



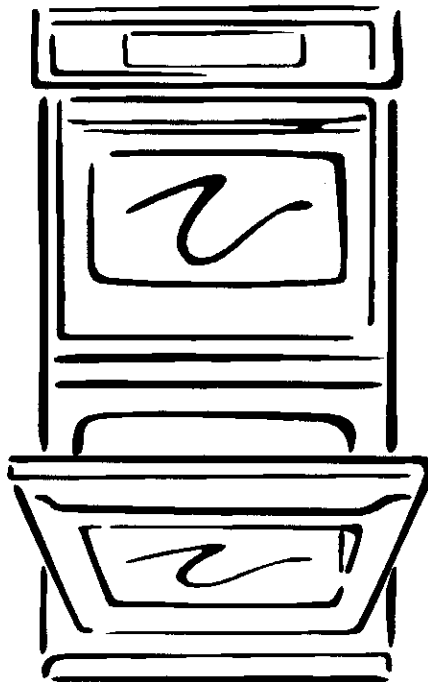
**Double 27" Built-In
Wall Oven**

Use & Care Guide

**Horno de Pared
Empotrado Doble de 27"**

Guía para el Uso y Cuidado

Models, Modelos 911.47722, 47724, 47729



ENGLISH ESPAÑOL

229C4020**P306-2**
(SR-10495-2)

Sears, Roebuck and Co.,
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.sears.com

DOUBLE BUILT-IN WALL OVEN

Table of Contents

SAFETY INSTRUCTIONS

Oven Safety 3-4

OPERATIONS

Features of Your Oven	5
Removal of Packaging Tape	5
Oven Control, Clock, Timer (Upper Oven)	6
Control Display (Upper Oven) ...	7
Clock (Upper Oven)	8
Kitchen Timer (Upper Oven)	8
Control Lockout (Upper Oven)	8
Tones (Upper Oven)	9
F Codes (Upper Oven)	9
Oven Cooking Tips	10-12
Baking and Broiling (Lower Oven)	12
Baking (Upper Oven)	13
Broiling (Both Ovens)	14
Setting Special Features (Upper Oven)	15-19

CARE AND CLEANING

Self-Cleaning Cycle (Upper Oven)	20-21
Control Panel	22
Broiler Pan and Grid	22
Oven Interior – Self-Cleaning (Upper Oven)	22
Oven Interior – Conventional (Lower Oven)	22
Oven Light Bulb	23
Oven Racks	23
Oven Door	24

PROBLEM SOLVING

Before Calling for Service	25-26
Temperature Adjustment	27-28
Warranty	30
Service Numbers	64

For your convenience and future reference, please write down your model and serial numbers in the space provided. They are located on the vertical side trim, when the door is opened.

MODEL NUMBER:

SERIAL NUMBER:

© Sears, Roebuck and Co.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance. When using gas or electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:



To ensure safety for yourself, family and home, please read your Use and Care Guide carefully. Keep it handy for reference. Pay close attention to Safety Sections. **BE SURE** your appliance is installed and grounded by a qualified technician.

- **DO NOT** leave children alone or unattended near an appliance in use.
- **TEACH CHILDREN** not to play with controls or any part of the appliance, and not to sit, climb or stand on the door, or any part of the appliance.
- **CAUTION: NEVER STORE** items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on an appliance could be seriously injured.
- **KEEP THIS** book for later use.
- **NEVER TRY** to repair or replace any part of the appliance unless instructions are given in this guide. All other work should be done by a qualified technician.
- **NEVER USE** your appliance for warming or heating the room.
- **ALWAYS KEEP** combustible wall coverings, curtains, dishcloths, towels, potholders and other linens a safe distance from the appliance.
- **NEVER USE** a towel or other bulky cloth as a potholder. Make sure the potholder is dry. Moist potholders could cause steam burns. **DO NOT** let potholders touch hot surfaces.
- **ALWAYS KEEP** the oven area free from things that will burn. Food, wooden utensils, grease buildup, gasoline and other flammable vapors or liquids could catch fire. Plastic utensils could melt, and canned foods could explode. Your appliance should never be used as a storage area.
- **ALWAYS KEEP** your appliance clear of things that will burn (gasoline and other flammable vapors or liquids).
- **NEVER HEAT** unopened food containers. Pressure buildup can cause the container to burst and cause injury.
- **NEVER LEAVE** containers of fat or drippings in your oven.
- **NEVER TRY** to clean a hot surface. Some cleaners produce noxious fumes, and wet cloths or sponges could cause steam burns.
- **NEVER WEAR** loose fitting clothing when using your appliance.
- **BE SURE** the oven is securely installed in a cabinet that is firmly attached to the house structure.
- **LARGE SCRATCHES OR IMPACTS** to glass doors can lead to broken or shattered glass.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **DO NOT** touch heating elements, surfaces near them or interior oven surfaces. These may be hot enough to cause burns even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let clothing or flammable material contact the elements or hot surfaces until they have had time to cool. Other surfaces near the oven vent openings, oven door and window may also be hot enough to cause burns.

OVEN SAFETY

- **PLACE OVEN RACKS** in the desired position while the oven is cool. If racks must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the hot oven element.
- **AFTER BROILING**, always take the broiler pan and grid out of the oven and clean them. Leftover grease in the broiler pan could catch fire the next time you use your oven.
- **ALWAYS USE** care when opening the oven door. Let hot air and steam escape before moving foods.
- **NEVER USE** aluminum foil to line the oven bottom. Improper use of foil could start a fire, or electrical shock could result.
- **NEVER BLOCK** the oven vent opening.

SELF-CLEAN SAFETY

- **CLEAN ONLY** the parts listed in this manual. Follow all cleaning instructions.
- **NEVER RUB**, move, clean or damage the door gasket on self-cleaning ovens. It is essential for a good seal.
- **NEVER TRY** to clean utensils, cookware, removable parts or broiler pan and grid in the self-clean cycle.

- **DO NOT USE** oven cleaners – No commercial oven cleaner or protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **IF THE SELF-CLEANING** mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.

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 birth defects or other reproductive harm and requires businesses to warn their customers of potential exposure to such substances. The fiberglass insulation in a self-cleaning oven will give off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open door or window or using a ventilation fan or hood.

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

READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

Be sure everyone in your home knows what to do in case of fire. Never use water on a grease fire; it will only spread the flames.

OVEN FIRE:

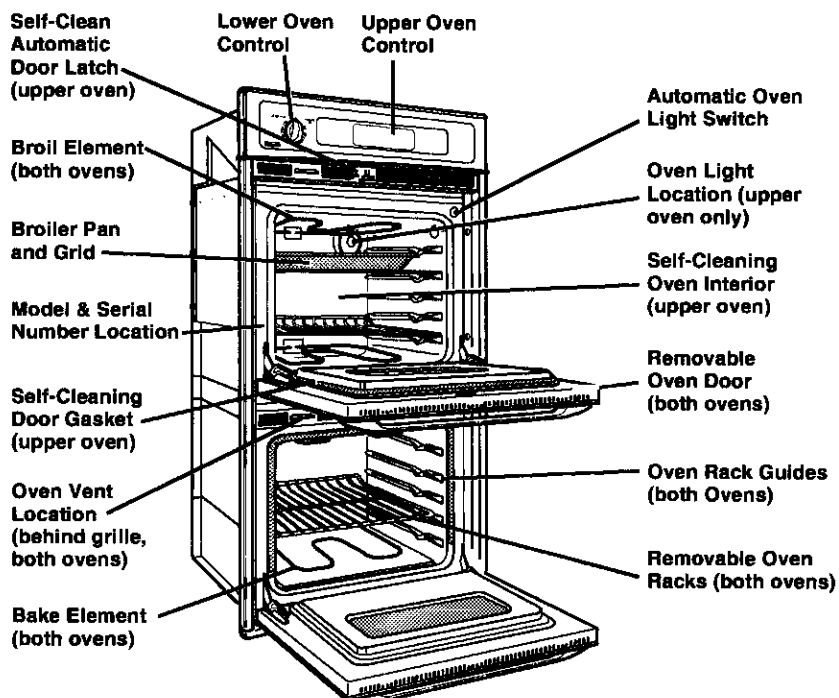
Do not try to move the pan!

1. Close the oven door and turn controls off.
2. If fire continues, carefully open the door, throw baking soda on the fire, or use a dry chemical, foam or halon type extinguisher.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OPERATION

FEATURES OF YOUR WALL OVEN

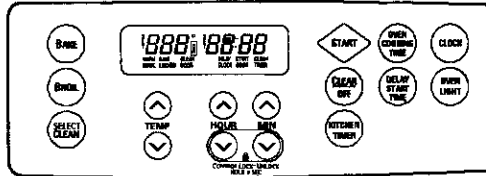


REMOVAL OF PACKAGING TAPE

To remove the adhesive left from packaging tape, use household dishwashing liquid, mineral oil or cooking oil. With a soft cloth rub into the area and allow to soak. Rinse and dry well. Repeat procedure using an appliance polish to ensure no damage is done. **This should be done before the oven is turned on the first time. The tape cannot be removed once the oven has heated.** Packaging tape may be found in the following areas: door handle, control panel area, door trim and oven area.

OPERATION

Oven Control, Clock and Timer (Upper Oven)



Your new touch pad oven control will allow you to set various functions with ease. Below are the different types of functions and a description of each.

TRADITIONAL OVEN FUNCTIONS

BAKE – Cooks foods in the traditional oven with a temperature range of 170°F to 550°F.

BROIL – Cooks foods at 550°F **HI** broil or 450°F **LO** broil from the direct heat of the upper element. Broiling should be done with the door opened to the broil stop position.

SELECT CLEAN – Cleans the inside area of the oven for you at one of three levels: 3 hours Lo, 4 hours Std and 5 hours Hi. When the cycle is finished, the oven will turn off automatically.

NOTE: The oven door will automatically latch and will only unlatch once the oven has cooled down.

TIMED OVEN FUNCTIONS

OVEN COOKING TIME Set the amount of time you want foods to cook, or the oven to clean. The oven turns off automatically at the end of this time.

DELAY START TIME Set the time of day you want the oven to turn on. The oven will turn on automatically at the time you have set. When **DELAY START TIME** is used with **OVEN COOKING TIME**, the oven will also turn off

automatically, at the end of the cooking time.

OTHER TOUCH PADS

The **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads set the time of day, length of cooking time, length of cleaning time, the delayed start time and the time set on the Kitchen Timer.

The **TEMP UP** and/or **DOWN** arrow pads set the temperature used for cooking.

The **START** pad must be pressed to activate any oven function.

The **CLEAR/OFF** pad is used to cancel any oven function and the end of cycle tone. **It will not cancel the Clock or Kitchen Timer.**

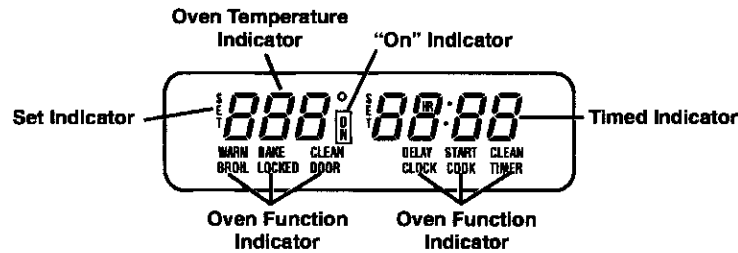
The **KITCHEN TIMER** pad is used to turn the Kitchen Timer on or off. It will not control any of the other oven functions.

The **CLOCK** pad is used to set the time of day.

Turns oven light on or off.

OPERATION

Control Display (Upper Oven)



The Control Display is an easy reference for using your oven control. Below are descriptions of how the Control Display works.

OVEN TEMPERATURE INDICATOR – This indicator has a multiple purpose.

- **Displays the temperature**
- **Displays error code “ERR”** – If the oven temperature indicator flashes “ERR”, then you have set an invalid time or temperature.
- **Displays Oven Problems** – If your control flashes “F” and a number or letter, you have experienced an oven problem. Please read the section on **F-CODES** in your manual.

“ON” INDICATOR – Will light when the oven turns on.

SET INDICATOR – The set indicator will flash in combination with an oven function or timed function to let you know you need to set a time or temperature. Example: “**SET**” and “**BAKE**” will **flash** to let you know you need to set the bake temperature.

TIMED INDICATOR – Displays the time of day, cooking time, delay start time, cleaning time or the time set on the Kitchen Timer.

- **Displays reminder code “PUSH START”** – If the time indicator flashes the word “**PUSH START**,” then you need to press the **START** pad to activate your setting.

OVEN FUNCTION INDICATORS – Display which oven function has been set, when the oven door locks and if the function is delayed.

OPERATION

Clock and Timer (Upper Oven)

CLOCK

The clock must be set for the correct time of day before a delayed oven function can work properly. The time of day **cannot** be changed during a timed oven function, but **can be** changed during a bake or broil function.

HOW TO SET THE CLOCK



1. Press the **CLOCK** pad.
2. Press the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the time.
3. Press the **START** pad.

RECALL THE CLOCK

While using your oven for cooking, press the **CLOCK** pad if you wish to check the time of day. The current time of day will show in the display.

POWER FAILURE

If you have experienced a power failure, the time will flash in the display and will be incorrect. Reset your clock.

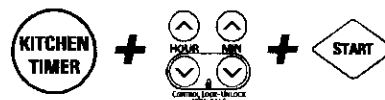
Any oven cooking function that was in process will need to be reset.

KITCHEN TIMER

The Kitchen Timer is used to time cooking processes or other household activities. It does not control the oven. It can be set for up to 9 hours and 59 minutes. It will count down in minutes until the **LAST 60 SECONDS** is reached, then the control will beep once. When the countdown reaches **ZERO**, the control will beep 3 times followed by one beep every 6

seconds until the **KITCHEN TIMER** pad is pressed. The 6-second beep can be removed for future cycles if desired. For directions on removing this continuous beep, see Tones on the following page.

HOW TO SET THE TIMER



1. Press the **KITCHEN TIMER** pad.
2. Press the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads to set time.
3. Press the **START** pad.
4. When the countdown has reached zero, press the **KITCHEN TIMER** pad to turn off the beep.

To cancel the timer during the countdown, press the **KITCHEN TIMER** pad **TWICE**.

CONTROL LOCKOUT

Your control will allow you to lock the touch pads so they cannot be activated when pressed. If you're worried about leaving the oven unsupervised, activate this feature.

1. Press and hold, **at the same time**, the **HOUR/MIN DOWN** arrow pads for 3 seconds, until the display shows "**LOC ON.**"
2. To unlock the control, press and hold, at the same time, the **HOUR/MIN DOWN** arrow pads for 3 seconds, until the display shows "**LOC OFF.**"

This feature can only be set when the oven is not in use.

When this feature is on, no touch pads will work. The display will show "**LOC ON**" if a touch pad is pressed. The adjustment will be retained in memory after a power failure.

OPERATION

Oven Control, Clock and Timer (Upper Oven)

TONES

Your new control has a series of tones that will sound at different times. These tones may sound while you set the control for an oven function, or at the end of the oven function. It will also alert you that there may be a problem with the functions. Below are the types of tones and a brief description of each.

TONES WHILE SETTING THE CONTROL

– When you press a touch pad you will hear a beep. This beep will let you know you have placed enough pressure on the pad to activate it. (The arrow pads do not beep).

END OF TIMED CYCLE TONE

– At the end of a timed cooking function, you will hear 3 short beeps followed by 1 beep every 6 seconds. This 6-second beep will continue to sound until the **CLEAR/OFF** pad is pressed or you may select the special feature to cancel this 6 second beep from sounding at the end of future cycles.

TO CANCEL THE 6 SECOND BEEP

1. Press and hold the **BAKE** and **BROIL** pads, **at the same time** for 3 seconds, until the display shows “**SF.**”
2. Press the **KITCHEN TIMER** pad. The display will show “**CON BEEP**” (continuous beep).
3. Press the **KITCHEN TIMER** pad again. The display will show “**BEEP**” (beep canceled).
4. Press the **START** pad to cancel the 6-second beep and leave the special feature mode.

If you would like to return the 6-second beep, repeat steps above until the display shows your choice and press the **START** pad.

ATTENTION TONE – This tone will sound if you make an error or an oversight is made while setting an oven function.

Examples would be:

- a. Setting a clean cycle and the oven door is not properly closed.
- b. Setting a function and not pressing the **START** pad.
- c. Pressing an additional function pad without first setting a temperature or time.
- d. **ERR** will flash if you set an invalid temperature. Press the **CLEAR/OFF** pad to clear the control and the oven function.

Any of these can be quickly identified by watching the display.

PREHEAT TONE – When you select a cooking mode, set an oven temperature and press the **START** pad, the oven starts to heat. When the temperature inside the oven reaches the temperature you have set, a tone will sound to let you know the oven is ready for baking.

F CODES

If you set an oven function and the control beeps while the display is flashing “**F**” and a number or letter such as “**F-4**” or “**FI**,” there may be a problem with the control or oven. Simply press the **CLEAR/OFF** pad and wait about an hour. Try setting the function again. If the code repeats, write down the flashing code and call for service. Tell the technician what code was flashing.

OPERATION

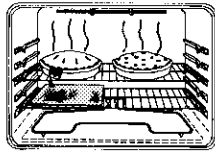
Oven Cooking Tips

STRONG SMELL OR ODOR

It is normal to have some odor when using your oven for the first time. To help eliminate this odor, **ventilate the room by opening a window or using a vent hood.**

ALUMINUM FOIL

IMPORTANT: Never cover the oven bottom or oven rack with aluminum foil. Improper use can cause poor heat flow, poor baking results and may damage the oven finish. To prevent staining from spillovers, you may place a piece of aluminum foil or a cookie sheet below foods which may spill over.



OVEN VENT

The oven vent is located under the control panel. This area could become hot during oven use. It is normal for steam to come out of the vent and/or collect moisture underneath when the oven is in use. The vent is important for proper air circulation. **Never block this vent.**



PEEKING

Opening the door often to check foods will cause heat loss and poor baking results.

PREHEATING

Preheating is bringing the oven temperature up to the temperature you will be using during baking. Let the oven preheat thoroughly when recipes call for preheating.

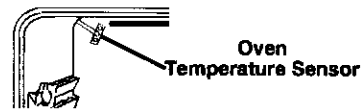
OVEN LIGHT

OVEN LIGHT

To prolong the life of your oven light bulbs, follow this helpful tip: Always turn the lights off when the oven is not in use or during a clean cycle. If your oven lights are left on for an extended period of time, the oven will be warm when the door is opened due to the heat generated from the oven light bulbs.

OVEN TEMPERATURE SENSOR

In the back of the oven you will notice a small tube. This is a heat sensor that maintains the temperature of the oven. Never move or bend this tube.



OPERATION

Oven Cooking Tips

LOW TEMPERATURE ZONE

The low temperature zone of your oven (between 170°F and 200°F) is available to keep hot cooked foods warm. However, foods should not be kept at these temperatures longer than 2 hours.

USING DELAY START

When using your convenient Delay Start operation, **foods such as dairy products, fish, poultry, etc., should never sit more than 1 hour before cooking.** Room temperature and the heat from the oven light promote bacterial growth.

THE TYPE OF MARGARINE AFFECTS BAKING PERFORMANCE

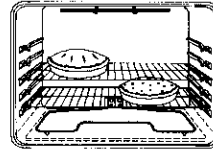
Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat by weight – the federal requirement for products labeled “margarine”). You will get poor results if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low-fat spreads. Low-fat spreads contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of favorite baked recipes. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become. To ensure best results, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

ELEMENT CYCLING

The Oven Temperature Sensor at the back of the oven continuously senses and controls the temperature inside the oven. To keep a constant set temperature, the elements will cycle (turn on and off during cooking).

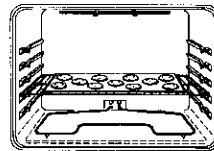
BAKEWARE PLACEMENT

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1 to 1½” of air space around it. Place pans so one is not directly above the other.



BAKEWARE

FLAT COOKIE SHEETS, without sides, allow air to circulate all around the cookies for even browning.



SHINY PANS reflect heat, and are perfect for cakes and quick breads that need a light brown crust.

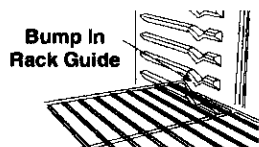
GLASS, DARK NON-STICK OR DARKENED BY AGE BAKEWARE absorbs heat, and can be used for yeast breads, pie crust or foods that need a brown crust. The oven temperature, when using these pans, should be reduced by 25°F.

OPERATION

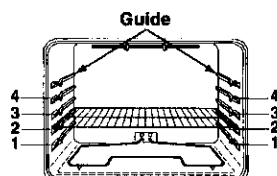
Oven Cooking Tips/Baking and Broiling (Lower Oven)

OVEN RACKS

The oven racks are designed with stops, a convenience as well as a safety precaution. The guides have a bump to prevent the racks from tilting when racks are pulled out of the oven. This design allows the racks to be inserted in only one way.



Your oven has four (4) rack positions. The area above the top guide cannot be used for a rack position.

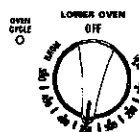


Always place oven racks in the proper position while oven is cool.

OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may feel that your new oven cooks differently than the oven it replaced. We recommend that you use your new oven a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide. If you feel your oven is too hot or too cool for your cooking preference, see Do-It-Yourself Temperature Adjustment in the back of this guide to make the adjustment.

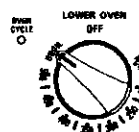
HOW TO SET BAKE



1. Push in to turn the **OVEN CONTROL** knob to the desired temperature.
2. When baking is complete, turn **OVEN CONTROL** knob to **OFF**.

HOW TO SET BROIL

1. Open lower oven door to the broil stop position. **NOTE:** Food can be broiled with the door closed, but it may not be as brown because the element will cycle on and off.







2. Push in and turn the **OVEN CONTROL** knob to **BROIL**.
3. When cooking is complete, turn the **OVEN CONTROL** knob to **OFF**.

OPERATION








Baking & Roasting (Upper Oven)

HOW TO SET BAKE

1. Press the **BAKE** pad.

2. Press the **TEMP UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.


3. Press the **START** pad.












HOW TO SET TIMED BAKE

To set the oven to cook for a specific time and turn off automatically.

1. Press the **BAKE** pad.

2. Press the **TEMP UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.


3. Press the **OVEN COOKING TIME** pad.

4. Press the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the amount of time you prefer your foods to cook.


5. Press the **START** pad.


HOW TO SET DELAYED START TIME WITH TIMED BAKE

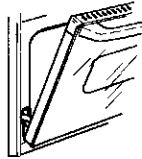
To set the oven to turn on at a later time of day, cook for a specific amount of time and turn off automatically.

1. Press the **BAKE** pad.

2. Press the **TEMP UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.


3. Press the **OVEN COOKING TIME** pad.

4. Press the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the amount of time you prefer your foods to cook.


5. Press the **DELAY START TIME** pad.

6. Press the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the time of day you prefer the oven to turn on.


7. Press the **START** pad.


The oven will turn off at the end of the cooking time unless the cook and hold feature has been activated.

OPERATION Broiling (Both Ovens)

Broiling is cooking by direct heat from the upper element. The oven door should remain open to the broil stop position during broiling.



It is not necessary to preheat the oven when broiling. Use the broiler pan and grid that came with your oven. Both are designed for proper drainage of fat and liquids.



If foil is used it must be molded tightly to the grid and slits cut into the foil to match those of the grid. This allows fats and liquids to drain into the broiler pan, preventing fire and excessive smoke.

Always remove the pan and grid from the oven.

Storing or forgetting a soiled broiler pan in the oven is a potential smoke or fire hazard.



The U.S. Department of Agriculture recommends to cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against food-borne illness.

The closer you place foods to the broil element, the faster foods brown on the outside yet remain red to pink in the center.

Moving meats away from the element will allow the meat to cook to the center while browning on the outside. Cook side 1 at least 2 minutes longer than side 2. If your oven is connected to 208 volts, you may want to use a higher rack position and/or broil foods longer.

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of the doneness of the meat will affect broiling. This chart is based on meats at refrigerator temperature.

FOOD	RACK POSITION	TOTAL TIME (MIN.)
Steak 1" thick	3	9-11
Ground beef patties 1" thick	3	16-18
Pork Chops - 1/2" thick	3	27-29
Fish (fillets)	3	11-13
Chicken (pieces)	2	45-55

HOW TO SET BROIL IN THE UPPER OVEN

- 1a. Press the **BROIL** pad. (This will automatically set **Hi Broil**).
- 1b. While the set indicator is flashing in the display, press the **BROIL** pad again if you prefer to use **Lo Broil**. Use **Lo Broil** to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.
2. Press the **START** pad.
3. When broiling is finished, press the **CLEAR/OFF** pad.

OPERATION

Setting Special Features (Upper Oven)

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. After making your selection, if you want to change the setting, follow the steps until the display shows your choice.

12 HOUR BAKING AND 3 HOUR BROILING SHUT-OFF

The control is automatically set to turn off the oven after 12 hours baking or 3 hours broiling should you forget and leave the oven on. If you want to remove this feature:

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF."**
2. Press the **DELAY START TIME** pad. The display shows **"12Shdn"** (12 hour shut-off).
Press the **DELAY START TIME** pad again. The display will show **"no shdn"** (no shut-off).
3. Press the **START** pad.

FAHRENHEIT OR CELSIUS TEMPERATURE SELECTION

Your oven control is set for the Fahrenheit temperature selections. Most recipes are given using the Fahrenheit scale. You can change this to use the Celsius selection.

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF."**

2. (a) Press the **BROIL** and **OVEN COOKING TIME** pads **at the same time**. The control display will show the degrees sign and **"F."**
(b) Press the **BROIL** and **OVEN COOKING TIME** pads **at the same time** again. This will change **"F"** (Fahrenheit) to **"C"** (Celsius).
3. Press the **START** pad.

12 HOUR, 24 HOUR MILITARY TIME CLOCK OR CLOCK BLACK OUT

Your control is set to use the 12 hour clock. If you prefer to use the 24 hour Military Time clock or black out the display:

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF."**
2. (a) Press the **CLOCK** pad. The display shows **"12hr."** If this is your choice, press the **START** pad.
or
(b) Press the **CLOCK** pad again. The display will show **"24hr."**
Example: 5:00 on the 12 hour clock will show 17:00 hours on the military clock. If this is your choice, press the **START** pad.
or
(c) Press the **CLOCK** pad again. The display will show **"OFF."** If this is your choice, press **START**. The display will not show time. (The Delay Start Time feature will not operate.)

OPERATION

Setting Special Features (Upper Oven)

COOK AND HOLD

Your new control has a cook and hold feature for timed cooking only that will keep hot cooked foods warm up to 3 hours after the timed cooking is finished. To activate this feature:

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows "**SF.**"
2. **(a)** Press the **OVEN COOKING TIME** pad. The display will show "**HLd OFF.**"
(b) Press the **OVEN COOKING TIME** pad **again** to activate the feature. The display will show "**HLd ON.**"
3. Press the **START** pad.

CHANGING THE SPEED OF THE UP OR DOWN ARROW PADS

This special feature will allow you to change the speed; #1 means speed of change is slow up to #5 which means speed of change is fast. To set the speed you prefer, follow these steps:

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows "**SF.**"
2. Press any **UP** arrow pad. The display will show the current set speed.
3. Press any **UP** arrow to increase the speed up to the number 5.
or
Press any **DOWN** arrow pad to decrease the speed down to the number 1.
4. Press the **START** pad.

OPERATION

Setting Special Features (Upper Oven)

USING THE SABBATH FEATURE

(Designed for use on the Jewish
Sabbath and Holidays.)




The Sabbath feature can be used for baking/roasting only. It cannot be used for broiling, self-cleaning or Delay Start cooking.

NOTE: The oven light comes on automatically (on some models) when the door is opened and goes off when the door is closed. The bulb may be removed. See the Oven Light Replacement section. On models with an **OVEN LIGHT** pad, the oven light may be turned on and left on.

HOW TO SET FOR REGULAR BAKING/ROASTING

NOTE: To understand how the oven control works, practice using regular baking (non-Sabbath) before entering the Sabbath mode.

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

-  1. Touch and hold **both** the **BAKE** and **BROIL** pads, **at the same time**, until the display shows "SF."
-  2. Tap the **DELAY START TIME** pad until "**SabbATH**" appears in the display.
-  3. Touch the **START** pad and $\supset \subset$ will appear in the display.



4. Touch the **BAKE** pad. No signal will be given.



TEMP



5. The preset starting temperature will automatically be set to 350°F. Tap the **UP** or **DOWN** arrow pads to increase or decrease the temperature in 5° increments. The temperature can be set between 170°F and 550°F. No signal or temperature will be given.



6. Touch the **START** pad.
7. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\supset \subset$ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If $\supset \subset$ does not appear in the display, start again at Step 4.

To adjust the oven temperature, touch the **BAKE** pad and tap the **UP** or **DOWN** arrow pads to increase or decrease the temperature in 5° increments. Touch the **START** pad.

NOTES:

- When the display shows $\supset \subset$ the oven is set in Sabbath. When the display shows $\supset \subset$ the oven is baking/roasting.
- The **CLEAR/OFF** and **OVEN COOKING TIME** pads are active during the Sabbath feature.

OPERATION

Setting Special Features (Upper Oven)



USING THE SABBATH FEATURE (CONT.)


HOW TO SET FOR TIMED BAKING/ ROASTING—IMMEDIATE START AND AUTOMATIC STOP


NOTE: To understand how the oven control works, practice using regular (non-Sabbath) Immediate Start and Automatic Stop before entering the Sabbath mode.


Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.



1. Touch and hold **both** the **BAKE** and **BROIL** pads, **at the same time**, until the display shows "SF."




2. Tap the **DELAY START TIME** pad until "Sab bAtH" appears in the display.


3. Touch the **START** pad and $\supset \subset$ will appear in the display.



4. Touch the **OVEN COOKING TIME** pad. No signal will be given.


5. Touch the **UP** or **DOWN** arrow pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.




HOUR



MIN

CONTROL LOCK-UNLOCK
HOLD 3 SEC
6. Touch the **START** pad.





7. Touch the **BAKE** pad. No signal will be given.



8. The preset starting temperature will automatically be set to 350°F. Tap the **UP** or **DOWN** arrow pads to increase or decrease the temperature in 5° increments. The temperature can be set between 170°F and 550°F. No signal or temperature will be given.



9. Touch the **START** pad.

10. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\supset \subset$ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If $\supset \subset$ does not appear in the display, start again at Step 7.

To adjust the oven temperature, touch the **BAKE** pad and tap the **UP** or **DOWN** arrow pads to increase or decrease the temperature in 5° increments. Press the **START** pad.

NOTES:







- When the display shows \supset the oven is set in Sabbath. When the display shows $\supset \subset$ the oven is baking/roasting.
- When cooking is finished, the display will change from $\supset \subset$ to \supset and **0:00** will appear, indicating that the oven has turned **OFF** but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.

OPERATION

Setting Special Features (Upper Oven)

USING THE SABBATH FEATURE (CONT.)

HOW TO EXIT THE SABBATH FEATURE

-  1. Touch the **CLEAR/OFF** pad.
- 
 2. If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only \rightarrow is in the display.
-  3. Touch and hold **both** the **BAKE** and **BROIL** pads, **at the same time**, until the display shows "**SF.**"
-  4. Tap the **DELAY START TIME** pad until "**12 Shdn**" or "**no shdn**" appears in the display. "**12 Shdn**" indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours. "**no shdn**" indicates that the oven will not automatically turn off.
-  5. Touch the **START** pad.

NOTE: If a power outage occurred while the oven was in Sabbath mode, the oven will automatically turn off and the oven control must be reset.

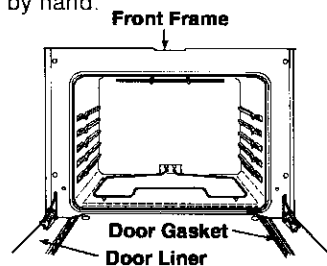
CARE AND CLEANING

Self-Cleaning Cycle

(Upper Oven)

PREPARING YOUR OVEN FOR A SELF-CLEAN CYCLE

1. Remove the broiler pan and grid, utensils and any foil that may be in the oven.
2. If your oven is equipped with nickel oven racks, they should be removed. If your oven is equipped with gray porcelain-coated oven racks, they may stay in the oven during the self-clean cycle.
3. Soil on the front frame and outside the gasket of the door liner will need to be cleaned by hand.



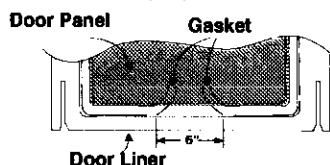
Clean these areas with hot water, soap-filled pads or cleansers such as Soft Scrub® to remove any soil. Rinse well with clean water and dry.

Do not use oven cleaners—no commercial oven cleaner or protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

4. Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
5. Do not clean the door gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, it should be replaced.

OVEN DOOR GASKET

The door gasket is designed to have a 5"-6" gap at the bottom of the door. This allows for proper air circulation.



It is normal for your oven door to give the appearance of not having a good seal against the oven. This is due to the gasket. The location of the gasket on the door maintains a good seal and prevents any heat loss.



Utensils should never be left in the oven during a self-clean cycle.

Nickel oven racks may be cleaned during the self-clean cycle, but will lose their luster and become hard to slide. If you choose to leave them in during the cycle, wiping the edges down with vegetable oil after the cycle will help them slide easier.

Gray porcelain-coated oven racks may safely be cleaned in the oven during a self-clean cycle. It will be necessary to grease the edges of the oven rack with a light coating of vegetable oil after a clean cycle. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.

For the first clean cycle, vent the room with an opened window or hood vent. This will reduce the odor when heating new parts.

CARE AND CLEANING

Self-Cleaning Cycle (Upper Oven)

TO SET A CLEAN CYCLE

The Clean Cycle, including cooldown time, offers preset options of 3, 4 or 5 hours, but you may change this to any time between 3 and 5 hours.



1. **For 3 hours:** Press the **SELECT CLEAN** pad. 3 hours and "Lo" will show in the display. This setting is recommended for small contained spills. Go to step 3 and press the **START** pad.

For 4 hours: Press the **SELECT CLEAN** pad two times. 4 hours and "Std" will show in the display. This setting is recommended for a normally soiled oven. Go to step 3 and press the **START** pad.

For 5 hours: Press the **SELECT CLEAN** pad three times. 5 hours and "Hi" will show in the display. This setting is recommended for heavily soiled ovens. Go to step 3 and press the **START** pad.



2. If you want to change the length of clean time, press the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads.
3. Press the **START** pad.

TO STOP A CLEAN CYCLE

Simply press the **CLEAR/OFF** pad. You will need to wait for the oven temperature to drop below the lock temperature (approx. 1 hour) before attempting to open the door.

AFTER THE CYCLE

After the cycle, you may notice some white ash in the oven. Just wipe it up with a damp cloth or sponge.

If white spots remain, scrub them with a soap-filled steel wool pad. Be sure to rinse thoroughly. These are usually deposits of salt that cannot be removed during the cycle.

If your oven is equipped with porcelain oven racks, it will be necessary to grease the edges with a light coating of vegetable oil after the clean cycle. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.

If for any reason you are not satisfied with the cleaning results, just repeat the cycle.

TO SET A DELAYED START CYCLE



1. Press the **SELECT CLEAN** pad and choose the clean level of either Lo (3 hours), Std (4 hours) or Hi (5 hours). If one of these is your choice, go to step 3 and set the delay start time.



2. If you want to change the length of clean time, press the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads.



3. Press the **DELAY START TIME** pad.



4. Press the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the time you prefer the clean cycle to start.



5. Press the **START** pad.

CARE AND CLEANING

CONTROL PANEL

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

Do not use abrasive cleaners, industrial cleaners or bleach.

OVEN INTERIOR

SELF-CLEANING OVEN (UPPER OVEN)

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Soap-filled pad
- Scouring pad
- Warm water

TO CLEAN

Rinse thoroughly after cleaning. Cleaning inside the oven need only be done as a touch up between clean cycles.

Do not attempt to clean the oven unless it is completely cool. Never use oven cleaner in your oven.

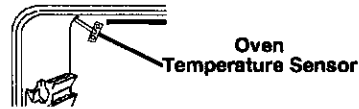
CONVENTIONAL OVEN (LOWER OVEN)

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Oven cleaner
- Soap-filled steel wool pad
- Warm water
- Cleansing powder

TO CLEAN

Cleaning inside the oven after each use will make clean-up easier. For heavy soil, if a commercial oven cleaner is used, follow the label directions carefully. Do not get any cleaner on the temperature sensor. Rinse well after cleaning.



Do not attempt to clean the oven unless it is completely cool.

BROILER PAN AND GRID

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soap-filled scouring pad
- Commercial oven cleaner

TO CLEAN

Allow the pan to soak. Sprinkle the grid with dishwashing detergent and cover with a damp cloth or paper towel. Scour as needed. Rinse and dry well. You may also place both the pan and grid in the dishwasher.

CARE AND CLEANING

Cleaning/Removable Parts

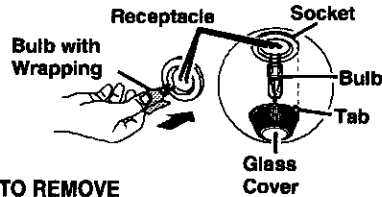
REPLACING THE OVEN LIGHT BULB



CAUTION: You must disconnect electrical power to the oven at the main circuit

breaker or fuse box before attempting to replace oven light bulbs. Do not touch the light bulbs with bare hands. The bulbs get very hot very quickly. Wrap foam rubber from bulb package around bulb when installing. When removing the bulb, wait until the bulb has cooled and use a dry cloth.

To give you the best lighting available, your oven has two halogen bulbs. Both lights are on the ceiling of the oven cavity.



TO REMOVE

1. You must disconnect electrical power to the oven at the main circuit breaker or fuse box.
2. Turn the glass cover counterclockwise $\frac{1}{4}$ turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket.
3. Pull straight out to remove the bulb.

TO REPLACE

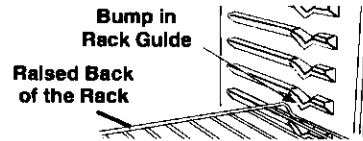
1. Wrap bulb with cotton cloth or bulb packaging material. Don't touch bulb with your fingers.
2. Push bulb straight into receptacle all the way. Use only a 120-volt, 35-watt halogen bulb.

3. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket.
4. Turn the glass cover clockwise $\frac{1}{4}$ turn.
5. Reconnect electrical power to the oven at the main circuit breaker or fuse box.

REMOVABLE OVEN RACKS

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Scouring pad or soap-filled pad



TO REMOVE

1. Pull the racks out to the stop lock position.
2. Pull up the front of the rack and slide under the bump of the rack guide.

TO CLEAN

Clean with warm water and detergent. For hard to remove stains, gently scrub with a scouring pad or a soap-filled pad. Rinse well.

Gray porcelain-coated oven racks may also be cleaned in the oven during the self-clean cycle. It is necessary to wipe the edges of gray porcelain-coated oven racks with a light coating of vegetable oil after cleaning. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.

TO REPLACE

1. Place the raised back of the rack onto the rack guides.
2. Lift the front of the rack until the raised back slides under the bump of the rack guides.
3. Slide the rack all the way back.

CARE AND CLEANING

Removable Parts

REMOVABLE OVEN DOOR

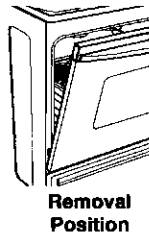
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift the door by the handle.

TO REMOVE

1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. This may require a flat-blade screwdriver.

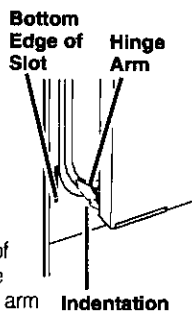


3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close door to the door removal position, which is halfway between the broil stop and fully closed.
5. Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.



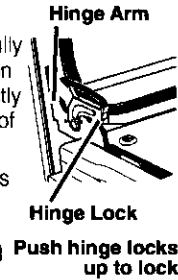
TO REPLACE

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.



Removable Oven Door (cont.)

3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.
5. Close the oven door.



TO CLEAN OUTSIDE OF DOOR

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.
- If any stain on the door vent trim is persistent, use a soft abrasive cleaner and a sponge scrubber for best results.

TO CLEAN INSIDE OF DOOR

- Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand.
- The area outside the gasket and the door liner can be cleaned with a soap-filled pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

To save you time and money, before making a service call check the list below for any problem you may feel you have with the performance of your oven. If the problem is something you cannot fix, use the Consumer Service Numbers located at the back of this guide. **When making any calls, have the Model No., Serial No., Repair Parts List, Use and Care Guide and the Date of Purchase available.**

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The display of your control is flashing "F" followed by a number or letter. (Upper Oven)	Oven malfunction.	Press the CLEAR/OFF pad. Let the oven cool for 1 hour and enter an oven or cleaning operation. If code repeats, call for service.
Oven and oven control will not work.	<ul style="list-style-type: none"> a. No power to oven. b. The clock is in the black-out mode. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check the circuit breaker or fuse. Make sure the power cord is plugged in. b. See the "Setting Special Features" section of this manual.
Oven temperature seems inaccurate.	Oven control calibration.	See the temperature adjustment instructions following this section.
Oven will not unlock. (Upper Oven)	Clean cycle is not finished. Oven is too hot.	Oven temperature must drop below the lock temperature before the door will unlock.
Oven light will not work.	<ul style="list-style-type: none"> a. Light switch in off position. b. Oven light bulb loose or burned out. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check oven light switch on the control panel. b. Check the oven light bulb.
Oven did not clean or results were poor. (Upper Oven)	<ul style="list-style-type: none"> a. Controls were not set properly. b. Oven was soiled heavily. c. Clean cycle was interrupted. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check the self-cleaning section of this manual. b. Heavy spillovers should be removed before the cycle is set. Use the longest cycle, Hi, for the heavily soiled oven. c. The standard clean cycle is 4 hours, a Lo clean cycle is 3 hours and a Hi clean cycle is 5 hours.
Oven rack does not slide easily.	Racks were left in oven during a self-clean cycle.	Wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil.
Fan noise.	A cooling fan may automatically turn on.	This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run for up to 2 hours after the oven is turned OFF.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Oven smokes.	<ul style="list-style-type: none"> a. Dirty oven. b. Improper use of aluminum foil. c. Broiler pan containing grease left in the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check for heavy spillover. b. Use of foil not recommended. c. Clean pan and grid after each use.
Foods do not bake properly.	<ul style="list-style-type: none"> a. Oven was not preheated. b. Improper rack or pan placement. c. Oven vent blocked or covered. d. Improper use of foil. e. Improper temperature setting for utensil used. f. Oven temperature needs adjustment. g. Oven and oven rack not level. h. Oven controls improperly set. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Be sure to preheat until the tone sounds, when the recipe calls for it. b. Maintain uniform air space around pans and utensils. See oven cooking section. c. Keep vent clear. d. Racks should not be covered during baking. e. Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans. f. Check the temperature adjustment following this section. g. Check the installation instructions for leveling. h. See the baking section.
Foods do not broil properly.	<ul style="list-style-type: none"> a. Improper rack position. b. Oven preheated. c. Improper use of foil. d. Oven door closed during broiling. e. Low voltage (208 Volts). f. Improper broiling time. g. Oven controls improperly set. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check broil pan placement; see broiling section. b. Do not preheat when broiling. c. Check broiling section. d. Open door to broil stop. e. Use higher rack position and/or longer cooking time. f. Check broiling chart in broiling section. g. See the broiling section.

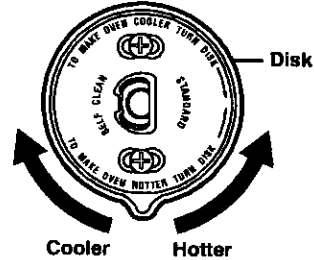
“DO IT YOURSELF” TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may feel that your new oven cooks differently than the oven it replaced. We recommend that you use your new oven a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide.

If you think your new oven is too hot (burning foods) or not hot enough (foods are undercooked), you can adjust the temperature yourself. The appearance and texture of foods is a better indicator of oven accuracy than an oven thermometer. These thermometers can vary by 20–40 degrees from the true temperature of the oven. In addition, the oven door must be opened to read these thermometers. Opening the door will change the temperature of the oven.

To decide how much to change the temperature, set the oven temperature 25 degrees higher (if foods are undercooked) or 25 degrees lower (if foods are burning) than the temperature in your recipe, then bake. The results of this “test” should give you an idea of how much the temperature should be changed.



TO MAKE LOWER OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENTS



1. Turn the **OVEN CONTROL** knob to **OFF** and remove it by pulling straight off.
2. Use a screwdriver to loosen the two screws about 1 turn each.
3. Hold the knob handle, while turning the knob disk in the desired direction. As you turn you should be able to hear clicks and feel notches or teeth. Each click or notch is 10°. You can turn up to 5 clicks or notches in either direction.
4. When you reach the desired adjustment, retighten both screws. Do not force the knob onto the thermostat stem or you may damage it.

"DO IT YOURSELF" TEMPERATURE ADJUSTMENT

TO MAKE UPPER OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENTS

-  1. Press and hold down both the **BAKE** and **BROIL** pads, at the same time for 3 seconds, until the display shows "SF."
-  2. Press the **BAKE** pad. A factory set 2 digit number will show in the display, usually "00."



TEMP



If you think the oven is not hot enough,

- 3a. Press the **TEMP UP** arrow pad to **Increase (+)** the temperature up to **+35°F.**

or

If you think the oven is too hot,

- 3b. Press the **TEMP DOWN** arrow pad to **decrease (-)** the temperature down to **-35°F.**



4. Press the **START** pad.

This increased or decreased temperature setting will remain in memory until the above steps are repeated. A power failure will not affect this setting.

The broil and self-clean temperatures will not be affected.

NOTES



BUILT-IN WALL OVEN 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.

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

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CALLING SEARS SERVICE 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. 817 WA 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 on-line.

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, call 1-800-4-MY-HOME®.

HORNO DE PARED EMPOTRADO DOBLE

Índice



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad en el uso
del horno 32-33

OPERACIONES

Características de su horno 34
 Cómo sacar la cinta
 de empaque 34
 Control de horno, reloj,
 cronómetro (horno superior) 35
 Panel de control (horno superior) 36
 Reloj (horno superior) 37
 Cronómetro de la cocina
 (horno superior) 37
 Tonos (horno superior) 38
 Códigos F (horno superior) 38
 Consejos para cocinar en el
 horno 39-41
 Cómo hornear y
 asar a la parrilla (horno inferior) 41
 Cómo hornear (horno superior) 42
 Cómo asar a la parrilla
 (ambos hornos) 43
 Cómo seleccionar programas
 especiales (horno superior) 44-48

CUIDADO Y LIMPIEZA

El ciclo de autolimpieza
 (horno superior) 49-50
 Panel de control 51
 Cacerola y parrilla para asar a la
 parrilla 51
 Interior del horno con
 autolimpieza (horno superior) 51
 interior del horno convencional
 (horno inferior) 51
 Foco de la luz del horno 52
 Parrillas del horno 52
 Puerta del horno 53

CÓMO RESOLVER PROBLEMAS

Antes de llamar para un
 servicio 54-55
 Ajustes a la temperatura 56-57
 Garantía 58
 Números para servicios 60

Para su conveniencia y referencia futura, por favor escriba el número de modelo en el espacio que se provee. Estos están localizados en el panel lateral vertical, cuando la puerta es abierta.

MODEL NUMBER:

SERIAL NUMBER:

© Sears, Roebuck and Co.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato. Cuando use aparatos a gas o eléctricos, se deberían seguir precauciones de seguridad, incluyendo lo siguiente:



IMPORTANTE: Para garantizar su seguridad, la de su familia y la de su hogar, por favor lea su Guía para el Uso y Cuidado cuidadosamente. Manténgalo a la mano para referencias. Ponga mucha atención a las secciones de seguridad.

ASEGÚRESE que su estufa sea instalada por un técnico especializado y que haga tierra adecuadamente.

- **NO DEJE** a los niños sin vigilancia cerca de una estufa que se esté usando.
- **ENSEÑE A LOS NIÑOS A** no jugar con los controles o cualquier parte de la estufa, no sentarse, subirse o pararse sobre la puerta del horno.
- **PRECAUCION: NUNCA GUARDE** artículos que sean de interés para los niños en el panel trasero o en los gabinetes sobre la estufa. Los niños que se suban sobre la estufa podrían resultar gravemente heridos.
- **GUARDE ESTE** libro para un uso futuro.
- **NUNCA TRATE** de reparar o reemplazar una parte de la estufa a menos que las instrucciones se den en este guía. Todo otro trabajo debería ser hecho por un técnico especializado.
- **NUNCA USE** su estufa para entibiar o calentar una habitación.
- **SIEMPRE MANTENGA** los revestimientos combustibles de las paredes, cortinas y otros paños a una distancia prudente de la estufa.
- **NUNCA USE** una toalla u otro paño abultado como agarradera. Asegúrese que la agarradera esté seca. Las agarraderas húmedas podrían causar quemaduras por vapor. **NO PERMITA** que las agarraderas toquen las superficies para cocinar calientes.
- **SIEMPRE MANTENGA** el área de la estufa despejada de cosas que se podrían quemar. Los alimentos, los utensilios de madera, la acumulación de grasa, la gasolina y otros vapores o líquidos inflamables se podrían incendiar. Los utensilios de plástico se podrían derretir y las comidas en conservas podrían explotar. Su horno nunca debería usar para almacenar cosas.
- **SIEMPRE MANTENGA** la estufa despejada de cosas que se podrían quemar (gasolina y otros vapores o líquidos inflamables).
- **NUNCA CALIENTE** contenedores de alimentos cerrados. El aumento de la presión puede causar que el contenedor explote y cause heridas.
- **NUNCA DEJE** contenedores con grasa o goteaduras dentro o cerca de la estufa.
- **NUNCA TRATE** de limpiar una cubierta caliente. Algunos limpiadores producen vapores tóxicos, y los paños o esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor.
- **NUNCA USE** ropa suelta cuando use el estufa.
- **ASEGÚRESE** que el horno esté instalado firmemente en un gabinete que esté bien pegado a la pared.
- **RASGUÑOS GRANDES O IMPACTOS** sobre las superficies de vidrio de las puertas podrían romper o agrietar el vidrio.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- **NO TOQUE** las superficies para calentar, las superficies cerca de ellas o las superficies interiores. Estas podrían estar suficientemente calientes para quemar aunque se vean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa o materiales inflamables hagan contacto con las superficies calientes hasta que hayan tenido tiempo de enfriarse. Las otras superficies cerca de las ventanillas de ventilación del horno, puertas, ventanas y las superficies para cocinar también podrían estar suficientemente calientes para causar quemaduras.

SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

- **COLOQUE LAS PARRILLAS DEL HORNO** en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si las parrillas se deben mover mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera haga contacto con el quemador caliente del horno.
- **DESPUES DE ASAR A LA PARRILLA**, siempre saque la cacerola y la parrilla para asar del horno y límpielas. Los sobrados de grasa en la cacerola para asar podrían incendiarse la próxima vez que usted use el horno.
- **SIEMPRE TENGA CUIDADO** cuando abra la puerta del horno. Deje que el aire caliente y el vapor escapen antes de mover los alimentos.
- **NUNCA USE** papel de aluminio para forrar el fondo del horno. El uso inadecuado del papel de aluminio podría resultar en un golpe de comiente o en un incendio.
- **NUNCA OBSTRUYA** la abertura de la ventilación del horno.

SEGURIDAD EN EL USO DE LA AUTOLIMPIEZA

- **LIMPIE SOLAMENTE** las partes que se listan en este manual. Siga todas las instrucciones para la limpieza.
- **NUNCA FRIEGUE**, mueva, limpie o dañe el

sello de la puerta en los hornos con autolimpieza. Es esencial para un buen sellado.

- **NUNCA TRATE** de limpiar los utensilios, ollas, partes removibles o la cacerola y la parrilla para asar en el ciclo de autolimpieza.
- **NO USE** limpiadores para hornos - No se debería usar ninguna clase de limpiador para hornos dentro o alrededor de cualquier parte del horno.
- **SI LA FUNCION DE AUTOLIMPIEZA** falla, apague el horno y desconecte la electricidad. Hágale un servicio por un técnico calificado.

¡ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE!

California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias que el estado sepa que producen defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y requiere que los hombres de negocios adviertan a sus clientes del contacto potencial a tales sustancias. El aislante de fibra de vidrio en el horno con autolimpieza emitirá una muy pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de autolimpieza. El contacto se puede minimizar ventilando con una puerta o ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.

¡IMPORTANTE! La salud de algunos pájaros es extremadamente sensible a los vapores producidos por el ciclo de autolimpieza de cualquier horno. Ponga los pájaros en otra habitación que esté bien ventilada.

¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

Asegúrese que todos en su hogar sepan qué hacer en caso de incendio. Nunca use agua sobre un incendio de grasa, esto solamente extenderá las llamas.

FUEGO EN EL HORNO:

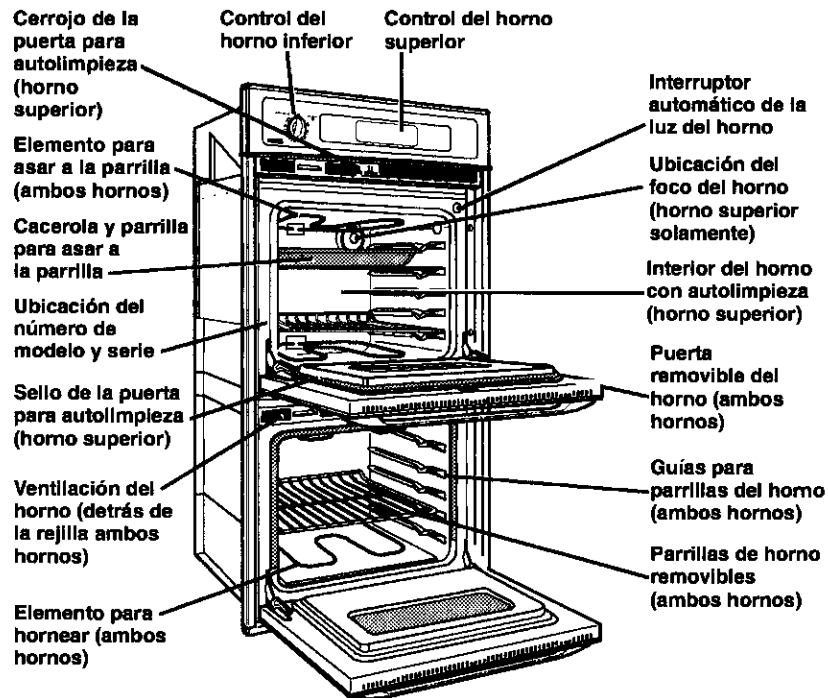
¡No trate de mover la cacerola!

1. Cierre la puerta del horno y apague los controles.
2. Si el incendio continúa, cuidadosamente abra la puerta, arroje soda para cocinar sobre el fuego, o use un extintor de químico seco, espuma o "halon".

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

OPERACION

CARACTERISTICAS DE SU HORNOS DE PARED

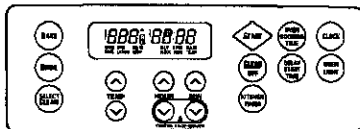


CÓMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

Para sacar el residuo del adhesivo de la cinta de empaque, use un detergente líquido normal para platos, aceite mineral o aceite para cocinar. Con un paño suave frótelos sobre el área y permita que se remoje. Enjuague y seque bien. **Esto se debería hacer antes de encender el horno por primera vez. La cinta no se puede sacar una vez que el horno se haya calentado.** La cinta de empaque se puede encontrar en las siguientes áreas: manilla de la puerta, área del panel de control y moldura de la puerta.

OPERACION

Control Del Horno, Reloj, Y Cronómetro De La Cocina (Horno Superior)



Su nuevo control de horno a botones le permitirá programar las varias funciones con facilidad. Más abajo están los diferentes tipos de funciones y la descripción de cada uno.

FUNCIONES TRADICIONALES DEL HORNO

HORNEAR – Cocina los alimentos en el horno tradicional a una temperatura que varía de 170°F a 550°F.

ASAR A LA PARRILLA – Asa los alimentos en **ALTO** a 550°F o en **BAJO** a 450°F a calor directo del elemento superior. El asado a la parrilla se debe hacer con la puerta abierta en la posición de tope para asar a la parrilla.

SELECCIÓN DE LIMPIEZA (SELECT CLEAN) – Limpia el área interior del horno por usted a uno de los tres niveles: 3 horas Lo, 4 horas Std, y 5 horas Hi. Cuando el ciclo termina, el horno se apagará automáticamente.

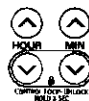
NOTA: La puerta del horno se cerrará con cerrojo automáticamente y el cerrojo se abrirá sólo cuando el horno se haya enfriado.

FUNCIONES AUTOMÁTICAS DEL HORNO

OVEN COOKING TIME Programa la cantidad de tiempo en que usted desea cocinar los alimentos o en que el horno se limpie. El horno se apaga automáticamente al final de esta cantidad de tiempo.

DELAY START TIME Seleccione la hora del día en la cual desea que el horno se encienda. El horno se encenderá automáticamente a la hora que usted haya seleccionado. Cuando se use la **HORA DE COMIENZO DEMORADO PARA COCINAR EN EL HORNO**, el horno también se apagará automáticamente al final de la cantidad de tiempo para cocinar.

OTROS BOTONES



Los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** las **HORAS/MINUTOS** programan la hora del día, la cantidad de tiempo para cocinar, la cantidad de tiempo para limpiar, la hora para un comienzo demorado, y la hora del cronómetro de la cocina.



TEMP

Los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** la **TEMPERATURA** seleccionan la temperatura para cocinar.



START

El botón **START** debe empujarse para activar cualquier función del horno.



CLEAR OFF

El botón **CLEAR/OFF** se usa para cancelar cualquier función del horno y el tono de fin de ciclo. **No cancelará el Reloj o el Cronómetro de la Cocina.**



KITCHEN TIMER

El botón **KITCHEN TIMER** se usa para encender o apagar el Cronómetro de la Cocina. No controlará ninguna otra función del horno.



CLOCK

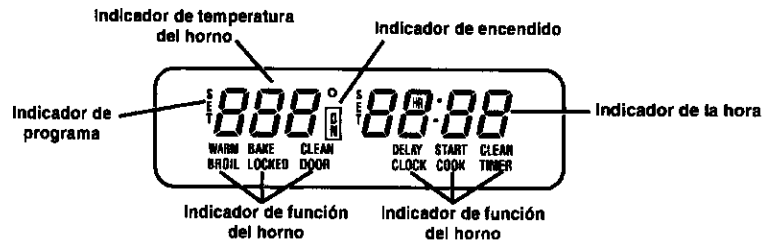
El botón del **RELOJ** se usa para poner la hora del día.



OVEN LIGHT

Enciende y apaga la luz del horno.

OPERACION **Panel De Control** **(Horno Superior)**



El Dial de Control es una referencia fácil para utilizar el control del horno. Más abajo están las descripciones para indicar cómo funciona el Dial de Control.

INDICADOR DE LA TEMPERATURA DEL HORNO – Este indicador tiene un propósito múltiple.

- **Muestra la temperatura**
- **Muestra un código de error "ERR"** – Si el indicador de temperatura del horno pestañea "ERR", entonces usted ha programado un tiempo o una temperatura incorrecta.
- **Muestra problemas el horno** – Si el control pestañea "F" y un número o letra, usted está experimentando un problema del horno. Por favor lea la sección **CÓDIGOS-F** en su manual.

INDICADOR DE ENCENDIDO "ON" – Se encenderá cuando se programe una función del horno.

INDICADOR DE PROGRAMA – El indicador de programa pestañeará en combinación con una función del horno o una función automática para avisarle que necesita programar un tiempo o una temperatura. Ejemplo: "SET" y "BAKE" **pestañearán** para avisarle que necesita programar la temperatura del horno.

INDICADOR DE LA HORA – Muestra la hora del día, la cantidad de tiempo para cocinar, la hora para comenzar una función demorada para cocinar, limpiar, o la hora programada en el cronómetro de la cocina.

- **Muestra un código para recordar "PUSH START"** – Si el indicador de la hora del horno pestañea las palabras "PUSH START," entonces usted tiene que empujar el botón **START** para activar su programa.

INDICADORES DE LAS FUNCIONES DEL HORNO – Muestran qué función ha sido programada, cuando la puerta del horno está enganchada, y si la función es demorada.

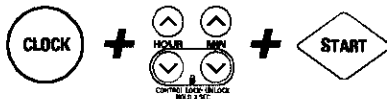
OPERACION

Reloj Y Cronómetro De La Cocina (Horno Superior)

RELOJ

El reloj debe ponerse a la correcta hora del día antes que una función demorada del horno funcione correctamente. La hora del día **no se puede** cambiar durante una función automática del horno, pero **se puede** cambiar durante una función para hornear o para asar a la parrilla.

CÓMO PONER EL RELOJ



1. Empuje el botón **CLOCK**.
2. Empuje los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** las **HORAS/ MINUTOS** para poner la hora correcta del día.
3. Empuje el botón **START**.

PARA VOLVER AL RELOJ

Mientras esté usando el horno para cocinar, empuje el botón **CLOCK**, si desea ver la hora del día. La hora presente del día se verá en el dial.

CORTE DE CORRIENTE

Si ha ocurrido un corte de corriente, la hora pestañeará en el dial y estará incorrecta. Ponga nuevamente el reloj a la hora.

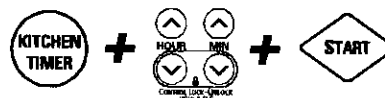
Cualquier función para cocinar del horno que estaba en proceso tendrá que ser reprogramada.

CRONÓMETRO DE LA COCINA

El cronómetro de la cocina se usa para medir el tiempo de los procesos para cocinar u otras actividades del hogar. No controla el horno. Se puede programar hasta 9 horas y 59 minutos. Contará hacia atrás en minutos hasta que llegue a los **ULTIMOS 60 SEGUNDOS**, entonces el control sonará una vez. Cuando la cuenta

llegue a **CERO**, el control sonará 3 veces seguido de un sonido cada 6 segundos hasta que el botón **KITCHEN TIMER** se empuje. El sonido de cada 6 segundos se puede eliminar para ciclos futuros si se desea. Para las instrucciones de cómo eliminar estos sonidos continuos, vea **TONOS** en la página siguiente.

CÓMO PROGRAMAR EL CRONÓMETRO



1. Empuje el botón **KITCHEN TIMER**.
2. Empuje los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** las **HORAS/ MINUTOS** para poner la hora.
3. Empuje el botón **START**.
4. Cuando la cuenta llegue a cero, empuje el botón **KITCHEN TIMER** para apagar el tono.

Para cancelar el cronómetro durante la cuenta, empuje el botón **KITCHEN TIMER DOS VECES**.

CONTROL DE CIERRE

El control le permitirá cerrar los botones de manera que no se puedan activar cuando los empuje. Si se preocupa de dejar el horno sin supervisión, active este programa.

1. Toque y sostenga, **al mismo tiempo**, los botones con las flechas para **BAJAR** las **HORAS/MINUTOS (HOUR/MIN)** por tres segundos, hasta que el dial muestre **"LOC ON"** (bloquear).
2. Para desbloquear el control, toque y sostenga, **al mismo tiempo**, los botones de las flechas para **BAJAR** las **HORAS/ MINUTOS (HOUR/MIN)** por tres segundos, hasta que el dial muestre **"LOC OFF"** (desbloquear).

Este programa se puede seleccionar solamente cuando el horno no está en uso.

Cuando este programa esté activado, estos botones no funcionarán. El dial mostrará **"LOC ON"** si se empuja un botón. El ajuste será retenido en la memoria inclusive después de una interrupción el servicio energético.

OPERACION

Control Del Horno, Reloj Y Cronómetro (Horno Superior)

TONOS

El nuevo control tiene una serie de tonos que sonarán a tiempos diferentes. Estos tonos pueden sonar mientras usted programa una función del horno, o al final de una función del horno. También le avisará si existe un problema con una de las funciones. Más abajo están los tipos de tonos y una breve descripción de cada uno.

TONOS MIENTRAS PROGRAMA EL CONTROL – Cuando empuje un botón usted escuchará un tono. Este tono le hará saber que aplicó suficiente presión sobre el botón para activarlo. (Los botones con las flechas no suenan.)

TONO AL FINAL DE UN CICLO AUTOMÁTICO – Después de una función para cocinar automática, usted escuchará tres tonos cortos seguidos por un tono cada 6 segundos. El tono de cada 6 segundos seguirá sonando hasta que empuje el botón **CLEAR/OFF** o usted decida seleccionar el programa especial para cancelar y evitar que el tono de 6 segundos suene al final de un ciclo futuro.

CÓMO CANCELAR EL TONO DE 6 SEGUNDOS

1. Empuje y sujete los botones **BAKE** y **BROIL**, a la misma vez por 3 segundos, hasta que el dial muestre **"SF."**
2. Empuje el botón **KITCHEN TIMER**. El dial mostrará **"CON BEEP"** (tono continuo).
3. Empuje el botón **KITCHEN TIMER** nuevamente. El dial mostrará **"BEEP"** (tono cancelado).
4. Empuje el botón **START**, para cancelar el tono y salir de este módulo especial.

Si desea regresar a los tonos de 6 segundos, repita los pasos de arriba hasta que el dial muestre su selección y empuje el botón **START** (para el comienzo).

TONO DE ATENCION – Este tono sonará si hace un error u omite algo mientras programa una función del horno.

Unos ejemplos serían:

- a. Programar un ciclo de limpieza y la puerta del horno no está bien cerrada.
- b. Programar una función y no empujar el botón **START**.
- c. Empujar un botón para una función adicional sin programar primero la temperatura o el tiempo.
- d. **ERR** pestañeará si usted programa una temperatura inválida. Empuje el botón **CLEAR/OFF** para poner el dial en blanco y reprogramar la función del horno.

Cualquiera de estos se puede identificar rápidamente con mirar el dial.

TONO DE PRECALENTAMIENTO – Cuando usted seleccione un modo de cocinado, ajuste la temperatura del horno, y presione el botón para el comienzo (**START**) para que el horno comience a calentar. Cuando la temperatura dentro del horno llega a la temperatura que usted programó, sonará un tono para avisarle que el horno está listo para hornear.

CODIGOS F

Si usted programa una función del horno y el control suena mientras el dial hace pestañear una **"F"** y un número o letra tal como **"F-4"** o **"FI"**, es posible que exista un problema con el control o con el horno. Simplemente empuje el botón **CLEAR/OFF** y espere una hora. Trate de programar esa función nuevamente. Si el código se repite, escriba el código que pestaña y llame para un servicio. Dígame al técnico qué código estaba pestañeando.

OPERACION

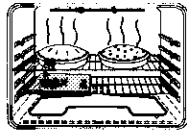
Consejos Para Cocinar En El Horno

OLOR U OLOR FUERTE

Es normal sentir un poco de olor cuando use su horno por primera vez. Esto es causado por el calentamiento de las partes nuevas y del aislante. Para ayudar a eliminar este olor, **ventile la habitación abriendo una ventana o usando una campana de ventilación.**

PAPEL DE ALUMINIO

IMPORTANTE: Nunca cubra el fondo del horno o la parrilla del horno con papel de aluminio. El uso inadecuado puede causar una mala circulación del calor, pobres resultados al hornear, y podría dañar el acabado del horno. Para prevenir manchas debido a derrames, usted podría colocar un pedazo de papel de aluminio o una bandeja para galletas sobre la parrilla debajo de la comida que se podría derramar.



VENTILACION DEL HORNO

La ventilación del horno está ubicada debajo del panel de control. Esta área se podría calentar mucho durante el uso del horno. Es normal que salga vapor de la ventilación y/o que se produzca humedad debajo cuando el horno no esté en uso. La ventilación es importante para la correcta circulación del aire. **Nunca obstruya la ventilación.**



NO MIRE

Si abre la puerta frecuentemente para mirar los alimentos, causará una pérdida de calor y malos resultados cuando hornee.

PRECALENTAMIENTO

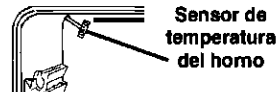
El precalentamiento es subir la temperatura del horno a la temperatura que va a usar cuando hornee. Permita que el horno se precaliente bien cuando las recetas requieren precalentamiento.

LUZ DEL HORNO

OVEN LIGHT Para prolongar la vida del foco de las luces del horno, siga estos consejos: Siempre apague las luces cuando el horno no esté en uso ó durante un ciclo de limpieza. Si la luz del horno se deja encendida por un largo período de tiempo, el horno estará tibio cuando abra la puerta debido al calor generado por el foco de las luces del horno.

SENSOR DE TEMPERATURA DEL HORNO

En la parte trasera del horno usted notará un pequeño tubo. Esto es un sensor de calor que mantiene la temperatura del horno. Nunca mueva o doble este tubo.



ZONA DE TEMPERATURA BAJA

La zona de temperatura baja de su horno (entre 170°F y 200°F) está disponible para mantener los alimentos tibios. Sin embargo, los alimentos no se deberían mantener a estas bajas temperaturas por más de 2 horas.

OPERACION **Consejos Para Cocinar** **En El Horno**

CUANDO USE **UN COMIENZO DEMORADO**

Cuando use su conveniente operación de Comienzo Demorado, **los alimentos tales como productos lácteos, pescado, aves, etc., nunca se deberían dejar expuestos por más de una hora antes de ser cocinados.** La temperatura ambiente y el calor de la luz del horno promueven el crecimiento de bacterias.

EL TIPO DE **MARGARINA AFECTA** **LA CALIDAD DEL HORNEADO**

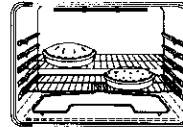
La mayoría de las recetas para hornear han sido desarrolladas utilizando productos con un alto contenido de manteca tales como mantequilla y margarina (80% de manteca por peso—el requerimiento federal para los productos marcados "margarina"). Usted obtendrá malos resultados si los queques, pasteles, tortas, galletas, o dulces son hechos con mantequilla con bajo contenido de manteca. Las mantequillas y margarinas con bajo contenido de aceite contienen menos manteca y más agua. El alto contenido de agua de la mantequilla o margarina afecta la textura y el sabor de sus recetas para hornear favoritas. Mientras más bajo sea el contenido de manteca de la mantequilla o margarina, más se notarán estas diferencias. Para asegurar los mejores resultados, use margarina, mantequilla u otras barras de estos productos que contengan por lo menos 70% de aceite vegetal.

CICLO DE LOS ELEMENTOS

El Sensor de Temperatura del Horno en la parte trasera del horno mide y controla continuamente la temperatura dentro del horno. Para mantener una temperatura programada constante, los elementos harán un ciclo de encendido y apagado mientras el horno cocina.

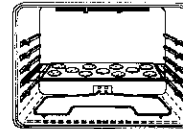
CÓMO **COLOCAR LOS UTENSILIOS**

Los resultados del horneado será mejor si las cacerolas para hornear están centradas en el horno lo más posible. Si está horneando con más de un utensilio, colóquelos de manera que cada uno tenga por lo menos de 1" a 1½" de espacio de aire a su alrededor. Coloque los utensilios de manera que ninguno quede directamente encima de otro.



UTENSILIOS

LAS BANDEJAS BAJAS PARA GALLETAS, sin lados, permiten que el aire circule alrededor de las galletas para que se doren en forma pareja.



UTENSILIOS BRILLANTES, reflejan el calor, son perfectos para que los queques y panecillos rápidos queden con una corteza dorada clara.

UTENSILIOS DE VIDRIO, OSCUROS CONTRA PEGADURAS, U OPACOS POR LA EDAD, absorben el calor, son perfectos para panes con levadura, cortezas para pasteles o alimentos que tengan una corteza café. Cuando use estos utensilios, la temperatura del horno se debería reducir en 25°F.

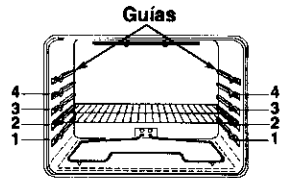
OPERACION
Consejos Para Cocinar
En El Horno/Cómo Hornear
(Horno Inferior)

PARRILLAS DEL HORNO

Las parrillas del horno están diseñadas con topes, una conveniencia y también una precaución de seguridad. Cuando las parrillas están colocadas correctamente en el horno, las guías tienen un tope para prevenir que las parrillas se den vuelta cuando se sacan del horno. Este diseño permite que las parrillas puedan ser insertadas de sólo una manera.



Su horno tiene cuatro (4) posiciones. La posición de más arriba es solamente una guía. La guía de arriba no se puede usar para una posición de la parrilla.



Siempre coloque las parrillas del horno en la posición correcta cuando el horno esté frío.

AJUSTE A LA TEMPERATURA DEL HORNO

Usted podría pensar que su horno nuevo cocina diferentemente al horno que reemplazó. Le recomendamos que use su horno nuevo por varias semanas para que se familiarice más con él, siguiendo los tiempos que se dan en la receta como una guía. Si cree que su horno está funcionando demasiado caliente o frío para su preferencia, vea Ajustes – Hágalos Usted Mismo en la parte de atrás de este guía para hacer los ajustes.

CÓMO HORNEAR

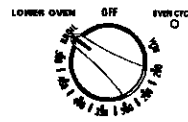


1. Empuje y haga girar ponga la **PERILLA DE HORNO** en la temperatura de la receta.
2. Cuando termine de hornear ponga la **PERILLA DE HORNO en APAGADO (OFF)**.

CÓMO ASAR A LA PARRILLA

1. Abra la puerta del horno de abajo en la posición de paro para asar a la parrilla (broil stop).

NOTA: Los alimentos pueden ser asados con la puerta cerrada, pero es posible que no queden tan dorados porque el elemento hará ciclo entre encendido y apagado.








2. Empuje y haga girar ponga la **PERILLA DE HORNO a BROIL (ASAR A LA PARRILLA)**.
3. Cuando termine de cocinar, ponga la **PERILLA DE HORNO en APAGADO (OFF)**.

OPERACION








Cómo Hornear Y Asar (Horno Superior)

CÓMO PROGRAMAR PARA HORNEAR

1. Empuje el botón **BAKE**.

2. Empuje los botones con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** la **TEMPERATURA** para programar la temperatura del horno que desea usar.



3. Empuje el botón **START**.











CÓMO HORNEAR EN FORMA AUTOMÁTICA

Para programar que el horno cocine por un tiempo determinado y se apague automáticamente:

1. Empuje el botón **BAKE**.

2. Empuje los botones con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** la **TEMPERATURA** para seleccionar la temperatura del horno que usted desea usar.



3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**.

4. Empuje los botones con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** las **HORAS/ MINUTOS** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea que los alimentos se cocinen.

5. Empuje el botón **START**.


CÓMO HORNEAR EN FORMA DEMORADA Y EN FORMA AUTOMÁTICA

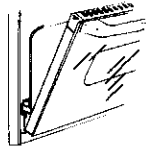
Para programar que el horno se encienda a una hora posterior del día, cocine por una cantidad de tiempo específica y se apague automáticamente.

1. Empuje el botón **BAKE**.

2. Empuje los botones con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** la **TEMPERATURA** para seleccionar la temperatura del horno que prefiere usar.



3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**.

4. Empuje los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** las **HORAS/MINUTOS** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea cocinar los alimentos.

5. Empuje el botón **DELAY START TIME**.

6. Empuje los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** las **HORAS/MINUTOS** para seleccionar la hora del día en que prefiere que el horno se encienda.

7. Empuje el botón **START**.


El horno se apagará al término del tiempo para cocinar a menos que el programa para mantención de temperatura se haya activado.

OPERACION **Cómo Asar A La Parrilla** **(Ambos Hornos)**

Asar es cocinar al calor directo del elemento superior. La puerta del horno debería permanecer abierta en la posición de tope para asar cuando ase a la parrilla.



No es necesario precalentar el horno cuando ase a la parrilla. Use la cacerola y la parrilla para asar que viene con su horno. Ambas están diseñadas para drenar adecuadamente la grasa y los líquidos.



Cuando use papel de aluminio, el papel de aluminio debe estar moldeado firmemente a la parrilla y los cortes en el papel deben coincidir con los cortes de la parrilla. Esto permite que la grasa y los líquidos caigan a la cacerola, evitando que se produzca un incendio y humo excesivo.

Siempre saque la cacerola y la parrilla del horno. Guardar y olvidar una cacerola para asar sucia en el horno es un peligro para producir un incendio o humo.



El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda cocinar la carne y las aves completamente—la carne a un calor INTERNO de por lo menos 160°F y las aves a un calor INTERNO de por lo menos 180°F. El cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra enfermedades causadas por los alimentos.

Mientras más cerca coloque los alimentos del elemento para asar, más rápido se dorarán por afuera, pero quedando rojo o rosado en el centro.

Colocando las carnes lejos del elemento permitirá que las carnes se cocinen en el centro mientras se doran por afuera. Usando estas posiciones, cocine el lado 1 por lo menos 2 minutos más que el lado 2. Si su horno está conectado a 208 voltios, usted podría usar una posición de parrilla más alta y/o cocinar los alimentos por más tiempo.

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia personal afectará el asado a la parrilla. Esta tabla está basada en carnes a la temperatura del refrigerador.

ALIMENTO	POSICION DE PARRILLA	TIEMPO TOTAL (minutos)
Bistec 1" de grueso	3	9-11
Tortas de carne molida - 1" de grueso	3	16-18
Chuletas de cerdo - 1/2" de grueso	3	27-29
Pescado (filetes)	3	11-13
Pollo (presas)	2	45-55

CÓMO ASAR A LA PARRILLA

- 1a. Empuje el botón **BROIL**. (Esto automáticamente programa **ASADO** en **HI-ALTO**.)
- 1b. Mientras el indicador de programa pestañea en el dial, empuje nuevamente el botón **BROIL** si prefiere asar en Bajo (Lo). Ase en Lo (Bajo) para cocinar bien alimentos tales como aves o cortes de carne gruesos sin que se doren demasiado.
2. Empuje el botón **START**.
3. Cuando termine de asar, empuje el botón **CLEAR/OFF**.

OPERACION

Cómo Seleccionar Programas Especiales Del Control (Horno Superior)

El nuevo control a botones tiene programas adicionales que usted puede seleccionar. Después de hacer su selección, si desea cambiar el programa, siga los pasos hasta que el dial muestre su selección.

APAGADO DESPUES DE HORNEAR POR 12 HORAS O DE ASAR A LA PARRILLA POR 3 HORAS

El control se programa automáticamente para apagarse después de hornear por 12 horas o después de asar a la parrilla por 3 horas en caso que se le olvide y deje el horno encendido. Si desea eliminar este programa:

1. Empuje y sujete, **al mismo tiempo**, el botón **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre "SF."
2. Empuje el botón **DELAY START TIME**. El dial muestra "12Shdn" (apagado en 12 horas).
Empuje el botón **DELAY START TIME** nuevamente. El dial mostrará "no Shdn" (no apagado).
3. Empuje el botón **START**.

SELECCION DE TEMPERATURA EN FAHRENHEIT O CENTIGRADOS

El control del horno está programado para la selección de temperaturas en Fahrenheit. La mayoría de las recetas se dan usando la escala Fahrenheit. Usted puede cambiar esto y usar una selección en Centígrados.

1. Empuje y sujete, **al mismo tiempo**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre "SF."

2. (a) Empuje los botones **BROIL** y **OVEN COOKING TIME** **al mismo tiempo**. El dial del control mostrará el signo para grado y "F."

(b) Empuje los botones **BROIL** y **OVEN COOKING TIME** **al mismo tiempo** nuevamente. Esto cambiará **F°** (Fahrenheit) a **C°** (Centígrado).

3. Empuje el botón **START**.

RELOJ A 12 HORAS, HORA MILITAR DE 24 HORAS O EN BLANCO

Su control está programado para usar el reloj en 12 horas. Si usted prefiere usar Hora Militar de 24 horas o poner el dial en blanco, se hace así:

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, el botón **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre "SF."
2. (a) Empuje el botón **CLOCK**. El dial mostrará "12hr." Si ésta es su selección, empuje el botón **START**.
o
(b) Empuje el botón **CLOCK** nuevamente. El dial mostrará "24hr." Ejemplo: 5:00 en el reloj de 12 horas leerá 17:00 en el reloj de 24 horas. Empuje el botón **START**.
o
(c) Empuje el botón **CLOCK** nuevamente. El dial ahora mostrará "OFF." Si ésta es su selección, empuje el botón **START**. La hora no se mostrará en el dial. (La función delay start no funcionará.)

OPERACION **Cómo Seleccionar Programas** **Especiales (Horno Superior)**

COCINAR Y MANTENER **LA TEMPERATURA**

Su nuevo control tiene una función para cocinar y mantener la temperatura para cocinar automáticamente solamente que mantendrá los alimentos tibios hasta 3 horas después que el cocinado automático haya terminado. Para activar esta función:

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre "**SF**."
2. (a) Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**. El dial mostrará "**HLd OFF**."
(b) Empuje el botón **OVEN COOKING TIME** **nuevamente** para activar este programa. El dial mostrará "**HLd ON**."
3. Empuje el botón **START**.

CÓMO CAMBIAR **LA VELOCIDAD DE LOS** **BOTONES CON LAS FLECHAS**

Este Programa Especial le permitirá cambiar la velocidad; #1 significa que el cambio de velocidad es lento hasta #5 que significa que el cambio de velocidad es rápido. Para seleccionar la velocidad que prefiere, siga estos pasos:

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre "**SF**."
2. Empuje algún botón con la flecha **SUBIR**. El dial le mostrará una posición de velocidad entre 1 y 5.
3. Empuje alguna flecha **SUBIR** para aumentar la velocidad hasta el número 5.
o
Empuje algún botón con la flecha **BAJAR** para disminuir la velocidad hasta el número 1.
4. Empuje el botón **START**.

OPERACION

Cómo Seleccionar Programas Especiales (Horno Superior)

CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE LOS SÁBADOS

(Diseñado para usar los Sábados Judíos y los días festivos.)

La característica de los Sábados puede ser usada solamente para hornear/asar. No puede ser usada para convección, asado a la parrilla, limpieza automática, o cocción de Inicio Retrasado.

NOTA: La luz del horno se enciende automáticamente (en algunos modelos) cuando la puerta es abierta y se apaga cuando la puerta es cerrada. La bombilla puede ser removida. Ver la Sección sobre Cómo cambiar la bombilla del horno. En los modelos con el botón de **OVEN LIGHT** la luz del horno podría encenderse y dejarse encendida.

CÓMO AJUSTAR LA FUNCIÓN REGULAR DE HORNEADO/ASADO

NOTA: Para entender cómo trabaja el control del horno, practique utilizando la función de horneado regular (no Sábado) antes de usar la función del Sábado.

Cerciórese de que el reloj muestra la hora correcta del día y de que el horno está apagado.



1. Empuje y sostenga empujados **ambos** botones, **BAKE** (Horneado) y **BROIL** (Asado), **al mismo tiempo**, hasta que la pantalla muestre "SF."



2. Toque el botón de **DELAY START TIME** hasta que aparezca "SAb bAth" en la pantalla.



3. Empuje el botón **START** y \Rightarrow aparecerá en la pantalla.



4. Toque el botón **BAKE**. No aparecerá ninguna señal.



5. La temperatura inicial preprogramada se ajustará automáticamente a 350°F. Toque los botones **UP** o **DOWN** que se señalan con flechas para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5°. La temperatura se puede ajustar entre 170°F y 550°F. No aparecerá ninguna señal o temperatura.



6. Empuje el botón **START**.
7. Después de un período de retraso al azar de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, las señales \Rightarrow \Leftarrow aparecerán en la pantalla indicando que el horno ha sido ajustado para hornear/asar. Si las señales \Rightarrow \Leftarrow no aparecen en la pantalla, comience desde el Paso 4.

Para ajustar la temperatura del horno, empuje el botón **BAKE** y toque los botones **UP** o **DOWN** que se señalan con flechas para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5°. Empuje el botón **START**.

NOTAS:

- Cuando la pantalla muestra \Rightarrow , la función del Sábado está activada. Cuando la pantalla muestra \Rightarrow \Leftarrow , el horno está en la función de horneado/ asado.
- Los botones **CLEAR/OFF** y **OVEN COOKING TIME** están activos durante el uso de la función del Sábado.

OPERACION

Cómo Seleccionar Programas Especiales (Horno Superior)

CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE LOS SÁBADOS (CONT.)

CÓMO SELECCIONAR EL HORNEADO/ASADO POR TIEMPO – INICIO INMEDIATO Y PARADA AUTOMÁTICA

NOTA: Para entender cómo el control del horno trabaja, practique utilizando las funciones de Inicio Inmediato y Parada Automática regulares (no Sábado) antes de usar la función del Sábado.

Cerciórese de que el reloj muestra la hora correcta del día y de que el horno está apagado.

1. Empuje y sostenga empujados **ambos** botones, **BAKE** (Horneado) y **BROIL** (Asado), **al mismo tiempo**, hasta que la pantalla muestre "SF."
2. Toque el botón de **DELAY START TIME** hasta que aparezca "SAb bATH" en la pantalla.
3. Empuje el botón **START** y \triangleright aparecerá en la pantalla.
4. Toque el botón **OVEN COOKING TIME**. No aparecerá ninguna señal.
5. Empuje los botones **UP** o **DOWN** que se señalan con flechas para entrar el tiempo de cocción deseado entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos. El tiempo de cocción seleccionado aparecerá en la pantalla.
6. Empuje el botón **START**.
7. Toque el botón **BAKE**. No aparecerá ninguna señal.



8. La temperatura inicial preprogramada se colocará automáticamente en 350°F. Toque los botones **UP** o **DOWN** que se señalan con flechas para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5°. La temperatura se puede ajustar entre 170°F y 550°F. No aparecerá ninguna señal o temperatura.



9. Empuje el botón **START**.
10. Después de un período de retraso al azar de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, las señales \triangleright \triangleleft aparecerán en la pantalla indicando que el horno ha sido ajustado para hornear/asar. Si las señales \triangleright \triangleleft no aparecen en la pantalla, comience desde el Paso 7.

Para ajustar la temperatura del horno, empuje el botón **BAKE** y toque los botones **UP** o **DOWN** que se señalan con flechas para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5°. Empuje el botón **START**.

NOTAS:




- Cuando la pantalla muestra \triangleright , la función del Sábado está activada. Cuando la pantalla muestra \triangleright \triangleleft , el horno está en la función de horneado/asar.
- Cuando la cocción haya terminado, la visualización en la pantalla cambiará de \triangleright \triangleleft a \triangleright y "0:00" aparecerá, indicando que el horno se ha apagado (**OFF**), pero que todavía está en la función del Sábado. Remueva los alimentos cocinados.

OPERACION

Cómo Seleccionar Programas Especiales (Horno Superior)

CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE LOS SÁBADOS (CONT.)

CÓMO SALIR DE LA FUNCIÓN DEL SÁBADO

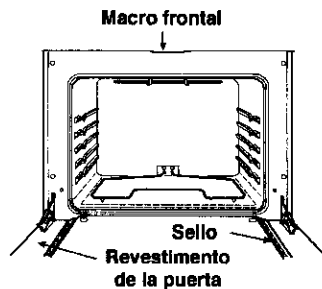
-  1. Empuje el botón **CLEAR/OFF**.
-  2. Si el horno está cocinando, espere por un período de tiempo de retraso al azar de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, hasta que las señales  aparezcan en la pantalla.
-  3. Empuje y sostenga empujados **ambos** botones, **BAKE** (Horneado) y **BROIL**, **al mismo tiempo**, hasta que la pantalla muestre "SF."
-  4. Toque el botón de **DELAY START TIME** hasta que "12 Shdn" o "no Shdn" aparezca en la pantalla. "12 Shdn" indica que el horno se apagará automáticamente después de 12 horas. "no Shdn" indica que el horno no se apagará automáticamente.
-  5. Empuje el botón **START**.

NOTA: Si ocurriera una interrupción del suministro eléctrico mientras el horno está en la función del Sábado, el horno se apagará automáticamente y permanecerá apagado cuando la energía sea restablecida. El control del horno debe ser reiniciado.

CUIDADO Y LIMPIEZA **El Ciclo De Autolimpieza** **(Horno Superior)**

COMO PREPARAR **SU HORNO PARA UN** **CICLO DE AUTOLIMPIEZA**

1. Saque la cacerola y la parrilla para asar, utensilios, y cualquier papel de aluminio que podría quedar en el horno.
2. Si su horno está equipado con parrillas de níquel, las mismas deben ser removidas. Si su horno está equipado con parrillas cubiertas de porcelana gris, las mismas deben ser removidas durante el ciclo de limpieza automática.
3. La suciedad sobre el marco frontal y afuera del sello del revestimiento de la puerta necesitará ser limpiada a mano.



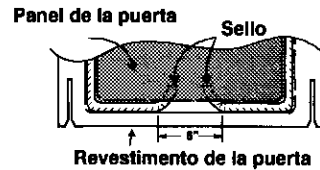
Limpie estas áreas con agua caliente, tanillas con jabón o limpiadores como Soft Scrub® para sacar cualquier suciedad. Enjuague bien con agua limpia y seque.

No use limpiadores de hornos—ningún limpiador de hornos para usos comerciales o revestimiento de protección debe ser usado en el interior o alrededor del horno.

4. Limpie cualquier derrame pesado del fondo del horno.
5. No limpie el sello de la puerta del horno. El material de fibra de vidrio de la puerta del horno no soporta la abrasión. Es esencial que el sello permanezca intacto. Si nota que se está gastando o trizando, debería ser reemplazado.

SELLO DE LA **PUERTA DEL HORNO**

El sello de la puerta está diseñado para que tenga un espacio de 5"-6" en el fondo del horno. Esto permite la circulación adecuada del aire.



Es normal que su horno dé la apariencia de no tener un buen sello sobre el horno. Esto se debe al sello. La ubicación del sello sobre la puerta mantiene la puerta sellada y previene cualquier pérdida de calor.



Los utensilios nunca se deberían dejar dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza.

Las parrillas de níquel del horno se podrían limpiar durante el ciclo de autolimpieza, pero perderán su brillo y se pondrán difíciles de deslizar. Si decide dejarlas dentro durante el ciclo de limpieza, pase aceite vegetal a los extremos de la parrilla para que se deslicen más fácilmente.

Las parrillas cubiertas de porcelana gris pueden ser limpiadas con seguridad en el interior del horno durante el ciclo de limpieza automática. Será necesario para engrasar los extremos de la parrilla del horno con una capa ligera de aceite vegetal después de un ciclo de limpieza. Esto ayudará a que se haga fácil deslizar los estantes o rejillas en el horno.

Durante el primer ciclo de limpieza, ventile la habitación con una ventana abierta o una campana de ventilación. Esto evitará el olor fuerte producido por el calentamiento de las partes nuevas.

CUIDADO Y LIMPIEZA

El Ciclo De Autolimpieza (Horno Superior)

CÓMO PROGRAMAR UN CICLO DE LIMPIEZA

El Ciclo de limpieza, incluyendo el tiempo de enfriamiento, ofrece opciones preseleccionadas de 3, 4, ó 5 horas, pero usted puede cambiar escogiendo cualquier tiempo entre 3 y 5 horas.

1. **Para 3 horas:** Empuje el botón de **SELECT CLEAN (SELECCIÓN DE LIMPIEZA)**. Mostrará 3 horas y "Lo" en el dial. Esta función es recomendada para derrames pequeños contenidos. Pase al paso 3 y presione **START**.

Para 4 horas: Presione el botón de **SELECT CLEAN (SELECCIÓN DE LIMPIEZA)** dos veces. 4 horas y "Std" aparecerán en la pantalla. Esta función es recomendada para un horno normalmente sucio. Pase al paso 3 y presione **START**.

Para 5 horas: Presione el botón de **SELECT CLEAN (SELECCIÓN DE LIMPIEZA)** tres veces. 5 horas y "Hi" aparecerán en la pantalla. Esta función es recomendada para hornos altamente sucios. Pase al paso 3 y presione **START**.

2. Empuje los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** las **HORAS/MINUTOS** para seleccionar la cantidad de tiempo que usted desee que dure el ciclo.

3. Empuje el botón **START**.

CÓMO DETENER UN CICLO DE LIMPIEZA

Simplemente empuje el botón **CLEAR/OFF**. Usted necesitará esperar a que la temperatura del horno baje más que la temperatura de enganche (aprox. 1 hora) antes de tratar de abrir la puerta.

DESPUES DEL CICLO

Después del ciclo usted podría notar un poco de cenizas blancas en el horno. Simplemente límpielas con un paño o esponja húmeda.

Si algunas manchas blancas persisten, fríéguelas con una lanilla de acero con jabón. Asegúrese de enjuagar bien. Estas son generalmente depósitos de sal que no se pueden sacar durante el ciclo.

Si su horno está equipado con parrillas de porcelana, será necesario para engrasar los extremos con una capa ligera de aceite vegetal después del ciclo de limpieza. Esto ayudará a que se haga fácil deslizar los estantes o rejillas en el horno.

Si por alguna razón usted no queda satisfecho con los resultados de la limpieza, simplemente repita el ciclo.

CÓMO PROGRAMAR UN CICLO DEMORADO

1. Presiones el botón de **SELECT CLEAN (SELECCIÓN DE LIMPIEZA)**, y escoja el nivel del limpieza deseado ya sea Lo (3 horas), Std (4 horas), o Hi (5 horas). Si una de estas es su opción, pase al paso 3 y escoja el tiempo de inicio de demora.

2. Si usted desea cambiar la cantidad de tiempo para limpiar, empuje los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** las **HORAS/MINUTOS**.

3. Empuje el botón **DELAY START TIME**.

4. Empuje los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** las **HORAS/MINUTOS** para seleccionar la hora del día en que prefiere que el ciclo de limpieza empiece.

5. Empuje el botón **START**.

CUIDADO Y LIMPIEZA

PANEL DE CONTROL

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Paño suave

No use limpiadores abrasivos, limpiadores industriales, o blanqueadores (cloro).

INTERIOR DEL HORNO

HORNO CON AUTOLIMPIEZA (HORNO SUPERIOR)

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Lanillas con jabón
- Lanas para fregar
- Agua tibia

PARA LIMPIAR

Enjuague bien después de limpiar. La limpieza dentro del horno se necesita hacer sólo como un retoque entre ciclos de limpieza.

No trate de limpiar el horno a menos que esté completamente frío. Nunca use un limpiador para hornos en su horno.

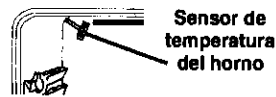
HORNO CONVENCIONAL (HORNO INFERIOR)

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Limpiador para hornos
- Lanillas de acero con jabón
- Agua tibia
- Polvos para limpiar

POLVOS PARA LIMPIAR

El limpiar el interior del horno después de cada uso hará más fácil la limpieza. Para suciedad pesada, si se usa un limpiador para hornos comercial siga las instrucciones de la etiqueta cuidadosamente. No ponga nada de limpiador sobre el sensor de la temperatura. Enjuague bien después de limpiar.



No trate de limpiar el horno a menos que esté completamente frío.

CACEROLA Y PARRILLA PARA ASAR A LA PARRILLA

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Lanillas de acero con jabón
- Limpiador comercial para hornos

CÓMO LIMPIAR

Permita que la cacerola se remoje. Ponga detergente para platos sobre la parrilla y cubra con un paño o una toalla húmeda por un rato. Friegue a medida que sea necesario. Lave, enjuague, y seque bien. Usted también podría poner la cacerola y la parrilla en la lavadora de platos.

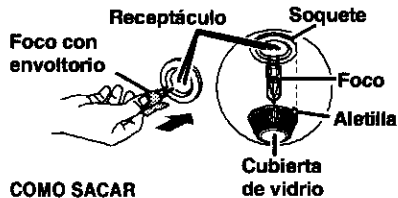
CUIDADO Y LIMPIEZA

COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ DEL HORNO



PRECAUCION: Usted debe desconectar el poder eléctrico hacia el horno en el interruptor principal del circuito o en la caja de los fusibles antes de tratar de reemplazar los focos de la luz del horno. No toque el foco de la luz con las manos peladas. El foco se calienta mucho rápidamente. Envuelva la goma de espuma del paquete del foco alrededor del foco para la instalación. Cuando saque el foco, espere hasta que el foco se haya enfriado y use un paño seco.

Para darle la mejor luz posible, su horno tiene dos luces de focos de halógeno. Uno está en la esquina izquierda de la pared trasera, el otro está en el techo de la cavidad del horno.



COMO SACAR

1. Usted debe desconectar el poder eléctrico hacia el horno en el interruptor principal del circuito o en la caja de los fusibles.
2. Haga girar la cubierta de vidrio en dirección contra el reloj $\frac{1}{4}$ de vuelta hasta que las aletillas de la cubierta de vidrio salgan de las ranuras del soquete.
3. Tire derecho hacia afuera para sacar el foco.

COMO COLOCAR

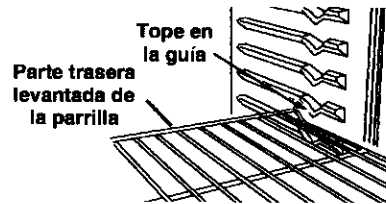
1. Envuelva el foco con un paño seco o con el material de empaque del foco. No toque el foco con los dedos.
2. Empuje completamente el foco derecho dentro del receptáculo. Use sólo focos de halógeno de 120 voltios, 35 watts.
3. Coloque las aletillas de la cubierta de vidrio en las ranuras del soquete.
4. Haga girar la cubierta de vidrio en dirección del reloj $\frac{1}{4}$ de vuelta.

5. Reconecte la electricidad hacia el horno en el interruptor del circuito principal o la caja de los fusibles.

PARRILLAS REMOVIBLES DEL HORNO

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente
- Agua tibia
- Lanas para fregar o lanilla con jabón



CÓMO SACAR

1. Tire las parrillas hasta la posición de tope.
2. Levante el frente de la parrilla y deslícela bajo el tope de la guía para las parrillas.

PARA LIMPIAR

Limpie con agua tibia y detergente. Para sacar manchas duras, friegue levemente con lana para fregar o con una lanilla con jabón. Enjuague bien.

Las parrillas cubiertas de porcelana gris pueden ser limpiadas con seguridad en el interior del horno durante el ciclo de limpieza automática. Será necesario para engrasar los extremos de la parrilla del horno con una capa ligera de aceite vegetal después de un ciclo de limpieza. Esto ayudará a que se haga fácil deslizar los estantes o rejillas en el horno.

PARA COLOCAR NUEVAMENTE

1. Coloque la parte levantada de atrás de la parrilla sobre las guías.
2. Levante el frente de la parrilla hasta que la parte levantada de atrás se deslice por debajo del tope de las guías.
3. Deslice la parrilla hasta atrás.

CUIDADO Y LIMPIEZA

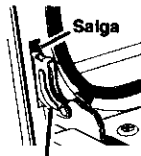
Partes Removibles

PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado cuando remueva y levante la puerta. No levante la puerta por la manija.

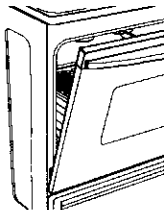
CÓMO SACAR

1. Abra la puerta completamente.
2. Tire los topes de las bisagras hacia abajo hacia el marco de la puerta, a la posición de abierto. Esto podría requerir un destornillador de cabeza plana.



Tire de los cierres de la bisagra hacia abajo para abrir

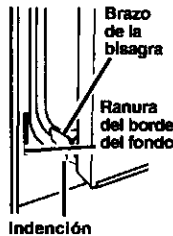
3. Tome firmemente los lados de la puerta de arriba.
4. Cierre la puerta a la posición de saque la cual se encuentra entre la posición intermedia y totalmente cerrada.
5. Levante la puerta y haga un movimiento de extracción hasta que el brazo de la bisagra Saalga de la ranura.



Posición de saque

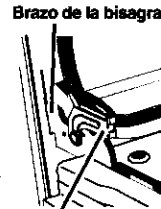
CÓMO PONERLA NUEVAMENTE

1. Tome firmemente los dos lados de la puerta de arriba.
2. Con la puerta en el mismo ángulo de extracción, coloque la hendidura del brazo de la bisagra dentro del borde del fondo de la ranura de la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe estar totalmente asentada en el fondo de la ranura.



Puerta removible del horno (cont.)

3. Abra completamente la puerta. Si la puerta no abre completamente, la hendidura no está asentada correctamente en el extremo inferior de la ranura.
4. Empuje los topes de las bisagras hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno, a la posición de cierre.
5. Cierre la puerta del horno.



Empuje de los cierres de la bisagra hacia arriba para cerrar

CÓMO LIMPIAR AFUERA DE LA PUERTA

- Use jabón y agua para limpiar bien la superficie, lados, y frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Usted también podría usar un limpiador de vidrio para limpiar el vidrio exterior de la puerta. No permita que el agua gotee dentro de las aberturas de la ventilación.
- Los derrames de salsas para aliñar, jugos de fruta, salsas de tomate, y materiales para sazonar que contengan ácidos podrían causar una decoloración y se deberían limpiar inmediatamente. Cuando la superficie se enfríe, limpie y enjuague.
- No use limpiadores para hornos, polvos para limpiar, o abrasivos duros en la parte exterior de la puerta.
- Si cualquier mancha sobre la moldura de la ventilación de la puerta persiste, use un limpiador abrasivo suave y un fregador de esponja para mejores resultados.

CÓMO LIMPIAR ADETRÁS DE LA PUERTA

- Debido a que el área dentro del sello se limpia durante el ciclo de autolimpieza, usted no necesita limpiar esto a mano.
- El área afuera del sello y el revestimiento de la puerta se pueden limpiar con una lanilla hena con jabón, agua caliente, y detergente. Enjuague bien con una solución de vinagre y agua.

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

Para ahorrar tiempo y dinero, antes de llamar para un servicio, revise la lista de más abajo para cualquier problema que usted crea que tiene con el funcionamiento de su horno. Si el problema es algo que usted no puede reparar, use los Números de Servicio para el Consumidor que se encuentran al final de este guía. **Cuando haga un llamado, tenga disponible el número de modelo, número de serie, lista de partes para reparaciones, guía de uso y cuidado y la fecha de compra.**

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
El dial del control pestaña una "F" seguida por un número o letra. (Horno Superior)	Mal funcionamiento del horno.	Empuje el botón CLEAR/OFF . Permita que el horno se enfríe por una hora y ponga nuevamente el horno en funcionamiento. Si el problema se repite, llame para un servicio.
El horno y los controles del horno no funcionan.	<ul style="list-style-type: none"> a. No pasa electricidad al horno. b. El reloj está en la función en blanco. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Revise la caja del circuito o los fusibles. Asegúrese que el cordón de la corriente esté enchufado. b. Vea la sección de "Cómo Programar Funciones Especiales" en este manual.
La temperatura del horno parece estar inexacta.	Calibración del control del horno.	Vea las instrucciones para ajustar la temperatura que siguen esta sección.
La puerta del horno no se desengancha. (Horno Superior)	El ciclo de limpieza no ha terminado. El horno está demasiado caliente.	La temperatura del horno debe bajar a menos de la temperatura de enganche antes que la puerta pueda abrirse.
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> a. Interruptor de la luz en posición de apagado. b. Foco de la luz está suelto o quemado. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Revise la posición del interruptor de la luz del horno. b. Revise el foco de la luz del horno.
El horno no se limpió o los resultados fueron malos. (Horno Superior)	<ul style="list-style-type: none"> a. Los controles no se pusieron bien. b. El horno estaba demasiado sucio. c. El ciclo de limpieza fue interrumpido. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Lea la sección de autolimpieza de este manual. b. Los derrames grandes deben ser removidos antes de que el ciclo de limpieza inicie. Use el ciclo más prolongado, Hi para los hornos más sucios. c. El ciclo de limpieza estándar es 4 horas, un ciclo de limpieza Lo es de 3 horas y un ciclo de limpieza Hi es 5 horas.
La parrilla del horno no se desliza con facilidad.	Las parrillas fueron dejadas en el interior del horno durante el proceso de limpieza automática.	Pase un trapo mojado con un poco de aceite vegetal a los extremos de la parrilla.
Ruido del ventilador.	Un ventilador de refrigeración se podría encender automáticamente.	Esto es normal. El ventilador de refrigeración se encenderá para refrigerar las partes internas. El ventilador podría funcionar por 2 horas después de que el horno se haya apagado (OFF).

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
El horno humea.	<ul style="list-style-type: none"> a. Horno sucio. b. Mal uso de papel de aluminio. c. Se dejó la cacerola para asar con grasa dentro del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Vea que no hayan derrames grandes. b. Limpie el exceso de suciedad antes de comenzar un ciclo de autolimpieza. c. Limpie la cacerola y la parrilla después de cada uso.
Los alimentos no se hornean adecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> a. El horno no se precalentó. b. Posición incorrecta de la parrilla o la cacerola. c. La ventilación del horno está obstruida o cubierta. d. Uso incorrecto del papel de aluminio. e. Temperatura incorrecta para el utensilio usado. f. La temperatura del horno necesita ajuste. g. El horno o la parrilla del horno no están niveladas. h. Controles del horno mal puestos. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Asegúrese de precalentar hasta que suene el tono, cuando la receta lo requiera. b. Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las ollas y utensilios. Vea la sección para cocinar en el Horno. c. Mantenga la ventilación despejada. d. No cubra las parrillas cuando hornee. e. Reduzca la temperatura en 25 grados para utensilios de vidrio, oscuros u opacos. f. Revise la sección de ajustes a la temperatura que sigue esta sección. g. Vea las instrucciones de instalación para la nivelación. h. Vea la sección para hornear.
Los alimentos no se asan adecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> a. Posición incorrecta de la parrilla. b. El horno se precalentó. c. Mal uso de papel de aluminio. d. La puerta del horno se cerró durante el asado a la parrilla. e. Bajo voltage (208 Voltios). f. Cantidad de tiempo incorrecta para asar. g. Controles del horno mal puestos. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Revise la posición de las cacerolas; vea la sección para asar a la parrilla. b. No precaliente cuando ase a la parrilla. c. Lea la sección para asar a la parrilla. d. Abra la puerta a la posición de tope para asar. e. Use una posición de parrilla más alta y/o ase por más tiempo. f. Vea la tabla para asar en la sección de cómo asar a la parrilla. g. Vea la sección para asar.

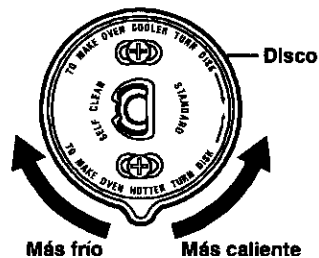
AJUSTES DE TEMPERATURA – “HAGALOS USTED MISMO”

Usted podría pensar que su nuevo horno cocina diferentemente al horno que reemplazó. Recomendamos que use su horno nuevo unas pocas semanas para que se familiarice con él, siguiendo los tiempos que se dan en las recetas como una guía.

Si cree que su nuevo horno está funcionando demasiado caliente (quema la comida) o no calienta lo suficiente (la comida no queda bien cocida) usted mismo puede ajustar la temperatura. La apariencia y la textura de los alimentos son mejores indicadores de la exactitud de un horno que un termómetro. Estos termómetros pueden variar entre 20-40 grados de la verdadera temperatura del horno. Además, la puerta se tiene que abrir para leer estos termómetros. Abrir la puerta cambiará la temperatura del horno.

Para decidir en cuánto cambiar la temperatura, suba la temperatura del horno en 25 grados (si los alimentos no quedan bien cocidos) o baje la temperatura en 25 grados (si la comida se quema) de la temperatura de la receta, luego hornee. Los resultados de esta “prueba” le deberían dar una idea de cuánto se debería cambiar la temperatura.





COMO HACER LOS AJUSTES DE TEMPERATURA AL HORNO INFERIOR



1. Haga girar la perilla **DE HORNO** a la posición **OFF (APAGADO)** y saque la perilla de la temperatura tirándola derecho hacia afuera.
2. Use un destornillador para soltar los dos tornillos aproximadamente una vuelta cada uno.
3. Sujete la manilla de la perilla mientras hace girar el disco de la perilla en la dirección deseada. A medida que hace girar usted debería oír los clicks o sentir los dientes. Cada click o diente es 10°. Usted puede hacer girar hasta 5 clicks o dientes en cada dirección.
4. Cuando llegue al ajuste necesario, apriete nuevamente los dos tornillos. No fuerce la perilla en el tallo del termostato o lo podría dañar.

AJUSTES DE TEMPERATURA – “HAGALOS USTED MISMO”

COMO HACER LOS AJUSTES DE TEMPERATURA AL HORNO SUPERIOR

-  1. Empuje y sujete los botones **BAKE** y **BROIL**, al mismo tiempo por 3 segundos, hasta que el dial muestre “SF.”


-  2. Empuje el botón **BAKE**. Un número puesto en fábrica de dos dígitos aparecerá en el dial, generalmente “00.”



- 3a. Empuje el botón con la flecha **SUBIR TEMP** para **aumentar (+)** la temperatura hasta **+35°F**.

o
Si piensa que el horno está demasiado caliente,

- 3b. Empuje el botón con la flecha **BAJAR TEMP** para **bajar (-)** la temperatura hasta **-35°F**.

4. Empuje el botón **START**.



Este aumento o disminución en la posición de la temperatura permanecerá en la memoria hasta que los pasos de arriba sean repetidos. Un corte de corriente no afectará esta posición.

Las temperaturas para asar a la parrilla o para la autolimpieza no serán afectadas.



GARANTIA DEL HORNO DE PARED EMPOTRADO

UN AÑO COMPLETO DE GARANTÍA PARA TODAS LAS PARTES

Si, dentro de un año de la fecha de instalación, cualquier parte deja de funcionar adecuadamente debido a un defecto en el material o la obra de mano, Sears la reparará o reemplazará, a nuestra opción, sin costo.

Si este producto es sometido a un uso que no sea el familiar privado, la garantía de arriba es efectiva por solamente 90 días.

EL SERVICIO DE GARANTÍA ESTÁ DISPONIBLE AL LLAMAR A SEARS SERVICE AL 1-800-4-MY-HOME®.

Esta garantía le brinda derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de estado a estado.

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

Contrato de protección maestra

Felicitaciones por su compra inteligente. Su nuevo aparato Kenmore® está diseñado y fabricado para muchos años de operación confiable. Sin embargo, al igual que todos los productos, puede requerir de mantenimiento o reparación preventivas en cualquier momento. Es ahí cuando el contrato de protección maestra le puede ahorrar dinero y molestias.

Adquiera un Contrato de protección maestra ahora mismo y protéjase contra inconvenientes y gastos inesperados.

El Contrato de protección maestra también le ayuda a ampliar la vida de su electrodoméstico. Lo siguiente es lo que se incluye en el contrato:

- ✓ **Servicio experto** por parte de nuestros 12,000 especialistas profesionales de reparación
- ✓ **Servicio ilimitado sin costo** por partes y mano de obra en todas las reparaciones cubiertas
- ✓ **Garantía total** – reposición de su producto cubierto si ocurren más de tres fallas del producto dentro de doce meses
- ✓ **Reposición del producto** si el producto cubierto no se puede reparar
- ✓ **Revisión anual de mantenimiento preventivo** a su solicitud – sin cargo adicional
- ✓ **Ayuda telefónica rápida** – asistencia no técnica y de instrucciones sobre los productos reparados en su casa, además de una conveniente programación de reparaciones

✓ **Protección contra descargas eléctricas** para daños debido a fluctuaciones eléctricas

✓ **Reembolso por alquiler** si la reparación del producto cubierto toma más tiempo del prometido

Una vez adquiera el contrato, solo necesita una llamada telefónica para programar el servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche o programar la cita del servicio por Internet.

Sears cuenta con más de 12,000 especialistas profesionales de reparación, quienes tienen acceso a más de 4.5 millones de partes y accesorios de calidad. Este es el tipo de profesionalismo en el que puede contar para ayudar a prolongar la vida de su nueva compra para los años venideros. ¡Adquiera el Contrato de protección maestra hoy mismo!

Aplican ciertas limitaciones y exclusiones.

Para precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655.

Servicio de Instalación de Sears

Para la instalación profesional garantizada de Sears de electrodomésticos y artículos para el hogar como dispositivos para abrir puertas de garaje y calentadores de agua, en los EE.UU. llame al 1-800-4-MY-HOME®.

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 (U.S.A.) or maintenance agreement (Canada) on a product serviced by Sears:

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR™

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER™

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

SEARS

® Registered Trademark / ™ Trademark / ™ Service Mark of Sears, Roebuck and Co.
© Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica / ™ Marca de Servicio de Sears, Roebuck and Co.
™ Marque de commerce / ™ Marque déposée de Sears, Roebuck and Co.

© Sears, Roebuck and Co.