



## Gas Range

Slide-in models

Use & Care Guide

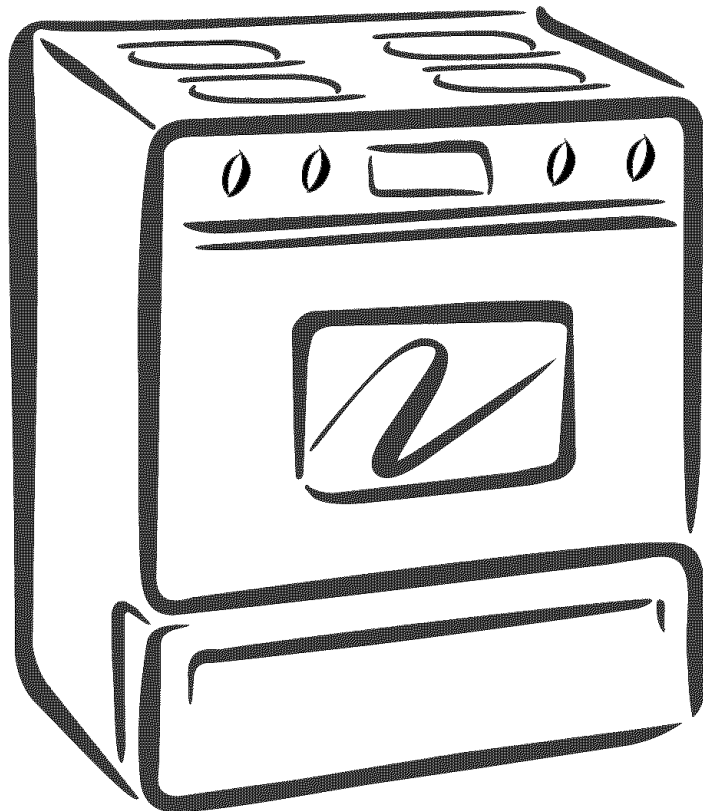
## Estufa de gas

Modelos deslizables

Manual de uso y cuidado

Models, Modelos 790.3667\*

\* = Color number, número de color



ENGLISH

ESPAÑOL

# Table of Contents

Slide-in Range Warranty .....	2	For a silent control panel .....	13
Product Record .....	2	Temperature Conversion .....	13
<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b> .....	<b>3-5</b>	Setting Oven Controls .....	<b>14-19</b>
Protection Agreements .....	6	Self-Cleaning .....	20-21
Grounding Instructions .....	7	General Cleaning .....	22-26
Conversion to Liquefied Petroleum Gas (or L.P. Gas) ....	7	Adjusting Your Oven Temperature .....	26
Range Features .....	8	Before You Call .....	27-28
Setting Surface Controls .....	9-11	Notes .....	29
Before Setting Oven Controls .....	12	Sears Service .....	30
Air circulation in the Oven .....	12	Español .....	31
Control Pad Functions .....	13		

## Slide-In Range Warranty

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

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

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

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

## Product Record

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

Model No. 790.

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

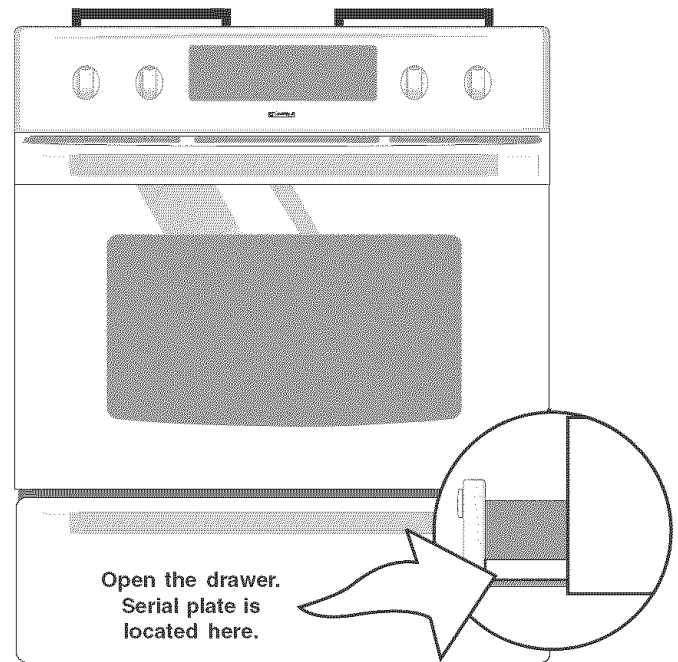
Date of purchase \_\_\_\_\_

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

## Please carefully read and save these instructions

This Use & Care Manual contains general operating instructions for your appliance and feature information for several models. Your product **may not** have all the described features. The graphics shown are representative. The graphics on your appliance may not look exactly like those shown. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining any appliance.

## Serial Plate Location



Open the drawer.  
Serial plate is  
located here.

# Important Safety Instructions

Read all instructions before using this appliance.

Save these instructions for future reference.

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

**⚠ WARNING** This symbol will help alert you to situations that may cause serious bodily harm, death or property damage.

**⚠ CAUTION** This symbol will help alert you to situations that may cause bodily injury or property damage.

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

## FOR YOUR SAFETY:

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

## ⚠ WARNING

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



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

- **Remove all tape and packaging before using the range.** Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range. Never allow children to play with packaging material.
- **Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 latest edition, and National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 latest edition, and local code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this range.

Sears Parts & Repair is the recommended repair service for this appliance. Know how to disconnect the electrical power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

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

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

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

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

**⚠ WARNING** Never use your appliance for warming up or heating up the room.

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

# Important Safety Instructions

- **Do not leave children alone**—Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **DO NOT TOUCH SURFACE BURNERS, AREAS NEAR THESE BURNERS, OVEN BURNERS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.** Both surface burners and oven burners may be hot even though flames are not visible. Areas near surface burners may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop, surfaces facing the cooktop, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and window.
- **Wear proper apparel**—Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.
- **Do not use water or flour on grease fires**—Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.
- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.

**⚠ WARNING** In case of fire or gas leak, be sure to turn off the main gas shutoff valve.

- **Use only dry potholders**—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot heating burners. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
- **Do not heat unopened food containers**—Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.
- **Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.**

**IMPORTANT**—Do not attempt to operate the oven during a power failure. If the power fails, always turn off the oven. If the oven is not turned off and the power resumes, the oven may begin to operate again. Once the power resumes, reset the clock and oven function.

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

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

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

**⚠ WARNING** Do not use stove top grills on the burner grates of sealed gas burners. If you use a stove top grill on a sealed gas burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be hazardous to your health.

- **Know which knob controls each surface burner.** Place a pan of food on the burner before turning it on, and turn the burner off before removing the pan.
- **Always turn the knob to the full LITE position when igniting top burners.** Visually check that burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.
- **Use proper pan size.** This appliance is equipped with one or more surface burners of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface burner. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface burner will also improve efficiency.
- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface burners.** To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend to adjacent surface burners.
- **Never leave surface burners unattended at high heat settings**—Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- **Protective liners**—Do not use aluminum foil to line surface burner pans, or oven bottom, except as suggested in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.
- **Glazed cooking utensils**—Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.

# Important Safety Instructions

- **Do not use Searing Grill on the cooktop.** The searing grill is not designed for use on the cooktop. Doing so may result in a fire.
- **Do not use decorative surface burner covers.** If a burner is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop or burners because the covers may cause overheating. Air will be blocked from the burner and cause combustion problems.
- **Do not touch a hot light bulb with a damp cloth.** Doing so could cause the bulb to break. Disconnect the appliance or turn off the power to the appliance before removing and replacing light bulb.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

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

## FOR GLASS COOKTOPS ONLY

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

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- **Use care when opening oven door or warmer drawer (if equipped)**—Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven/warmer drawer.
- **Keep oven vent ducts unobstructed.** The oven vent is located at the center rear of the cooktop. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items could melt or ignite.
- **Placement of oven/warmer drawer (if equipped) racks.** Always place oven racks in desired location while oven/warmer drawer (if equipped) is cool. If rack must be moved while oven is hot use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot heating elements in the oven/warmer drawer (if equipped). Remove all utensils from the rack before moving.
- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and its insert allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler insert with aluminum foil.** Exposed fat and grease could ignite.

## SELF-CLEANING OVENS

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

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

---

### Important Safety Notice

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

# PROTECTION AGREEMENTS

## In the U.S.A.

### Master Protection Agreements

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

*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 product. 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 four or more product failures occur within twelve months
- ✓ **Product replacement** if your covered product can't be fixed
- ✓ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge
- ✓ **Fast help by phone** – phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair, plus convenient repair scheduling
- ✓ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations
- ✓ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised

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

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

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

### Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. call **1-800-4-MY-HOME®**

## In Canada

### Maintenance Agreements

Your purchase has added value because you can depend on Sears HomeCentral® for service. With over 2400 Service Technicians and more than a million parts and accessories, we have the tools, parts, knowledge and skills to ensure our pledge: We Service What We Sell.

Your Kenmore® product is designed, manufactured and tested to provide years of dependable operation. But like all products, it may require service from time to time. The Sears Maintenance Agreement offers you an outstanding service program, affordably priced.

### The Sears Maintenance Agreement:

- Is your way to buy tomorrow's service at today's price
- Eliminates repair bills resulting from normal wear and tear
- Provides phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair
- Even if you don't need repairs, provides an annual Preventive Maintenance Check, at your request, to ensure that your product is in proper running condition.

**Some limitations apply. For more information about Sears Canada Maintenance Agreements, call 1-800-361-6665**

## Grounding Instructions

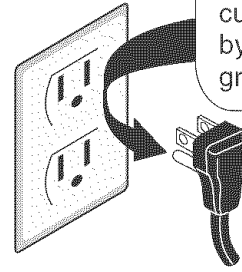
For personal safety, the cooktop must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be plugged into an electrical outlet that is correctly polarized and properly grounded.

**DO NOT** Operate the cooktop using a 2-prong adapter or an extension cord. If a 2-prong wall receptacle is the only available outlet, it is the personal responsibility of the consumer to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall receptacle installed by a qualified electrician.

See the **INSTALLATION INSTRUCTIONS** packaged with this cooktop for complete installation and grounding instructions.

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

Grounding type wall receptacle



Do not, under any circumstances, cut, remove, or bypass the grounding prong.

Power supply cord with 3-prong grounding plug

**⚠ WARNING** Avoid fire hazard or electrical shock. **DO NOT** use an adapter plug, an extension cord, or remove grounding prong from electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.

---

## Conversion to Liquefied Petroleum Gas (or L.P. Gas)

This natural gas range is designed to allow for conversion to Liquefied Petroleum (L.P.) Gas.

Only a qualified service agent should perform the L.P. conversion. If L.P. conversion is needed, contact **1-800-4-MY-HOME®** for assistance. The L.P. Conversion Kit is provided with this range and is located on the right panel (right side) of the range. Before installing the kit be sure to follow the L.P. Installation Instructions carefully.

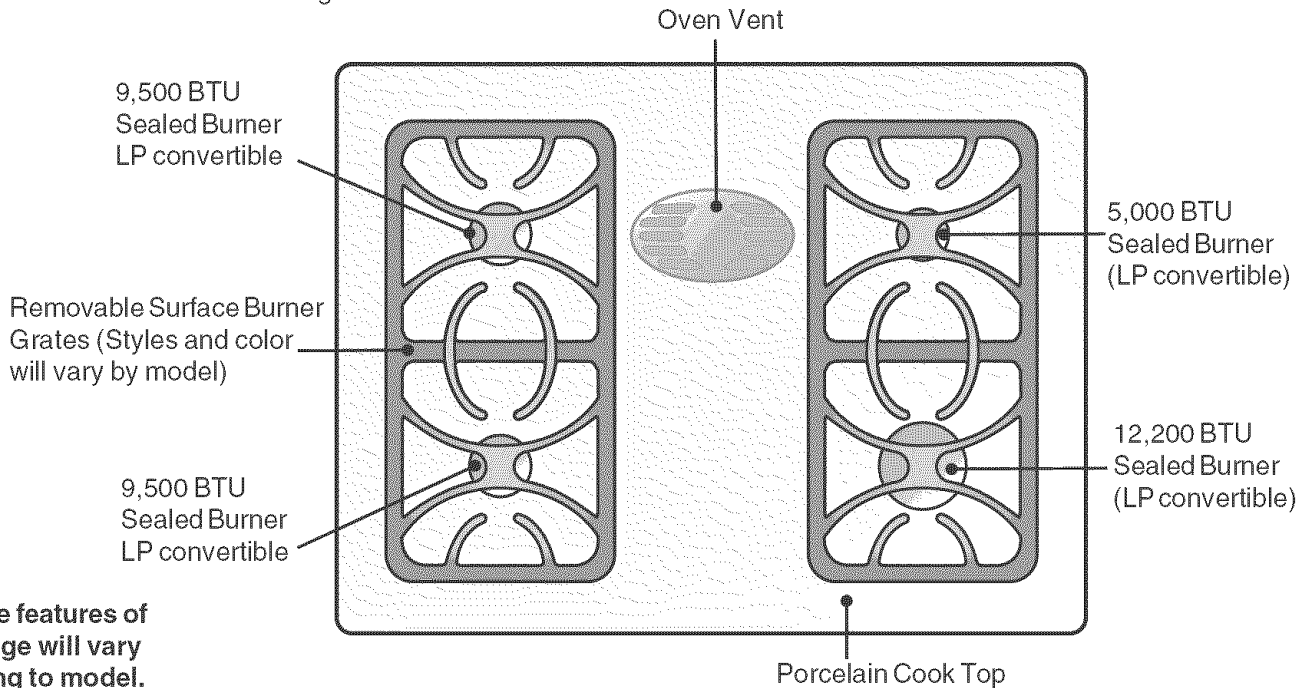
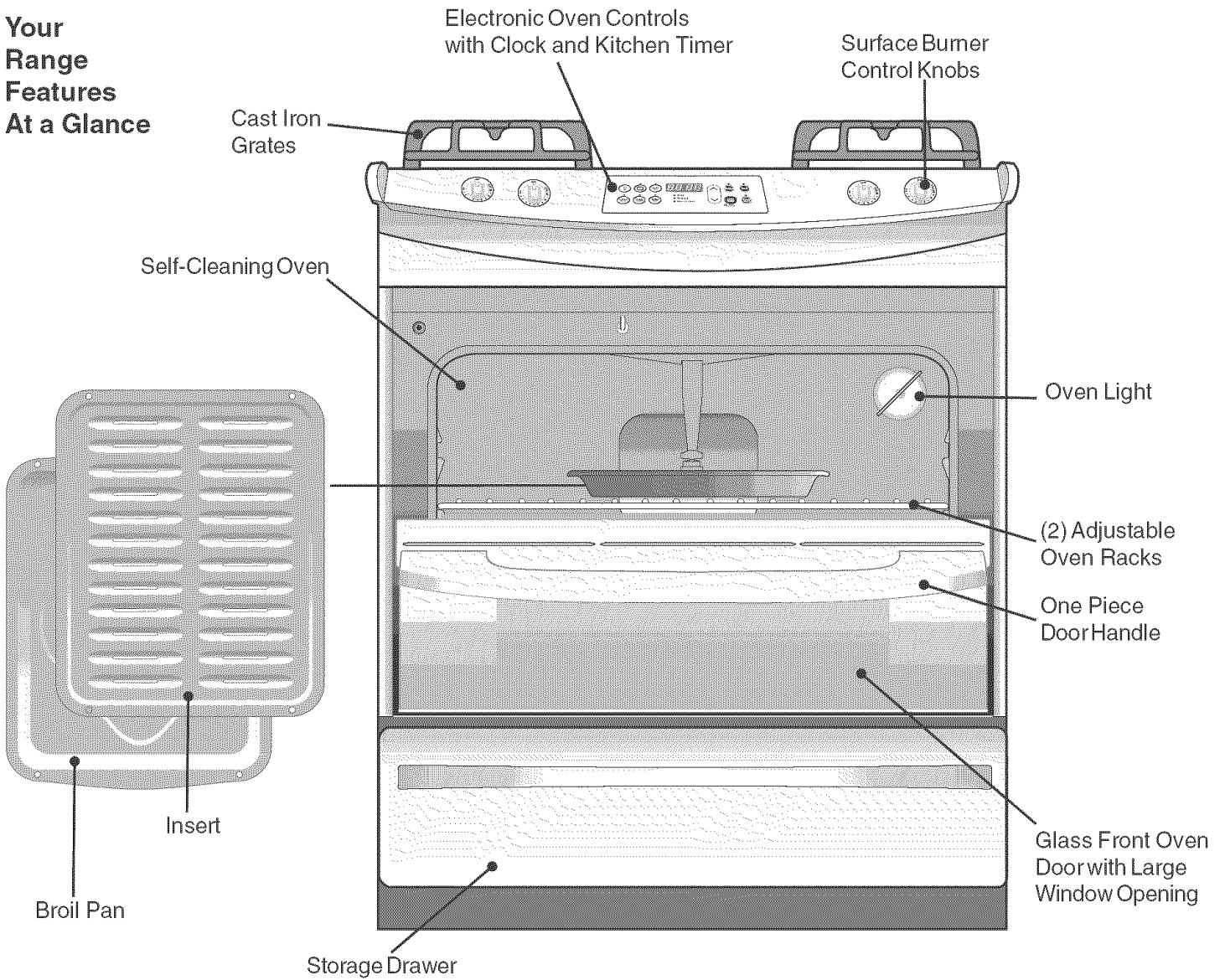
**⚠ WARNING** Personal injury or death from electrical shock may occur if the range is not installed by a qualified installer or electrician.

**⚠ CAUTION** Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by Sears Service Center.

ENGLISH

# Range Features

## Your Range Features At a Glance



**Note: The features of your range will vary according to model.**



# Setting Surface Controls

## Sizes of the Surface Gas Burners

Your appliance is supplied with the following 3 different surface gas burners:

- **Simmer Burner** (5,000 BTU)
- **2 Standard Burners** (9,500 BTU)
- **Power Burner** (12,200 BTU)

When setting up the range for the first time, make sure that the correct Burner Heads, Burner Caps and Burner Grates are located as shown in Figure 1.

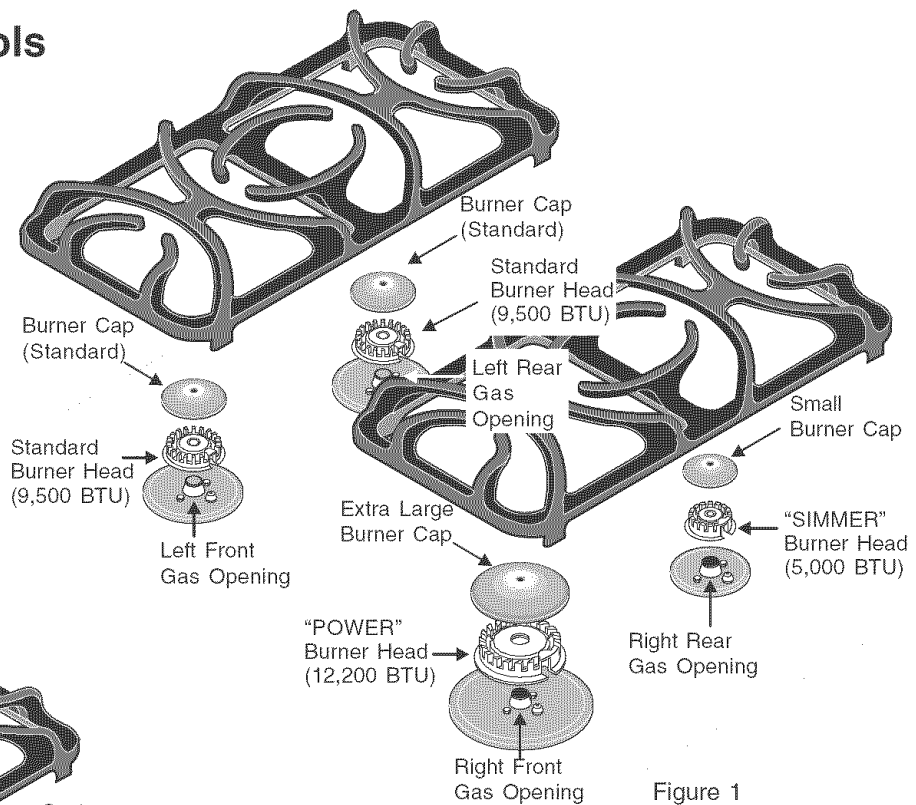


Figure 1

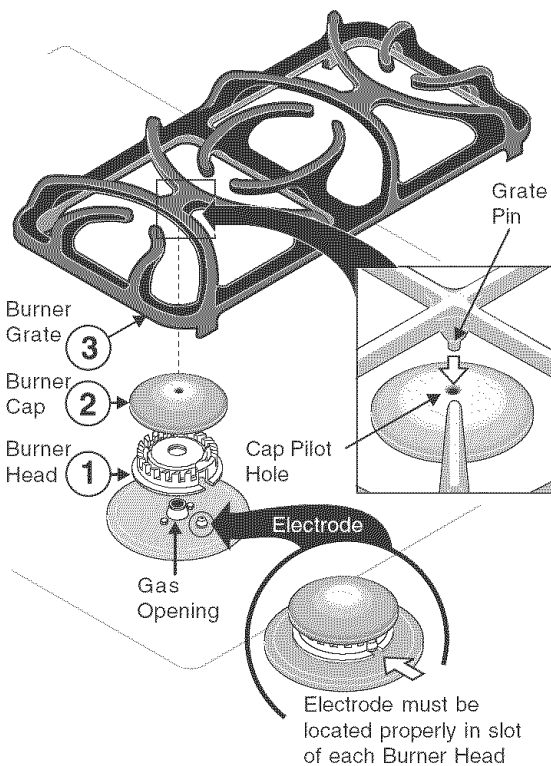


Figure 2

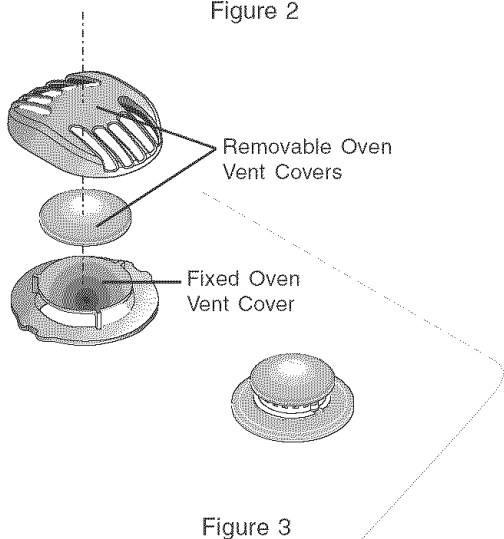


Figure 3

## Assembly of the Surface Burner Heads, Burner Caps, Burner Grates and Flue Covers

It is very important to make sure that all of the Surface Burner Heads, Surface Burner Caps and Surface Burner Grates are installed correctly and at the correct locations.

1. Place all 4 Burner Heads in the correct locations (See Figure 1). Make sure that the correct Burner Head is placed with the corresponding Gas opening and that the Electrode is located properly in the slot of each Burner Head (See Figure 2). Proper Burner Head placement insures that each Burner will have the correct spark required for surface gas ignition.
2. Place the correct Burner Caps at each of the burner locations (Burner Cap Pilot Hole must face up). Each of the 4 (four) Burner Heads **MUST** have a Burner Cap installed to insure proper ignition and gas flame size and must be in place with the Pilot Hole facing up **BEFORE** placing the Burner Grates (See Figure 2).
3. Place the 2 (two) cast iron Burner Grates supplied with the range. Carefully line-up the 2 Grate Pins on each Grate with the Cap Pilot Holes in the 2 Burner Caps on each side of the range. **DO NOT** force the Burner Grates onto the Burner Caps. Forcing the grates down onto improperly installed Burner Heads and Burner Caps may damage the gas burners. Each Burner Cap is designed with a Cap Pilot Hole in the top center of the Cap. Visually check that **ALL** the Grate Pins line up into the Burner Cap Pilot Holes (See Figure 2). Properly installed Burner Grates will rest with all four Grate legs on the glass cooktop.
4. Place the 2 (two) removable oven vent covers over the fixed oven vent cover as shown on figure 3.

**REMEMBER — DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS OPENING.** Always keep the Burner Caps and Burner Heads in place whenever the surface burners are in use.

# Setting Surface Controls

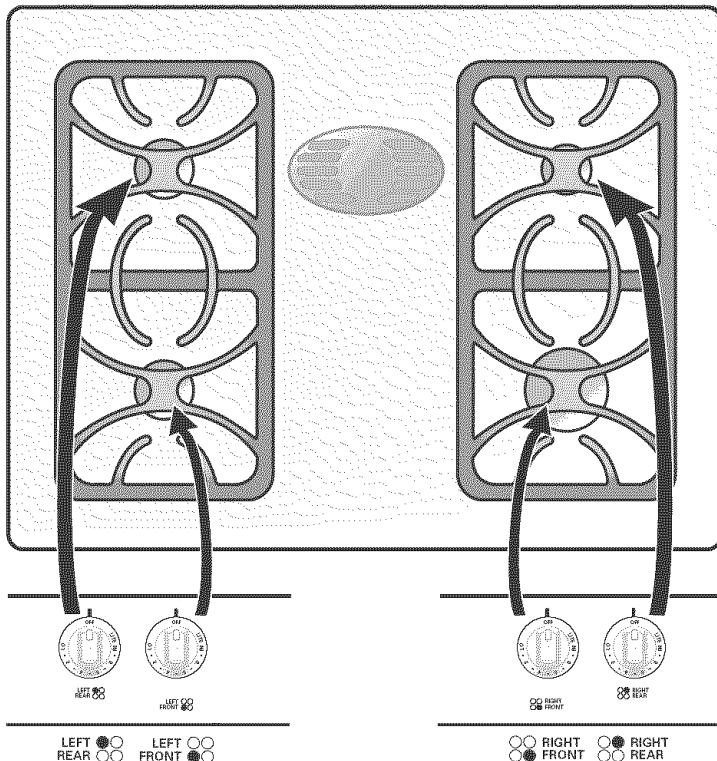


Figure 1

## Control Locations of the Gas Surface Burners

Your range is equipped with gas surface burners with 3 different BTU ratings. The ability to heat food quicker and in larger volumes increases as the burner size increases.

The small **SIMMER** burner is best used for simmering delicate sauces, etc. This burner is located at the right rear burner position on the cooktop (see figure 1).

The **STANDARD** burners can be used for most surface cooking needs. The 2 burners are located at the left front and rear burner positions on the cooktop (see figure 1).

The **POWER** burner is best used for bringing large quantities of liquid rapidly up to temperature or when preparing larger quantities of food. The POWER burner is located at the left front burner position on the cooktop (see figure 1).

Regardless of size, always select cookware that is suitable for the amount and type of food being prepared. Select a burner and flame size appropriate to the pan. Never allow flames to extend beyond the outer edge of the pan.

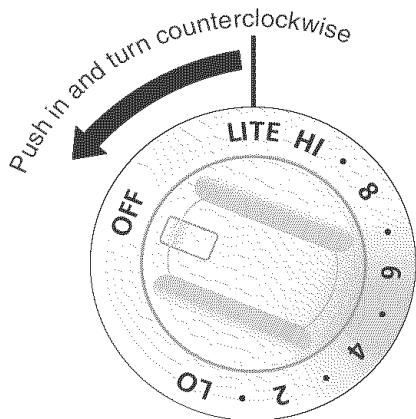


Figure 2

## Operating the Gas Surface Controls:

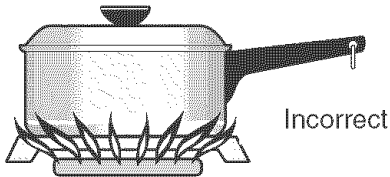
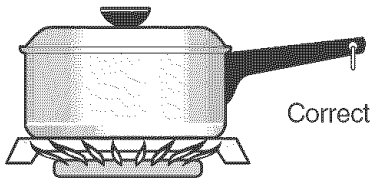
1. Place cooking utensil on surface burner.
2. Push the surface control knob down and turn **counterclockwise** out of the OFF position.
3. Release the knob and rotate to the LITE position (see figure 2). Note: All four electronic surface ignitors will spark at the same time. However, only the burner you are turning on will ignite.
4. Visually check that the burner has a flame.
5. Turn the control knob **counterclockwise** to the desired flame size. The control knobs do not have to be set at a particular setting. Use the knob indicator settings to adjust the flame as needed. **DO NOT** cook with the surface control knob in the LITE position. (The electronic ignitor will continue to spark if the knob is left in the LITE position.)

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

In the event of an electrical power outage, the surface burners can be lit manually. To light a surface burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the surface control knob to **LITE**. After burner lights turn the knob to desired setting. Use caution when lighting surface burners manually.

# Setting Surface Controls

## Setting Proper Surface Burner Flame Size



**For most cooking** - start on the highest control setting and then turn to a lower one to complete the process. Use the recommendations below as a guide for determining proper flame size for various types of cooking. The size and type of utensil used and the amount of food being cooked will influence the setting needed.

### \*Flame Size

High Flame  
Medium Flame  
Low Flame

### Type of Cooking

Start most foods; bring water to a boil; pan broiling.  
Maintain a slow boil; thicken sauces, gravies; steaming.  
Keep foods cooking; poach; stewing.

Never extend the flame beyond the outer edge of the utensil. A higher flame simply wastes heat and energy, and increases the risk of being burned by the gas flame.

**For deep fat frying** - use a thermometer and adjust the surface control knob accordingly. If the fat is too cool, the food will absorb the fat and be greasy. If the fat is too hot, the food will brown so quickly that the center will be undercooked. Do not attempt to deep fat fry too much food at once as the food will neither brown nor cook properly.

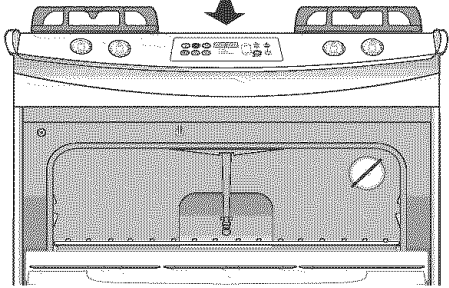
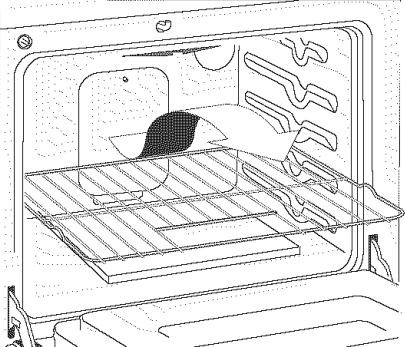
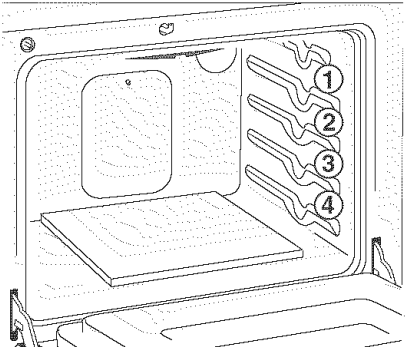
**\*Note: Settings are based on using medium-weight metal or aluminum pans. Settings may vary when using other types of pans.** The color of the flame is the key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted room. Each cone of flame should be steady and sharp. Adjust or clean burner if flame is yellow-orange.

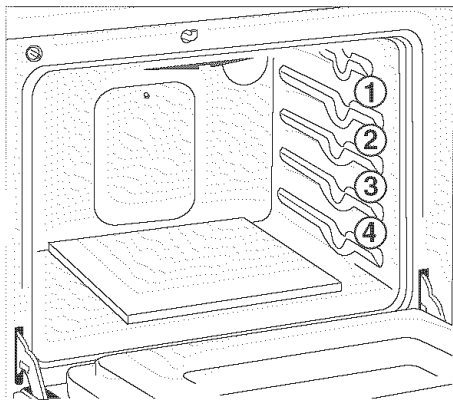
# Before Setting Oven Controls

**CAUTION** Some models are equipped with a blower which runs in baking and self-cleaning mode to keep all internal components at a cool temperature. The blower may keep running even if the range has been turned off, until the components have cooled down.

## Arranging Oven Racks

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

<p><b>Oven Vent Location</b></p> <p>The oven vent is located in the center rear on the cooktop. When the oven is on, warm air passes through the vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. <b>DO NOT BLOCK OVEN VENT.</b> Never close off the openings with aluminum foil or any other material.</p>	<p><b>Removing and Replacing Oven Racks</b></p> <p><b>To remove</b>, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out. <b>To replace</b>, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.</p>	<p><b>Arranging Oven Racks</b></p> <p><b>To bake on a single rack</b>, place the rack in position 2 or 3. <b>To bake on 2 racks</b>, place the racks in positions 2 and 3.</p>
<p><b>OVEN VENT</b></p> 		



### RECOMMENDED RACK POSITIONS FOR BROILING, BAKING & ROASTING

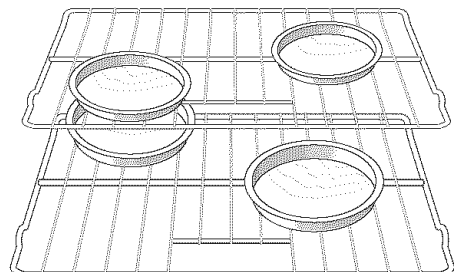
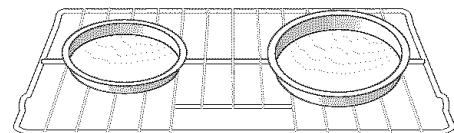
Food	Rack position
Broiling meats, chicken or fish	1 or 2
Cookies, cakes, pies, biscuits & muffins	2 or 3
Frozen pies, angel food cake, yeast, bread, casseroles, small cuts of meat or poultry	4
Turkey, roast or ham	4

Note: Always use caution when removing food.

## Air Circulation in the Oven

If using 1 rack, place in center of oven. If using multiple racks, stagger cookware as shown.

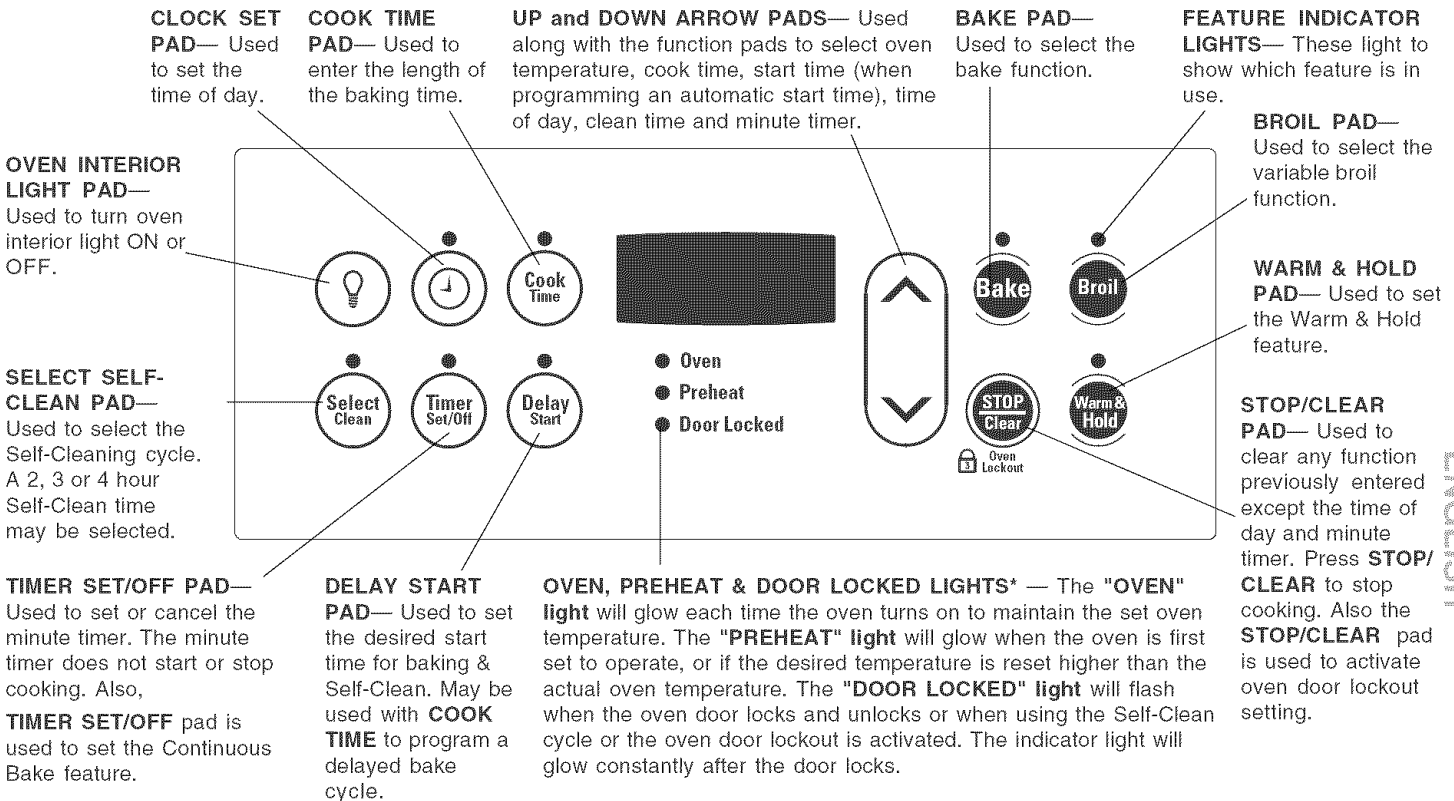
For best air circulation and baking results allow 2-4" (5-10 cm) around the cookware for proper air circulation and be sure pans and cookware do not touch each other, the oven door, sides or back of the oven cavity. The hot air must circulate around the pans and cookware for even heating.



# Control Pad Functions

**Note:** The appearance of your oven control may differ slightly from the one illustrated below. However, all functions are the same. Also, push buttons or pads may be shaped differently than those appearing in this Use and Care Guide.



**READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN.** For satisfactory use of your oven, become familiar with the various functions of the oven as described below.



ENGLISH

\*Note: The **OVEN** indicator light on the electronic display will turn ON and OFF when using the Bake feature and during preheat. This is normal and indicates that the oven is cycling to maintain the selected baking temperature. When the preheat indicator light turns OFF, your oven is ready.






## For a silent control panel

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

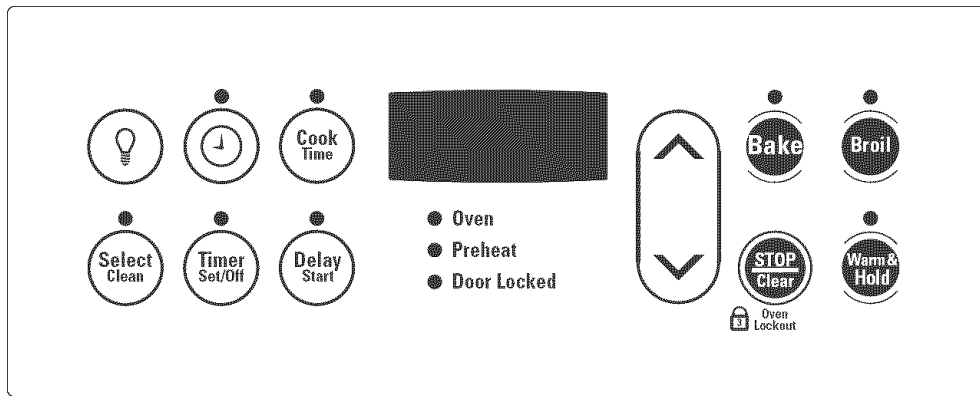
## Temperature conversion

The electronic oven control is set to operate in °F (Fahrenheit) when shipped from the factory. The oven can be programmed for any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 287°C).

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

1. Press . "—" appears in the display.
2. Press and hold the  until "HI" appears in the display.
3. Press and hold  until °F or °C appears in the display.
4. Press the  or  to change °F to °C or °C to °F.
5. Press any control pad to return to normal operating mode.

## Setting Oven Controls



**Note:** The time of day **must** first be set in order to operate the oven.

### To Set the Clock

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

1. Press once (do not hold pad down).
2. Within 5 seconds, press and hold the or until the correct time of day appears in the display.  
**Note:** The clock cannot be changed during any timed bake or Self-Clean cycle.

### To Set the Minute Timer:

1. Press .
2. Press the to increase the time in one minute increments. Press and hold the to increase the time in 10 minute increments. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.  
**Note:** If the pad is pressed first, the timer will advance to 11 hours and 59 minutes.
3. The display shows the timer countdown in minutes until 1 minute remains. Then the display will countdown in seconds.
4. When the set time has run out, the timer will beep 3 times. It will then continue to beep 3 times every 60 seconds until is pressed.

**Note:** The indicator light located above the pad will glow while the minute timer is active.

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

### To Change the Minute Timer while it is in use:

While the timer is active and shows in the display, press and hold the or to increase or decrease the time.

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









**Note:** To turn the **time of day** display **OFF** or **ON** in the display press and hold for 15 seconds (the control will beep once) and then release. This feature does not remove the set time of day from the memory of the control. When the display is turned **OFF** the time of day will re-appear for a few seconds any time the pad is touched.

## Setting Oven Controls (cont'd)




### To Set or Change the Temperature for Baking

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 287°C).

#### To Set the Controls for Baking:

1. Press . "— — — °" appears in the display.
2. Within 5 seconds, press the  or . The display will show "350°F (177°C)." By pressing and holding the  or , the temperature can then be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
3. As soon as the  or  pad is released, the oven will begin heating to the selected temperature. When the displayed temperature reaches the desired baking temperature, the preheat indicator light will turn OFF and the control will beep 3 times.
4. To cancel baking, press .



#### To Change the Oven Temperature after Baking has Started:

1. Press  and make sure the bake temperature is displayed.
2. Press the  or  pad to increase or decrease the set temperature.

### To Set Control for Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving

The oven control has a built-in 12 Hour Energy Saving feature that will shut off the oven if the control is left on for more than 11 hours and 59 minutes. The oven can be programmed to override this feature for continuous baking.



#### To set control for continuous baking:

1. Press and hold  down for 5 seconds until tone is heard, " — — hr" will appear in display for continuous cooking. The current time of day will return to the display.
2. To cancel the Continuous Bake function, press  and hold for 5 seconds until tone is heard. "12hr" will appear in display indicating that the control has returned to the 12 Hour Energy Saving feature.

### To Set Control for Oven Lockout

The control can be programmed to lock the oven door and lockout the oven control pads.



#### To set Control for Oven Lockout feature:

1. Press  and hold for 3 seconds. "Loc" will appear in display, the "Door Locked" indicator light will flash and the motor driven door lock will begin to close automatically. **DO NOT open oven door** while the indicator light is flashing. Allow about 15 seconds for the oven door to lock. Once the oven door is locked, the current time of day will appear in the display.
2. To cancel the Oven Lockout feature, press  and hold for 3 seconds. The control will unlock the oven door and resume normal operation.

**Note: If any control pad is pressed while in the Oven Lockout mode, "Loc" will appear in the display until the control pad is released.**









## Setting Oven Controls (cont'd)

### To Set the Timed Bake and Delay Start Features












The  **COOK TIME** and  **DELAY START** pads operate the features that will turn the oven ON and OFF at the times you select in advance. The oven can be programmed to start immediately and shut off automatically (Timed Bake) or to begin baking at a later time with a delayed start time (Delay Start).

Note: During Timed Bake the preheat indicator light will not function.


### To Program the Oven to Begin Baking Immediately and To Shut Off Automatically (Timed Bake):

1. Be sure that the clock shows the correct time of day.
2. Place the food in the oven.
3. Press . " — — — ° " appears in the display.
4. Within 5 seconds, press the  or . The display will show "350°F (177°C)." By holding the  or , the temperature can then be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
5. Press . "0:00" will flash in the display (HR:MIN).
6. Press the  or  until the desired baking time appears in the display.
7. The oven will turn ON and begin heating.

### To Program Oven for a Delayed Start Time and to Shut-Off Automatically (Delayed Start Bake):

1. Be sure that the clock shows the correct time of day.
2. Place the food in the oven.
3. Press . " — — — ° " appears in the display.
4. Within 5 seconds, press the  or . The display will show "350°F (177°C)." By holding the  or , the temperature can then be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
5. Press . "0:00" will flash in the display (HR:MIN).
6. Press the  or  until the desired baking time appears.
7. Press . The earliest possible start time will appear in the display.
8. Press the  or  until the desired start time appears in the display.
9. Once the controls are set, the control calculates the time when baking will stop in order to start at the time you have set.
10. The oven will turn ON at the delayed start time and begin heating.

### When the Set Bake Time Runs Out:

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

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

1. Press the function pad you want to change.
2. Press the  or  to adjust the setting.

**CAUTION** Use caution with the Timed Bake and Delayed Start features. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.





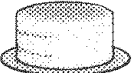


# Setting Oven Controls (cont'd)

## Oven Baking Informations






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

The cooking times and temperatures needed to bake a product may vary slightly from your previously owned appliance. Refer to “**Recalibrating Your Oven Temperature**” section.

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

## Setting Oven Controls (cont'd)

### To Set for Broiling:

1. Arrange the oven rack while oven is still cool. Position the rack as suggested in the **Broil Rack Position Table** below.
2. Press **Broil**. " — — " will appear in display.
3. Press and hold the  or  until the desired broil setting level appears in the display. Press the  for **HI** broil or the  for **LO** broil. Most foods may be broiled at the **HI** broil setting. Select the **LO** broil setting to avoid excess browning or drying of foods that should be cooked to the well-done stage.
4. Place the insert on the broil pan, then place the food on the insert (See Fig. 1). **DO NOT** use the broil pan without the insert or cover the insert with **aluminum foil**. The exposed fat could ignite.
5. Place the pan on the oven rack. **Close the oven door.**
6. Broil on one side until food is browned. Turn and broil food on 2nd side.  
**Note:** Always pull the oven rack out to the stop position before turning or removing the food.
7. When broiling is finished, press .

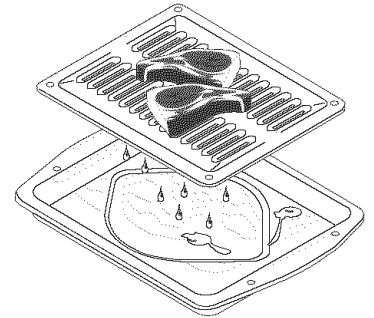


Figure 1

Note: The broiler pan and the insert allows grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler. **DO NOT** use the pan without the insert. **DO NOT** cover the insert with foil; the exposed grease could ignite.

### Broil Rack Position Table (Refer to Fig. 2)

#### Rack Position from Top Food category

1st rack position	Medium-rare steaks & hamburgers
2nd rack position	Fish, medium steaks & pork chops
3rd rack position	Well-done foods such as chicken & lobster

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

### To Operate the Oven Light

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



to turn the interior oven light ON and OFF whenever the oven door is closed.

The interior oven light is located at the upper right rear wall of the oven interior and is covered with a glass shield held by a wire holder. The glass shield must be in place whenever the oven is in use. To change the interior oven light, see "Changing the Oven Light" in the **General Care & Cleaning** section.

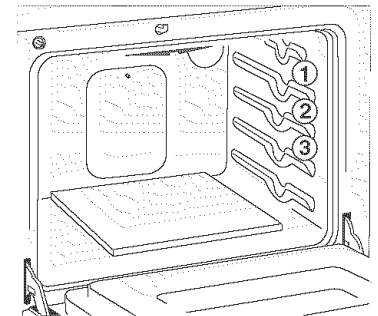







Figure 2

## Setting Oven Controls (cont'd)





### Setting the Warm & Hold™ Feature

The  pad turns ON the Serve Warm & Hold feature and will maintain an oven temperature of 170° F (77°C). The **Warm & Hold** feature will keep oven baked foods warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours the Warm & Hold feature will shut the oven OFF automatically. The Warm & Hold feature may be used without any other cooking operations or can be used after cooking has finished using **TIMED BAKE** or **DELAY START BAKE**.

#### To set Warm & Hold:

1. Arrange interior oven racks and place baked food in oven. If the food is already in the oven go to step 2.
2. Press . " — —" will appear in the display and the Warm & Hold indicator light above the pad will turn ON.  
Note: If no further pads are touched within 6 seconds the request to turn ON Warm & Hold will be cleared.
3. Press  or  to start.
4. To turn Warm & Hold OFF at any time press . The Warm & Hold indicator light above the pad will turn OFF.

#### To set Warm & Hold to turn ON automatically:

1. Arrange interior oven racks and place food in oven. Set the oven properly for **Timed Bake** or **Delay Start Bake**.
2. Press . " — —" will appear in the display and the Warm & Hold indicator light above the pad will turn ON.
3. Press  or  to start. Warm & Hold is set to turn ON automatically after Timed Bake or Delayed Start Bake has finished.
4. To turn Warm & Hold OFF at any time press . The Warm & Hold indicator light above the pad will turn OFF.

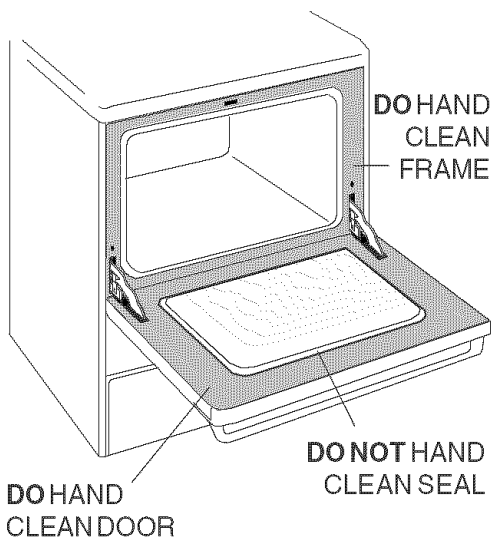
## Self-Cleaning

**CAUTION** During the Self-Cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to the touch. **DO NOT** leave small children unattended near the appliance.

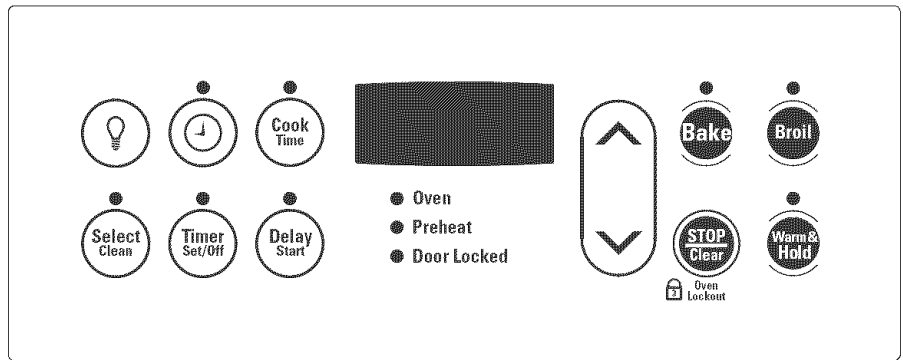
**CAUTION** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

**CAUTION** **DO NOT** line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with **aluminum foil**. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).

**CAUTION** **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution when opening the door after the Self-Cleaning cycle is completed. The oven may still be **VERY HOT**.



Note: See additional cleaning information for the oven door in the **General Care & Cleaning** section.



### Self-Cleaning Oven

A Self-Cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above cooking temperatures) which eliminate soils completely or reduces them to a fine powdered ash you can wipe away with a damp cloth.

#### Adhere to the following cleaning precautions:

- **DO NOT** use oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the Self-Cleaning oven.
- **DO NOT** clean the oven door gasket. The woven material of the oven door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.
- **DO NOT** use any cleaning materials on the oven door gasket. Doing so could cause damage.
- **Remove the broiler pan and insert, all utensils and any aluminum foil. These items cannot withstand high cleaning temperatures.**
- Oven racks do not have to be removed. If they are not removed during the Self-Clean cycle their color will turn slightly blue and the finish will be dull. If left in, after the cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the oven racks with wax paper or a cloth containing a small amount of salad oil (this will make the racks glide easier into the rack position).
- **Remove any excessive spillovers** in the oven cavity **before** starting the Self-Cleaning cycle. To clean, use hot, soapy water and a cloth. Large spillovers can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures. **DO NOT** allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may leave a dull spot even after cleaning.
- Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket and the small area at the front center of the oven bottom. These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean with soap and water.

NOTE: Prior to setting the Self-Clean cycle, any spills remaining on the oven bottom should be removed.








# Self-Cleaning (cont'd)

## Self-Clean Time Length


For satisfactory results, use a 2 hour Self-Clean cycle for **light soils** and a 3 hour cycle for **average** or a 4 hour cycle for **heavy soils**. **NOTE:** The kitchen area should be well ventilated using an open window, ventilation fan or exhaust hood during the Self-Clean cycle. This will help eliminate the normal odors associated with the Self-Clean cycle.

## To Set the Controls for a Self-Clean Cycle or a Delayed Start Self-Clean Cycle:

(**Note:** If you do not want to start a **Delayed** Self-Clean Cycle, skips steps 2 & 3.)

1. Be sure the clock shows the correct time of day.
2. Press . The " : " in the time of day will flash.
3. Press and hold the  pad to scroll to the time to start the delayed Self-Clean cycle. Release the pad when the desired time is displayed.
4. Press . " — — — " appears in the display.
5. Press the  or  once. "3:00" appears in the display for a 3 hour cycle. To change to a 2 hour cycle press . "2:00" appears in the display or to select a 4 hour cycle press . "4:00" appears in the display.  
As soon as the controls are set, the motor driven lock will begin to close automatically and the "LOCK" indicator light will flash. **DO NOT** open the oven door while the light is flashing (it takes about 15 seconds for the oven door to lock).
6. "CLn" will appear in the display during the Self-Clean cycle and the "LOCK" light will glow until the Self-Cleaning cycle is complete or cancelled and the oven temperature has cooled.


## When the Self-Clean Cycle is Completed:

1. The time of day or "End" will appear in the display window and the "Clean" and "LOCK" light will continue to glow.
2. Once the oven has cooled down for about 1 HOUR and the "LOCK" light has gone out, the oven door can be opened.
3. If "End" is in the display and the Select Clean indicator light remains ON, press . The time of day will appear in the display.

**NOTE:** When the oven is cool, wipe away any residue or powdered ash with a damp cloth or paper towel.

## Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle

If it becomes necessary to stop or interrupt a Self-Cleaning cycle:

1. Press .
2. Once the oven has cooled down for about 1 HOUR and the "LOCK" light has gone out, the oven door can be opened.
3. Restart the Self-Clean cycle once all conditions have been corrected.

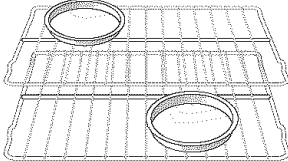
**CAUTION** To avoid possible burns use care when opening the oven door after the Self-Cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape.

**CAUTION** **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution and avoid possible burns when opening the door after the Self-Cleaning cycle has completed. The oven may still be VERY HOT.

# General Care & Cleaning

## Cleaning Various Parts of Your Range

Before cleaning any part of the oven, be sure all controls are turned OFF and the range is COOL. REMOVE SPILLOVERS AND HEAVY SOILING AS SOON AS POSSIBLE. REGULAR CLEANINGS NOW WILL REDUCE THE EXTENT AND DIFFICULTY OF MAJOR CLEANING LATER.

Surfaces	How to Clean
Aluminum (trim pieces) & Vinyl	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.
Glass, Painted and Plastic Body Parts, Control Knobs & Decorative Trim Pieces	<i>For general cleaning</i> , use hot, soapy water and a cloth. <i>For more difficult soils and built-up grease</i> , apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. <b>DO NOT</b> use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch.
Control Panel	<i>Before cleaning the control panel</i> , turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean as instructed above. Squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.
Porcelain Enamel Burner Grates, Cooktop Surface, Below Cooktop, Broiler Pan & Insert, Door Liner, Oven Bottom & Burner Drip Pans	Clean burner grates, broiler pan and insert in the dishwasher and dry upon removal. If soils are not removed, follow the cooktop cleaning instructions below.  Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. <i>If necessary</i> , cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. <b>DO NOT</b> use spray oven cleaners on the cooktop.
Stainless Steel (some models) Oven door & drawer front panel	Clean <b>stainless steel</b> with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and a cloth. <b>Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines.</b> Do not use harsh scrubbing cleaners. Only use kitchen cleaners that are especially made for cleaning stainless steel. Always be sure to rinse the cleaners from the surface as bluish stains may occur during heating that cannot be removed.
Oven Racks 	Oven racks may be removed or left in the oven during the Self-Clean cycle for cleaning. If removed, clean by using a mild, abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry.  If the racks are cleaned in the Self-Clean cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the Self-Clean cycle is complete, and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of salad oil (this will make the racks glide easier into the racks positions).
Oven Door	Use soap & water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. <b>DO NOT</b> immerse the door in water. <b>DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents.</b> <b>DO NOT</b> use oven cleaners, cleaning powders or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.  <b>DO NOT</b> clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material, on Self-Cleaning models, which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove this gasket.

## General Care & Cleaning (cont'd)

### Cleaning the Burner Grates, Burner Caps, Burner Heads

The Burner Grates, Burner Caps, and Burner Heads should be routinely cleaned. Keeping the burner ports clean will prevent improper ignition and an uneven flame at each burner position. Refer to the following instructions:

**To Remove and Replace the Surface Burner Grate, Surface Burner Cap and Surface Burner Head** - Remove in the following order; (1st) Surface Burner Grate, (2nd) Surface Burner Cap, (3rd) Surface Burner Head (See Figure 1).

Reverse the procedure above to replace the Surface Burner Cap, Surface Burner Head and Surface Burner Grate. **Do not remove any burner parts from the cooktop until the burner parts have completely cooled and are safe to handle. Do not operate the surface burners without the Surface Burner Caps, Surface Burner Heads and Surface Burner Grates properly in place.**

**To Clean the Burner Caps, Burner Heads and Grates** - Use a soap-filled scouring pad or a mild abrasive cleanser to clean the surface burner caps and surface burner heads. The Grates and the outer vent covers are designed to be Dishwasher safe for cleaning. The ports (or slots) around the burner heads must be routinely cleaned. If residue still remains in these ports, use a small-gauge wire or needle to clean the slots or holes. For proper flow of gas and ignition of the burner—**DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS GAS OPENING. ALWAYS** keep the surface burner cap and surface burner head in place whenever a surface burner is in use.

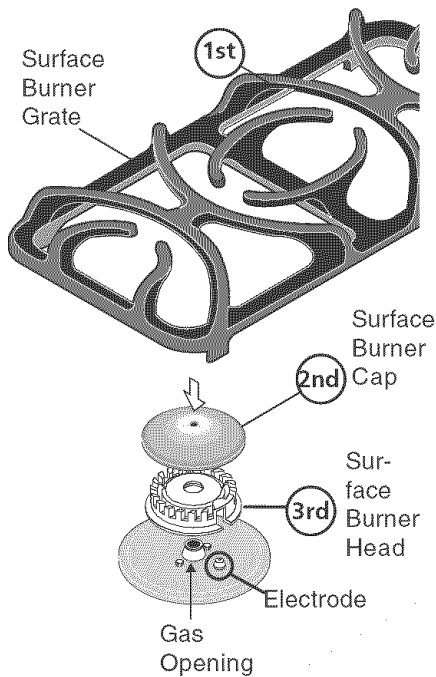
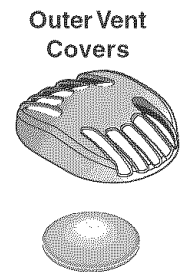
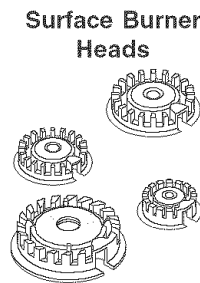
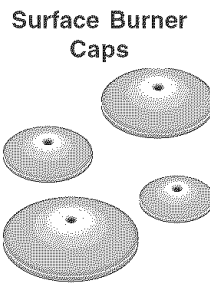
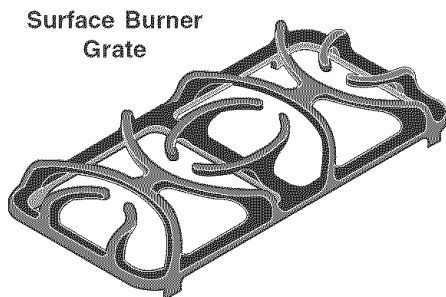
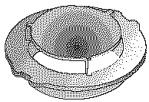


Figure 1



**THE COOKTOP IS NOT REMOVABLE.** Do not attempt to remove or lift the cooktop.

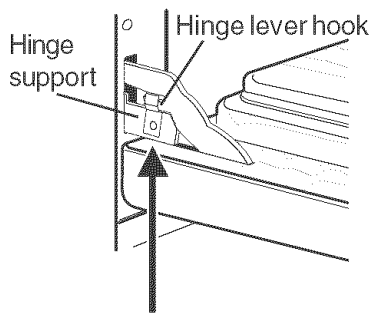


**THE FIXED OVEN VENT IS NOT REMOVABLE.** Do not attempt to remove the fixed oven vent cover.

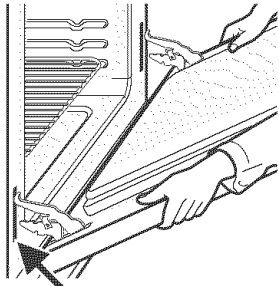
**CAUTION** Use caution when replacing the burner cap so the electrode is not damaged. This may cause a delayed ignition or prevent the burner from igniting.

**CAUTION** Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to perform satisfactorily must be made by Sears Service. Call 1-800-4-MY-HOME® (See back cover).

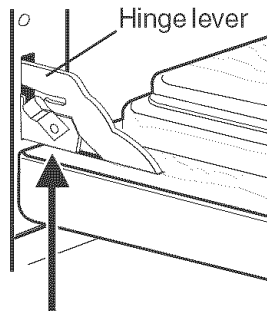
## General Care & Cleaning (cont'd)



Lock engaged for door removal  
Figure 1



HINGE SLOT - Door removed  
from the oven  
Figure 2



Lock in normal position  
Figure 3

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

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

### Removing and Replacing the Oven Door

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

#### To Remove Oven Door:

1. Open the door to the fully opened position.
2. Pull up the lock located on both hinge supports and engage it in the hinge lever hooks (Figure 1). You may have to apply a little downward pressure on the door to pull the locks fully over the hinge lever hooks.
3. Grab the door by the sides and pull the bottom of the door up and toward you to disengage the hinge supports. Keep pulling the bottom of the door toward you while rotating the top of the door toward the range to completely disengage the hinge levers (Figure 2).
4. To clean oven door, follow the instructions provided in the **General Care & Cleaning** table.

#### To Replace Oven Door:

1. Grab the door by the sides; place the hinge supports in the hinge slots. Open the door to the fully opened position.
2. Disengage the lock from the hinge lever hooks on both sides (Figure 3).  
Note: Make sure the hinge supports are fully engaged before unlocking the hinge levers.
3. Close the oven door.

**Special Door Care Instructions** - Most oven doors contain glass that can break.

Read the following recommendations:

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



## General Care & Cleaning (cont'd)

### Removing and Replacing the External Door Glass Panel

Applicable only to models with an external glass panel not held with frame. This design allows you to clean the inside face of the exterior door panel as well as the hidden face of the door inner glass.

#### To Remove the External Door Glass Panel:

1. Remove the door as described in **Removing and Replacing the Oven Door** section and lay the door flat.
2. Using a screwdriver, remove the 5 screws fastening the glass & molding assembly.
3. Grasp both sides of the glass panel and slowly pull it out of the door upper molding. Lay the glass flat.

#### To Replace the External Door Glass Panel:

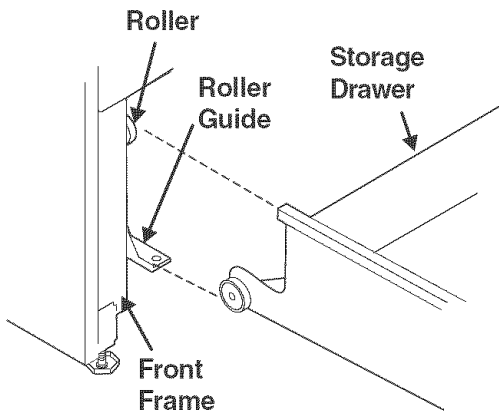
1. Grasp the sides of the glass panel carefully insert the glass into the door top molding.
2. Replace the 5 locking screws.
3. Replace the door onto the range.

**CAUTION** Handle the glass panel with care. When dropped on a corner, the glass panel may shatter. This can cause several persons injury.

### Storage Drawer

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

To open the storage drawer, push the drawer in gently and it will spring open. To close, push the drawer until you hear a click, which indicates that the spring is compressed, and the drawer is closed.



### Removing and Replacing Storage Drawer

#### To remove the drawer:

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

#### To replace the drawer:

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

## General Care & Cleaning (cont'd)

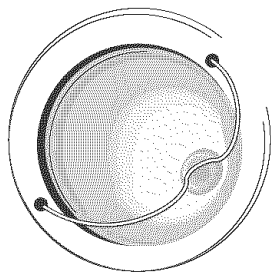
### Changing Oven Light

**⚠ CAUTION** Be sure the oven is unplugged and all parts are COOL before replacing the oven light bulb. Do not turn the oven light on during a self-cleaning cycle. High temperature will reduce lamp life.

On some models an interior oven light will turn on automatically when the oven is opened.

The oven light may be turned on when the door is closed by using the oven light switch located on the Electronic Oven control.

The oven light bulb is covered with a glass shield held in place by a wire holder. **THIS GLASS SHIELD MUST ALWAYS BE IN PLACE WHEN THE OVEN IS IN USE.**



#### To Replace the Light Bulb:

**⚠ CAUTION** BE SURE OVEN IS COOL

1. Turn the power off at the main source.
2. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.
3. Replace bulb with a 40 Watt appliance bulb only.
4. Press wire holder to one side to release glass shield, change bulb and be sure to replace glass shield.

---

## Adjusting the Oven Temperature

Your oven control has been precisely set at the factory. This setting may differ from your previous oven however, so your recipe times may not give you the results you expect. If you think that the oven is cooking too hot or too cool for your recipe times, you can adjust the control so that the oven cooks hotter or cooler than the temperature displayed.

#### To Adjust Oven Temperature:

1. Press **Bake**.
2. Set the temperature to 550°F (287°C) by pressing and holding the **▲**.
3. Within 2 seconds, press and hold **Bake** until the 2 digit display appears. Release **Bake**. The display now indicates the amount of degrees offset between the original factory temperature setting and the current temperature setting. If the oven control has the original factory calibration, the display will read "0."
4. The temperature can now be adjusted up or down 35°F or 17°C, in 5°F or 1°C steps by pressing and holding the **▲** or **▼**. Adjust until the desired amount of offset appears in the display. When lowering the oven temperature, a minus sign (-) will appear before the number to indicate that the oven will be cooler by the displayed amount of degrees.
5. When you have made the desired adjustment, press **STOP CLEAR** to go back to the time of day display.

**Note:** Oven temperature adjustments made will not change the Self-Cleaning feature temperature.

# Before You Call

## Solutions to Common Problems

**Before you call for service**, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

### OCCURRENCE

### POSSIBLE CAUSE/SOLUTION

Range is not level.

Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the rack is level. When range is level, cooktop may appear out of alignment if countertop is not level.

Weak, unstable floor. Be sure floor is level and can adequately support range. If floor is sagging or slopping, contact a carpenter to correct the situation.

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

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

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

Contact builder or installer to make appliance accessible.

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

Gas line is hard-plumbed. Have a flexible C.S.A international approved metal appliance connector installed.

Entire range or oven does not operate.

Make sure cord/plug is plugged tightly into outlet.

Service wiring is not complete. Call **1-800-4-MY-HOME**® (See back cover).

Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service. Surface burners can be lit manually.

\*Oven control beeps and displays any F code error (for example F11)

Electronic control has detected a fault condition. Press **STOP/CLEAR** to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Press **STOP/CLEAR** and call **1-800-4-MY-HOME**® for assistance (See back cover).

Oven light does not work.

Replace or tighten bulb. See **Changing Oven Light** section in this Use & Care Guide.

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

Surface burners do not light.

Surface control knob has not been completely turned to LITE. Push in and turn the surface control knob to LITE until burner ignites and then turn the surface control knob to the desired flame size.

Burner ports are clogged. Clean burners. See "Cleaning the Burner Grates, Burner Caps and Burner Heads" under General Cleaning.

Range power is disconnected from outlet. Be sure cord is securely plugged into the outlet.

Electrical power outage.

Be sure the gas supply to the range is turned "ON".

Surface burner flame burns half way around.

Burner ports or slots are clogged. With the burner off, use a small-gauge wire or needle to clean ports or slots.

Moisture is present after cleaning. Lightly fan the flame and allow the burner to operate until flame is full. Dry the burners thoroughly following instructions under General Cleaning.

<b>Surface burner flame is orange.</b>	Dust particles in main line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue.
	Salt air in coastal areas. A slightly orange flame is unavoidable.
<b>Poor baking results.</b>	Many factors affect baking results. Make sure the proper rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipes' recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see " <b>Adjusting your Oven Temperature</b> " section in this Use and Care Guide.
<b>Fan noise during cooking operation.</b>	A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. It is normal, and the fan may continue to run even after oven is turned off.
<b>Flames inside oven or smoking from vent.</b>	Excessive spillovers in oven. Set self-clean cycle for a longer cleaning time.
	Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for pie spillovers or large amounts of grease on the oven bottom. Wipe up excessive spillovers before starting the self-clean cycle. If flames or excessive smoke are present, stop the self-clean cycle and follow the steps under " <b>Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle</b> " in this Use and Care Guide.
<b>Oven smokes excessively during broiling.</b>	Meat is too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the oven boil element.
	Meat is not properly prepared. Remove excess fat from meat. Remove remaining fatty edges to prevent the meat from curling, but do not cut into the lean of the meat.
	Broiler pan used without the Broiler Pan Insert or insert is covered with foil. <b>DO NOT</b> use the Broiler Pan without the Broiler Pan Insert or cover the insert with foil.
	Broiler Pan or Broiler Pan Insert needs to be cleaned. Excessive smoking is caused by build-up of grease or food spatters. Clean the Broiler Pan and Insert on a regular basis.
	Oven door is open. Oven door should be closed when broiling.
<b>Self-cleaning cycle does not work.</b>	Control(s) not set properly. Follow instructions under " <b>Self-Cleaning</b> " in this Use and Care Guide.
	Self-cleaning cycle was interrupted. Stop time must be 2 to 4 hours past the start time. Follow steps under " <b>Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle</b> " in this Use and Care Guide.
<b>Soil not completely removed after self-cleaning cycle.</b>	Set Self-Clean cycle for a longer cleaning time.
	Failure to clean bottom front, top of oven or door areas outside oven seal. These areas are not in the Self-Cleaning area, but get hot enough to burn on food residue. Clean these areas before starting the Self-Clean cycle. Burned-on residue may be cleaned with a stiff nylon brush and water or nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.
<b>Excessive smoking from oven vent.</b>	Excessive spillovers in oven, especially for pie spillovers or large amounts of grease on the oven bottom. Wipe up excessive spillovers before starting the Self-Clean cycle. If flames or excessive smoke are present, stop the Self-Clean cycle and follow the steps under " <b>Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle</b> " in this Use and Care Guide.

# Notes

# 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<sup>®</sup>** (1-800-469-4663)

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

[www.sears.com](http://www.sears.com)    [www.sears.ca](http://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](http://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<sup>SM</sup>**

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**

(1-800-533-6937)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

# SEARS

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

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

<sup>MC</sup> Marque de commerce / <sup>MD</sup> Marque déposée de Sears, Roebuck and Co.

© Sears, Roebuck and Co.



## Gas Range

Slide-in models

Use & Care Guide

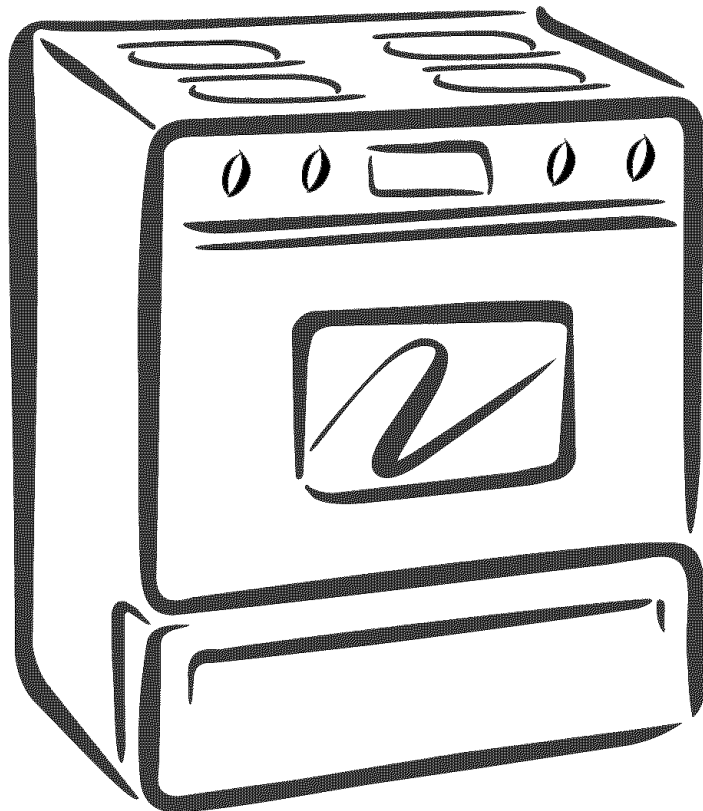
## Estufa de gas

Modelos deslizables

Manual de uso y cuidado

Models, Modelos 790.3667\*

\* = Color number, número de color



ENGLISH

ESPAÑOL

# Tabla de materias

Garantía de la Estufa Deslizable a Gas .....	32	Antes de Ajustar los Controles del Horno .....	42
Registro del Producto .....	32	Circulación del Aire en el Horno .....	42
Ubicación de la placa de serie .....	32	Funciones del panel de control .....	43
<b>INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD</b> .....	<b>33-35</b>	Panel de control silencioso .....	43
<b>ACUERDOS DE PROTECCIÓN</b> .....	<b>36</b>	Conversión de la temperatura .....	43
Instrucciones Para la Puesta a Tierra .....	37	Ajuste de los controles del horno .....	44-49
Conversión a Gas de Petróleo Líquido .....	37	Limpieza del Horno Autolimpieza .....	50-51
Características de la estufa .....	38	Cuidado y Limpieza general .....	52-56
<b>Ajuste de los Controles Superiores</b> .....	<b>39-41</b>	<b>Ajuste de la Temperatura del Horno</b> .....	<b>56</b>
• Tamaños y Montaje de los Quemadores de Gas .....	39	<b>Antes de llamar</b> .....	<b>57-58</b>
• Ubicación y Funcionamiento de los Controles Superiores de Gas .....	40-41	<b>Notas</b> .....	<b>59</b>
• Ajuste del Tamaño Correcto de la Llama de los Quemadores Superiores .....	41	<b>Servicio Sears</b> .....	<b>60</b>
		<b>English version</b> .....	<b>Page 1</b>

## Garantía de la Estufa Deslizable a gas

### GARANTIA COMPLETA DE UN AÑO PARA TODAS LAS PIEZAS

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

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

EL SERVICIO BAJO LA GARANTIA ESTA DISPONIBLE PONIENDOSE EN CONTACTO SEARS AL 1-888-SU-HOGAR<sup>SM</sup>

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

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

## Registro del Producto

Encontrará el modelo y el número de serie impresos en la placa de serie. La placa está ubicada del lado derecho de la gaveta y, es visible cuando la gaveta se abre. Vea la ilustración para conocer su ubicación exacta. Asegúrese de tomar nota del número de serie para futura referencia.

No. de Modelo **790.** \_\_\_\_\_

No. de Serie \_\_\_\_\_

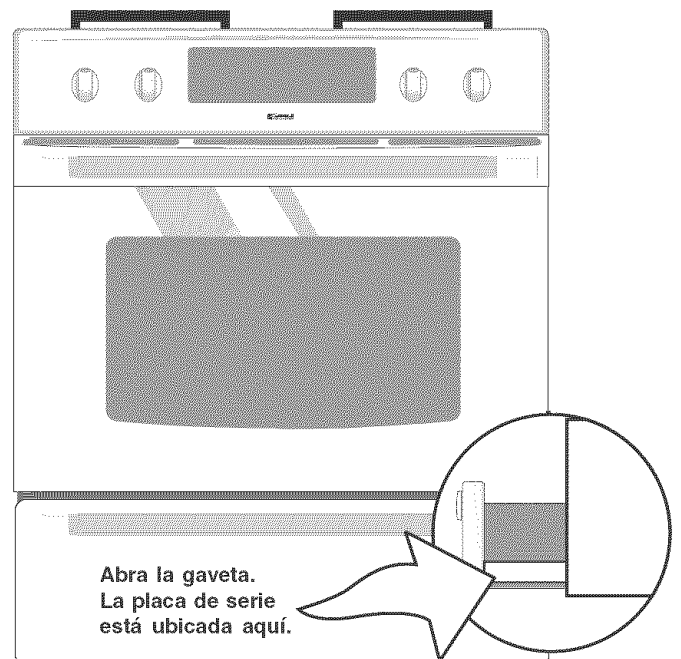
Fecha de Compra \_\_\_\_\_

Conserve estas instrucciones y su recibo de compra para referencia futura.

### Leer detenidamente y guardar estas instrucciones Leer con detenimiento y guardar estas instrucciones

Este Manual de Uso y Mantenimiento contiene instrucciones generales de operación para su electrodoméstico e información sobre las funciones para los diversos modelos. Su producto **puede no tener** todas las funciones descritas. Los gráficos que se incluyen son sólo representativos. Los gráficos de su electrodoméstico pueden no ser idénticos a los que se muestran. Se debe usar el sentido común y ser cauteloso cuando se instala, usa y mantiene cualquier dispositivo.

## Ubicación de la placa de serie





# Instrucciones Importantes de Seguridad

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

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

**⚠ ADVERTENCIA** Este símbolo le advertirá sobre situaciones que pueden causar lesiones corporales graves, muerte o daños materiales.

**⚠ ATENCION** Este símbolo le advertirá sobre situaciones que pueden causar lesiones corporales o daños materiales.

**⚠ ADVERTENCIA** Si todas las instrucciones de éste manual no son observadas a la letra, se puede ocurrir incendios o explosiones que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.

## PARA SU SEGURIDAD:

- No almacene o utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste o cualquier otro artefacto.
- **QUE HACER SI HAY FUGAS DE GASÆ:**
  - No intente de encender ningún artefacto
  - No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún aparato telefónico en su edificio.
  - Llame inmediatamente el abastecedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del abastecedor de gas.
  - En caso que no puede contactar el abastecedor de gas llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado, por un servicio técnico certificado o por el abastecedor de gas.

## ⚠ ADVERTENCIA

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



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

- **Retire toda cinta adhesiva y empaquetado antes de usar la estufa.** Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto la estufa. No permita que los niños juegen con el material de empaquetado.
- **Instalación correcta - Asegúrese que su artefacto está correctamente instalado y puesto a tierra por un electricista calificado, en conformidad con el National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 - última edición y con el National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 - última edición y requerimientos de codigos locales.** Instale solamente en conformidad con las instrucciones de instalación provistas en el paquete de literatura que viene con esta estufa.  
Solicite de su distribuidor de recomendarle a un técnico calificado y una agencia de reparación autorizada. Asegúrese de saber como desconectar el corriente a la estufa al cortacircuitos o la caja de fusibles, y el suministro de gas a la válvula de cierre principal en caso de emergencia. Retire el cajón para acceder a la válvula.

- **Servicio al usuario- No repare o remplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente.** Culaquier tipo de servicio debe ser hecho por un técnico calificado. Esto reducirá el riesgo de heridas personales o de daños al aparato.

- **Nunca modifique o altere la constitución de una estufa moviendo la patas niveladoras, ni el alambrado, ni las fijaciones de anti-inclinación u otra parte del aparato.**

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

**⚠ ADVERTENCIA** No use el horno o la gaveta de entibiar (si equipada) para almacenamiento.

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

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

- **Almacenamiento sobre o dentro del aparato- Los materiales inflamables no deberían ser almacenados ni en un horno, ni sobre la unidad, ni en las gavetas (si equipada).** Esto incluye el papel, el

# Instrucciones Importantes de Seguridad

plástico y la ropa como: libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas de aerosól sobre o dentro del aparato. Los materiales inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.

- **No deje a los niños solos- Los niños no deben ser dejados solos o sin atención donde el aparato esté funcionando.** No les permita sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.
- **NO TOQUE A LA SUPERFICIE DE LOS QUEMADORES, ÁREAS CERCA DE ESTOS QUEMADORES, ELEMENTOS CALIENTES DEL HORNO O LA SUPERFICIE AL INTERIOR DEL HORNO O EL CAJÓN PARA CALENTAR (si está equipado).** La superficie de los quemadores y los elementos del horno pueden estar calientes aún cuando están de color moreno. Áreas cerca de la superficie de los quemadores pueden estar suficientemente calientes para causar quemaduras. Durante y después uso, no toque y no deje ropa o otro material inflamable entrar en contacto con estas áreas antes de dejarles enfriarse. Entre estas áreas son la plancha de cocinar y la superficie en frente de la plancha de cocinar, las aberturas de ventilación del horno y la superficie cerca de estas aberturas, la puerta del horno y la ventana.
- **Use una vestimenta apropiada- No use ropa que es suelta u holgada cuando utilice el aparato.** No ponga la ropa u otros materiales inflamables en contacto con las áreas calientes.
- **No utilice agua o harina para apagar un fuego- Apague el fuego con la tapa de una sartén o use soda cáustica, un químico seco o un extinguidor en aerosól.**
- **Cuando caliente sustancias grasosas, tenga cuidado.** Puede ocasionar un fuego si es calentado por mucho tiempo.

**⚠️ ADVERTENCIA** En caso de incendio o fugas de gas, asegúrese de cerrar la válvula de cierre principal.

- **Utilice únicamente los soportes para recipientes que estén secos- Los soportes que estén húmedos o mojados pueden ocasionar quemaduras a causa del vapor.** No permita que los soportes estén en contacto con las superficies calientes. No utilice una toalla o un papel para remplazar al soporte.
- **No caliente recipientes de comida que están cerrados- La presión al interior de estos puede hacerlos explotar y ocasionar heridas.**
- **Retire la puerta del horno de toda estufa inutilizada si esta va ser almacenada o destruída.**

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

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU PLANCHA DE COCINAR

**⚠️ ADVERTENCIA** Use un tamaño de caldera adecuada - Gradue el tamaño de la llama de modo que no sobrepase el borde del utensilio de cocina. El uso de utensilio de tamaño menor que lo normal expondrá directamente una parte de la llama del quemador y puede causar a la ropa de encenderse. El tamaño de utensilio apropiado a la llama mejorará también la eficacia.

**⚠️ ADVERTENCIA** No use parrillas de horno superiores sobre las depresiones de los quemadores sellados a gas - Si use una parrilla de horno superior sobre un quemador a gas sellado, va a ocurrir una combustión incompleta, y puede generar niveles de monóxido de carbono superiores a los estandares permitidos. Esto puede ser perjudicial para la salud.

- **Asegúrese de saber cual botón enciende cada unidad de superficie.** Use siempre la posición de ENCENDIDO (Lite) para prender los quemadores. Asegúrese de que el quemador halla encendido. Entonces ajuste la llama de manera que no sobrepase el borde del utensilio de cocina.
- **Utilice una sartén de tamaño apropiado.** Este aparato está equipado con quemadores de diferentes tamaños. Elija utensilios con las bases aplanadas y lo suficientemente grandes para cubrir todo el área del quemador. Utilizar utensilios más pequeños puede exponer parte del quemador y ocasionar quemaduras de las prendas que lleva puesta.
- **Los mangos de los utensilios deben ser colocados hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie-** Para reducir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames ocasionados de casualidad. El mango del utensilio debe ser colocado hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie.
- **Nunca deje los quemadores con alta temperatura sin cuidado-** Los derrames ocasionan humo y derrames grasosos que pueden encenderse, o una sartén que ha calentado por mucho tiempo puede derretirse.
- **Delineadores protectores-** No utilice película de aluminio a la base del horno u otra parte del aparato. Sólo utilízela para cubrir la comida cuando esté cociéndola. Cualquier otra utilización puede ocasionar un incendio, una electrocución o un cortocircuito.

# Instrucciones Importantes de Seguridad

- **Utensilios de cocina envidriados-** Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, de vidrio/cerámica, de cerámica pueden resistir la temperatura del quemador de su plancha de cocinar. Verifique las recomendaciones del fabricante sobre el uso con las planchas de cocinar.
- **No use cubiertas decorativas de superficie de quemador.** Si un quemador se enciende accidentalmente, la cubierta decorativa va a calentarse y posiblemente fundirse. Se puede ocurrir quemaduras si toque a las cubiertas calientes. Esto puede también dañar la plancha de cocinar o los quemadores porque las cubiertas pueden causar sobrecalentamiento. El aire va a bloquear desde el quemador y causar problemas de combustión.

## PARA PLANCHAS DE COCINAR SOLAMENTE

- **No limpie o utilice una plancha de cocinar que está rota-** Si la plancha de cocinar se rompe, los productos de limpieza o los derrames pueden penetrar en ella y producir un riesgo de electrocución. Llame a un técnico calificado inmediatamente.
- **Limpie el vidrio de la plancha de cocinar con cuidado-** Si utiliza una esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir peligrosas emanaciones si se les usa sobre áreas muy calientes.
- **Evite de raspar el vidrio de la plancha de cocinar con objetos muy filados.**

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU HORNO

- **Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno o la gaveta de entibiar (si equipada).** Párese al lado de la estufa cuando abra la puerta de un horno caliente. Permita que el humo y el vapor se escapen antes de retirar o de colocar comida en el horno/gaveta de entibiar.
- **Mantenga el conducto de ventilación del horno sin obstrucción.** La rejilla del horno está ubicada detrás de la plancha de cocinar a la derecha. Tocar estas áreas cuando el horno está encendido puede ocasionar graves quemaduras. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor cerca del conducto de ventilación. Estos pueden derretirse o encenderse.
- **Colocación de las rejillas del horno/gaveta de entibiar (si equipada).** Siempre coloque las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno o la gaveta estén fríos. Si la rejilla debe ser desplazada cuando el horno esté funcionando tenga bastante cuidado. Utilice unos soportes para recipientes y coja la rejilla con ambas manos hasta recolocarla. No permita que estos soportes estén en contacto con los elementos calientes del horno o de la gaveta de entibiar. Retire todo utensilio de la rejilla antes de moverla.

- **No utilice la cubeta parrillera sin su accesorio.** La cubeta parrillera y su accesorio permiten que la grasa gotee y esté lejos del calor de la parrilla.
- **No cubra el accesorio de la parrilla con película de aluminio.** La grasa que queda fuera podría encenderse.
- **No toque la bombilla de luz caliente con una tela mojada.** Esto puede romper la bombilla. Antes de retirar o reemplazar la bombilla desconecte el aparato o corte el suministro eléctrico.

## IMPORTANTES INSTRUCCIONES PARA LIMPIAR SU COCINA.

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

## HORNO CON AUTO-LIMPIEZA

- **Limpie en el ciclo de auto-limpieza únicamente las partes que están en la lista del Manual del usuario.** Antes de auto-limpiar el horno, retire la cubeta parrillera y cualquier otro utensilio o comida del horno.
- **No utilice limpiadores de horno-** Ningún limpiador de horno comercial o de capa protectora de ninguna clase debe ser utilizada en el horno.
- **No limpie las empaquetaduras del horno-** Las empaquetaduras del horno son importantes para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o desplazar las empaquetaduras.
- **Retire las rejillas del horno-** El color de las rejillas del horno cambiará si se les deja en el horno durante el ciclo de auto-limpieza.

**¡ATENCIÓN!** La salud de algunos pájaros está muy sensible a los humos que proveen del ciclo de auto-limpieza de cualquier cocina. Desplace los pájaros en otra habitación bien ventilada.

### ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

El California Safe Drinking Water y Toxic Enforcement Act requiere al Gobierno de California de publicar una lista de sustancias conocidas por el estado como causa de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que se avisen los usuarios sobre la exposición eventual a sustancias.

# ACUERDOS DE PROTECCIÓN

## En los EU.

### Acuerdos Maestro de Protección

Felicitaciones por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® es diseñado y manufacturado para muchos años de servicio confiable. Pero como todo producto, podría requerir mantenimiento preventivo o reparación entre tiempo. Ahí es cuando el tener un Acuerdo Maestro de Protección le podría ahorrar dinero y molestias.

*Compre ya un Acuerdo Maestro de Protección y pretéjase de gastos y frustraciones inesperadas.*

El Acuerdo Maestro de Protección también ayuda a extender la vida de su nuevo producto. Esto es lo que se incluye en el Acuerdo.

- ✓ **Servicio Profesional** por nuestros 12,000 especialistas profesionales en reparación.
- ✓ **Servicio ilimitado sin cargo** por piezas y servicio en toda reparación cubierta
- ✓ **Garantía de “No-limón”** – reemplaza su producto cubierto si ocurren cuatro o más desperfectos dentro de doce meses.
- ✓ **Reemplazo de Producto** si el producto cubierto no puede ser reparado.
- ✓ **Verificación de Mantenimiento Preventivo Anual** a su petición sin cargos adicionales.
- ✓ **Pronta ayuda por teléfono** – apoyo por teléfono por un técnico de Sears en los productos que requieran reparación en casa, más la conveniencia de hacer cita para reparación.
- ✓ **Protección contra picos de energía** o daños eléctricos causados por fluctuaciones en energía.
- ✓ **Reembolso de alquiler** si la reparación de su producto cubierto toma más tiempo de lo prometido.

Una vez compres el Acuerdo, una simple llamada telefónica es todo lo que necesitas para hacer cita para su servicio. Puedes llamar a cualquier hora, día o noche o concertar una cita para servicio vía computadora.

Sears tiene sobre 12,000 especialistas profesionales de reparación, con acceso a sobre 4.5 millones de piezas y accesorios de calidad. Esa es la clase de profesionalismo con la que puedes contar para ayudar a prolongar la vida de su nueva compra por muchos años. ¡Compre su Acuerdo Maestro de Protección hoy!

**Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicar. Para precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655.**

### Servicio de Instalación Sears

*Para instalación profesional de Sears en enseres del hogar, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos mayores del hogar, en EU. llame al 1-800-4-MY-HOME®*

## En Canada

### Acuerdos de Mantenimiento

Su compra tiene valor mayor porque puedes depender de Sears HomeCentral® para servicio. Con sobre 2,400 Técnicos de Servicios y más de un millón de piezas y accesorios, tenemos las herramientas, piezas, conocimiento y destrezas para asegurar nuestro compromiso: Le damos servicio a lo que vendemos.

Su producto Kenmore® es diseñado y puesto a prueba para proveer muchos años de operación confiable. Pero como todo producto, podría requerir servicio entre tiempo. El Acuerdo de Mantenimiento Sears le ofrece un programa de servicio incomparable a un precio módico.

### El Acuerdo de Mantenimiento Sears:

- Es su manera de comprar servicio para el mañana a precio de hoy
- Elimina facturas por reparación como resultado de uso y desgaste normal
- Provee apoyo vía teléfono de un técnico de Sears en productos que requieran reparación en casa
- Aunque no necesite reparación, provee Verificación de Mantenimiento Preventivo anual, a su petición, para asegurar que su producto está en condiciones apropiadas.

**Algunas limitaciones podrían aplicar. Para más información sobre el Acuerdo de Mantenimiento de Sears Canada, llame al 1-800-361-6665.**

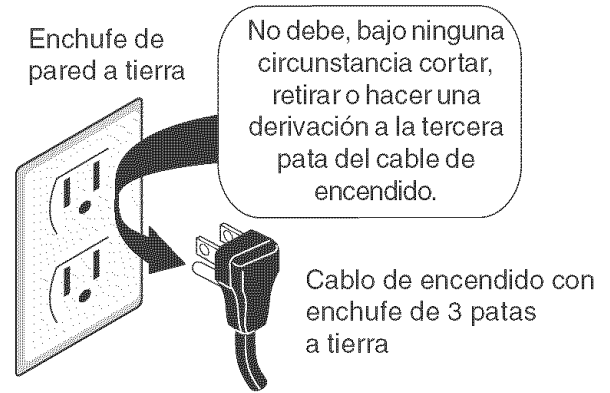
## Instrucciones para la puesta a tierra

Para su protección, la plancha de cocinar debe de ser correctamente puesta a tierra. Para seguridad máxima, el cordón debe de ser conectado en una toma de corriente eléctrica con una polarización correcta y una conexión a tierra adecuada.

NO opere la plancha de cocinar con un adaptor de enchufe de 2 patas o un alargue de corriente alterna. En caso de encontrarse unicamente con un enchufe de pared de 2 patas, es la personal responsabilidad y la obligación del consumidor reemplazarlo por el enchufe de pared a tierra de 3 patas correspondiente instalado por un electricista calificado.

Vea las INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN provistas con la plancha de cocinar para completas instrucciones de instalación y de puesta a tierra.

**⚠ ADVERTENCIA** Este aparato viene equipado con un enchufe a tierra de 3 patas para su protección contra choque eléctrico, y debe de ser conectado directamente en un enchufe de pared a tierra adecuado. **NO** corte o retire la pata del enchufe.



**⚠ ADVERTENCIA** Evite incendios o choques eléctricos. **NO** use un tapón adaptador de enchufe, un alargue de corriente alterna o retire la pata de puesta a tierra del cordón de suministro eléctrico. Si estas advertencias no son observadas se puede ocurrir graves lesiones, incendio o la muerte.

## Conversión a Gas de Petróleo Líquido (conocido también como Gas P.L.)

La cocina a gas natural ha sido fabricada para la conversión a Gas de Petróleo Líquido (P.L.).

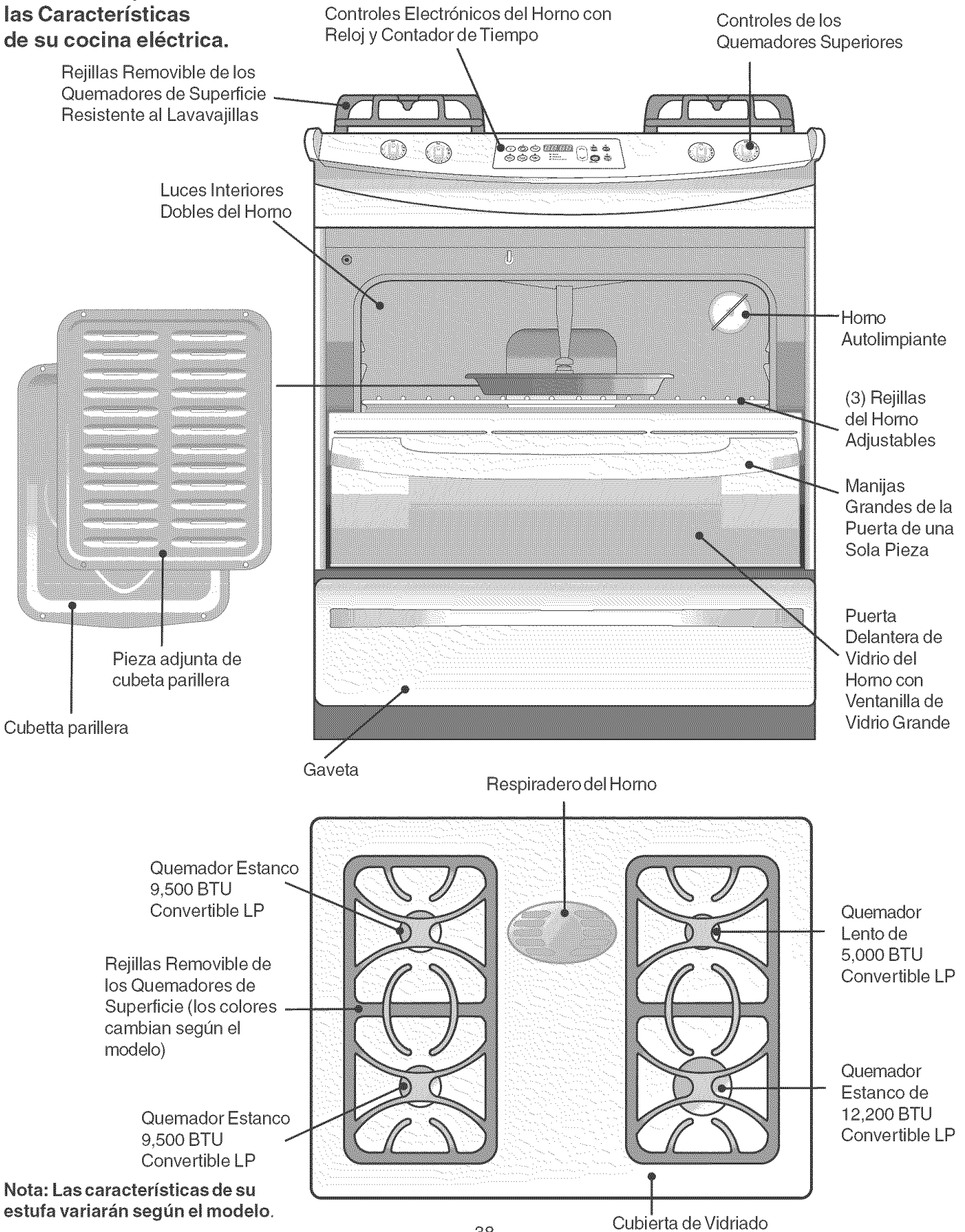
Comuníquese con el **Servicio Sears** si necesita más información. La cocina trae consigo un juego de conversión que está ubicado del lado derecho de la cocina. Antes de instalar el juego, asegúrese de seguir cuidadosamente las instrucciones de instalación de P.L.

**⚠ ADVERTENCIA** Se puede ocurrir severos choques eléctricos o daños a la estufa si no está instalada por un instalador o electricista calificado.

**⚠ ATENCION** Todos los cambios o conversiones requisitos para que este aparato funciona correctamente deben de ser realizados por un centro de servicio autorizado Sears.

# Características de la estufa

Breve descripción de las Características de su cocina eléctrica.



**Nota:** Las características de su estufa variarán según el modelo.

# Ajuste de los Controles Superiores

## Tamaños de los Quemadores Superiores de Gas

Su estufa fue suministrada con 3 quemadores superiores de gas diferentes:

- Quemador para "COCERA FUEGO LENTO" (5,000 BTU)
- 2 Quemador ESTANDAR (9,500 BTU)
- Quemador "POTENTE" (12,200 BTU)

Cuando instale por primera vez la estufa a gas, asegúrese de que las cabezas de los quemadores, las tapas de los quemadores y las rejillas de los quemadores correspondientes sean colocadas como se muestra en la Figura 1.

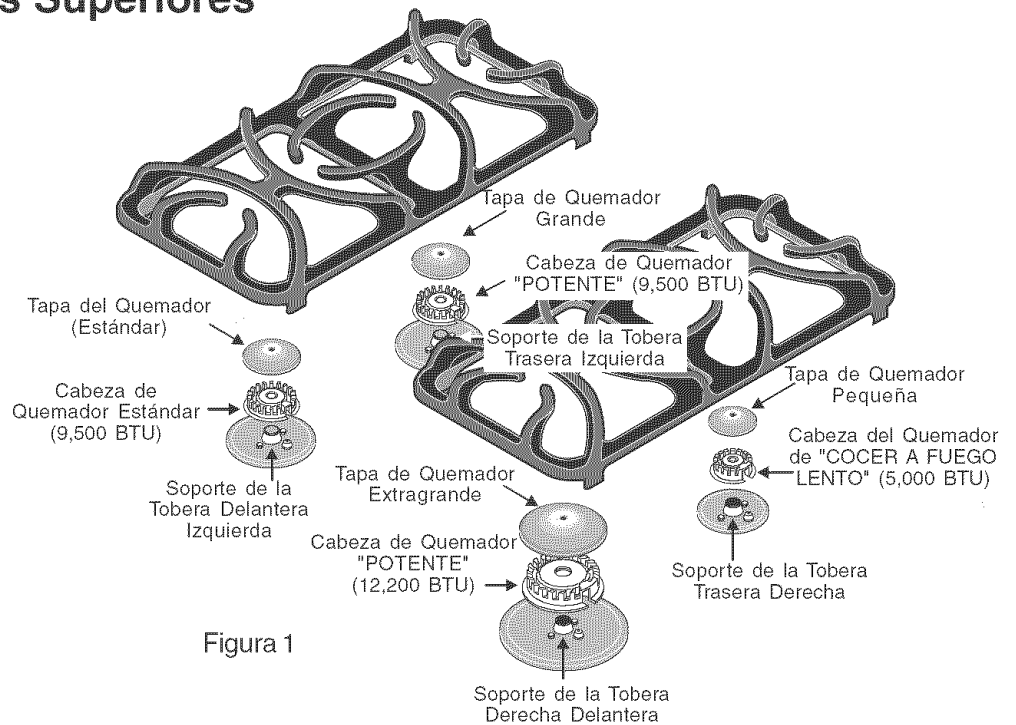


Figura 1

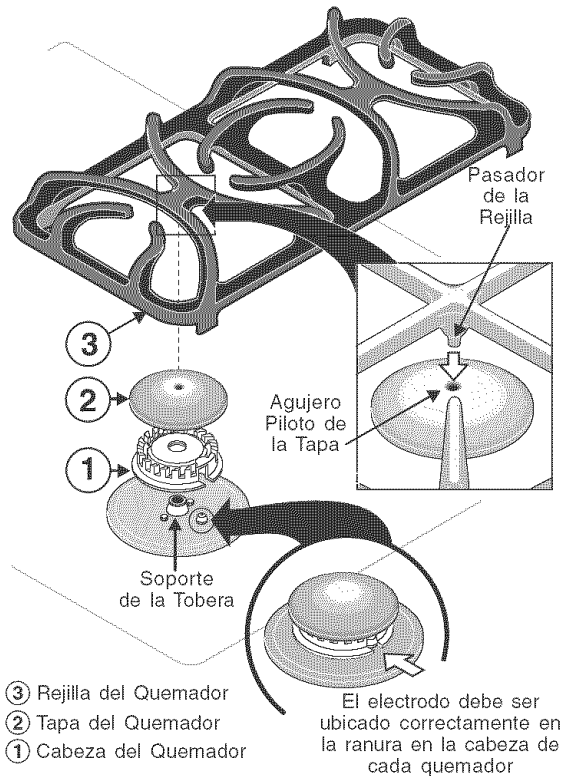


Figura 2

- ③ Rejilla del Quemador
- ② Tapa del Quemador
- ① Cabeza del Quemador

El electrodo debe ser ubicado correctamente en la ranura en la cabeza de cada quemador

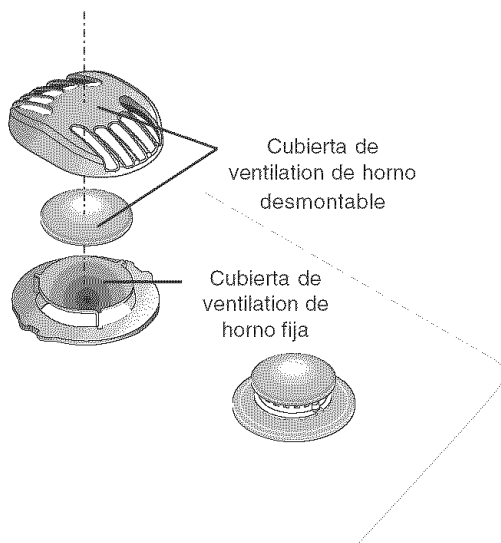
### Montaje de las Cabezas de los Quemadores Superiores, de las Tapas de los Quemadores y de las Rejillas de los Quemadores:

Es muy importante asegurarse de que todas las cabezas de los quemadores superiores, las tapas de los quemadores superiores y las rejillas de los quemadores superiores estén instaladas correctamente y en sus lugares correctos.

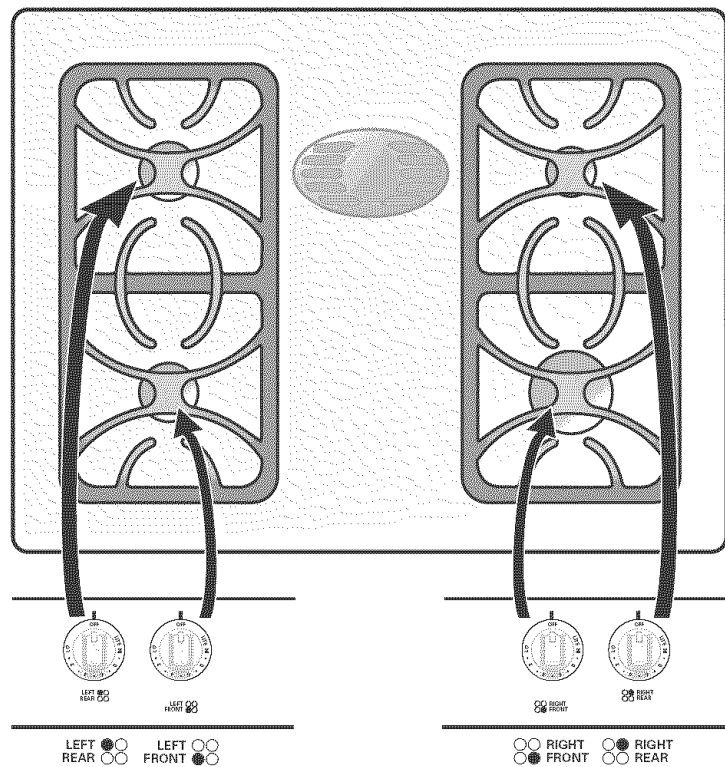
1. Coloque las 4 (cuatro) cabezas de quemadores en los lugares correctos (Ver Figura 1). Asegúrese de que la cabeza de quemador correcta sea colocada en el soporte de tobera correcto y que el electrodo sea colocado debidamente en la ranura provista en la cabeza de cada quemador (Ver Figura 2). La colocación correcta de la cabeza del quemador asegura que cada quemador produzca la chispa correcta requerida para encender el gas.
2. Coloque las tapas de los quemadores correctas en cada uno de los quemadores (el agujero piloto de la tapa del quemador debe quedar dirigido hacia arriba). Cada una de las 4 (cuatro) cabezas de quemadores **DEBE** tener instalada una tapa de quemador para asegurar encendido apropiado y tamaño correcto de la llama del gas y debe ser colocada de modo que el agujero piloto quede dirigido hacia arriba **ANTES** de colocar las rejillas de los quemadores (Ver Figura 2).
3. Coloque las 2 (dos) rejillas de quemadores de hierro fundido suministradas con la estufa. Cuidadosamente alinee los 2 pasadores de la rejilla con los agujeros piloto de la tapa en las tapas de los dos quemadores a cada lado de la estufa. **NO** fuerce las rejillas de los quemadores en las tapas de los quemadores. Al forzar hacia abajo las rejillas hacia las cabezas de quemadores y tapas de quemadores mal instaladas, se pueden dañar los quemadores de gas. Cada tapa de quemador de gas ha sido diseñada con un agujero piloto en el centro de la tapa. Verifique visualmente que **TODOS** los pasadores de las rejillas estén alineados con los agujeros piloto de la tapa de los quemadores (Ver Figura 2). Las rejillas de los quemadores instaladas correctamente, descansarán con las cuatro patas de las rejillas sobre la cubierta de vidrio.

## Ajuste de los Controles Superiores (cont.)

Montaje de las Cabezas de los Quemadores Superiores, de las Tapas de los Quemadores y de las Rejillas de los Quemadores:



4. Ponga las 2 (dos) cubiertas de ventilación de horno desmontable sobre las cubiertas de ventilación de horno fijas según lo demostrado en la figura 3
- RECUERDE — NO PERMITA QUE PENETREN DERRAMES DE ALIMENTOS, AGENTES DE LIMPIEZA O NINGUN OTRO MATERIAL EN LA ABERTURA DEL SOPORTE DE LA TOBERA DE GAS.** Siempre mantenga las tapas de los quemadores y las cabezas de los quemadores en su lugar cuando use los quemadores.



### Ubicación de los controles para superficies con quemadores a gas

Su estufa puede estar equipada con quemadores de superficie de diferentes dimensiones. La habilidad de cocinar la comida rápidamente y en grandes cantidades es mayor para los quemadores más grandes.

El quemador lento se usa para cocer salsas delicadas, etc. Este quemador se localiza en la posición trasera derecha de la plancha de cocina (vea la figura 1).

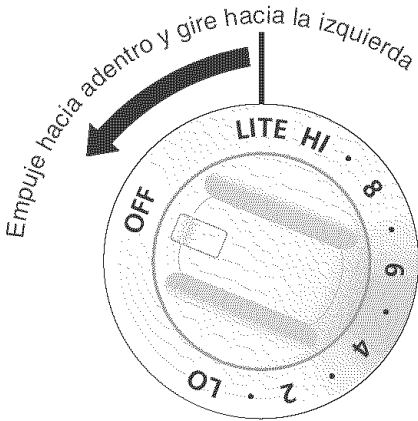
Los quemadores **ESTÁNDAR** para la mayoría de las necesidades de cocción. Los 2 quemadores se localizan en la parte delantera y trasera izquierda de la plancha de cocina (vea la figura 1).

Los quemadores **POTENTES** se utilizan para calentar grandes cantidades de líquido o para preparar grandes cantidades de comida. El quemador **POTENTE** se localiza en la posición delantera izquierda de la plancha de cocina (vea la figura 1).

Con respecto a la dimensión del quemador, hay que elegir siempre la más adecuada al tipo de preparación que se va a hacer y a su cantidad. Elegir el quemador y la intensidad de la llama según la dimensión del recipiente. Nunca dejar que la llama supere el borde externo del recipiente.



## Ajuste de los Controles Superiores (cont.)



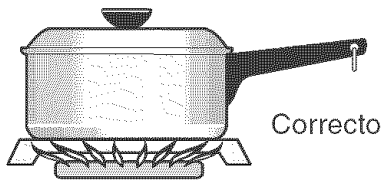
### Funcionamiento de los Controles Superiores del Gas:

1. Coloque el utensilio de cocina sobre el quemador superior.
2. Oprima la perilla de control superior y gírela a la izquierda para sacarla de la posición "OFF".
3. Suelte la perilla y gire a la posición "LITE". Nota: Los cuatro encendedores superiores electrónicos emitirán chispas al mismo tiempo. Sin embargo, solamente el quemador que usted está girando se encenderá.
4. Verifique visualmente si el quemador tiene una llama.
5. Gire la perilla de control **a la izquierda** al tamaño deseado de llama. No es necesario colocar las perillas de control en un ajuste particular. Use los ajustes indicadores de la perilla para regular la llama como sea necesario. **NO** cocine con la perilla de control en la posición "LITE". (El encendedor electrónico continuará emitiendo chispas si la perilla se deja en la posición "LITE".)

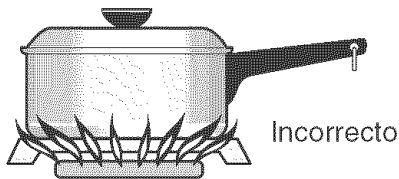
**¡ATENCIÓN!** plástico como saleros o pimenteros, contenedores para cucharas o bolsas de plástico encima de la estufa cuando se está usando. Estos artículos pueden fundirse o incendiarse. Los agarradores, las toallas y las cucharas de madera pueden incendiarse si se dejan muy cerca de la llama.

En la eventualidad de una interrupción general de la corriente, los quemadores de superficie se pueden encender manualmente. Para encender un quemador de superficie, encender un fósforo y acercarlo al quemador, luego girar el botón de manso sobre **LITE**. Regular el botón como deseado. Hay que tener cuidado cuando se efectúa esta operación manual.

## Ajuste del Tamaño Correcto de la Llama de los Quemadores Superiores



Correcto



Incorrecto

Nunca aumente la llama más allá del borde exterior del utensilio. Una llama más alta simplemente desperdicia calor y energía y aumenta el riesgo de que usted se pueda quemar con la llama del gas.

*Para la mayoría de los tipos de cocción*, comience con el ajuste de control más alto y luego disminuya a uno más bajo para terminar la cocción. Use las recomendaciones siguientes que se incluyen como guía para determinar el tamaño correcto de la llama para los distintos tipos de cocción. El tamaño y el tipo de utensilio usado así como la cantidad de alimento que se va a cocinar influirán para determinar el ajuste necesario.

### \*Tamaño de la Llama Tipo de Cocción

Llama Alta

Para comenzar a cocinar la mayoría de los alimentos; hervir agua; asar a la sartén

Llama Mediana

Para mantener un hervor lento; espesar salsas, jugos de carne; cocer al vapor

Llama Baja

Para seguir cocinando las comidas; cocer a fuego lento; estofados.

**Para freír en grasa** – use un termómetro y ajuste la perilla de control como corresponda. Si la grasa está muy fría, el alimento absorberá la grasa y quedará grasiento. Si la grasa está muy caliente, el alimento se dorará tan rápido que el centro quedará crudo. No trate de freír demasiados alimentos de una sola vez, pues no se dorarán ni se cocinarán adecuadamente.

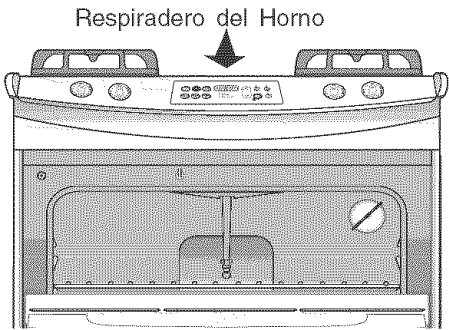
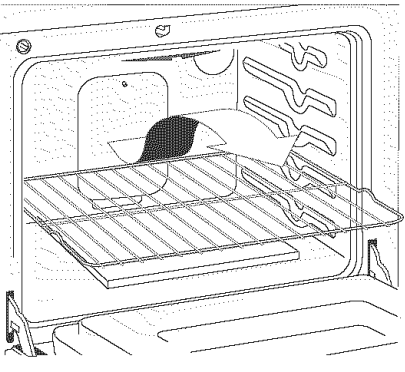
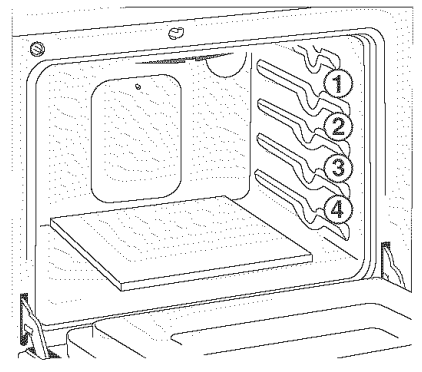
**\*Nota:** Estos ajustes se basan en el uso de utensilios de aluminio o de metal de peso mediano. Los ajustes pueden variar cuando se usa otro tipo de utensilios. El color de la llama es la clave para la regulación correcta del quemador. Una buena llama debe ser transparente, azul y apenas visible en una habitación bien iluminada. El cono de la llama debe ser constante y bien definido. Ajuste o limpie el quemador si la llama es de color amarillo anaranjado.

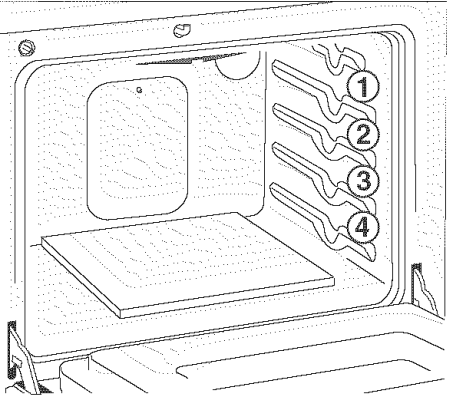
# Antes de Ajustar los Controles del Horno

**¡ATENCIÓN!** Algunos modelos vienen equipado con un ventilador que trabaja bajo el ciclo de horneado y auto-limpieza para mantener todos los componentes a una temperatura fría. Es posible que este ventilador continúe trabajando aun si la estufa este apagada y trabajara hasta que la estufa est totalmente fría.

## Disposición de las Parrillas del Horno –

COLOQUE SIEMPRE LAS PARRILLAS CUANDO EL HORNO ESTE FRIO (ANTES DE ENCENDERLO). Use siempre guantes de cocina cuando use el horno.

<p><b>Ubicación del Respiradero del Horno</b></p> <p>La ventilación del horno se localiza en la parte trasera central de la plancha de cocina. Cuando el horno está encendido, el aire caliente pasa a través del respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire en el horno y para obtener buenos resultados de horneado. <b>NO BLOQUEE EL RESPIRADERO DEL HORNO.</b></p>	<p><b>Para Quitar y Colocar las Parrillas del Horno</b></p> <p><b>Para quitar,</b> tire de la parrilla hacia adelante hasta el tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera. <b>Para colocar,</b> inserte la parrilla en las guías de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela a su lugar.</p>	<p><b>Disposición de las parrillas del horno</b></p> <p><b>Para hornear en una parrilla,</b> colóquela en la posición 2 o 3. <b>Para hornear en 2 parrillas,</b> coloque las parrillas en las posiciones 2 y 3.</p>
 <p style="text-align: center;">Respiradero del Horno</p>		



### POSICIONES RECOMENDADAS DE LAS PARRILLAS PARA ASAR A LA PARRILLA, HORNEAR Y ASAR

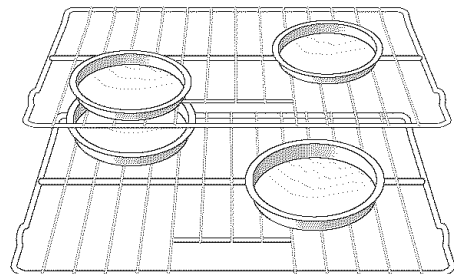
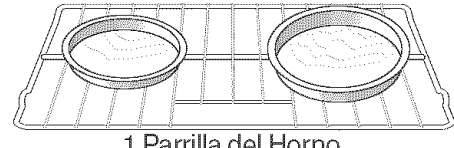
Alimento	Posición de la Parrilla
Asar a la parrilla carnes, pollo o pescado	1 o 2
Galletas, pasteles, tartas, bizcochos y panquecitos	2 o 3
Tartas congeladas, pastel esponjoso, levadura, pan, caserolas, trozos de carne pequeños o pollo	4
Pavo, asado o jamón	4

Nota: Siempre tenga cuidado cuando retire alimentos que estén en las parrillas inferiores.

## Circulación del Aire en el Horno

Si se usa 1 parrilla, colóquela en el centro del horno. Si se usan varias parrillas, altérnelas como se muestra en la ilustración.

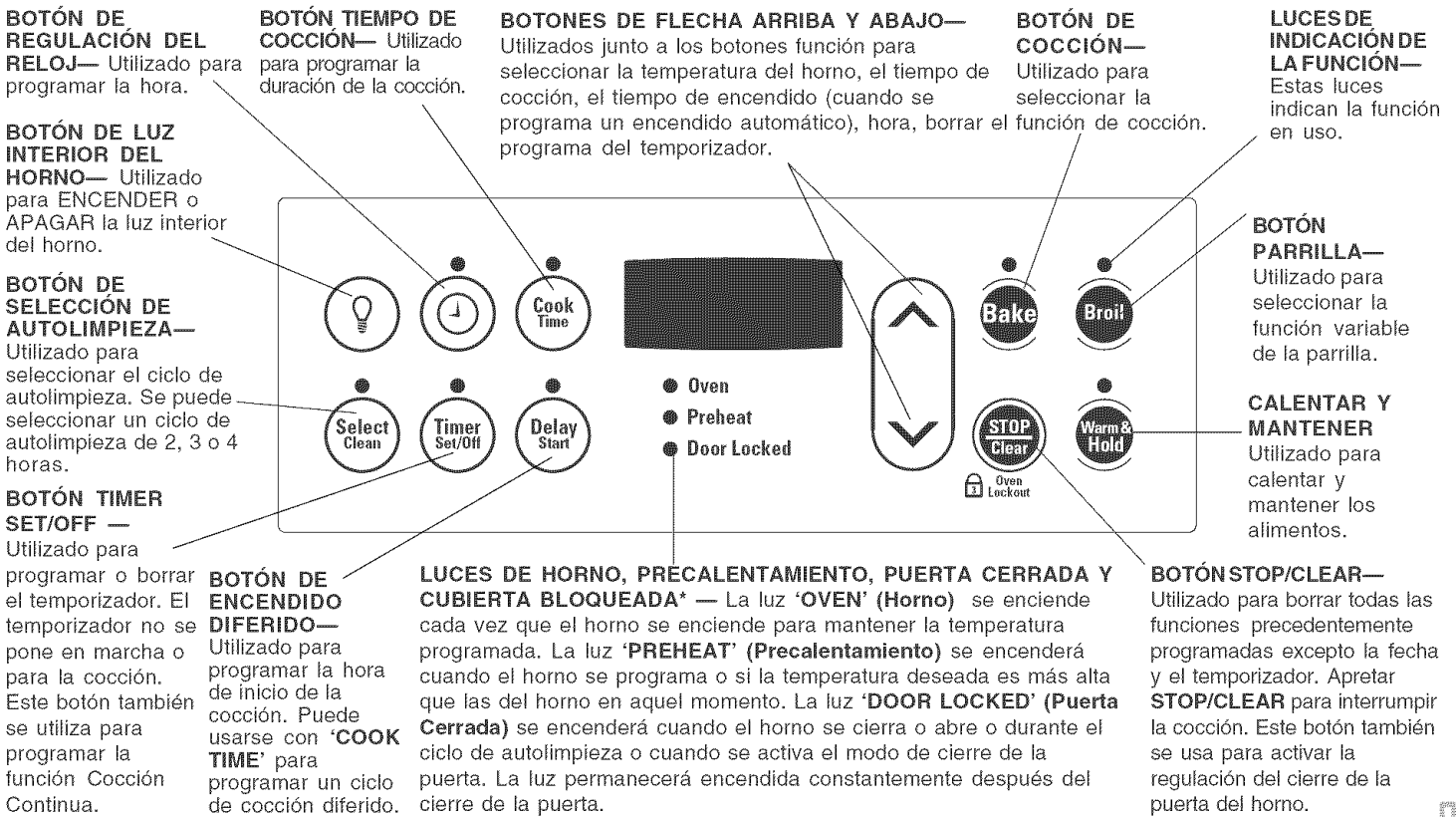
Para mejor circulación del aire y obtener mejores resultados del horneado deje alrededor de 2" a 4" (5 a 10 cm) alrededor del utensilio para circulación adecuada del aire y asegúrese de que las fuentes no se toquen entre si, no toquen la puerta del horno, ni los lados o la parte trasera de la cavidad del horno. El aire caliente debe circular alrededor de las fuentes en el horno para que llegue calor uniforme alrededor de todo el alimento.



# Funciones del panel de control



**Nota:** La minutería básica tiene una configuración exterior de distintas apariencias en diferentes modelos de electrodomésticos. Esto no cambia su manera de funcionar. Los controles que se muestran aquí pueden no ser idéntico a los controles de su horno; son sólo representativos.

**LEA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL HORNO.** Para uso satisfactorio de su horno aprenda a utilizar las diversas funciones que se describen a continuación.



\*Nota: La luz incandora "Oven" (Horno) en el panel indicador se encenderá y se apagará al usar la función de hornear (Bake) y durante el precalentamiento. Ésto es normal e indica que el horno está haciendo su ciclo para mantener la temperatura de hornear seleccionada. Al apagarse la luz indicadora de precalentamiento, su horno estará listo.

## Panel de control silencioso






Cuando se elige una función, se oirá un beep al apretar un botón. Si se desea, se puede programar el mando para que sea silencioso. Apretar y mantener . Después de 7 segundos, el mando hará beep una vez. Esto deshabilitará el sonido al apretar los mandos. Para restablecer el sonido, apretar y mantener  otra vez por 7 segundos, hasta que el mando haga beep una vez.

**Nota:** El mando volverá a la modalidad sueño después de una interrupción de corriente.

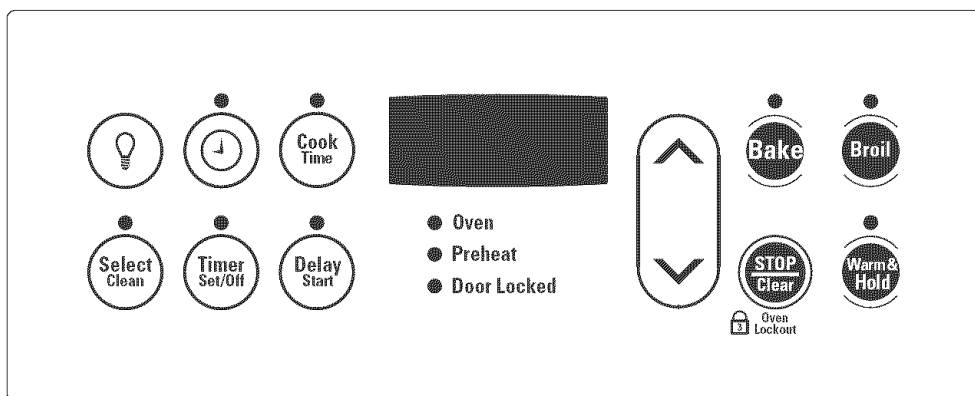
## Conversión de la temperatura

El horno se entrega para con el mando electrónico programado para funcionar en °F (Fahrenheit). El horno se puede programar sobre cualquier temperatura desde 170°F a 550°F (de 65°C a 287°C).

**Para cambiar la temperatura de °C (Celsius) o desde °C a °F (el mando no tiene que estar en las modalidades Cocción o Limpieza):**

1. Apretar . "—" aparece en el display.
2. Apretar y mantener el  hasta que aparece 'HI' en el display.
3. Apretar y mantener  hasta que °F o °C aparecen en el display.
4. Apretar el  o  para cambiar de °F a °C o de °C a °F.
5. Apretar cualquier botón de mando para volver al modo de funcionamiento normal.




## Ajuste de los controles del horno



**Nota:** Hay que regular la hora antes de hacer funcionar el horno.






### Regulación del reloj

Cuando se conecta el horno la primera vez, o cuando se interrumpe la alimentación al horno, en el display destellará '12:00'.

1. Apretar  una vez (no lo mantenga oprimido).
2. Dentro de 5 segundos, apretar y mantener  o  hasta que aparezca la hora correcta en el display.

**Nota:** El reloj no se puede cambiar durante las cocciones programadas o el ciclo de autolimpieza.



### Programar el temporizador:


1. Apretar .
2. Apretar  para aumentar el tiempo con incrementos de un minuto. Apretar y mantener  para aumentar de 10 minutos a la vez. El temporizador se puede programar por plazos de 1 minutos a 11 horas y 59 minutos.  
**Nota:** Si se aprieta  primero, el temporizador avanzará a 11 horas y 59 minutos.
3. El display muestra la cuenta al revés en minutos hasta que quede un minuto. Luego el display contará los segundos.
4. Cuando ha pasado el tiempo programado, se oirán 3 beep. Continuará a sonar 3 veces cada 60 segundos hasta que no se apriete .



**Nota:** La luz indicadora que se encuentra sobre el botón  permanecerá encendida mientras el temporizador esté activado.

**Nota:** El temporizador de minutos no inicia o termina una cocción. Sirve como extra temporizador en la cocina que suena cuando ha pasado el tiempo programado. El temporizador se puede utilizar solo o durante cualquiera de las otras funciones. Cuando se utiliza con las otras funciones, el temporizador será visible en el display. Para ver otras funciones, apretar el botón relativa a aquella función.

### Cambiar el temporizador cuando está en uso:

Mientras el temporizador está activo y visible en el display, apretar y mantener  o  para aumentar o disminuir el tiempo.

**Borrar el temporizador antes que haya pasado el tiempo:** Apretar .









**Nota:** Para **apagar** o **encender** exhibición de la hora del día oprima  y sujete durante 15 segundos (el control sonará una vez) y suelte. Esta característica no elimina el ajuste de la hora del día de la memoria del control. Cuando se **APAGA** la exhibición de la hora del día, la hora se mostrará por unos pocos segundos cada vez que se oprima .

## Ajuste de los controles del horno (cont.)




### Programar o cambiar la temperatura de cocción

El horno se puede programar para cocer a cualquier temperatura entre 170°F y 550°F (77°C y 287°C).

#### Regular los mandos para cocer:

1. Apretar . "— — —" aparece en el display.
2. Dentro de 5 segundos, apretar  o . El display mostrará '350°F (177°C)'. Apretando y manteniendo  o , la temperatura se podrá regular con incrementos de 5°F (1°C si el control está programado para mostrar grados Celsius) a la vez.
3. En cuanto se suelta  o , el horno empieza a calentarse hasta la temperatura seleccionada. Cuando la temperatura visualizada alcanza la temperatura de cocción deseada, la luz indicadora de precalentamiento se APAGARÁ y el mando hará beep 3 veces.
4. Para cancelar la cocción, apretar .



#### Cambiar la temperatura del horno cuando la cocción ya ha empezado:

1. Apretar  y asegurarse de que la temperatura de cocción esté visualizada.
2. Apretar  o , para aumentar o disminuir la temperatura programada.

### Regular el mando para cocción continua o ahorro de energía de 12 horas

El mando del horno tiene una característica de Ahorro de energía de 12 que apagará el horno si se deja el horno encendido por más de 11 horas y 59 minutos. El horno se puede programar para ignorar esta característica para obtener una cocción continua.



#### Regular el mando para una cocción continua:

1. Apretar y mantener  por 5 segundos hasta oír un sonido, aparecerá "— — hr" en el display para una cocción continua. En el display aparecerá otra vez la hora.
2. Para borrar la función de Cocción Continua, apretar  y mantener por 5 segundos hasta oír un sonido. Aparecerá "12h" en el display para indicar que el mando ha restablecido la característica Ahorro de energía de 12 horas.

### Regular el mando para el cierre del horno

El mando se puede programar para cerrar la puerta del horno y desactivar los mandos del horno.



#### Regular el mando para la característica de cierre del horno:

1. Apretar  y mantener por 3 segundos. Aparecerá "Loc" en el display, la luz que indica "Puerta cerrada" destellará y el cierre motorizado de la puerta se cerrará automáticamente **NO abrir la puerta** del horno mientras la luz de indicación destella. La puerta se cierra en unos 15 segundos. Una vez cerrada la puerta del horno, en el display aparecerá la hora.
2. Para borrar la característica de cierre del horno, apretar  y mantener por 3 segundos. El mando abrirá la puerta del horno y volverá a su funcionamiento normal.

**Nota: Si se aprieta cualquier botón en la modalidad Horno Cerrado, aparecerá "Loc" en el display hasta que no se suelte el botón de mando.**









## Ajuste de los controles del horno (cont.)

### Para regular las funciones de cocción programada y encendido diferido












Los mandos  **TIEMPO DE COCCIÓN** y  **ENCENDIDO DIFERIDO** mandan la cocción programada para ENCENDER o APAGAR el horno a los momentos precedentemente programados. El horno se puede programar para iniciar inmediatamente y apagarse automáticamente (Timed Bake) o para iniciar la cocción en un momento posterior con un tiempo de encendido diferido (Delay Start).

*Nota: Durante el horneado cronometrado (Timed Bake), la luz indicadora no funcionará.*


### Para programar el horno para que inicie a cocer inmediatamente y se apague automáticamente (Cocción programada):

1. Asegurarse de que el reloj muestre la hora correcta.
2. Colocar la comida en el horno.
3. Apretar . " — — — ° " se despliega en la pantalla.
4. Dentro de 5 segundos, apretar  . El display mostrará "350°F (177°C)." Apretando y manteniendo  o , la temperatura se podrá regular con incrementos de 5°F (1°C si el control está programado para mostrar grados Celsius) a la vez.
5. Apretar . '0:00' destellará en el display (HR:MIN).
6. Apretar  o  hasta que el tiempo de cocción deseado no aparece en el display.
7. El horno se ENCIENDE e inicia a calentarse



### Regular el horno para un inicio posterior y apagamiento automático Encendido diferido:

1. Asegurarse de que el reloj muestre la hora correcta.
2. Colocar la comida en el horno.
3. Apretar . " — — — ° " se despliega en la pantalla.
4. Dentro de 5 segundos, apretar  o . El display mostrará "350°F (177°C)." Manteniendo apretado  o , la temperatura puede ser regulada con incrementos de 5°F (1°C si el control está programado para mostrar grados Celsius) a la vez.
5. Apretar . "0:00" destellará en el display (HR:MIN).
6. Apretar  o  hasta que el tiempo de cocción deseado no aparece en el display.
7. Apretar . Destellará en el display el tiempo de encendido más próximo posible.
8. Apretar  o  hasta que el tiempo de parada deseado no aparece en el display.
9. Una vez regulados los mandos, el mando calcula cuando terminará la cocción a fin de iniciar a la hora que se ha programado.
10. El horno se encenderá a la hora de inicio programada y comenzará a calentarse.

### Cuando termina el tiempo de cocción programado:

- a. aparecerá "END" en la ventana del display y el horno se apagará automáticamente.
- b. El mando hará beep 3 veces cada 60 segundos hasta que no se apriete .

### Para cambiar la temperatura del horno después que ha iniciado la cocción:

1. Apretar el botón función que se desea cambiar.
2. Apretar  o  para regular la programación.


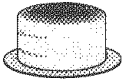
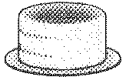
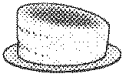
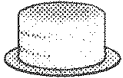
**¡ATENCIÓN!** Tenga cuidado con las características de cocción programada y encendido diferido. Las comidas que se estropean fácilmente tales como la leche, los huevos, el pescado, las carnes o la carne de ave deben estar refrigeradas antes de la cocción. Sin embargo, incluso si se han refrigerado, estos alimentos no deberían estar en el horno por más de 1 hora antes de empezar la cocción y deberían ser removidos del horno inmediatamente después de terminar la cocción.

# Ajuste de los controles del horno (cont.)

## Horneado






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

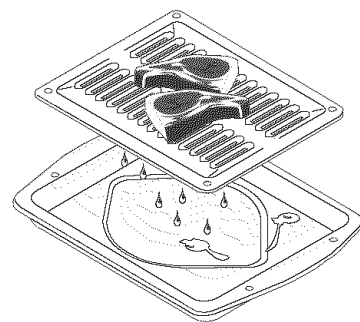
Los tiempos de cocido y las temperaturas que se necesitan para hornear un producto pueden variar ligeramente de sus aparatos antiguos.

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

## Ajuste de los controles del horno (cont.)

### Para asar a la parrilla

1. Coloque la parrilla del horno cuando el horno aún esté frío. Coloque la parrilla según se sugiere en la **tabla** siguiente.
2. Oprima **Broil**. " — — " aparecerá en la pantalla.
3. Oprima y mantenga oprimida  o  hasta que aparezca el nivel deseado para asar en el indicador visual. Oprima  para asar en 'HI' o  para asar en 'LO'. La mayoría de los alimentos se pueden asar en 'HI'. Seleccione el ajuste 'LO' para evitar que los alimentos que deben quedar bien asados a la parrilla se doren o sequen demasiado.
4. Coloque el inserto en la asadera, luego coloque la comida sobre el inserto (ver Figura 1). **NO** use la asadera sin el inserto ni lo cubra con papel de aluminio. La grasa expuesta se puede incendiar.
5. Coloque la asadera sobre la parrilla del horno. **Cierre la puerta del horno.**
6. Ase un lado de los alimentos hasta que se doren; dé vuelta y cocine el otro lado.  
**Nota:** Siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.
7. Cuando termine de asar, oprima .



Nota: La asadera y el inserto permiten que la grasa se escurra y mantenga alejada del intenso calor del asador. **NO** use la asadera sin el inserto. **NO** cubra el inserto con papel de aluminio. La grasa expuesta puede incendiarse.

Tabla de posiciones de las parrillas para asar (ver Fig. 3)

#### Posición de la Parrilla desde Arriba Alimento

1a. posición	Biftecs casi crudos y hamburguesas
2a. posición	Pescado, biftecs a medio asar y chuletas
3a. posición	Alimentos bien cocidos tal como pollo y langosta

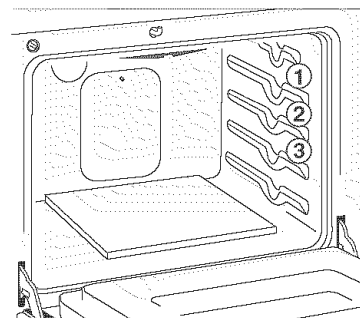
**¡ATENCIÓN!** En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y APAGUE el horno. Si continúa el incendio, use un extinguidor. **NO** arroje agua o harina en las llamas; la harina puede explotar.

### Para usar la luz del horno

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

Oprima  para ENCENDER y APAGAR la luz interior del horno cuando la puerta esté cerrada.


La luz interior del horno se encuentra en la pared trasera del horno en la esquina superior izquierda y está cubierta con una tapa de vidrio sostenido por un alambre. La cubierta de vidrio debe permanecer en su lugar cuando se use el horno. Para cambiar la luz del horno, vea "Cambio de la luz del horno" en la sección de **Cuidado y limpieza**.









## Ajuste de los controles del horno (cont.)





### Ajuste de la función Warm & Hold<sup>MR</sup>

El botón  ENCIENDE la función "Warm & Hold" (Calentar y mantener caliente), la cual mantendrá una temperatura de 170°F (77°C) en el horno. Esta característica mantiene los alimentos horneados y listos para servir por hasta 3 horas después de haber terminado el horneado. Después de 3 horas, la función "Warm & Hold" APAGARÁ el horno automáticamente. Esta función puede ser utilizada sin ninguna otra operación, o puede ser utilizada después de la cocción usando las funciones "TIMED BAKE" o "DELAY START BAKE".

#### Para activar la función "Warm & Hold":

1. Coloque las parrillas del horno en las posiciones correctas y coloque el alimento horneado en el horno. Si el alimento ya está en el horno, siga con el paso 2.
2. Oprima . aparecerá en la pantalla y la luz indicadora "Warm & Hold" se ENCENDERÁ.  
Nota: Si no se oprime ninguna otra tecla dentro de los siguientes 6 segundos, la función "Warm & Hold" se cancelará.
3. Oprima  o  para activar la función.
4. Para APAGAR la función "Warm & Hold" en cualquier momento, oprima . La luz indicadora "Warm & Hold" sobre el botón se apagará.

#### Para programar la función "Warm & Hold" para ENCENDERSE automáticamente:

1. Coloque las parrillas del horno en las posiciones correctas y coloque el alimento horneado en el horno. Programe el horno para "Timed Bake" o para "Delay Start Bake" según su elección.
2. Oprima . " — —" aparecerá en la pantalla y la luz indicadora "Warm & Hold" se ENCENDERÁ.
3. Oprima  o  para activar la función. La función "Warm & Hold" está programada para ENCENDERSE automáticamente después de que el ciclo "Timed Bake" o "Delay Start Bake" haya finalizado.
4. Para APAGAR la función "Warm & Hold" en cualquier momento, oprima . La luz indicadora "Warm & Hold" sobre el botón se apagará.

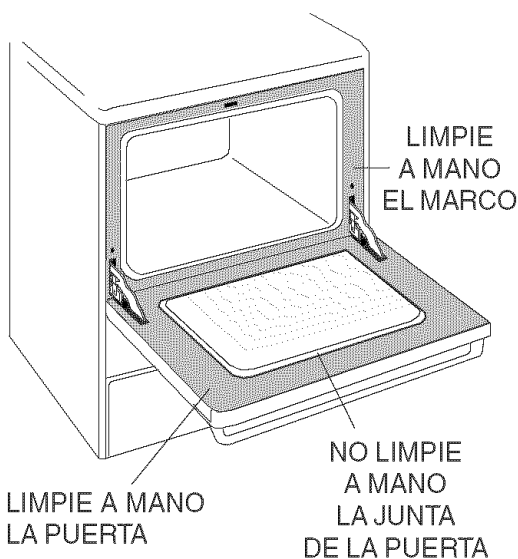
# Limpieza del Horno Autolimpieza

**¡ATENCIÓN** Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior de la estufa puede calentarse mucho. **NO** deje a los niños sin vigilancia cerca del electrodoméstico.

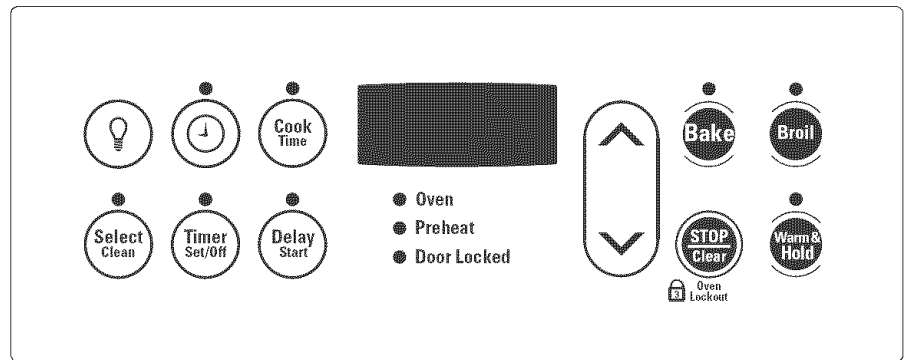
**¡ATENCIÓN** Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Cambie los pájaros a una habitación bien ventilada.

**¡ATENCIÓN** **NO** coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en la parte inferior ni en cualquier otra parte de la estufa pues podría afectar la distribución del calor, dar malos resultados en el horneado y causar daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se puede derretir en la superficie interior del horno).

**¡ATENCIÓN** **NO** fuerce la puerta del horno. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta después de que se haya completado el ciclo de autolimpieza, ya que el horno aún puede estar **MUY CALIENTE**.



Nota: Ver información adicional sobre la limpieza de la puerta del horno en la sección **Cuidado y limpieza**.



## Horno autolimpiante

Un horno autolimpiante se limpia por sí mismo a altas temperaturas (muy superiores a las temperaturas de cocción), lo que elimina completamente la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo.

### Respete las siguientes precauciones de limpieza:

- NO** use agentes de limpieza para horno o revestimientos protectores en las piezas del horno autolimpiante o alrededor de ellas.
- NO** limpie la junta de la puerta del horno. El material tejido de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o sacar la junta.
- NO** use ningún agente de limpieza en la junta de la puerta del horno, ya que se puede dañar.
- Retire la asadera y el inserto, todos los utensilios y el papel de aluminio que pueda haber. Estos objetos no pueden resistir las altas temperaturas de la limpieza.**
- No es necesario retirar las parrillas del horno. Si no se retiran durante el ciclo de autolimpieza, su color se volverá ligeramente azul y el acabado se puede opacar. Después de que se haya terminado el ciclo y enfriado el horno, frote los bordes de las parrillas con papel de cera o con un paño impregnado con aceite de cocina (esto hará que las parrillas se deslicen más fácilmente a su lugar).
- Limpie todos los derrames** de la cavidad del horno **antes** de comenzar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. **NO** deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
- Limpie toda la suciedad del marco del horno, del revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y del área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada. Limpie con jabón y agua.

NOTA: Antes de comenzar el ciclo de Autolimpieza, se debe limpiar cualquier derrame que haya en la parte inferior del horno.



## Limpieza del Horno Autolimpieza (cont.)






### Para iniciar el ciclo de autolimpieza o un ciclo de autolimpieza diferido:

Para obtener resultados satisfactorios, haga uso de un ciclo de autolimpieza de dos horas de duración para **manchas ligeras**, un ciclo de 3 horas para **manchas promedio**, o un ciclo de 4 horas para **manchas difíciles**. **NOTA:** El área de la cocina debe estar bien ventilada empleando una ventana abierta, ventilador o campana de escape durante el primer ciclo de autolimpieza. Esto ayudará a eliminar los malos olores relacionados con el primer ciclo de autolimpieza:

### Para configurar los controles para un ciclo de autolimpieza o de autolimpieza diferida:

(Nota: Si usted no desea iniciar un ciclo de autolimpieza diferido, omita los pasos 2 y 3.)


1. Asegúrese que el reloj muestre la hora correcta del día.
2. Presione . " : " parpadeará en la hora del día.
3. Presione y mantenga presionado  hasta llegar a la hora a la que desea iniciar el ciclo de autolimpieza diferido. Libere el botón cuando se despliegue la hora deseada.

4. Presione . " — — — " aparecerá en la pantalla.
5. Presione  o  una vez. "3:00" aparecerá en la pantalla para indicar un ciclo de 3 horas. Presione  hasta que aparezca "2:00" en la pantalla para un ciclo de 2 horas o  hasta que aparezca "4:00" para un ciclo de 4 horas.

Tan pronto como los controles son configurados, el seguro accionado del motor empezará a cerrarse automáticamente y la luz del indicador de "BLOQUEO" resplandecerá. **NO** abra la puerta mientras la luz está relampagueando (demora alrededor de 15 segundos para que puerta del horno se bloquee).

6. "CLn" aparecerá en la pantalla durante el ciclo de autolimpieza y la luz de "BLOQUEO" resplandecerá hasta que el ciclo de limpieza haya sido terminado o cancelado, y la temperatura del horno se haya enfriado.


### Cuando el ciclo de autolimpieza ha terminado:

1. Aparecerá en la ventana de la pantalla la hora del día o "End" y la luz de "Limpio" y "BLOQUEO" seguirán centelleando.
2. Una vez que el horno se ha enfriado durante casi 1 HORA y la luz de "RELOJ" se ha ido, la puerta del horno puede ser abierta.
3. Si "End" se encuentra en pantalla y la luz indicadora "Select Clean" permanece encendida, presione . La hora del día aparecerá en la pantalla.

**NOTA:** Cuando el horno esté frío, limpie cualquier residuo o ceniza en polvo con una tela húmeda o papel toalla.

### Parada o interrupción de un ciclo de autolimpieza seleccionado

Si fuera necesario detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza:

1. Presione .
2. Una vez que el horno se haya enfriado durante casi 1 HORA y la luz de "BLOQUEO" se haya ido, la puerta del horno puede ser abierta.
3. Vuelva a iniciar el ciclo de autolimpieza una vez que todas las condiciones hayan sido corregidas.

**⚠ ATENCION** Para evitar posibles quemaduras, tenga cuidado al abrir la puerta del horno luego del ciclo de autolimpieza. Párese al costado del horno al abrir la puerta para dejar que el aire o humo caliente salga al exterior.

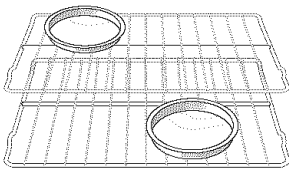
**⚠ ATENCION** **NO** fuerce la puerta del horno al abrir. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga precaución y evite posibles quemaduras al abrir la puerta después que el ciclo de autolimpieza ha terminado. El horno aún puede encontrarse **MUY CALIENTE**.

# Cuidado y Limpieza general

## Limpieza de diferentes partes de su estufa

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

Superficies	Como limpiarlas
Aluminio (Molduras) y Vinilo	Use agua jabonosa y caliente con un paño. Seque con un paño limpio.
partes en vidrio, Perillas de Control Esmaltadas y Plásticas, Piezas del Cuerpo y Molduras Decorativas	<i>Para limpieza general</i> , use agua caliente jabonosa y un paño. <i>Para manchas más difíciles y grasa acumulada</i> , aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. <b>NO</b> use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar.
Panel de Control	<i>Antes de limpiar el panel de control</i> , coloque todos los controles en la posición 'OFF' y quite las perillas de control. Para sacarlas, tire de ellas derecho hacia afuera para sacarlas del eje. Limpie usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. Asegúrese de estrujar el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel; especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua en los controles o alrededor de ellos puede dañar el electrodoméstico. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.
Asadera de Porcelana Esmaltada e Inserto, Revestimiento de la Puerta, Piezas del Cuerpo	Clean burner grates, broiler pan and insert in the dishwasher and dry upon removal. If soils are not removed, follow the cooktop cleaning instructions below.  Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. <i>Si es necesario</i> , cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar. Enjuague y seque con un paño limpio. Saque todos los residuos de agentes de limpieza o de lo contrario la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar. <b>NO</b> use agentes de limpieza para horno en aerosol en la cubierta de la estufa.
Acero inoxidable (algunos modelos) Puerta y panel frontal del horno	Limpie el <b>acero inoxidable</b> usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. <b>No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro.</b> No use limpiadores ásperos. Use solamente limpiadores que han sido especialmente diseñados para limpiar acero inoxidable. Siempre asegúrese de enjuagar bien para quitar los limpiadores de las superficies pues pueden ocurrir manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser quitadas.
Rejillas del horno	Retire las rejillas del horno. Vea "Retirando y volviendo a colocar las rejillas del horno" en <b>Ventilación y rejillas de horno</b> . Use limpiadores abrasivos suaves según las instrucciones del fabricante. Enjuague con un paño mojado y deje secar. Después de limpiar las rejillas, frote los lados de las rejillas con papel encerado o un paño con un poco de aceite de bebé o para ensaladas ( esto hace que las rejillas se deslizen mejor sobre los estantes).
Puerta del Horno	Para limpiar la puerta del horno, limpie con agua caliente jabonosa y un paño limpio. Enjuague bien. Puede usar un limpiavidrios en la parte exterior de la ventana de la puerta del horno. <b>NO</b> sumerja la puerta en agua. <b>NO rocíe las rejillas de ventilación o permita que el limpiavidrios entre en ellas.</b> <b>NO</b> use productos de limpieza de hornos, polvos de limpieza o cualquier limpiador abrasivo fuerte en el exterior de la puerta del horno.  <b>NO</b> limpie la junta de la puerta del horno. En los modelos con autolimpieza, la junta de la puerta está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni sacar la junta de la puerta.



## Cuidado y Limpieza General (cont.)

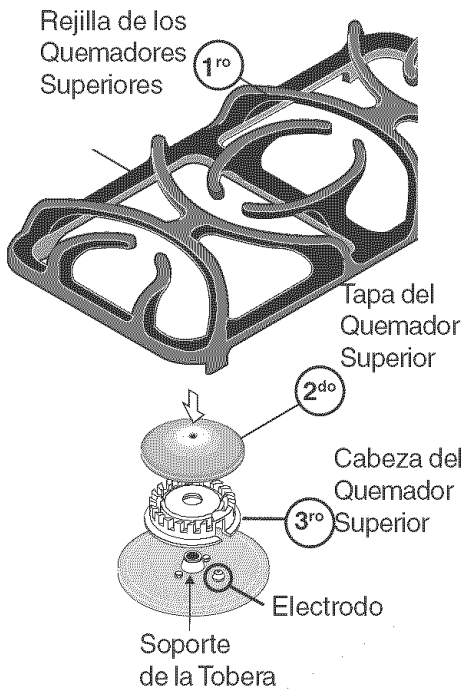


Figura 1

### Limpieza de las Rejillas de los Quemadores, de las Tapas de los Quemadores, de las Cabezas de los Quemadores

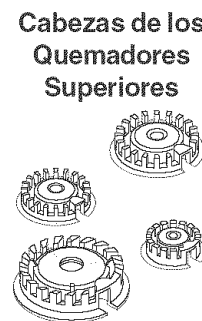
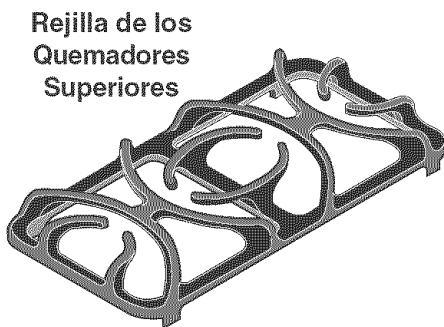
Las rejillas de los quemadores, las tapas de los quemadores, las cabezas de los quemadores deben ser limpiados en forma rutinaria. Si mantiene los orificios de los quemadores limpios evitará tener problemas para encenderlos y que las llamas no sean uniforme en cada quemador. Siga las instrucciones indicadas a continuación.

**Para retirar y volver a colocar la rejilla de los quemadores superiores, la tapa de los quemadores superiores y la cabeza del quemador superior –** Retírelos en el siguiente orden: (1<sup>ro</sup>) Rejilla de los quemadores Superiores, (2<sup>do</sup>) Tapa del Quemador Superior, (3<sup>ro</sup>) Cabeza del Quemador Superior (Ver Figura 1).

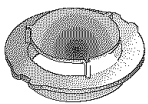
Invierta el procedimiento anterior para volver a colocar la tapa de los quemadores superiores, la cabeza del quemador superior y la rejilla del quemador superior. **No retire ninguna pieza del quemador de la cubierta hasta que las piezas de los quemadores no se hayan enfriado completamente y puedan ser manipuladas con seguridad. No haga funcionar los quemadores superiores sin tener debidamente instaladas en sus lugares las tapas de los quemadores, las cabezas y las rejillas de los quemadores superiores.**

**Limpieza de las tapas de los quemadores, de las cabezas de los quemadores, de las rejillas.** – Use una esponja con jabón o un limpiador abrasivo suave para limpiar las tapas de los quemadores superiores y las cabezas de los quemadores superiores. Las rejillas y el soporte del wok han sido diseñados para ser lavados en el lavavajillas. Los orificios o ranuras alrededor de las cabezas de los quemadores deben ser limpiados en forma rutinaria. Si todavía quedan residuos en estos orificios, use un alambre de calibre pequeño o una aguja para limpiar las ranuras u orificios. Para que haya una circulación adecuada del gas y una buena combustión en el quemador – **NO DEJE QUE LOS DERRAMES, ALIMENTOS, AGENTES DE LIMPIEZA O CUALQUIER OTRO MATERIAL ENTREN A LA TOBERA DEL GAS. SIEMPRE** mantenga la tapa de los quemadores superiores y la cabeza de los quemadores superiores en su lugar cuando utilice un quemador superior.

ESPAÑOL



**LA CUBIERTA NO ES REMOVIBLE.** No trate de sacar o levantar la cubierta.

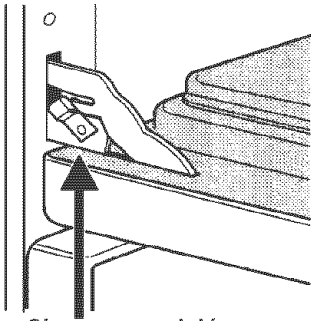


**THE FIXED OVEN VENT IS NOT REMOVABLE.** Do not attempt to remove the inner vent cover.

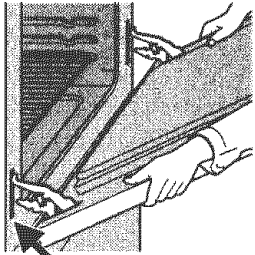
**¡ATENCIÓN!** Tenga mucho cuidado cuando vuelva a colocar la tapa del quemador para que no se dañe el electrodo. Esto puede causar un encendido retardado o impedir que se encienda el quemador.

**¡ATENCIÓN!** Cualquier adición, cambio o conversiones requeridas para que este electrodoméstico funcione satisfactoriamente debe ser hecho por un Centro de Servicio Sears autorizado.

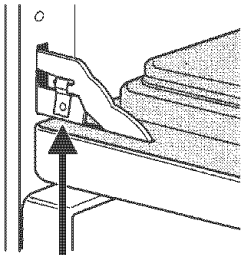
## Cuidado y Limpieza General (cont.)



Cierre en posición normal  
Figura 1



Agujero para la bisagra  
puerta quitada del horno  
Figura 2



Cierre en posición enganchada,  
para sacar la puerta  
Figura 3

### Cuidado y Limpieza del Acero Inoxidable (algunos modelos):

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

### Para retirar o reemplazar la puerta del horno

**¡ATENCIÓN!** La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, deposite la puerta horizontalmente, con el lado interior dirigido hacia abajo.

#### Para retirar la puerta del horno:

1. Abra la puerta completamente.
2. Tire el cierre situado en cada una de las bisagras de ambos lados y colóquelo en las palancas de las bisagras (Fig.1). Tendrá que aplicar una pequeña presión hacia abajo sobre la puerta para poder retirar el cierre de sus ganchos.
3. Tome la puerta de cada lado, tire la base de la puerta para arriba y hacia Ud. para desalojarla de sus soportes. Siga tirando la base de la puerta hacia Ud, y haciendo un movimiento de rotación de la parte superior hacia la cocina para desalojar completamente de las bisagras (Fig.2).
4. Para limpiar la puerta del horno, siga las instrucciones proporcionadas en la tabla **Cuidado y Limpieza General**.

#### Para reemplazar la puerta del horno:

1. Tome la puerta por los lados; coloque los soportes sobre las ranuras de las bisagras. Abra la puerta completamente.
2. Desaloje el cierre de la palanca de las bisagras de ambos lados (Fig.3).  
**Nota:** Asegúrese que los soportes de las bisagras estén completamente en posición antes de liberar las palancas de las bisagras.
3. Cierre la puerta del horno.

**Instrucciones especiales del cuidado de la puerta** - La mayoría de las puertas tienen vidrio que puede romperse.

Siga las siguientes recomendaciones:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar.
2. No golpee el vidrio con utensilios u otros objetos.
3. Si se raya, golpea, sacude o presiona el vidrio, el mismo se puede debilitar y se puede aumentar el riesgo de romperse más adelante.

## Cuidado y Limpieza General (cont.)

### Panel de vidrio exterior de la puerta removable

Se encuentra solamente en los modelos con panel de vidrio exterior que no está soportado con un armazón. Esta característica está diseñada para permitirle de limpiar la parte interior del panel de puerta exterior así como la parte interna del vidrio interior de la puerta.

#### Para retirar el panel de vidrio de la puerta exterior:

1. Retire la puerta como se muestra arriba y colóquela en el suelo.
2. Con la ayuda de un desarmador, retire los 5 tornillos.
3. Tome ambos lados del panel de vidrio y retírelo lentamente de su lugar. Coloque el vidrio en el suelo.

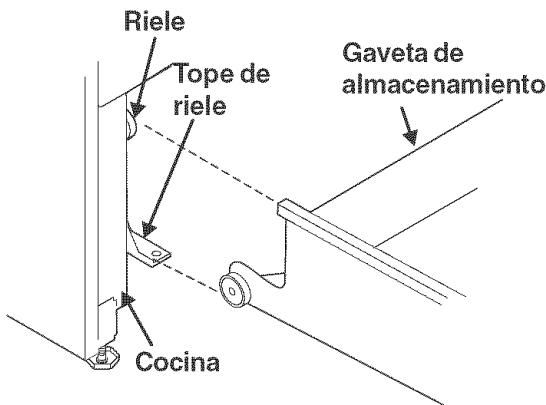
#### Para reemplazar el panel de vidrio de la puerta exterior.

1. Tome el panel de vidrio por los lados y deslize el vidrio en la parte superior de la moldura de la puerta.
2. Vuelva a colocar los 5 tornillos en su lugar.
3. Coloque la puerta en la cocina.

**¡ATENCIÓN!** Manipule el panel de vidrio con atención. El panel de vidrio puede romperse si le deje caer sobre una esquina.

### Para retirar y colocar la gaveta de almacenamiento

Utilice esta gaveta para guardar utensilios de cocina. La gaveta puede ser retirada para facilitar la limpieza debajo de la cocina. Manipule la gaveta con cuidado. Para abrir la gaveta, empujela delicadamente y se abrirá. Para cerrar, empuje la gaveta hasta que escuche un clic, que indica que el resorte está comprimado, y que la gaveta está cerrada.



#### Para retirar la gaveta :

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

#### Para reemplazar la gaveta :

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

## Cuidado y Limpieza General (cont.)

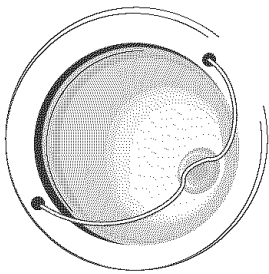
### Cambiando la luz del horno

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

En algunos modelos, una luz interna se encenderá cuando la puerta del horno se abre.

Puede encender la luz del horno aún cuando la puerta está cerrada usando el interruptor localizado en el control del horno electrónico.

En un horno que se auto-limpia, la lámpara se encuentra con una cubierta de vidrio sostenida por un soporte de alambre. **ESTA CUBIERTA DE VIDRIO DEBE ESTAR EN SU LUGAR CADA VEZ QUE UTILICE EL HORNO.**



Para remplazar la bombilla del horno:

**⚠ ATENCION** ASEGÚRESE QUE EL HORNO ESTÉ FRÍO

1. Apaga el suministro eléctrico.
2. Utilice un guante de cuero por si el vidrio se rompe.
3. Remplace únicamente con una bombilla de 40 Watts.
4. Para el horno con auto-limpieza, pulse el soporte de alambre de un lado para poder retirarlo, cambie la bombilla y asegúrese de volver a colocar la cubierta de vidrio.

## Ajuste de la temperatura del horno

El control del horno ha sido fijado de manera precisa en fábrica. Sin embargo, esta configuración puede diferir de su horno anterior, de manera que sus horas de receta pueden no darle los resultados que espera. Si cree que el horno está cocinando demasiado caliente o demasiado frío para sus horas de recetas, puede ajustar el control de manera que el horno cocine más caliente o más frío que la temperatura visualizada.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Oprima **Bake**.
2. Fije la temperatura en 550°F (287°C) manteniendo presionado la tecla **^**.
3. Durante dos segundos, mantenga presionado **Bake** hasta que aparezca la pantalla con dos dígitos. Suelte **Bake**. La pantalla ahora indica la cantidad de grados desviados entre la configuración de temperatura original de fábrica y la configuración de temperatura actual. Si el control del horno posee la calibración de fábrica original, la pantalla leerá "0."
4. Ahora la temperatura puede ser ajustada en más o menos de 35°F (17°C), en pasos de 5°F presionando y sosteniendo **^** o **v**. Ajuste hasta que aparezca en pantalla la cantidad deseado de desviación. Al disminuir la temperatura del horno, aparecerá un signo de menos (-) delante del número para indicar que el horno estará más frío según la cantidad de grados mostrada.
5. Cuando ha realizado el ajuste deseado, presione **STOP Clear** para regresar a la pantalla de la hora del día.

**Nota:** Los ajustes de la temperatura del horno no afectan la temperatura del ciclo de autolimpieza.



# Antes de llamar

## Soluciones a problemas comunes

**Antes de llamar al servicio**, revise ésta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Esta lista contiene situaciones comunes que no son el resultado de errores de fabricación o materiales de este artefacto.

### SITUACIÓN

### POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN

**La estufa está desnivelada.**

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

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

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

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

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

Consulte un carpintero para hacer el aparato más accesible.

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

Gas line is hard-plumbed. Have a flexible C.S.A international approved metal appliance connector installed.

**La estufa completa o el horno no funcionan.**

Asegúrese de que el cordón eléctrico/enchufe esté correctamente conectado.

El cableado de servicio no está completo. Póngase en contacto Sears Servicio **1-800-4-MY-HOME®**. (Ver contraportada).

Interrupción de la energía eléctrica. Para estar seguro, revise las luces del hogar. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local.

**El control del horno emite señales sonoras y el indicador visual muestra cualquier código 'F' (por ejemplo, 'F11')**

El control electrónico ha detectado una falla. Oprima **'STOP/CLEAR'** para despejar el indicador visual y detener las señales sonoras. Vuelva a programar el horno. Si la falla se repite, anote el número de la falla, oprima **'STOP/CLEAR'** y póngase en contacto Sears Servicio **1-800-4-MY-HOME®**. (Ver contraportada).

**La luz del horno (algunos modelos) no funciona.**

Reemplace o apriete el foco. Ver la sección **Cambio de la luz del horno** (algunos modelos) en este Manual del Usuario para obtener las instrucciones.

**La unidad de superficie no calienta.**

La perilla de control de superficie no ha sido girada por completo hacia LITE. Empújela y gire la perilla de control de superficie hacia LITE hasta que el quemador se encienda y luego gire la perilla de control según el tamaño de llama deseado.

Los puertos del quemador están atorados. Con el quemador apagado, use un cable de diámetro pequeño o una aguja para limpiar los puertos. Véase "Quemadores de superficie" en la tabla de Cuidado y Limpieza para instrucciones de limpieza adicionales.

El cable de corriente de la cocina se encuentra desconectada del enchufe. Asegúrese que el cable esté conectado de manera segura al enchufe.

Asegúrese que el suministro de gas se encuentre encendido.

**El quemador tiene la mitad de la llama.**

Los orificios del quemador están obstruidos. Con el quemador apagado, limpie los orificios utilizando una esponja de alambres o una aguja.

La humedad está presente después de la limpieza. Sople la llama lentamente y permita que el quemador funcione hasta que la llama esté completa. Seque los quemadores a fondo de acuerdo a las instrucciones de la sección "Limpieza General"

<b>La llama del quemador es anaranjada.</b>	Partículas de polvo en la línea principal. Permita que el quemador funcione por unos minutos hasta que la llama se ponga azul.
	Aire salado en las zonas de la costa. Una ligera llama anaranjada es inevitable.
<b>Malos resultados al hornear.</b>	Muchos factores afectan el horneado. Asegúrese que la rejilla está en buen lugar. Centre la comida y deje espacio para permitir al aire de circular. Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de colocar la comida. Trate de ajustar las temperaturas recomendadas y el tiempo de horneado de sus recetas. Si cree que el horno está muy caliente o muy frío, vea <b>"Ajuste de la temperatura del horno"</b> en el Manual del usuario.
<b>Ruido del ventilador durante la función de cucinado.</b>	El ventilador puede encenderse o apagarse automáticamente para enfriar algunos componentes del electrodoméstico. Es normal que el ventilador continúe trabajando aún cuando el horno esté apagado.
<b>Llamas desde el interior del horno o vapor de la rejilla de ventilación.</b>	Derrames excesivos dentro del horno. Ajuste el ciclo de auto limpieza por un tiempo más largo.
	Derrames excesivos dentro del horno. Esto es normal, especialmente para los de pasteles o grasas en la base del horno. Limpie los derrames excesivos antes de comenzar la auto-limpieza. Si observa llamas o vapor, pare el ciclo de auto-limpieza y siga las etapas en "Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza" en <b>Guía de control del horno electrónico</b>
<b>El horno produce demasiado vapor al asar.</b>	Las carnes están muy cerca del elemento del asador. Vuelva a colocar la rejilla para obtener un espacio suficiente entre las carnes y el elemento.
	Carne no debidamente preparada. Retire el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes con grasa para que no se levanten, pero no corte la carne magra.
	Bandaje de asador usado sin accesorio o accesorio cubierto con una lámina. NO use la bandeja del asador sin el accesorio o cubra el accesorio con una lámina.
	El gabinete del asador requiere ser limpiado. El humo excesivo es ocasionado por una acumulación de grasa o salpicaduras de comida. Si el asador es usado con frecuencia, limpie sobre una base regular.
	El gabinete del asador está abierto. El gabinete/puerta debe ser cerrado cuando se realiza el asado.
<b>El ciclo de auto-limpieza no funciona.</b>	Los controles no están programados adecuadamente. Siga las instrucciones en "Limpieza del horno" en "Guía de control del horno electrónico".
	El ciclo de limpieza fue interrumpido. El tiempo de término debe ser de 3 a 4 horas después de haber comenzado. Siga las etapas en "Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza" en "Guía de control del horno electrónico".
<b>Las manchas no han sido retiradas después del ciclo de auto-limpieza.</b>	Derrames excesivos dentro del horno. Ajuste el ciclo de auto limpieza por un tiempo más largo.
	No ha limpiado la base, la parte superior, el cadre o la puerta al exterior de la empaquetadura del horno. Estas áreas no son limpiadas por el ciclo de auto-limpieza, pero se calientan lo suficiente para crear residuos. Limpie estas partes antes de comenzar un nuevo ciclo de auto-limpieza. Los residuos pueden ser limpiados con un paño de nylon y agua o con una esponja de nylon. Tenga cuidado de no dañar la empaquetadura del horno.
<b>Llamas desde el interior del horno o vapor de la rejilla de ventilación.</b>	Derrames excesivos dentro del horno. Esto es normal, especialmente para los de pasteles o grasas en la base del horno. Limpie los derrames excesivos antes de comenzar la auto-limpieza.

# Notas

# 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](http://www.sears.com)    [www.sears.ca](http://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](http://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<sup>SM</sup>**

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**

(1-800-533-6937)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

# SEARS