



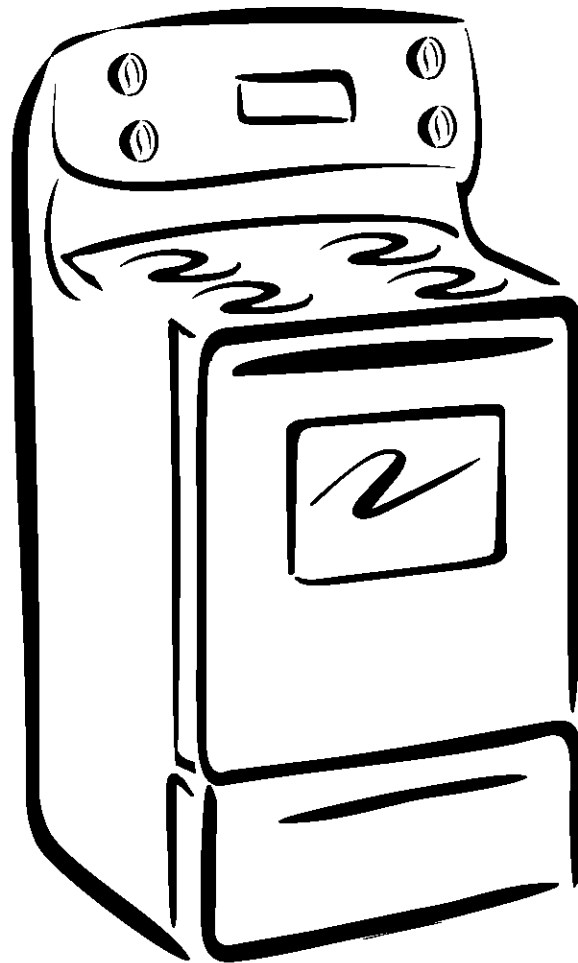
Electric Range

Use & Care Guide

Estufa eléctrica

Manual de uso y cuidado

Model/Modelo 790.90102
790.90104



ENGLISH
ESPAÑOL

Table of Contents

Product Record	2	Control Pad Functions	10
Range Warranty	2	Setting the clock	11
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3-5	Minute Timer	11
Selecting Surface Cooking Utensils	6	Consumer Defined Control Feature	12
Leveling	6	Setting Oven Controls	13-17
Specialty Pans & Trivets	7	Oven Self-Cleaning	18-19
Canning Tips & Information	7	General Cleaning	20-25
Range Features	8	Changing Oven and/or Cooktop Lights	26
Surface Cooking	9	Adjusting Oven Temperature	26
Before Setting Oven Controls	9	Avoid Service Checklist	27-28
Air Circulation in the Oven	9	Español	29
		Sears Service	Back Cover

Product Record

In this space below, record the date of purchase, model and serial number of your product. You will find the model and serial number printed on an identification plate. The identification plate is located on the left side of the range and are visible when the oven door is open or on the inside of the drawer along the side of the frame.

Model No. _____ Date of purchase _____

Serial No. **790.** _____ Save these instructions and your sales receipt for future reference.

Free-Standing Range Warranty

FULL ONE YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

If, within one year from the date of installation, any part fails to function properly due to a defect in material or workmanship, Sears will repair or replace it, at our option, free of charge.

Your ceramic glass smoothtop is covered by an additional 2nd through 5th year limited warranty. This warranty provides for replacement for any defective surface heating element, deteriorated rubberized-silicone seal, or glass smoothtop that cracks due to thermal breakage. You pay for labor. Damage or breakage due to customer abuse is not covered by this warranty.

If the product is subjected to other than private residential use, the above warranty is effective for only 90 days.

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING SEARS AT **1-800-4-MY-HOME®**.

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

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

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase.

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

Purchase a Master Protection Agreement now and protect yourself from unexpected hassle and expense.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new appliance. Here's what's included in the Agreement:

- **Expert service** by our 12,000 professional repair specialists.
- **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs.
- **"No-lemon" guarantee** replacement of your covered product if more than three product failures occur within twelve months.
- **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- **Annual Preventive Maintenance Check** at your request no extra charge.
- **Fast help by phone** non-technical and instructional assistance on products repaired in your home, plus convenient repair scheduling.

- **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.

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

Sears has over 12,000 professional repair specialists, who have access to over 4.5 million quality parts and accessories. That's the kind of professionalism you can count on to help prolong the life of your new purchase for years to come. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply.
For prices and additional information call
1-800-827-6655.

Sears Installation Service

For Sears guaranteed professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters, in the U.S.A. call

1-800-4-MY-HOME®.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.
Save these instructions for future reference.

This manual contains many important safety messages. Always read and obey all safety messages.

The safety alert symbol  calls your attention to safety messages that inform you of hazards that can kill or hurt you or others, or cause damage to the product.

⚠ WARNING Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided may result in death or serious injury.

⚠ CAUTION Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided may result in minor or moderate injury, or product-damage-only.

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.



⚠ WARNING

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



To reduce the risk of tipping, the range must be secured by properly installed anti-tip bracket(s) provided with the range. To check if the bracket(s) is (are) installed properly, remove the lower panel or storage drawer and verify that the anti-tip bracket(s) is (are) engaged. Refer to the Installation Instructions for proper anti-tip bracket(s) installation.

- **Remove all tape and packaging before using the range.** Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range. Never allow children to play with packaging material.
- **Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70—latest edition, and local code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this range.

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

- **User servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician, this may reduce the risk of personal injury and damage to the range.
- **Never modify or alter the construction of a range by removing leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the product.**

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

⚠ WARNING Do not use the oven for storage.

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

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

- **Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven, near surface units.** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Do not leave children alone**—Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS, AREAS NEAR THESE UNITS, OVEN HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.** Both surface and oven heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop, surfaces facing the cooktop, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and window.
- **Wear proper apparel**—Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.
- **Do not use water or flour on grease fires**—Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.
- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
- **Use only dry potholders**—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
- **Do not heat unopened food containers**—Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- **Remove the oven doors from any unused range if it is to be stored or discarded.**

IMPORTANT—Do not attempt to operate the oven during a power failure. If the power fails, always turn the ovens off. If the ovens are not turned off and the power resumes, the oven may begin to operate again. Food left unattended could catch fire or spoil.

⚠ CAUTION Electronic controllers can be damaged by cold temperatures. When you use your appliance for the first time, or if it has not been used for a long period of time, make sure that it has been exposed to a temperature above 0°C/32°F for at least 3 hours before connecting it to the power supply.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- **Know which knob controls each surface heating unit.**
- **Use proper pan size.** This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface heating to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface unit will also improve efficiency.
- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units**—To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil. The handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- **Never leave surface units unattended at high heat settings**—Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- **Protective liners**—Do not use aluminum foil to line oven bottom or any other part of the appliance. Only use aluminum foil as recommended for baking if used as a cover placed on the food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or short circuit.
- **Glazed cooking utensils**—Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for rangetop use.
- **Do not use decorative surface element covers.** If an element is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop.

FOR GLASS COOKTOPS ONLY

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.**

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- **Use care when opening oven door**—Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.
- **Keep ovens vents unobstructed.** Each vent has its own vent located on the top, near each side and towards the back of the cooktop. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near an oven vent. These items could melt or ignite.
- **Placement of ovens racks.** Always place oven racks in desired location while ovens are cool. If rack must be moved while oven is hot use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot heating elements in the ovens. Remove all utensils from the rack before moving.
- **Do not use the broiler pan without its grid.** The broiler pan and its grid allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler grid with aluminum foil.** Exposed fat and grease could ignite.
- **Do not touch a hot light bulb with a damp cloth.** Doing so could cause the bulb to break. Disconnect the appliance or turn off the power to the appliance before removing and replacing light bulb.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

- **Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate on hood or filter. Greasy deposits in the fan could catch fire. When you are flaming food under the hood, turn the fan on. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.
- **Kitchen cleaners and aerosols**—Always follow the manufacturer's recommended directions for use. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.

SELF CLEANING OVENS

- **In the self-Cleaning cycle only clean the parts listed in this Use and Care Guide.** Before self cleaning the oven, remove the broiler pan and any utensils or foods from the oven.
- **Do not use oven cleaners**—No commercial oven cleaner or ovens liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Do not clean door gasket**—The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- **Remove oven racks.** Oven racks color will change if left in the oven during a self-cleaning cycle.

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

ENGLISH

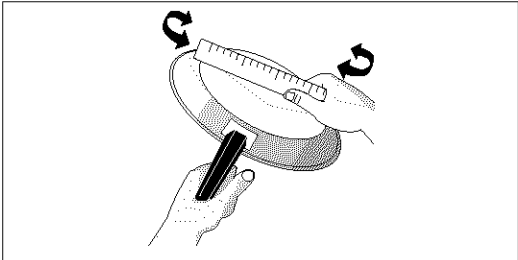
IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Selecting Surface Cooking Utensils

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



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

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

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

***GOOD**

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

POOR

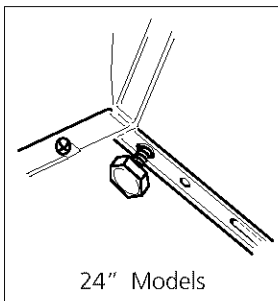
- Curved and warped pan

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

- Heavy handle tilts pan.

- Pan is smaller or larger than element

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



Leveling

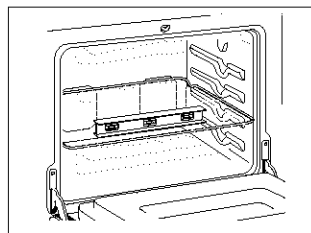
For good baking results, your range should be level. Screw type leveling legs are provided at each corner of the range at the base. Remove the storage drawer to adjust the leveling legs.

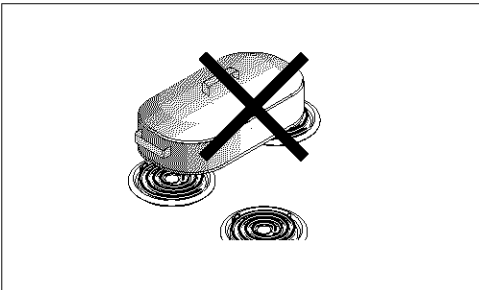
To level the range:

1. Use a 1¼" open end key or an adjustable wrench to equally unscrew the four leveling legs two to three turns each.
2. Install an oven rack in the center of the oven.
3. Move the range to its final position, then put a level on the rack to check for levelness. Take two readings, one with the level placed diagonally first in one direction, and then the other.
4. Use the 1¼" key or wrench to adjust the leveling legs. Turn each one until the range stands firm without wobbling.
5. Some models are supported by smooth glide rollers to facilitate moving.

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

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



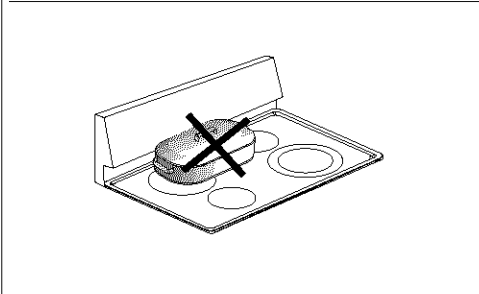


Woks with flat bottoms suitable for use on your cooktop are available in most cookshop or hardware stores.

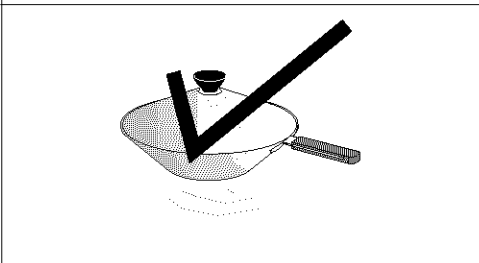
DO NOT use two elements (if the cooktop is not equipped with bridge element) to heat one large pan such as a roaster or griddle, or allow cooking utensils to boil dry. The bottom surface of the pan in either of these situations could cause discoloring or cracking of the glass range surface.

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

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

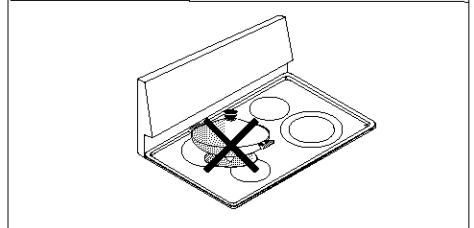


For glass smoothtop models, only flat bottomed woks (without support rings) may be used.



Specialty Pans & Trivets

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



ENGLISH

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

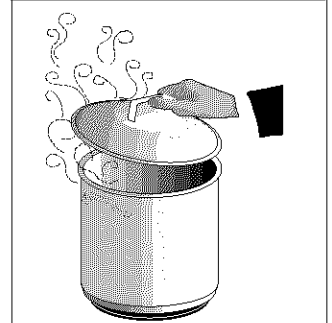
CAUTION Prevent damage to cooktop:

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

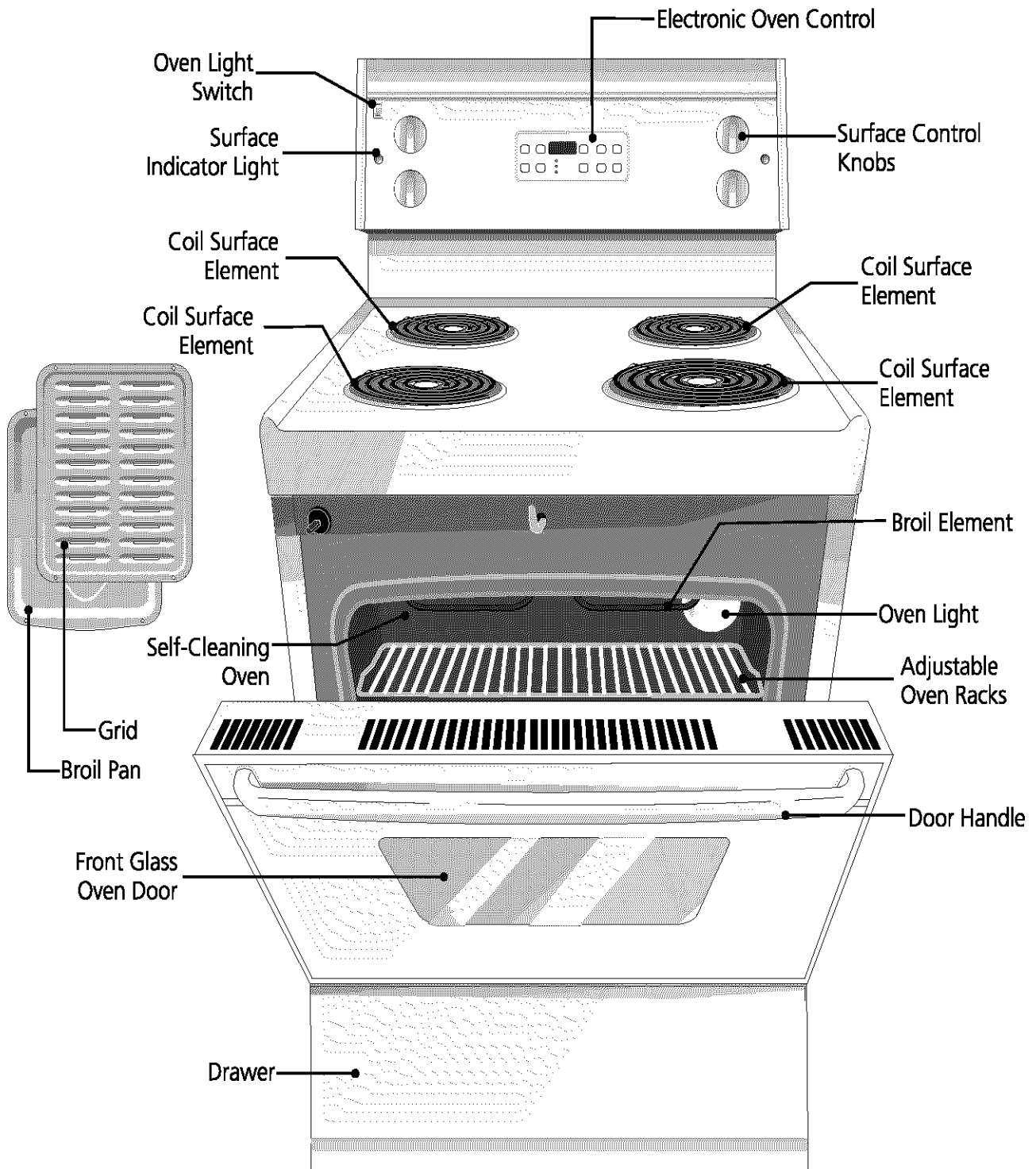
CAUTION Safe canning requires that harmful micro-organisms are destroyed and the jars are sealed completely. When canning in a water bath canner, a gentle but steady boil must be maintained continuously for the required time.

Canning Tips & Information

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



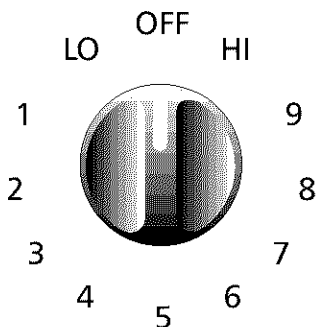
Range features



Surface Cooking

FEATURE OVERVIEW

- Setting Surface Controls
- Indicator Light



Setting Surface Controls

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

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

Setting	Type of Cooking
MAX (HI)	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling.
MED (5)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steam vegetables.
MED-LOW (2-4)	Keep food cooking, poach, stew.
MIN (1-SIM)	Keep warm, melt, simmer.

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

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

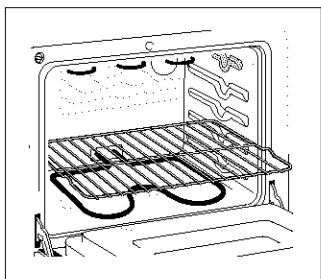
Indicator Light

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

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

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

Before Setting Oven Controls



Oven Vent(s) and Racks

Oven Vent Locations

The oven has its own vent located on the top, near each side and towards the back of the cooktop. When the oven is on, warm air is released through the vent; this ventilation is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results.

Arranging Oven Racks

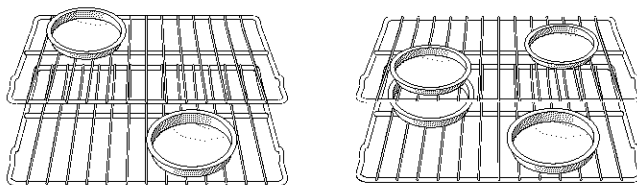
ALWAYS ARRANGE OVEN RACKS WHEN THE OVEN IS COOL (PRIOR TO OPERATING THE OVEN). Always use oven mitts when using the oven.

To remove an oven rack, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out.

To replace an oven rack, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.

Air Circulation in the Oven

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



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

ENGLISH

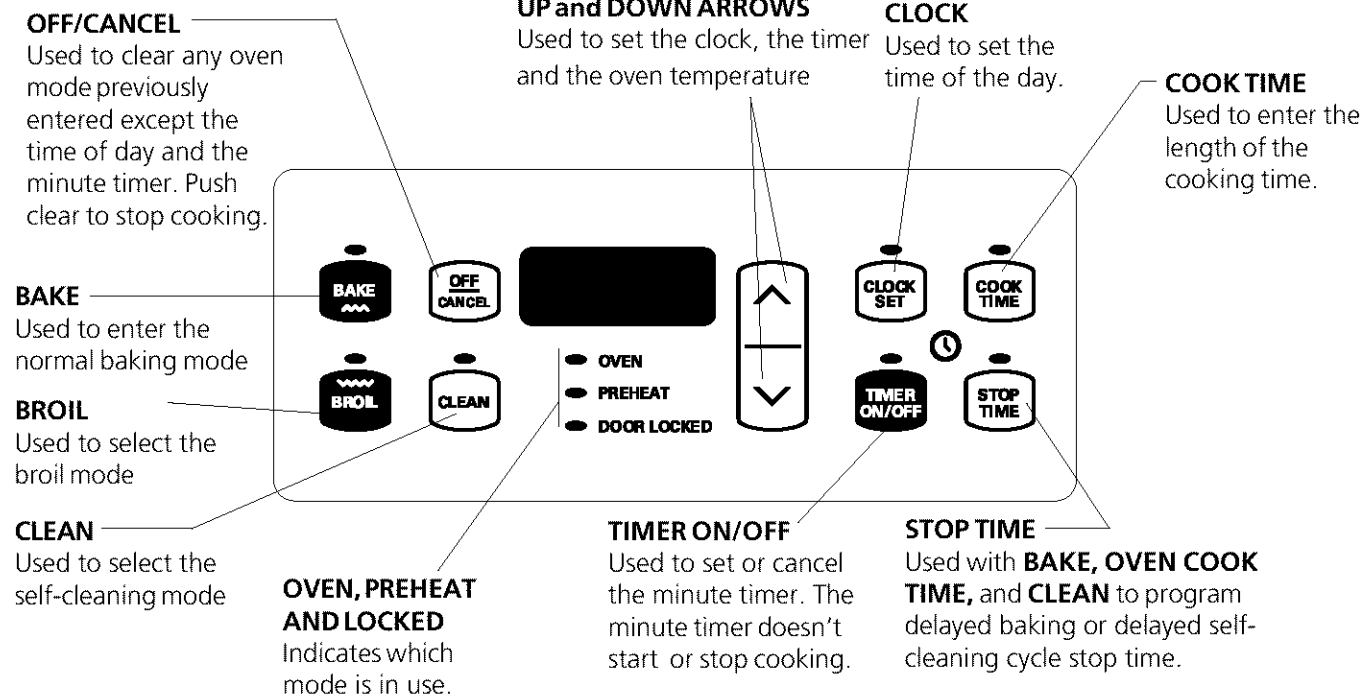
Note: The appearance of your oven control may differ slightly from the one illustrated below. However, all functions are the same.

Control Pad Functions

READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN.

Detailed instructions for each function follow later in this book.

For satisfactory use of your oven, become familiar with the various functions of the oven as described below.



Note: Push buttons or pads may be shaped differently.

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

The oven can be programmed for:

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

For a silent control panel:

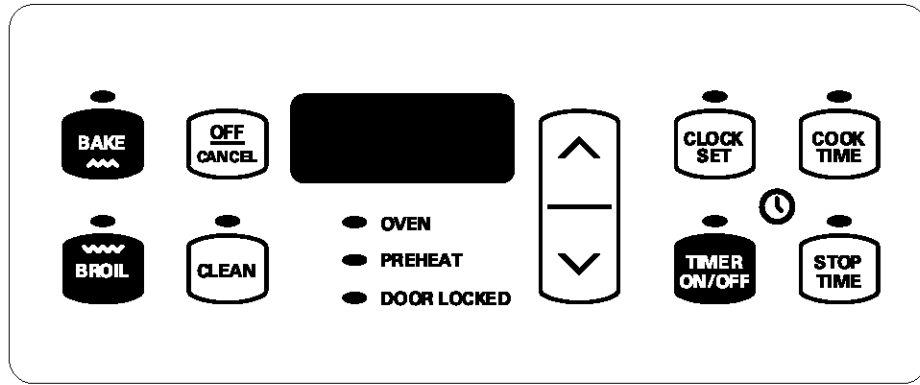
When choosing a function, a beep will be heard each time a pad is pushed. If desired, the controls can be programmed for silent operation. Push and hold **STOP TIME**. After 7 seconds, the control will beep once. This will block the controls from sounding when a pad is pushed. To return the sound, push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

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

Setting the Clock

FEATURE OVERVIEW

- Clock
- Minute Timer



Clock

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

INSTRUCTIONS

To Set the Clock: (example 1:30)

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

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

DISPLAY

12:00

1:30

ENGLISH

Minute Timer

INSTRUCTIONS

To Set the Minute Timer

1. Push **TIMER ON/OFF**.
2. Push the **UP ARROW** to increase the time in one minute increments. Push and hold the **UP ARROW** to increase the time in 10 minute increments. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.
Note: If you push the **DOWN ARROW** first, the timer will advance to 11 hours and 59 minutes.
3. The display shows the timer count down in minutes until one minute remains. Then the display will count down in seconds.
4. When the set time has run out, the timer will beep 3 times. It will then continue to beep 3 times every 60 seconds until **TIMER ON/OFF** is pushed.

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

To Change the Minute Timer while it is in use:

Push and hold the **UP** or **DOWN ARROW** to increase or decrease the time.

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

Push **TIMER ON/OFF**.

DISPLAY

0:00

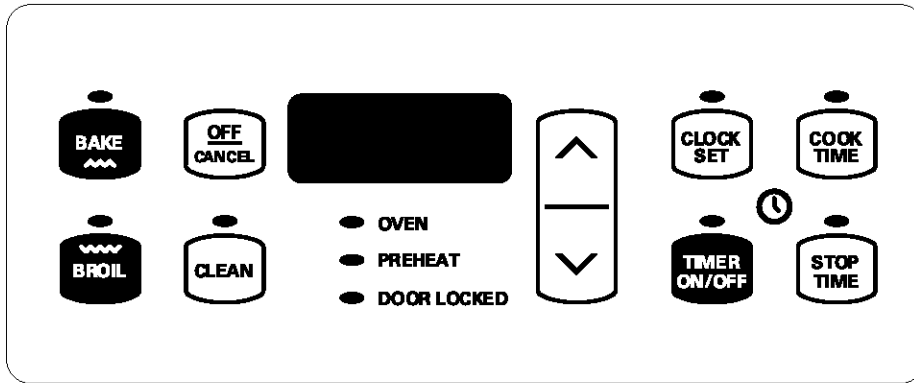
11:59

0:59

0:00

11:48

12:00



Consumer Defined Control Feature FEATURE OVERVIEW

- Temperature Conversion

Temperature Conversion (Fahrenheit/Celsius)

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

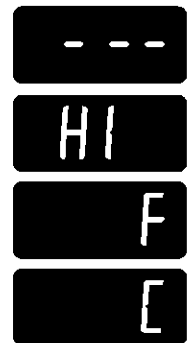
INSTRUCTIONS

The electronic oven control is set to operate in °F (Fahrenheit) when shipped from factory. The oven can be programmed for any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 288°C).

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

1. Push **VARI BROIL**. "— — —" appears in the display.
2. Push and hold the **UP ARROW** until "HI" appears in the display.
3. Push and hold **VARI BROIL** until °F or °C appears in the display.
4. Push the **UP or DOWN ARROW** to change °F to °C or °C to °F.
5. Push any function pad to return to normal operating mode.

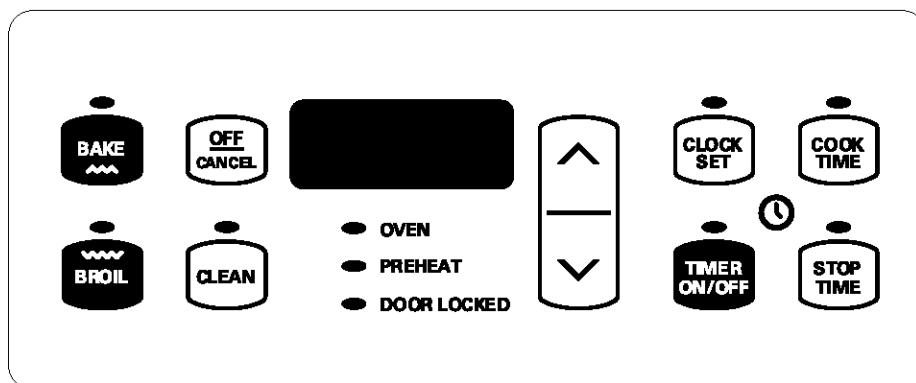
DISPLAY



Setting Oven Controls

FEATURE OVERVIEW

- Manually Operated Oven Cooking



Manually Operated Oven Cooking:

INSTRUCTIONS

To Set or Change the Temperature for Normal Baking

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

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

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

DISPLAY

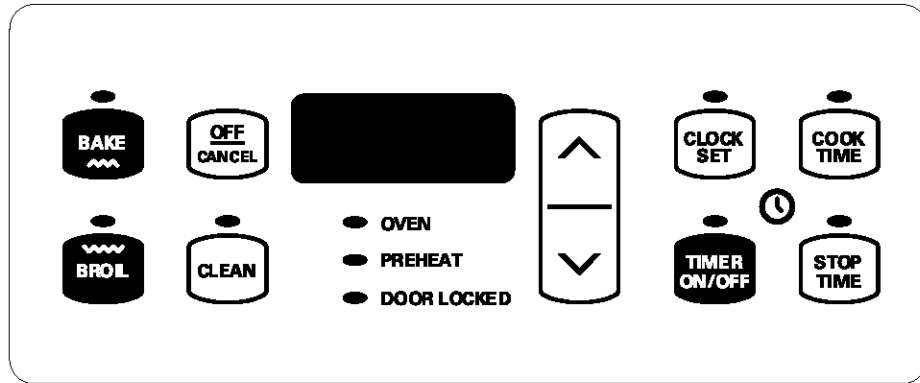


ENGLISH

Setting Oven Controls

FEATURE OVERVIEW

- Timed Bake
- Delayed Timed Bake



Timed Bake:

The **BAKE TIME** and **STOP TIME** controls operate the Timed Bake feature. The automatic timer will turn the oven on and off at the times you select in advance. The oven can be programmed to start immediately and shut off automatically or to begin baking at a later time with an automatic shutoff.

INSTRUCTIONS

To Start Baking Immediately and Shut Off Automatically:

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

Once the Controls are Set:

- a. The oven will come on and begin heating to the selected baking temperature.
- b. The oven temperature will show in the display.

For a Delayed Start Time and Automatic Shut-Off:

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

Follow steps 1 to 4 in the "To Start Baking Immediately and Shut Off Automatically" section above and:

5. Push **STOP TIME**. The earliest possible stop time will flash in the display.
6. Push the **UP** or **DOWN ARROW** until the desired stop time appears in the display.
7. Push **BAKE**.
8. Within 5 seconds, push the **UP** or **DOWN ARROW**. The display will show "350°F (177°C)." By holding the **UP** or **DOWN ARROW**, the temperature can then be adjusted in 5°F (1°C) increments.
9. Once the controls are set, the control calculates the time when baking will start in order to finish at the time you have set.

When the Set Bake Time Runs Out:

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

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

1. Push the function pad you want to change.
2. Push the **UP** or **DOWN ARROW** to adjust the setting.

DISPLAY



Oven Baking Information

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






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

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

Setting Oven Controls

FEATURE OVERVIEW

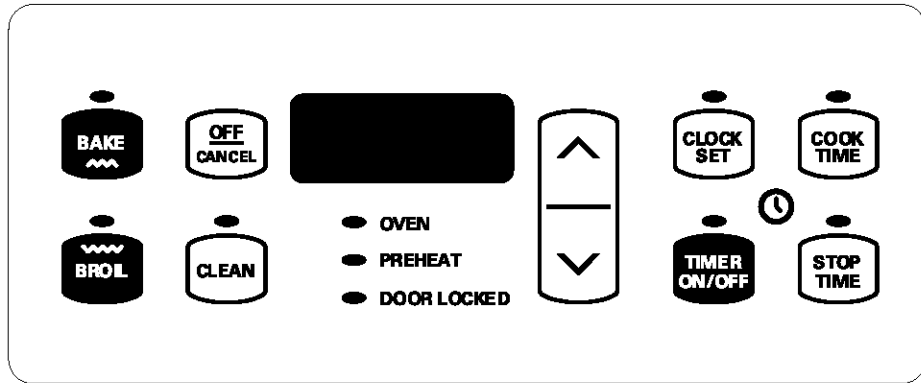
- Oven Baking Informations

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

Setting Oven Controls

FEATURE OVERVIEW

- Broil



Broil

INSTRUCTIONS

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

1. Push **VARI BROIL**. "— — —" and the word "BROIL" will be displayed.
2. Push and hold the **UP or DOWN ARROW** until the desired broil setting level appears in the display. Push the **UP ARROW** for HI broil or the **DOWN ARROW** for LO broil. Most foods can be broiled at the **HI** broil setting. Select the **LO** broil setting to avoid excess browning or drying of foods that should be cooked to the well-done stage.
3. When broiling is finished, push **CANCEL**.

DISPLAY



Variable Setting	Doneness
LO (LOW)	Well done
2 (Medium Low)	Medium well
3-4 (Medium)	Medium
5 (Medium Hi)	Medium rare
Hi (High)	Rare

Broiling Information

Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat from the broil element of the oven. Meats are placed on the broiling rack and the rack is placed under the broiling element. See the broiling instructions for main oven in the **Setting Oven Controls** section.

Preheating

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

To Broil

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

Determining Broiling Times

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

Broiling Tips

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

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

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

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

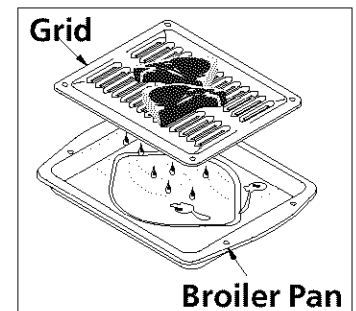
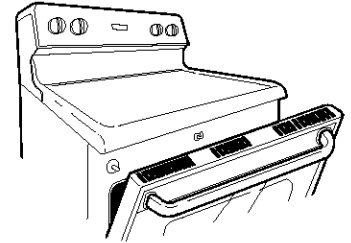
Broiler Clean-Up Tips:

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

Setting Oven Controls FEATURE OVERVIEW

- Broiling Tips

Broil Stop
Position



ENGLISH

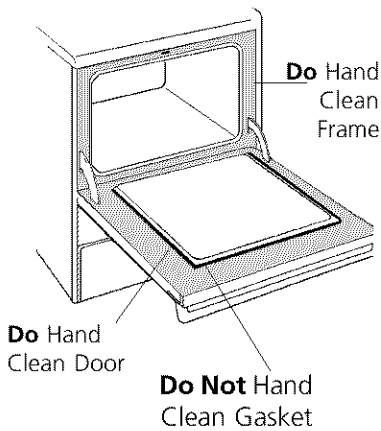
Oven

Self-Cleaning

FEATURE OVERVIEW

Self-Clean Oven Cycle (Main Oven)

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



Self-Clean Oven Cycle (Main Oven)

Adhere to the Following Precautions:

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

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

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

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

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

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

Preparing for the Self-Cleaning Cycle

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

What to Expect During Cleaning

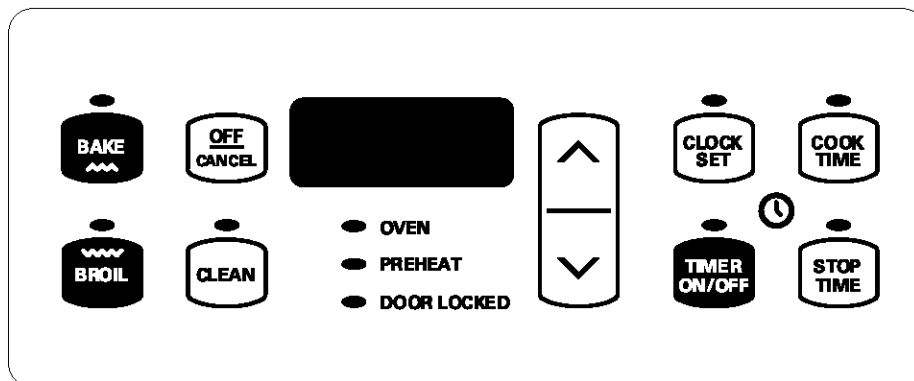
While the oven self-cleans, it heats to temperatures much higher than those used in normal cooking. Sounds of metal expansion and contraction are normal. Odor is also normal as the food soil is being removed. Smoke may appear through the oven vents, located on both sides of cooking surface.

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

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

Oven Cleaning FEATURE OVERVIEW

- Self-Cleaning Cycle



To start the Self-Clean Cycle

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

INSTRUCTIONS

To Set the Controls for a Self-Clean Cycle:

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

Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle

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

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

When the Self-Clean Cycle is Completed:

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

⚠ CAUTION **Do not force the oven door open.** This can damage the automatic door locking system. Use caution when opening the door after the self-cleaning cycle is completed; **the oven may still be very hot.**

DISPLAY



ENGLISH

General Cleaning

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

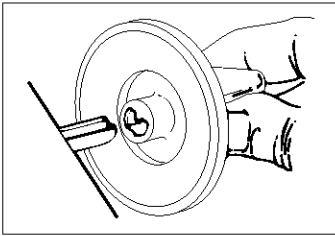
Exterior Cleaning

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

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

Control Panel

Control knobs (some models)



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

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

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

Cooktop cleaning/polishing creme (**P/N 22-40079**) can be purchased through Sears parts/service centers or Sears department stores.

Coil Surface Elements (some models)

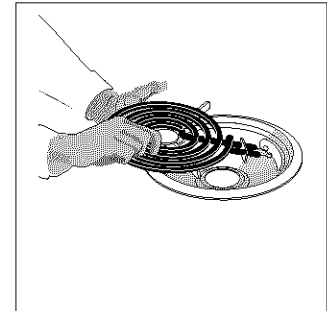
Coil Elements and Drip Bowls

Coil elements clean themselves when they are turned on.

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

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

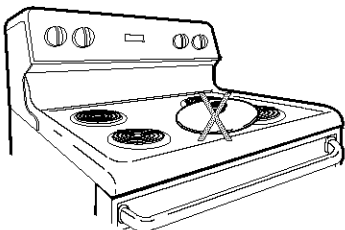
To clean by hand, wash the drip bowls in hot sudsy water. For hard to remove spots, use a nylon scrubber with soap. Rinse and dry while still warm.



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

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

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



General Cleaning

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

Porcelain enamel cooktop cleaning instructions

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

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

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

Porcelain Enamel Cooktop Cleaning

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

Daily Cleaning

For normal soil:

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

For heavy, burned-on soil:

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

For sugary spillovers:

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

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

COOKTOP CLEANING/POLISHING CREME (P/N 22-40079) can be purchased through Sears parts/service centers or Sears department stores.

General Cleaning

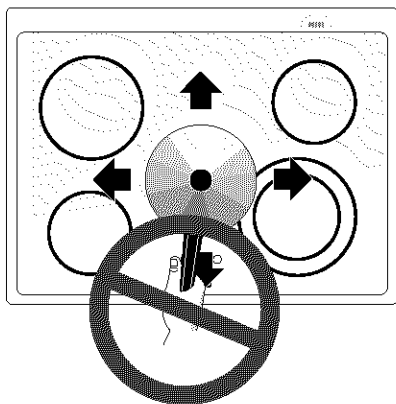
FEATURE OVERVIEW

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

Cooktop Cleaning and Maintenance

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

Prior to using your cooktop for the first time, apply a few drops of our recommended CookTop Cleaning Creme (P/N 22-40079) to the ceramic surface. Clean and buff with a paper towel or a 3M Scotch-Brite® Blue Multi-Purpose No Scratch Scrub Sponge (see instructions below). This initial cleaning will make for easier cleaning when the cooktop becomes soiled from cooking. The special cooktop cleaning creme leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.



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

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

Cleaning Recommendations for the Ceramic Glass Cooktop

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

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

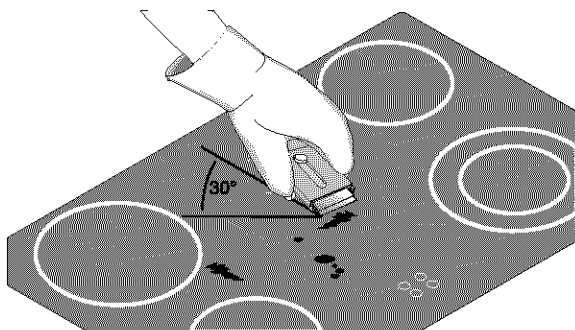
For light to moderate soil:

Apply a few drops of CookTop Cleaning Creme directly to the cooktop. Use a paper towel or a 3M Scotch-Brite® Blue Multi-Purpose No Scratch Scrub Sponge to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue.

For heavy, burned on soil:

Apply a few drops of CookTop Cleaning Creme directly to the soiled area. Rub the soiled area using a 3M Scotch-Brite® Blue Multi-Purpose No Scratch Scrub Sponge, applying pressure as needed. **Do not** use the sponge you use to clean the cooktop for any other purpose.

If soils remain, carefully scrape soils with a metal razor blade scraper, holding scraper at a 30 degree angle to the surface. Remove loosened soils with cooktop cleaning cream and buff surface clean.



CAUTION Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use any scrub pad other than a 3M Scotch-Brite® Blue Multi-Purpose No Scratch Scrub Sponge.

Plastic or foods with a high sugar content:

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

General Cleaning

FEATURE OVERVIEW

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



Do not use the following on the ceramic glass cooktop:

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

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

Special Caution for Aluminum Foil and Aluminum Cooking Utensils

1) Aluminum foil

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

2) Aluminum utensils

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

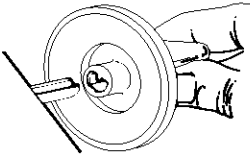
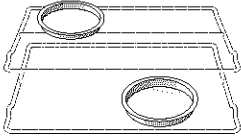
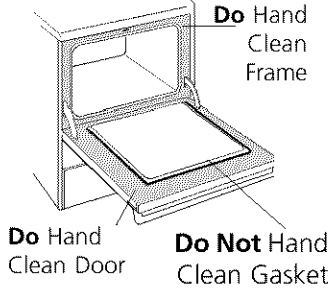
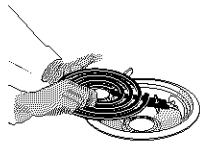
Care and Cleaning of Stainless Steel (Stainless Steel models only)

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

General Cleaning

Cleaning Various Parts of Your Range

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

Surfaces	How to Clean
Vinyl and Aluminum (Trim Pieces)	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.
Control Panel 	<i>Before cleaning the control panel</i> , turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean using hot, soapy water and a dishcloth. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.
Porcelain Enamel (Cooktop, under Cooktop, Broiler Pan and Insert, Door Liner)	Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. DO NOT use spray oven cleaners on the cooktop.
Oven Racks 	Remove racks. See "To remove and to replace an Oven Rack" under Setting Oven Controls . Use a mild, abrasive cleaner, following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry. After cleaning the racks, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil (this will make the racks glide easier into the rack positions).
Searing Grill (If equipped)	For general cleaning, put in hot soapy water for approximately 10 minutes. Use a soft cloth to remove difficult soils. Rinse with a damp cloth and dry. DO NOT use abrasive cleaners or pads; they can scratch.
Oven Door 	<p>To clean oven door, wash with hot, soapy water and a clean cloth. DO NOT immerse the door in water.</p> <p>DO NOT clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.</p>
Coil Elements and Drip Bowls 	<p>Coil elements clean themselves when they are turned on.</p> <p>Coil elements and drip bowls can be removed to allow the cleaning of the drip bowls. To remove a coil element, push against the front edge and lift element up and out. To clean by hand, wash the drip bowls in hot sudsy water. For hard to remove spots, use a nylon scrubber with soap. Rinse and dry while still warm.</p> <p>Never immerse coil elements in water.</p>

To Remove and Replace Oven Door

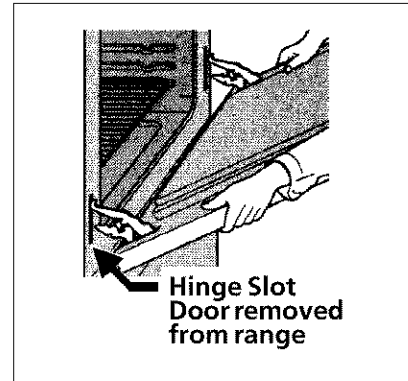
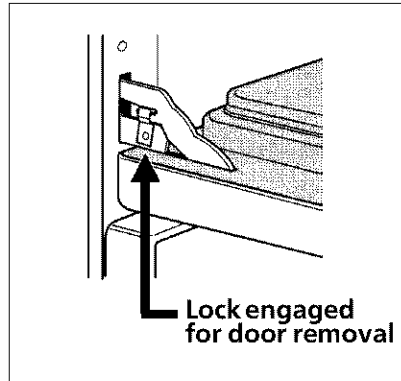
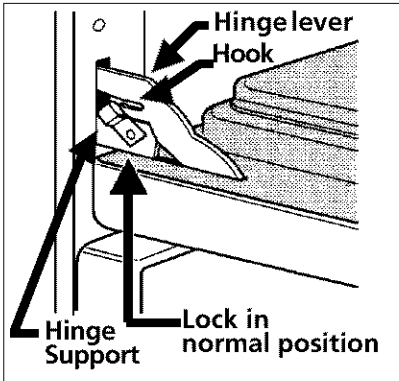
1. Open the door to the fully opened position.
2. Pull up the lock located on both hinge supports and engage it in the hinge levers. You may have to apply a little downward pressure on the door to pull the locks fully over the hooks.
3. Grab the door by the sides, pull the bottom of the door up and toward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

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

General Cleaning

FEATURE OVERVIEW

- To Remove and Replace Oven Door
- To Remove and Replace Storage Drawer



ENGLISH

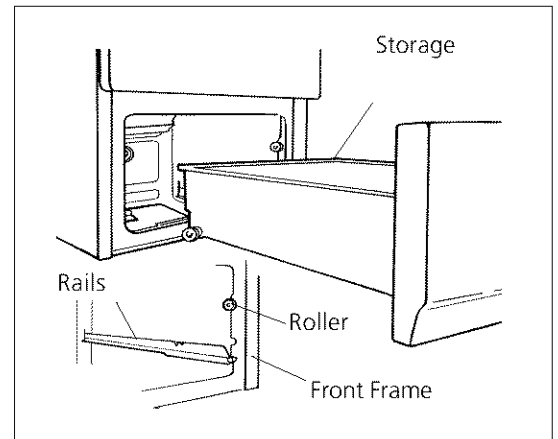
To Remove and Replace Storage Drawer

To Remove the Drawer:

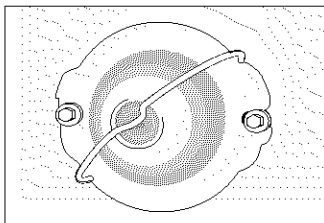
1. Pull the empty drawer out to the roller guide stop.
2. Tilt the drawer up and pull it out over the rollers.

To Replace the Drawer:

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



Changing Oven and/or Cooktop Lights (if equipped)



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

To Change the Oven Light

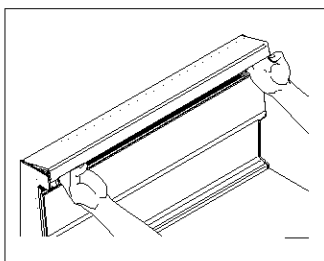
The oven light automatically turns on when the door is opened (some models). To turn the oven light on and off when the door is closed, use the OVEN LIGHT switch located on the control panel.

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

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

To Change the Cooktop Light (If equipped)

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



To remove and replace the fluorescent light:

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

Adjusting Oven Temperature

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

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

To Adjust the Oven Temperature:

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

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

Avoid Service Checklist

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

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

OCCURRENCE

POSSIBLE CAUSE/SOLUTION

Range is not level.

Poor installation. To level range, refer to Leveling Guide, page 8 in the Installation Instructions. When range is level, cooktop may appear out of alignment if countertop is not level.

Weak, unstable floor. Be sure floor is level and can adequately support range. Contact a carpenter to correct sagging or sloping floor.

Kitchen cabinet misalignment may make range appear to be unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.

Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.

Cabinets not square or are built in too tight. Contact a cabinet maker to correct the problem.

Contact builder or installer to make appliance accessible.

Carpeting interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.

Entire range or oven does not operate.

Make sure cord/plug is inserted tightly into outlet.

Service wiring is not complete. Contact your dealer, installing agent or qualified servicer.

Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.

Oven control beeps and displays F1, F3 or F9.

Electronic control has detected a fault condition. Push **CANCEL** to clear the display and stop beeping. Program oven again. If fault recurs, record fault number. Push **CANCEL** and contact a qualified servicer.

Oven and/or cooktop lights does not work.

Replace or tighten bulb. See "Changing Oven Light" in this Guide for instructions.

Surface unit does not heat.

No power to the appliance. Check steps under "Entire Range or Oven Does Not Operate" in this Avoid Service Checklist.

Incorrect control setting. Make sure the correct control is on for the surface unit to be used.

Scratches or abrasion on cooktop surface.

Coarse particules such as salt and sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time.

Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. See "To Clean the Glass Cooktop" section under General Cleaning.

Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.

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

Tabla de materias

Registro del producto	29	Reglaje del reloj	38
Garantía de la estufa	29	Minutero	38
IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	30-32	Características de control definidas	
Selección de los utensilios de cocina	33	por el consumidor	39
Nivelación	33	Ajuste de los controles del horno	40-44
Caserolas y soportes espaciales	34	Limpieza del horno auto-limpiable	45-46
Consejos e información para hacer conservas	34	Limpieza general	47-52
Características de la estufa	35	Para reemplazar la bombilla del horno y/o	
Cocción de superficie	36	la bombilla de la plancha de cocinar (si equipado)	53
Antes de ajuste de los controles de horno	36	Ajuste de la temperatura del horno	53
Circulación de aire en el horno	36	Lista de verificación	54-55
Funciones del panel de control	37	Servicio Sears	Cubierta trasera

Registro del producto

En este espacio, inscriba la fecha de compra, modelo y número de serie de su producto. Ud. encontrará el modelo y el número de serie en una placa de identificación. La placa está localizada al lado izquierdo de la estufa y es visible cuando la puerta del horno esta abierta o en el interior de la gaveta en la parte lateral de la estufa.

Model No _____ Fecha de compra _____

No de serie **790.** _____ Guarde estas instrucciones y su boleta de pago para consultación futura.

Garantía de la Estufa eléctrica

GARANTIA COMPLETA DE UN AÑO PARA TODAS LAS PIEZAS

Si dentro de un año desde la fecha de instalación, alguna de las piezas no funciona en forma adecuada debido a un defecto de material o fabricación, Sears la reemplazará o reparará, a nuestra opción, gratuitamente.

Su cubierta de vidrio cerámico está protegida por una garantía limitada adicional desde el 2^{do} al 5^{to} año. Esta garantía le proporciona reemplazo de cualquiera de los elementos calefactores superiores que resulte defectuoso, de la junta de silicona cauchotada deteriorada o de la cubierta de vidrio que se agriete debido a rotura térmica. Usted paga trabajo. Esta garantía no cubre el daño o rotura debido a mal uso del cliente.

Si este producto se usa para otros propósitos que no sean los normales del hogar, la garantía anterior es sólo válida durante 90 días.

EL SERVICIO BAJO LA GARANTIA ESTA DISPONIBLE PONIENDOSE EN CONTACTO CON SU CENTRO DE SERVICIO SEARS MAS CERCANO EN LOS ESTADOS UNIDOS.

Esta garantía le otorga ciertos derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

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

CONVENCIONES PRINCIPALES DE PROTECCION

Felicitaciones por una sabia compra.

Su nuevo electrodoméstico Kenmore está diseñado y fabricado para durar por muchos años. Pero, como todo producto requiere un mantenimiento preventivo periódico. Aquí es cuando poseer una Convención Principal de Protección es de suma utilidad.

Adquiera una Convención Principal de Protección ahora y protéjase de problemas y gastos inesperados.

La Convención Principal de Protección también le ayuda a prolongar la vida de su aparato. A continuación lo que incluye el Acuerdo:

- Servicio de experiencia con sus 12 000 especialistas profesionales
- Servicio ilimitado sin costo alguno para piezas y mano de obra en toda reparación cubierta por el plan.
- Garantía "No lemon" que reemplaza su producto si ha necesitado más de 3 reparaciones en los últimos 12 meses.
- Reemplazo de producto si el producto cubierto por el plan no puede ser reparado.
- Mantenimiento preventivo anual si lo desea y sin costo alguno.
- Ayuda telefónica para reparaciones en su casa y además, obtener una cita conveniente.

- Protección contra sobrecarga eléctrica debida a fluctuaciones de energía eléctrica.
- Rembolso por alquiler si la reparación de su producto dura más que lo previsto.

Una vez que adquiera el Acuerdo, todo lo que toma es una simple llamada al servicio de reparación. Puede llamar de día o de noche y obtener una cita en línea.

Sears posee más de 12 000 especialistas quienes tienen acceso a unos 4.5 millones de piezas y accesorios de calidad. Este es el tipo de profesional con los cuales Usted puede contar para prolongar la vida de su producto. ¡Adquiera su Convención Principal de Protección hoy mismo!

Ciertas condiciones y exclusiones se aplican.

Para información adicional y sobre los precios llame al 1-800-827-6655.


SERVICIO DE INSTALACION SEARS

Para el servicio profesional de instalación Sears de electrodomesticos y aparatos como abridores de puertas de garage y calentadores de agua, en los EU llame al **1-800-4-MY-HOME®.**

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato
Guarde estas instrucciones para futura consultación

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

Este es el símbolo  de alerta de seguridad. Le advierte sobre mensajes de seguridad que le informan de los peligros que pueden herir o matar a Ud y a otros, o ocasionar daño al producto.

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


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

Todos los mensajes de seguridad identificarán el peligro, le dirán como reducir el riesgo de herida y además le dirán lo que puede ocurrir si no sigue las instrucciones.



⚠️ ADVERTENCIA

- Toda estufa puede inclinarse.
- Heridas a las personas pueden ocurrir.
- Instale la fijación que viene con la estufa.
- Vea las instrucciones de instalación.

 Para reducir el riesgo de inclinación, la estufa debe ser asegurada con la instalación de las fijaciones que vienen con la estufa. Para verificar si las fijaciones han sido instaladas correctamente, retire el panel inferior o gaveta de almacenamiento y verifique que las fijaciones estén bien colocadas. Consulte las instrucciones de instalación para una buena instalación.

- **Retire toda cinta adhesiva y empaquetado antes de usar la estufa.** Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto la estufa. No permita que los niños jueguen con el material de empaquetado.
- **Instalación correcta - Asegúrese que su artefacto está correctamente instalado y puesto a tierra por un electricista calificado, en conformidad con el National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 - última edición y con el National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 - última edición y requerimientos de códigos locales.** Instale solamente en conformidad con las instrucciones de instalación provistas en el paquete de literatura que viene con esta estufa.

Solicite de su distribuidor de recomendarle a un técnico calificado y una agencia de reparación autorizada. Asegúrese de saber como desconectar el corriente a la estufa al cortacircuitos o la caja de fusibles, y el suministro de gas a la válvula de cierre principal en caso de emergencia. Retire el cajón para acceder a la válvula.

- **Servicio al usuario- No repare o reemplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente.** Cualquier tipo de servicio debe ser hecho por un técnico calificado. Esto reducirá el riesgo de heridas personales o de daños al aparato.
- **Nunca modifique o altere la constitución de una estufa moviendo la patas niveladoras, ni el alambrado, ni las fijaciones de anti-inclinación u otra parte del aparato.**

⚠️ ADVERTENCIA El apoyarse, pisar o sentarse en la puerta o en la gaveta de esta estufa puede ocasionar graves heridas y también daños al aparato. No permita que los niños jueguen o se suban sobre la estufa. El peso de un niño sobre la puerta abierta puede hacer que ésta se incline, causando graves quemaduras u otro tipo de heridas.

⚠️ ADVERTENCIA No use el horno para almacenamiento.

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

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

- **Almacenamiento sobre o dentro del aparato- Los materiales inflamables no deberían ser almacenados ni en un horno, ni sobre la unidad, ni en las gavetas (si equipada).** Esto incluye el papel, el plástico y la ropa como: libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas de aerosól sobre o dentro del aparato. Los materiales inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.
- **No deje a los niños solos- Los niños no deben ser dejados solos o sin atención donde el aparato esté funcionando.** No les permita sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **NO TOQUE A LA SUPERFICIE DE LOS QUEMADORES, ÁREAS CERCA DE ESTOS QUEMADORES, ELEMENTOS CALIENTES DEL HORNO O LA SUPERFICIE AL INTERIOR DEL HORNO.** La superficie de los quemadores y los elementos del horno pueden estar calientes aún cuando están de color moreno. Áreas cerca de la superficie de los quemadores pueden estar suficientemente calientes para causar quemaduras. Durante y después uso, no toque y no deje ropa o otro material inflamable entrar en contacto con estas áreas antes de dejarles enfriarse. Entre estas áreas son la plancha de cocinar y la superficie en frente de la plancha de cocinar, las aberturas de ventilación del horno y la superficie cerca de estas aberturas, la puerta del horno y la ventana.
- **Use una vestimenta apropiada- No use ropa que es suelta u holgada cuando utilice el aparato.** No ponga la ropa u otros materiales inflamables en contacto con las áreas calientes.
- **No utilice agua o harina para apagar un fuego- Apague el fuego con la tapa de una sartén o use soda cáustica, un químico seco o un extinguidor en aerosól.**
- **Cuando caliente sustancias grasosas, tenga cuidado.** Puede ocasionar un fuego si es calentado por mucho tiempo.
- **Utilice únicamente los soportes para recipientes que estén secos- Los soportes que estén húmedos o mojados pueden ocasionar quemaduras a causa del vapor.** No permita que los soportes estén en contacto con las superficies calientes. No utilice una toalla o un papel para remplazar al soporte.
- **No caliente recipientes de comida que están cerrados- La presión al interior de estos puede hacerlos explotar y ocasionar heridas.**
- **Retire la puerta del horno de toda estufa inutilizada si esta va ser almacenada o destruída.**

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

⚠️ ADVERTENCIA Los controles eléctricos pueden ser dañados con frías temperaturas. Cuando utilice su estufa por la primera vez, o si no ha sido utilizada por mucho tiempo asegúrese que no haya sido expuestas a temperaturas más altas que 0°C/32°F por más de 3 horas antes de conectar su estufa al suministro eléctrico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU PLANCHA DE COCINAR

- **Saber que perillas controlan cada una de los quemadores.**
- **Utilice una sartén de tamaño apropiado.** Este aparato está equipado con quemadores de diferentes tamaños. Elija utensilios con las bases aplanadas y lo suficientemente grandes para cubrir todo el área del quemador. Utilizar utensilios más pequeños puede exponer parte del quemador y ocasionar quemaduras de las prendas que lleva puesta.
- **Los mangos de los utensilios deben ser colocados hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie-** Para reducir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames ocasionados de casualidad. El mango del utensilio debe ser colocado hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie.
- **Nunca deje los quemadores con alta temperatura sin cuidado-** Los derrames ocasionan humo y derrames grasosos que pueden encenderse, o una sartén que ha calentado por mucho tiempo puede derretirse.
- **Delineadores protectores-** No utilice película de aluminio a la base del horno u otra parte del aparato. Sólo utilízela para cubrir la comida cuando esté cociéndola. Cualquier otra utilización puede ocasionar un incendio, una electrocución o un cortocircuito.
- **Utensilios de cocina envidriados-** Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, de vidrio/cerámica, de cerámica pueden resistir la temperatura del quemador de su plancha de cocinar. Verifique las recomendaciones del fabricante sobre el uso con las planchas de cocinar.
- **No use cubiertas decorativas de superficie de quemador.** Si un quemador se enciende accidentalmente, la cubierta decorativa va a calentarse y posiblemente fundirse. Se puede ocurrir quemaduras si toque a las cubiertas calientes. Esto puede también dañar la plancha de cocinar o los quemadores porque las cubiertas pueden causar sobrecalentamiento. El aire va a bloquear desde el quemador y causar problemas de combustión.

PARA PLANCHAS DE COCINAR SOLAMENTE

- **No limpie o utilice una plancha de cocinar que está rota-** Si la plancha de cocinar se rompe, los productos de limpieza o los derrames pueden penetrar en ella y producir un riesgo de electrocución. Llame a un técnico calificado inmediatamente.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **Limpie el vidrio de la plancha de cocinar con cuidado-** Si utiliza una esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir peligrosas emanaciones si se les usa sobre áreas muy calientes.
- **Evite de raspar el vidrio de la plancha de cocinar con objetos muy filados.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU HORNO.

- **Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno.** Párese al lado de la estufa cuando abra la puerta de un horno caliente. Permita que el humo y el vapor se escapen antes de retirar o de colocar comida en el horno/gaveta de entibiar.
- **Mantenga el conducto de ventilación del horno sin obstrucción.** La rejilla del horno está ubicada detrás de la plancha de cocinar a la derecha. Tocar estas áreas cuando el horno está encendido puede ocasionar graves quemaduras. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor cerca del conducto de ventilación. Estos pueden derretirse o encenderse.
- **Colocación de las rejillas del horno.** Siempre coloque las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno o la gaveta estén fríos. Si la rejilla debe ser desplazada cuando el horno esté funcionando tenga bastante cuidado. Utilice unos soportes para recipientes y coja la rejilla con ambas manos hasta recolocarla. No permita que estos soportes estén en contacto con los elementos calientes del horno o de la gaveta de entibiar. Retire todo utensilio de la rejilla antes de moverla.
- **No utilice la cubeta parrillera sin su accesorio.** La cubeta parrillera y su accesorio permiten que la grasa gotee y esté lejos del calor de la parrilla.
- **No cubra el accesorio de la parrilla con película de aluminio.** La grasa que queda fuera podría encenderse.
- **No toque la bombilla de luz caliente con una tela mojada.** Esto puede romper la bombilla. Antes de retirar o reemplazar la bombilla desconecte el aparato o corte el suministro eléctrico.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES PARA LIMPIAR SU COCINA.

- **Limpie la estufa regularmente para mantener todas las partes sin grasa que puede encenderse y causar un incendio.** La cubierta del escape de ventilación y los filtros de grasa deben estar limpios. No permita que la grasa se acumule en la cubierta o en el filtro. Los depósitos grasosos pueden encenderse y causar un incendio. Cuando caliente comida bajo la cubierta, encienda el ventilador. Consulte las instrucciones del fabricante para la limpieza.
- **Limpiadores de estufa y aerosoles-** Siempre siga las instrucciones del fabricante para su uso. Tenga en cuenta que los residuos de los limpiadores y aerosoles pueden encenderse ocasionando daños y heridas.

HORNO CON AUTO-LIMPIEZA

- **Limpie en el ciclo de auto-limpieza únicamente las partes que están en la lista del "Manual del usuario".** Antes de auto-limpiar el horno, retire la cubeta parrillera y cualquier otro utensilio o comida del horno.
- **No utilice limpiadores de horno-** Ningún limpiador de horno comercial o de capa protectora de ninguna clase debe ser utilizada en el horno.
- **No limpie las empaquetaduras del horno-** Las empaquetaduras del horno son importantes para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o desplazar las empaquetaduras.
- **Retire las rejillas del horno-** El color de las rejillas del horno cambiará si se les deja en el horno durante el ciclo de auto-limpieza.
- **⚠️ AVISO** La salud de algunos pájaros está muy sensible a los humos que proveen del ciclo de auto-limpieza de cualquier cocina. Desplace los pájaros en otra habitación bien ventilada.

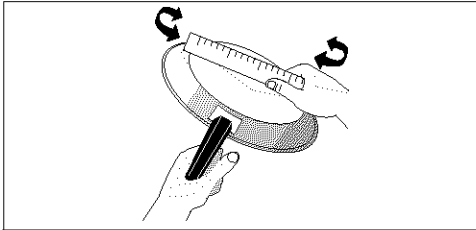
AVISO IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

Selección de los utensilios de cocina



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

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

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

***BUENOS**

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

MALOS

- Sartenes curvadas o que se ladeen.

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

- Un mango muy pesado inclina la sartén.

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

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

Nivelación

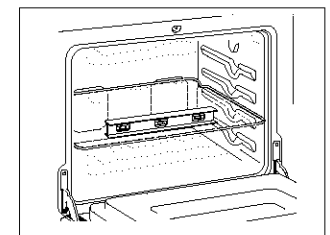
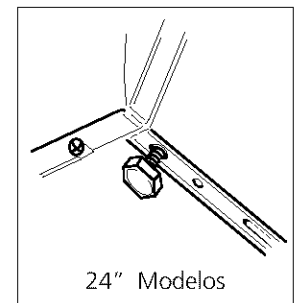
Para los buenos resultados de la hornada, su gama debe ser nivel. El tipo del tornillo que nivela las piernas se proporciona en cada esquina de la gama en la base. Quite el cajón del almacenaje para ajustar las piernas de nivelación.

Para nivelar la gama:

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

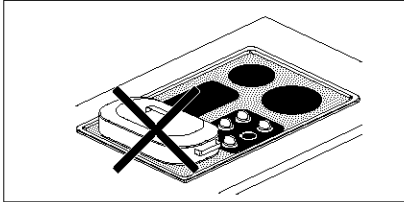
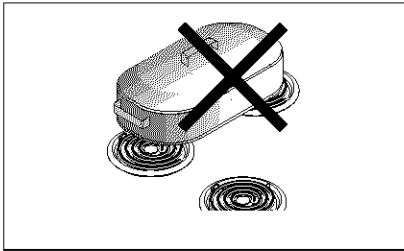
Si el piso es plano y llano, abra el cajón y baje las palancas de fijación delanteras del rodillo (algunos modelos) para evitar que la gama se mueva.

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

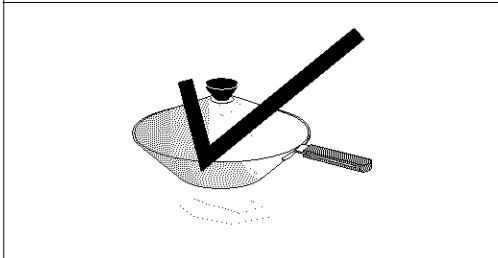


Cacerolas y soportes especiales

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



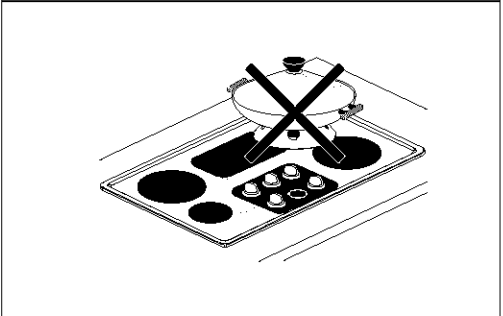
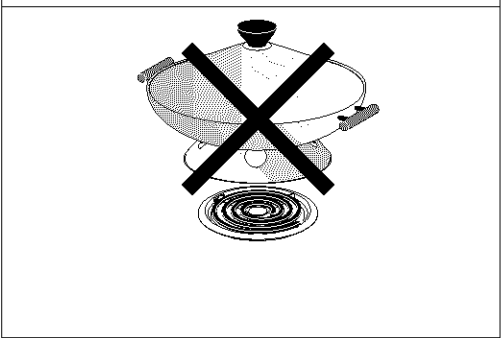
Para los modelos con cubierta lisa de vidrio, sólo pueden usarse woks con fondo plano (sin anillo de soporte).



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

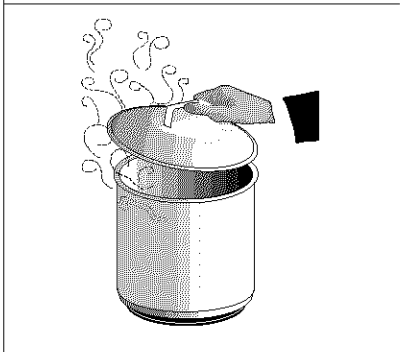
Soportes metálicos: no use soportes metálicos. El fondo de las cacerolas debe estar en contacto directo con los elementos de superficie.

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



Consejos e información para hacer conservas

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



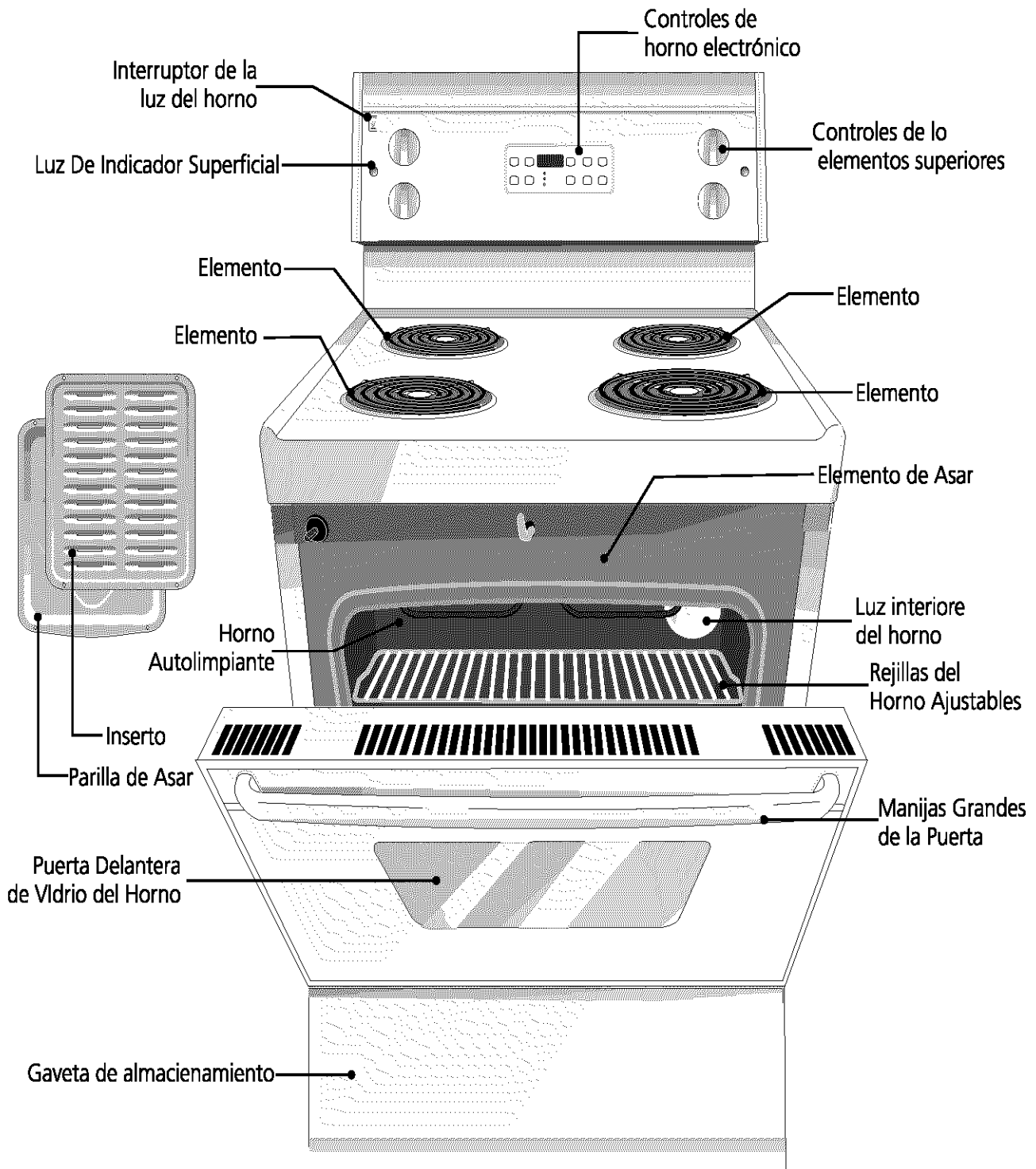
1. Use recetas probadas y siga las instrucciones con atención. Pida al local fabricante de envases para conservas, que le den la información más reciente sobre preparación de conservas.
2. Use solamente cacerolas con fondo plano para hacer conservas. El calor se reparte más uniformemente cuando el fondo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

AVISO Evite los daños en la cubierta:

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

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

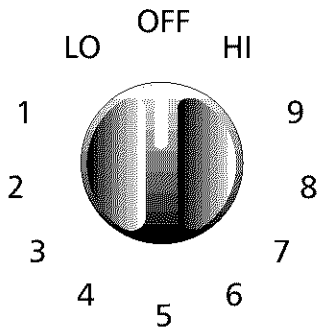
Características de la estufa



ESPAÑOL

Cocción de superficie

CARACTERÍSTICAS BREVES



Programación de los controles de superficie

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

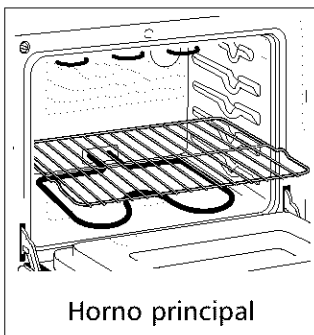
Nota: El ajuste para mejores resultados dependerá del tamaño y del tipo de utensilios utilizados, y de la cantidad y del tipo de comida preparada.

Ajustes	Tipo de comida y tipo of Cooking
MAX (HI)	Para comenzar la mayoría de las comidas, hervir el agua, asar a la parrilla.
MED (5)	Mantener un herbido lento, espesar salsas y mezclas, vegetales al vapor.
MED-LOW (2-4)	Mantener la comida cocinando, escalfar, guisar.
MIN (1-SIM)	Mantener tibio, derretir, cocer a fuego lento.

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

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

Antes de ajuste de los controles de horno



Ventilación y rejillas del horno

Localización de la rejilla de ventilación del horno

El horno está ventilado detrás de la plancha de cocinar. Cuando el horno está encendido, aire tibio sale por las rejillas. Este ventilado es necesario para una buena circulación de aire en el horno y para obtener buenos resultados con el horneado. NO obstruya las rejillas. Si hace esto, puede ocasionar problemas de cocción, un fuego o daños a su aparato.

Para fijar las rejillas del horno

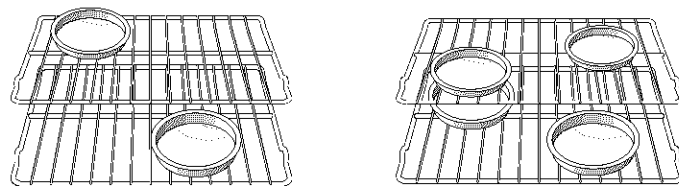
SIEMPRE FIJE LAS REJILLAS DEL HORNO CUANDO EL HORNO SE ENFRIE (ANTES DE PONER EL HORNO EN FUNCIONAMIENTO). Siempre use guantes cuando el horno está en funcionamiento.

Para retirar una rejilla del horno, tire la rejilla hacia afuera hasta que se detenga. Levántela hacia arriba y tire hacia afuera.

Para remplazar una rejilla, ponga la rejilla sobre los rieles de la pared del horno. Incline la parte delantera de la rejilla hacia adelante y deslícela hasta el fondo.

Circulación de aire en el horno

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



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

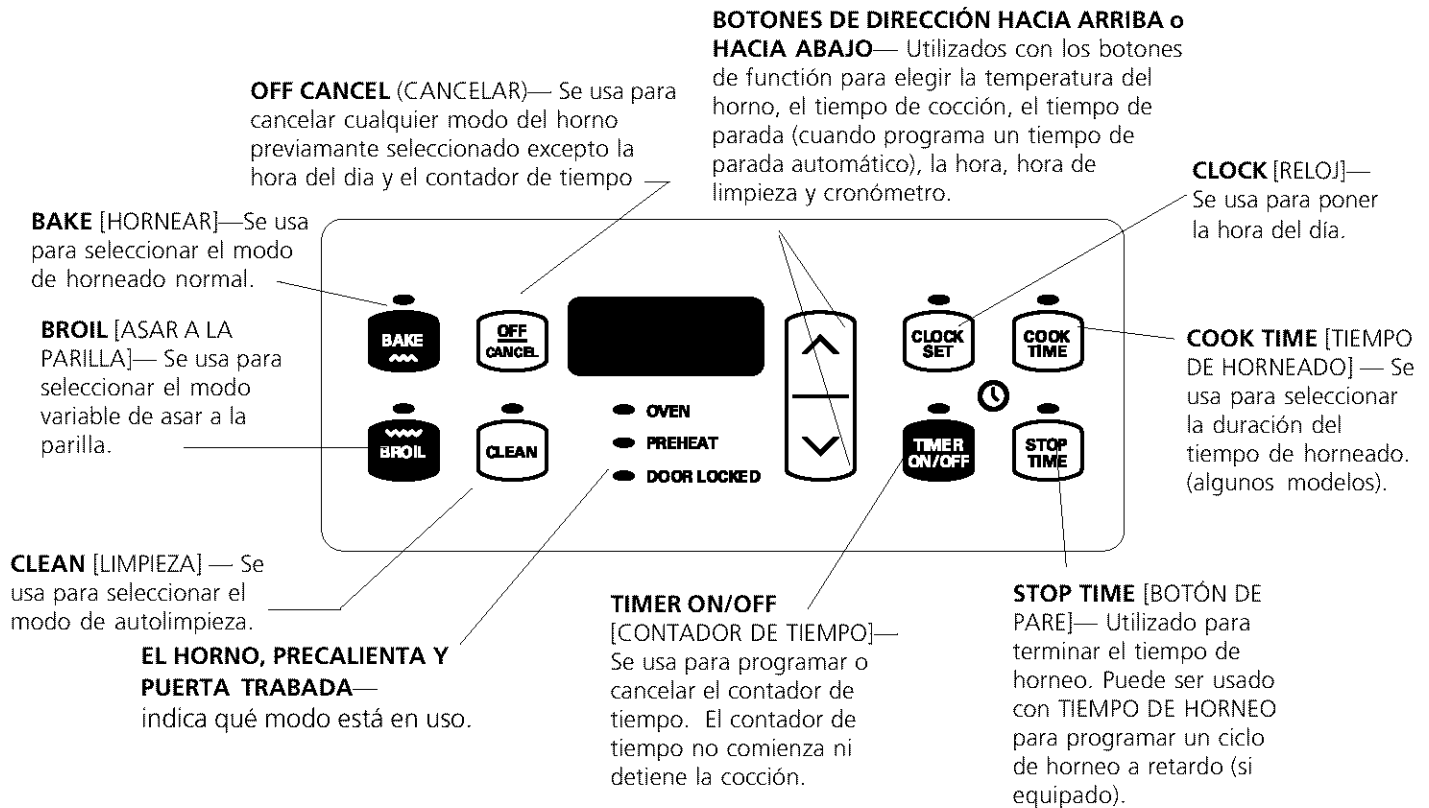
Nota: La minutería básica tiene una configuración exterior de distintas apariencias en diferentes modelos de electrodomésticos. Esto no cambia su manera de funcionar.

Funciones del panel de control

(LEA ESTA INSTRUCCIÓN CON CUIDADO ANTES DE USAR EL HORNO)

Para uso satisfactorio de su horno aprenda a utilizar las diversas funciones que se describen a continuación.

Las instrucciones detalladas para cada función han sido incluidas más adelante en este manual.



Se puede programar el horno para:

- Hornear normalmente
- Tiempo de horneado
- Velocidad de horneado (algunos modelos)
- Asado
- Autolimpieza

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

Silenciamiento del panel de control:

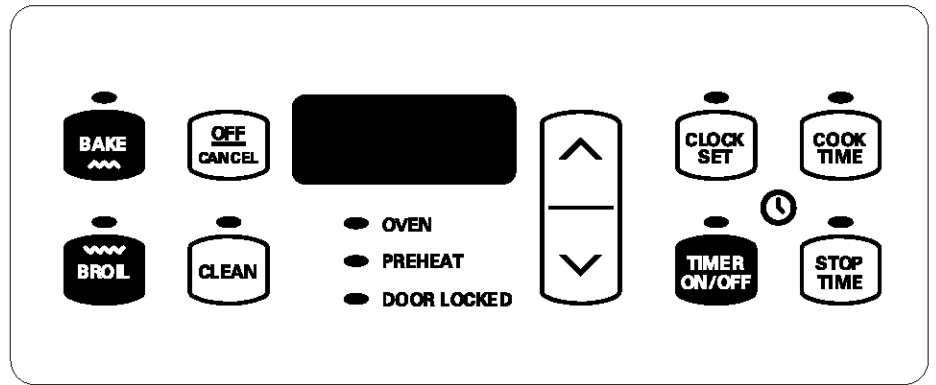
Cuando se selecciona una función, se escuchará un "bíp" cada vez que se oprima un control. Si se desea, se pueden programar los controles para que funcionen de manera silenciosa. Oprima y mantenga oprimido **STOP TIME**. Después de 7 segundos, el control emitirá un "bíp". De esta manera, se impedirá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

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

Reglaje del reloj

CARACTERISTICAS BREVES

- Reloj
- Minutero



Reglaje de reloj y del minutero

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

INSTRUCCIONES

Reglaje del reloj: (example 1:30)

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

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

INDICADOR

12:00

1:30

Minutero

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

INSTRUCCIONES

Reglaje del minutero

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

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

Para cambiar el minutero mientras se está usando:

Oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** para aumentar o disminuir la cantidad de tiempo.

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

Oprima **TIMER ON/OFF**.

INDICADOR

0:00

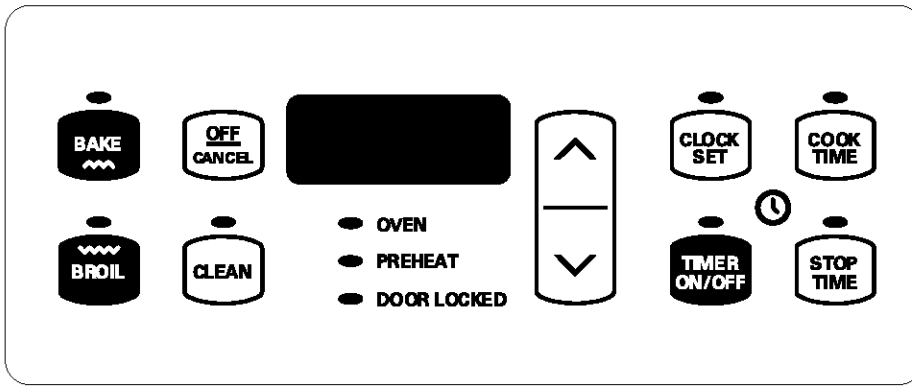
11:59

0:59

0:00

11:48

12:00



Características de Control Definidas por el Consumidor

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Conversión de la Temperatura (Fahrenheit/ Celsius)

Conversión de temperatura (Fahrenheit / Celsius)

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

INSTRUCCIONES

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

1. Oprima **VARI BROIL**. "— — —" aparecerá en la pantalla.
2. Oprima y mantenga oprimida le **FLECHA HACIA ARRIBA** hasta que "HI" aparezca en la pantalla.
3. Oprima y mantenga oprimida **VARI BROIL** hasta que °F o °C aparezca en la pantalla.
4. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** para cambiar °F a °C o °C a °F.
5. Oprima cualquier función para volver al modo de funcionamiento normal.

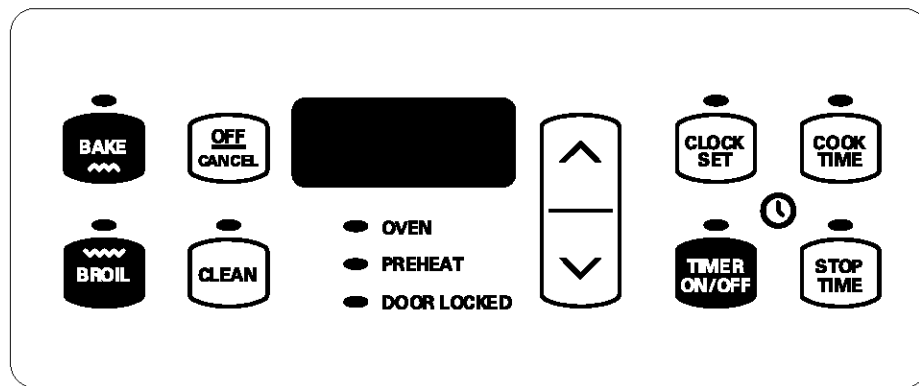
INDICADOR



Ajuste de los controles del horno

CARACTERÍSTICAS BREVES

- Ventilación y rejillas de horno



Horneando con modo de funcionamiento manual:

INSTRUCCIONES

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

Reglar la temperatura para horneado normal:

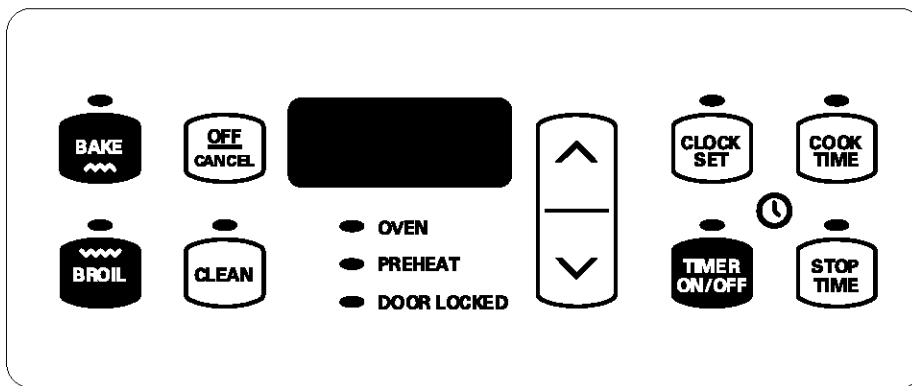
1. Oprima **BAKE**. "— — —" aparecerán en la pantalla.
2. Dentro de 5 segundos, oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO**. En la pantalla aparecerá "350°F". La temperatura se puede ajustar en incrementos de 5°F manteniendo oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO**.
3. Tan pronto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

Para cambiar la temperatura después que el precalentamiento halla empezado:

1. Si está usando el contador de tiempo Bake (Hornear) y asegúrese que la temperatura correspondiente aparece en la pantalla.
2. Oprima la FLECHA HACIA ARRIBA o HACIA ABAJO para aumentar o disminuir la

INDICADOR





Ajuste de los controles del horno

CARACTERÍSTICAS BREVES

- Cocción cronometrada automática

Cómo reglar el minuterero automático (sincronización del tiempo de horneado)

BAKE TIME y **STOP TIME** controlan la sincronización del tiempo de horneado. El minuterero automático encenderá y apagará el horno a las horas que usted seleccione de antemano. El horno puede ser programado para empezar inmediatamente y apagarse automáticamente o empezar a hornear más tarde con un cierre automático.

INSTRUCCIONES

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

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

Una vez que se han reglado los controles:

- a. El horno se encenderá y calentará la comida hasta alcanzar la temperatura deseada.
- b. La temperatura del horno aparecerá en la pantalla.

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

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

Siga las etapas 1-4 de cómo programar el horno para que se encienda inmediatamente y se apague automáticamente y:

5. Oprima **STOP TIME**. El tiempo de parado más próximo en la pantalla.
6. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** hasta que el tiempo de fin de cocción deseada aparece en la pantalla.
7. Oprima **BAKE**.
8. Dentro de 5 segundos oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO**. "350°F" (177°C) aparecerá en la pantalla. La temperatura puede ser ajustada en incrementos de 5°F (1°C) manteniéndose la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO**.
9. Una vez los controles arreglados, el control calculará el tiempo de comienzo de la cocción para terminarlo a la hora que usted ha seleccionado.

Cuando el tiempo de horneo arreglado está terminado:

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

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

1. Oprima la función que desea cambiar.
2. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** para ajustar el reglaje.

INDICADOR

0:00

1:00

350°

1:01

350°

12:00

Ajuste de los controles del horno



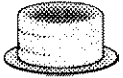
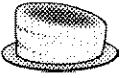

CARACTERÍSTICAS BREVES

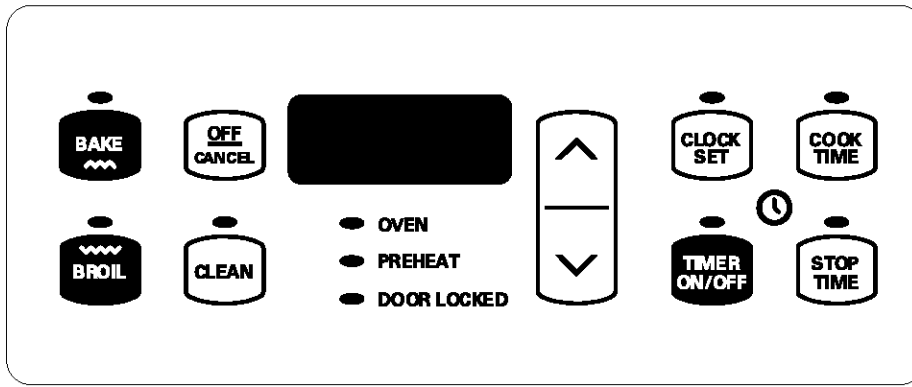
- Instrucciones de horneado

Instrucciones de horneado

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

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

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



Ajuste de los controles del horno

CARACTERÍSTICAS BREVES

- Asado

Asado

INSTRUCCIONES

Asar usando la resistencia superior

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

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

INDICADOR



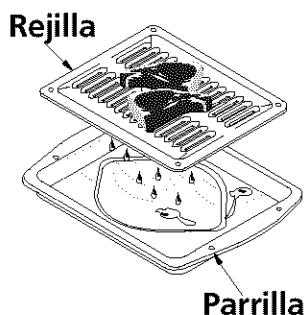
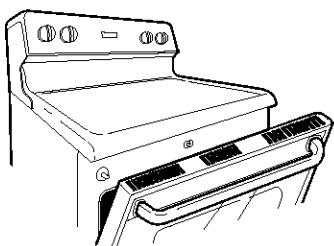
Reglaje	Nivel de cocción
LO (BAJO)	Muy hecho
2 (Medio hecho)	Medio hecho
3-4 (Medio)	Medio
5 (Medio ALTO)	Poco hecho
HI (ALTO)	Muy poco hecho

Ajuste de los controles del horno

CARACTERÍSTICAS BREVES

- Instrucciones de rostizado

Posición de parada del asado



Instrucciones de rostizado

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

Pre calentamiento

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

Para rostizar

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

Para calcular el tiempo de rostizado

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

Trucos para rostizar

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

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

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

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

Trucos para la limpieza del rostizador:

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

Limpiando el horno auto-limpiable

Tenga las siguientes precauciones:

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

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

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

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

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

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

Preparando el horno para la auto-limpieza.

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

Que esperar durante la limpieza

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

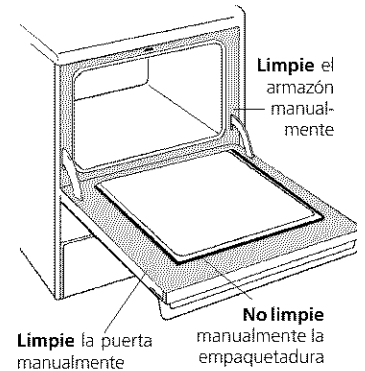
Si las manchas causadas por derrames mayores no estan frotadas antes de la limpieza, estos pueden encenderse y producir más vapor y olor que lo normal. Esto es normal y no debe causar pánico. Si es necesario, utilice un ventilador durante el ciclo de auto.limpieza.

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

Limpieza del Horno Auto-limpiable

CARACTERISTICAS BREVES

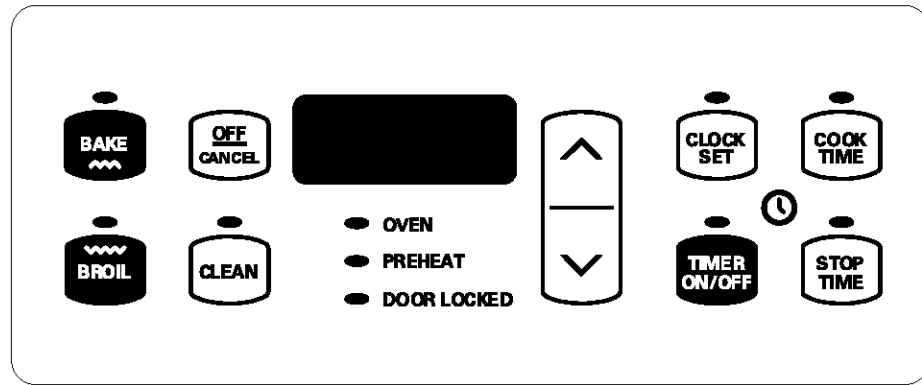
- Limpiando el horno auto-limpiable



Limpieza del Horno

CARACTERÍSTICAS BREVES

- Ciclo de autolimpieza



Cómo comenzar el ciclo de autolimpieza

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

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

INSTRUCCIONES

Cómo reglar los controles del ciclo de autolimpieza:

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

INDICADOR



Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza.

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

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



Cuando se ha completado el ciclo de autolimpieza

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

Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza.

Si es necesario de interrumpir el ciclo de auto-limpieza a causa del vapor excesivo o por incendio:

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



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

Limpieza general

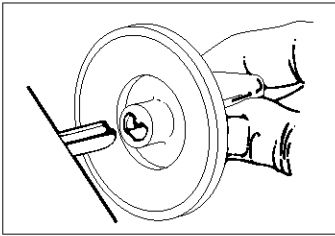
Limpieza Exterior

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

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

Panel de Control

Si el panel de control necesita limpiar, dé vuelta a las perillas de control a OFF (APAGADO), entonces tiran de perillas inmediatamente los ejes. La mayoría de la limpieza de su panel de control de acero/de aluminio se puede hacer usando un paño limpio con agua jabonosa caliente u otros limpiadores suaves de la casa. A veces, la aplicación de pocas gotas de una limpieza recomendada de la placha de cocinar pulir la nata (con el silicón) quitará cualquier suelo restante y dejará una capa protectora que guarde su gama el parecer nuevo. La limpieza de la placha de cocinar la nata (P/N 22-40079) pueden ser comprados a través de los centros de servicio autorizado Sears o en la Sears tiendas.



Hornillas en metal (algunos modelos)

Para retirar y remplazar las hornillas y los recipientes

La hornillas se limpian solas cuando se encienden.

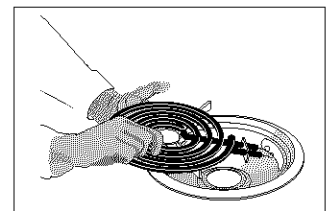
Las hornillas y los recipientes pueden ser retirados y así limpiar los recipientes.

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

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

AVISO Nunca ponga la hornilla completamente en el agua. Esto podía dañar el hornilla.

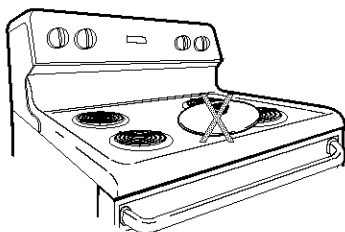
AVISO Tenga cuidado de no doblar las extremidades cuando coloque las hornillas luego de limpiarlas.



ESPAÑOL

Antes de la limpieza los elementos en metal se cercioran de ellos son fríos y las perillas de ese control se dan vuelta a OFF (APAGADO).

Advertencia: Nunca cubiertas de la licencia en los elementos en metal pues podrían ser dañadas permanentemente si os elementos en metal es girada por accidente.



Limpieza

general

CARACTERISTICAS

BREVES

- Limpiar la cocina en porcelana

Instrucciones para limpiar la cocina en porcelana

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

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

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

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

Limpieza Cotidiana

Para manchas normales:

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

Para manchas difíciles:

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

Para manchas de azúcar:

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

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

LIMPIEZA DE LA COCINA/CREMA PARA POLIR (**P/N 22-40079**) pueden ser comprados a través de los centros de servicio autorizado Sears o en la Sears tiendas.

Limpeza y Mantenimiento de la Cubierta

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

Antes de usar su cubierta por primera vez, aplique en la superficie de vidrio la crema de limpieza para cubiertas recomendada. Frote con un paño o esponja no abrasiva. Esto facilitará la limpieza cuando se ensucie al cocinar. Esta crema especial de limpieza deja una película protectora sobre el vidrio que evita las rayaduras y abrasiones.

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

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

Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico:

Para suciedad leve y moderada

Para aplicar la crema de limpieza sobre la superficie de la cubierta, use una esponja no abrasiva, un paño o una toalla de papel. Frote la superficie hasta que toda la suciedad y la crema sean eliminadas. También se puede usar un detergente para lavar platos suave. Asegúrese de que la cubierta sea enjuagada minuciosamente, sin dejar ningún residuo de detergente o de limpiador.

Para suciedad dura y quemada

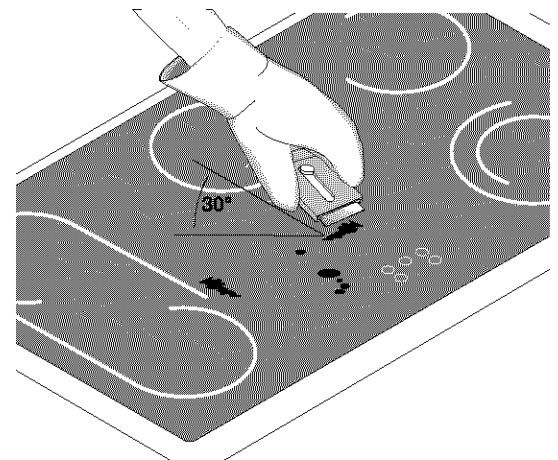
Use el mismo método que para suciedad leve y moderada. Vuelva a aplicar la crema de limpieza y cubra con una toalla de papel húmeda. Deje reposar durante aproximadamente treinta minutos para aflojar la suciedad de la superficie. Frote con un paño para quitar la suciedad restante.

Otro método de limpieza sería la esponja de restregar para propósitos múltiples (de color azul) Scotch-Brite® de 3M para suciedad excesiva. Cuando use la esponja tenga cuidado de que la estufa se haya enfriado completamente y sumerja la esponja en agua antes de restregar el área sucia de la cubierta.

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

Plástico o alimentos con un alto contenido de azúcar

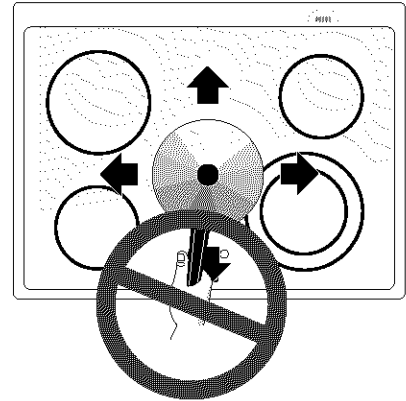
Estos tipos de suciedad necesitan ser quitados inmediatamente después de que se derraman o derriten sobre la superficie de vidrio cerámico. Puede ocurrir daño permanente (tal como picadura de la superficie de la cubierta) si no se quitan **inmediatamente**. Después de apagar los elementos superiores,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



Limpeza general

CARACTERÍSTICAS BREVES

- Limpieza y Mantenimiento de la plancha de cocinar



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

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

ESPAÑOL

Limpieza

general

CARACTERISTICAS

BREVES

- Limpieza de la plancha de cocinar



Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico

(continuación)

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

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

Advertencia para hoja de aluminio y utensilios en aluminio

1) Hoja de aluminio

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

2) Utensilios en aluminio

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

AVISO

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

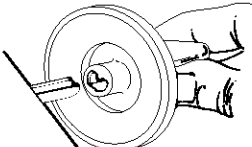
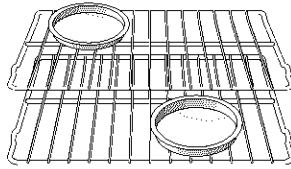
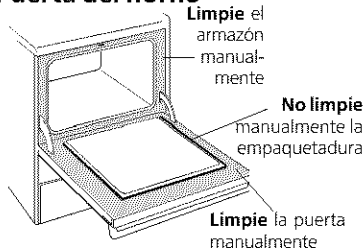
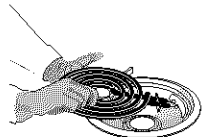
Cuidado y Limpieza del Acero Inoxidable (algunos modelos):

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

Limpeza de diferentes partes de su estufa

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

Limpeza general

Superficies	Como limpiarlas
Piezas de aluminio & vinílico	Use agua jabonosa y caliente con un paño. Seque con un paño limpio.
Panel de control 	Antes de limpiar el panel de control, apague todos los controles y retire las perillas de control. Para retirarlas, tire la perilla de su eje. Limpie con agua caliente y jabonosa con un paño de vajilla. Asegúrese de escurrir toda el agua del paño antes de frotar el panel, sobre todo alrededor de los controles. Demasiada agua alrededor de los controles puede dañar el electrodoméstico. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, trate de alinear los lados planos de la perilla y del eje, luego empuje la perilla hasta su lugar.
Rejillas del horno 	Retire las rejillas del horno. Vea "Retirando y volviendo a colocar las rejillas del horno" en Antes de ajustar los controles del horno . Use limpiadores abrasivos suaves según las instrucciones del fabricante. Enjuague con un paño mojado y deje secar. Después de limpiar las rejillas, frote los lados de las rejillas con papel encerado o un paño con un poco de aceite de bebé o para ensaladas (esto hace que las rejillas se deslicen mejor sobre los estantes).
Grilla incandescente (algunos modelos)	Para limpieza general, ponga en agua caliente y jabonosa por unos 10 minutos. Use un paño suave para retirar las manchas difíciles. Enjuague con un paño remojado y seco. NO use limpiadores abrasivos o esponjas de metal. Estos pueden raspar la estufa.
Plancha de cocinar en esmalte de porcelana, Debajo de plancha de cocinar, Parilla y Pieza adjunta, Borde de la puerta	Rasque delicadamente con una esponja retirará la mayoría de las manchas. Enjuague con una mezcla de agua y amoníaco (1:1). Si es necesario, cubra las manchas con una toalla remojada de amoníaco por unos 30-40 minutos. Enjuague con agua y un paño mojado y luego frote con una esponja jabonosa. Enjuague y seque con un paño limpio. Retire todo limpiador o sino la porcelana puede dañarse cuando vuelva a calentar la estufa en el futuro. NO use los limpiadores con vaporizador sobre la plancha de cocinar.
Puerta del horno  <p>Limpie el armazón manualmente</p> <p>No limpie manualmente la empaquetadura</p> <p>Limpie la puerta manualmente</p>	Para limpiar la puerta del horno, use agua jabonosa caliente y un paño limpio. No sumerja la puerta en el agua. No limpie la empaquetadura de la puerta del horno. La empaquetadura del horno está fabricada con un material trenzado importante para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o desplazar la empaquetadura.
Hornillas en metal 	La hornillas se limpian solas cuando se encienden. Las hornillas y los recipientes pueden ser retirados y así limpiar los recipientes. Para retirar una hornilla, pulsela hacia adentro y tire hacia arriba. Para limpiar a mano, lave los recipientes en agua caliente espumosa. Para las manchas difíciles, use un frotador en nylon con jabón. Enjuague y seque cuando aún está tibio. Nunca ponga la hornilla completamente en el agua.

Limpeza

general

CARACTERISTICAS

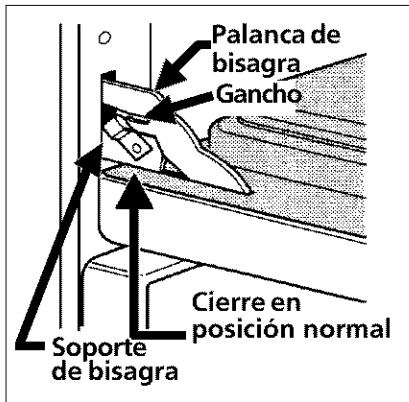
BREVES

- Para retirar y remplazar le puerta del horno
- Para retirar y remplazar la gaveta de almacenamiento

Para retirar y remplazar la puerta del horno

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

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



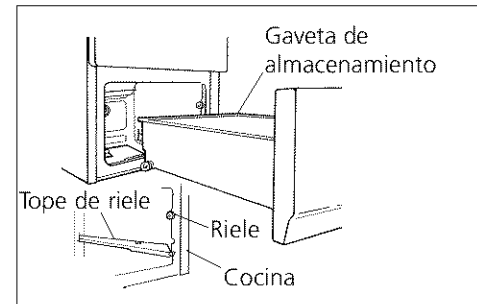
Para retirar y colocar la gaveta de almacenamiento

Para retirar la gaveta :

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

Para remplazar la gaveta :

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



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

Para reemplazar la bombilla del horno

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

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

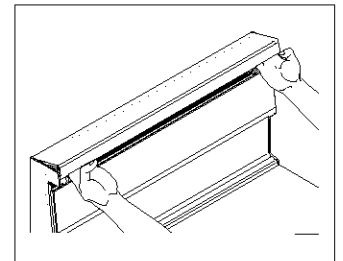
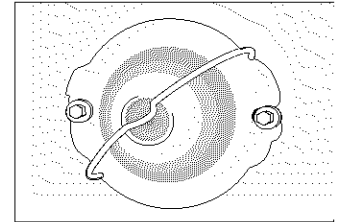
Para reemplazar la bombilla de la plancha de cocinar (si equipada)

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

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

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

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



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

Cómo ajustar la temperatura del horno:

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

Ajuste de la temperatura del horno

Lista de verificación para evitar llamadas

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

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

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

SITUACIÓN

POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN

La estufa está desnivelada.

Instalación inadecuada. Coloque la rejilla en el centro del horno. Coloque un nivel sobre la rejilla. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que la rejilla se nivele. Cuando la estufa está nivelada, la plancha de cocinar puede aparecer desnivelada si la plancha de cocinar no está nivelada.

Piso no solido, inestable. Asegúrese que el piso está nivelado y que puede soportar la cocina. Llame su carpintero para corregir un piso inclinado.

El desnivel del armario de la estufa puede hacer aparecer la estufa desnivelada. Asegúrese que los armarios están cuadrados y tienen suficiente espacio para la cocina.

No puede mover el aparato fácilmente. El aparato no puede ser accesible fácilmente.

Los armarios no son cuadrados o son fabricados muy angostos. Consulte un carpintero para corregir el problema.

Consulte un carpintero para hacer el aparato más accesible.

Las alfombras interfieren con la cocina. Deje suficientemente de espacio para que la estufa pueda ser levantada sobre la alfombra.

La estufa completa o el horno no funcionan.

Asegúrese que el cable este bien ajustado en el enchufe.

El alambrado no ha sido terminado. Consulte con su agente de servicio, agente de instalación o servicio autorizado.

Corte de electricidad. Verifique las luces de la casa para asegurarse. Llame a su compañía de electricidad local para el servicio.

***El control del horno suena y en la pantalla aparece F1,F3 o F9.**

El control electrónico ha detectado una anomalía. Pulse CLEAR para borrar la pantalla y parar el sonido. Reprograme el horno. Si la anomalía se repite, tome nota del número de anomalía. Pulse CLEAR y consulte un servicio autorizado.

La luz del horno no funciona.

Coloque o ajuste la bombilla. Vea "Cambio de la luz del horno" en el Manual del usuario para las instrucciones.

La unidad de superficie no calienta.

No hay suministro eléctrico al aparato. Verifique las etapas en "La estufa completa o el horno no funcionan" que se encuentra en esta lista.

Programado de los controles inadecuado. Asegúrese que el control adecuado este encendido para que pueda usar la unidad de superficie.

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

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

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

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

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

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call or go on-line for the location of your nearest **Sears Parts & Repair Center.**

1-800-488-1222

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

www.sears.com

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

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGARSM

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

SEARS

® Registered Trademark / ™ Trademark / SM Service Mark of Sears, Roebuck and Co.

® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica / SM Marca de Servicio de Sears, Roebuck and Co.

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears, Roebuck and Co.

© Sears, Roebuck and Co.