asegúrese de que la parrilla para asar esté nivelada.
5. Asegúrese de que el estante esté nivelado antes de asar



Para configurar Broil:

1. Arregle las parrillas del horno cuando estén frías. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno durante 5 minutos antes de agregar alimentos.
2. Coloque los utensilios de cocina en el horno. Mantenga la puerta del horno cerrada.
3. Presiona Broil. HI aparecerá en la pantalla.
4. Presione o hasta que aparezca el nivel de configuración de asado deseado en la pantalla. Presione para HI broil o para LO broil setting.
5. Presiona inicio. Asar por un lado hasta que los alimentos estén dorados. Dé vuelta y ase la comida del otro lado. Cuando termine de asar, presione **STOP**.

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 comprarlos, llame a Sears al 1-844-553-6667 y solicite el kit para asar a la parrilla 5304442087.



Controles del horno

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 .

Cuidada y Limpieza

Remueva los derrames y las manchas grandes lo más pronto posible. La limpieza frecuente reduce la dificultad de las limpiezas posteriores.

⚠ PRECAUCIÓN 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.

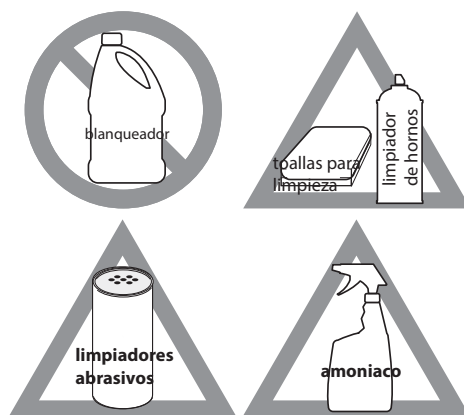


Tabla 3: Recomendaciones de limpieza

Tipo de superficie	Recomendación
Perillas de control Piezas pintadas del armazón Moldura decorativa pintada Moldura de aluminio, plástico o vinilo	Para limpieza general, use agua caliente jabonosa y un paño. Para manchas más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición STOP (apagado). Sosténgalas firmemente y tire de ellas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje, luego inserte la perilla en su lugar.
Panel de control Membrana del teclado de control Molduras decorativas (algunos modelos)	Antes de limpiar el panel de control, APAGUE todos los controles, active el bloqueo del horno (algunos modelos) y, de ser necesario, retire las perillas del panel. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Limpie con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño o la esponja antes de limpiar el panel, especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua dentro o cerca de los controles puede causar daños al electrodoméstico. Cuando lo enjuague, utilice un paño o una esponja y agua limpia y asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño o la esponja antes de limpiar el panel de control.
Piezas de porcelana esmaltada y forro de la puerta	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva. Enjuague y seque con un paño limpio. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
Interior del horno	Para el interior del horno, limpie los derrames excesivos del fondo de la cavidad del horno. Limpie todas las manchas del marco del horno y del forro de la puerta por fuera de la junta de la puerta del horno.
Parrillas del horno	Retire las parrillas de la cavidad del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y vuelva a colocarlas en el horno.
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.
Superficie de cocción Quemadores superiores Rejillas de los quemadores	No use agentes de limpieza tipo aerosol para hornos en la cubierta. Vea las instrucciones para " Limpieza de la superficie de cocción y quemadores de superficie " en la página página 22 .
Acero inoxidable (algunos modelos)	Sólo utilice limpiadores y cremas para pulir fabricadas especialmente para limpiar acero inoxidable. Frote siempre a favor del grano para evitar causar daños. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Pula la superficie con un paño libre de pelusas. Siempre asegúrese de limpiar bien el exceso de limpiador o de crema para pulir de las superficies pues pueden dejar manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser removidas. Limpie las manchas más difíciles con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño.

Cuidada y Limpieza

Limpieza general

Consulte la [Tabla 3](#) en este capítulo para obtener información más detallada sobre la limpieza de piezas específicas de la estufa.

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

⚠ ATENCION Enjuague el amoníaco antes de utilizar el horno. Proporcione ventilación adecuada.

Papel de aluminio y sus utensilios

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

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

- Papel de aluminio: el uso del papel de aluminio sobre una cubierta caliente podría dañar la cubierta. No use utensilios de aluminio ligero y no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los quemadores superiores bajo ninguna circunstancia.
- Utensilios de aluminio: el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usen utensilios de aluminio sobre la superficie de cocción. Si permite que los utensilios de aluminio hiervan hasta secarse, podrían dañarse o quedar destruidos.

Limpieza de la superficie de cocción y quemadores de superficie

⚠ ATENCION Para evitar posibles quemaduras, no intente ninguna de las instrucciones de limpieza provistas antes de APAGAR todos los quemadores de la superficie y dejar que se enfríen completamente.

⚠ ATENCION Cualquier adición, cambio o conversión requerida para que este electrodoméstico satisfaga satisfactoriamente las necesidades de la aplicación debe ser realizada por una agencia calificada y autorizada.

Rutinariamente limpie la superficie de cocción. Limpie con un paño limpio y húmedo y seque para evitar rasguños. Mantener limpios los orificios y las ranuras de la cabeza del quemador evitará una ignición inadecuada y una llama desigual.

Limpieza de áreas empotradas y contorneadas de la estufa

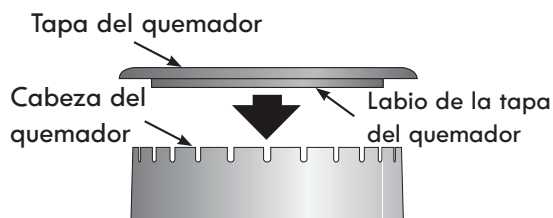
Si ocurre un derrame sobre o en las áreas hundidas o contorneadas, seque el derrame con un paño absorbente. Enjuague con un paño limpio y húmedo y seque.

Limpieza de las parrillas del quemador de la superficie

- Limpie solo después de que las rejillas estén completamente frías.
- Use una almohadilla de limpieza plástica no abrasiva y un limpiador abrasivo suave o límpielos en el lavavajillas.
- Los suelos de alimentos que contienen ácidos pueden afectar el acabado. Limpie inmediatamente después de que las parrillas estén frías.
- Seque bien las parrillas inmediatamente después de la limpieza.

Limpieza de tapas de los quemadores

- Retire las tapas de las cabezas de los quemadores después de que se hayan enfriado.
- Limpie los suelos pesados con un estropajo de plástico y un paño absorbente.
- Seque bien las tapas del quemador inmediatamente después de la limpieza, incluida la parte inferior y el interior de la tapa.
- No utilice limpiadores abrasivos. Pueden rayar la porcelana.
- No limpie las tapas de los quemadores en el lavavajillas.
- No opere los quemadores de superficie sin las tapas del quemador en su lugar. Lea notas importantes.



Limpieza de los cabezales del quemador

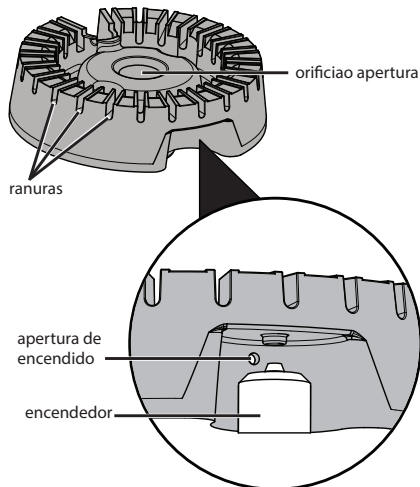
Important note: Para un flujo de gas adecuado, puede ser necesario limpiar la cabeza y las ranuras del quemador. Para limpiar, primero use un paño DAMP limpio para absorber cualquier derrame. Retire cualquier alimento de entre las ranuras del quemador con un cepillo pequeño no abrasivo como un cepillo de dientes y luego limpie con un paño húmedo. Para manchas difíciles ubicadas en las ranuras, use un alambre de calibre pequeño o una aguja para limpiar.

Cualquier derrame sobre o alrededor del electrodo debe limpiarse cuidadosamente. Tenga cuidado de no golpear el electrodo con algo duro o podría dañarse.

Pequeñas partículas de comida en el electrodo o alrededor de él podrían evitar que el quemador se encienda.

Para limpiar los puertos de encendido de la cabeza del quemador

Cada cabeza del quemador tiene un pequeño puerto de encendido ubicado como se muestra. Si experimenta problemas de ignición, es posible que este orificio esté parcialmente bloqueado con tierra. Con la cabeza del quemador en su lugar, use una aguja de calibre de alambre pequeña o el extremo de un clip para limpiar el puerto de encendido.



Nota importante:

- Las cabezas del quemador de superficie están aseguradas a la superficie de cocción y deben limpiarse en su lugar sobre la superficie de cocción.
- Mantenga siempre las tapas del quemador de superficie en su lugar cada vez que se use un quemador de superficie.
- Cuando reemplace las tapas del quemador, asegúrese de que las tapas del quemador estén firmemente asentadas en la parte superior de las cabezas del quemador.
- Para un flujo de gas adecuado y el encendido de los quemadores, no permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza o cualquier otro material entren en la abertura del orificio de gas.

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.

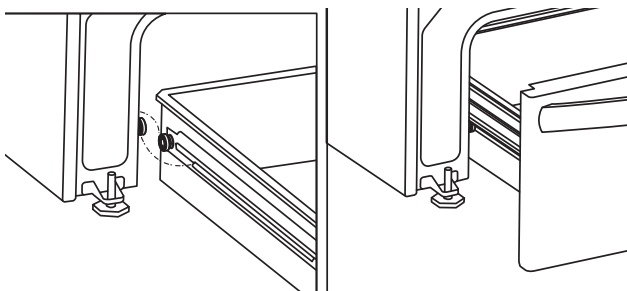


Figura 15: Abierto y cerrado

Reinstalación de la luz del horno (algunos modelos)

⚠ ATENCION Asegúrese de que la estufa esté desenchufada y que todas las piezas estén frías antes de reemplazar la bombilla del horno. Utilice un guante de cuero como protección en caso de que haya vidrios rotos.

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

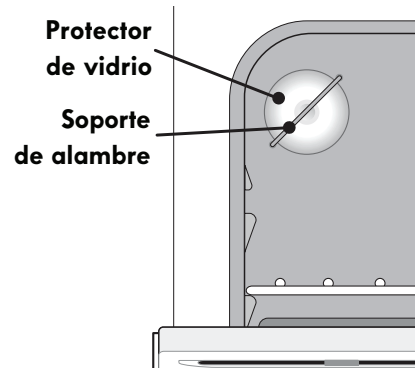


Figura 16: Reinstalación de la luz del horno

Para cambiar la bombilla del interior del horno:

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe la estufa.
2. Oprima el soporte metálico en uno de los costados para liberar el protector de vidrio que cubre la bombilla.
3. Reemplace la bombilla por una bombilla nueva de 40 vatios para electrodomésticos.
4. Vuelva a colocar el protector de vidrio y cierre el soporte metálico.
5. Conecte el suministro eléctrico en la fuente principal (o enchufe el electrodoméstico).
6. Se deberá volver a programar el reloj. Para restablecerlo, vea "Ajuste del reloj" en la [página 16](#).

Cuidada y Limpieza

Desmontaje y reinstalación de la puerta elevable

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

⚠ ATENCION La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, colóque 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 (Figura 17).
2. Tire de los seguros de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (Figura 18). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta - Figura 19).
4. Cierre la puerta hasta el tope de asar (la puerta del horno se detendrá en esta posición justo antes de cerrarse completamente).
5. Con la puerta del horno en la posición de asar, levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (Figura 20).

Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta - Figura 19).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción, coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (Figura 20). 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 (Figura 17).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno (Figura 18) a la posición bloqueada; luego cierre la puerta del horno.

Instrucciones especiales de cuidado

La mayoría de las puertas tiene piezas de vidrio que se pueden romper. Siga estas recomendaciones:

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



Figura 17: Ubicación de las bisagras del horno

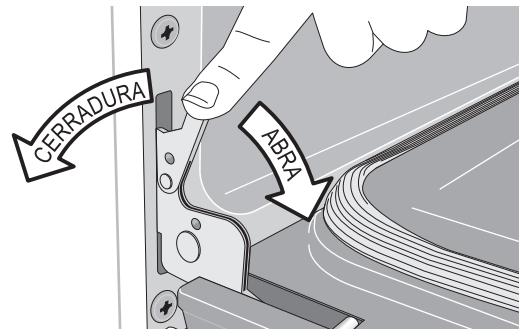


Figura 18: Posición bloqueada/desbloqueada de la bisagra

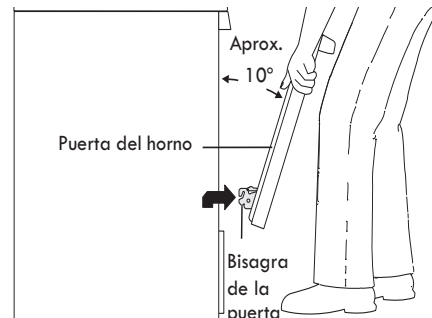


Figura 19: Cómo extraer la puerta

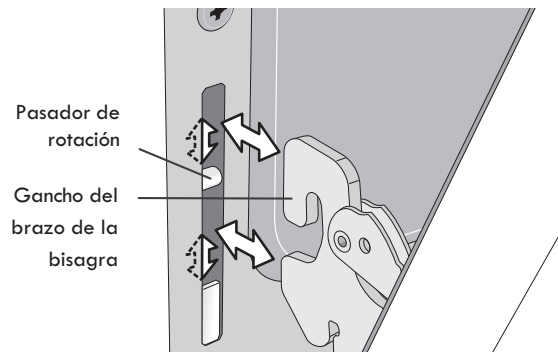


Figura 20: Ubicaciones del pasador de la bisagra






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

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"> 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 “Ajuste de la temperatura del horno” en la página 20 si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío. Además, haga ajustes según los tipos de utensilios.
El electrodoméstico está desnivelado.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda resistir la estufa de forma adecuada. Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso. 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. 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.
Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	<ul style="list-style-type: none"> Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico. La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra. La tubería de gas es fija. Haga instalar un conector flexible de metal para electrodomésticos aprobado por la CSA International.
La estufa completa no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el cordón eléctrico esté correctamente conectado al tomacorriente. 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. Además, el cableado de servicio está incompleto. Llame al 1-800-4-MY-HOME® para obtener asistencia (vea la contraportada).
La sección del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que la válvula de regulación del gas esté ABIERTA. Vea las instrucciones de instalación. La hora del día no está programada. Primero se debe programar la hora del día para que el horno funcione. Vea “Ajuste del reloj” en la página 16. Asegúrese de que los controles estén ajustados correctamente para la función deseada. Vea el capítulo “Controles del horno” que comienza en la página 16 o lea las instrucciones de la función de cocción deseada en este manual o vea "El electrodoméstico completo no funciona" en esta lista.
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. También vea “Reinstalación de la luz del horno (algunos modelos)” en la página 23.
Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones “Ajuste para asar a la parrilla” en el capítulo Controles del horno en la página 19. La puerta del horno debe estar cerrada durante el asado. La carne está demasiado cerca del asador. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el asador. Caliente con anticipación el asador para dorar bien. 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. 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.
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	<ul style="list-style-type: none"> 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 “Ajuste para asar a la parrilla” en el capítulo Controles del horno en la página 19.

<p>El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error "F".</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima "STOP" (apagado) para anular el código de error. Pruebe la función de horneado o de asado a la parrilla. Si 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 STOP (apagado) para anular la falla y llame al 1-844-553-6667 para obtener asistencia (vea la contraportada).
<p>Los quemadores superiores no encienden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La perilla de control no se colocó completamente en la posición "LITE" (encendido). Oprima la perilla y gírela a la posición de encender hasta que el quemador se encienda y luego gire la perilla al ajuste de tamaño de llama deseado. • Los orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador APAGADO, use un cable de bajo calibre o una aguja para limpiar las ranuras de la cabeza y los orificios de encendido del quemador. Vea "Limpieza de la superficie de cocción y quemadores de superficie" en la sección Cuidado y limpieza en página 22 para consultar instrucciones adicionales de limpieza. • El cable eléctrico está desenchufado (solamente modelos de encendido eléctrico). Asegúrese de que el cable eléctrico esté conectado firmemente al tomacorriente. • Interrupción del suministro eléctrico. Los quemadores se pueden encender manualmente. Vea "Ajuste de los quemadores superiores" en la página 14.
<p>La llama no es uniforme o sólo se enciende en algunas partes del quemador alrededor de la tapa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Las ranuras u orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador superior APAGADO, limpie los orificios usando un alambre de bajo calibre o una aguja. Además, hay residuos de humedad después de limpiar. Sople aire levemente sobre la llama y permita que el quemador funcione hasta que la llama esté completa. • Las tapas de los quemadores no están bien asentadas. Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores estén niveladas y debidamente asentadas sobre las cabezas de los quemadores. Vea "Limpieza de la superficie de cocción y quemadores de superficie" en la sección Cuidado y limpieza en página 22 para consultar instrucciones adicionales de limpieza.
<p>La llama del quemador superior es demasiado alta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La perilla de control del quemador superior está ajustada a un nivel demasiado alto. Cámbiela a un ajuste de llama más bajo. Las tapas de los quemadores no están bien asentadas. Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores superiores estén niveladas y debidamente asentadas sobre las cabezas de los quemadores. Vea "Limpieza de la superficie de cocción y quemadores de superficie" en la sección Cuidado y limpieza en página 22 para consultar instrucciones adicionales de limpieza. • Conversión a gas L.P. incorrecta. Consulte las instrucciones del kit de conversión a gas L.P. para solucionar el problema.
<p>La llama del quemador superior es anaranjada.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hay partículas de polvo en la tubería principal de gas. Permita que los quemadores funcionen durante varios minutos hasta que la llama se vuelva azul. En las áreas costeras es imposible evitar las llamas levemente anaranjadas debido al nivel de sal en el aire. • Conversión a gas L.P. incorrecta. Consulte las instrucciones del kit de conversión a gas L.P. para solucionar el problema.

Kenmore[®]

Customer Care Hotline

To schedule repair service or order parts

Para pedir servicio o ordenar piezas

1-844-553-6667

www.kenmore.com.

