

Dual Fuel Range

Slide-in models

Use & Care Guide

Estufa de fuel dual

Modelos deslizables

Manual de uso y cuidado

Models/Modelos 790.46812, 790.46813, 790.46814, 790.46819



ENGLISH

ESPAÑOL

Table of Contents

Product Record 2
Slide-in Range Warranty 2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 3-5
Selecting Surface Cooking Utensils 6
Specialty Pans & Trivets 6
Canning Tips & Information 7
Range Features 8
Control Pad Functions 9
Setting the Clock 10-11
• Clock 10
• Energy Saving Mode 10
• Timer Reminder 10
• Kitchen Timer 11
Consumer Defined Control Feature 12
Liquefied Petroleum (Propane) Gas Conversion 13
Surface Cooking 13-15
• Using the Wok Stand 13

• Flame Size 14
• Proper Burner Adjustment 14
• Placement of Burner Bases and Caps 14
• Placement of Burner Grates 15
• Setting Surface Controls 15
Setting Warmer Drawer Controls (if equipped) 16
Oven Vent(s) and Racks 17
Changing Oven Light 17
Setting Oven Controls 18-28
• Preheat 18
• Bake 19-22
• Broil 23-25
• Convection Bake & Roast 26-28
Oven Cleaning 29-31
General Cleaning 32-36
Adjusting Oven Temperature 36
Avoid Service Checklist 37-38
Español 39
Sears Service Back Cover

Product Record

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

Model No. 790. _____

Date of Purchase _____

Serial No. _____

Save these instructions and your sales receipt for reference.

Slide-in Range Warranty

FULL ONE YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

If, within one year from the date of installation, any part of this product 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 family use, the above warranty is effective for only 90 days.

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING THE NEAREST SEARS SERVICE CENTER IN THE UNITED STATES.

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

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

To Further Add To The Value Of Your Range, Buy a Sears Maintenance Agreement.

“We Service What We Sell” is our assurance to you that you can depend on Sears for service. Your Kenmore appliance has added value when consider that Sears has service units nationwide, staffed with professional technicians trained on all appliances Sears sells. They have the knowledge and skills, tools, parts and equipment to ensure our pledge to you that “We Service What We Sell”.

Maintain the value of your purchase with a Sears Maintenance Agreement. Kenmore appliances are designed, manufactured, and tested for years of dependable operation. Yet any major appliance may require service from time to time. The Sears Maintenance Agreement offers you an outstanding service program for your product.

The Sears Maintenance Agreement:

- Is your way to buy tomorrow’s service at today’s prices.
- Eliminates repair bills resulting from normal use.
- Allows for as many service calls as you need.
- Provides an annual Preventive Maintenance Check at your request to keep your Kenmore Appliance in proper running condition.

For more information, call 1-800-827-6655

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

⚠ WARNING 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.

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.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the range at the circuit breaker or fuse box and gas supply at the main shutoff valve in case of an emergency. Remove the drawer to access the valve.

- **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. An open drawer, when hot, may cause burns.

⚠ 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **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.
- **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 HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN OR WARMER DRAWER (if equipped).** Both surface burners and oven heating elements may be hot even though they are dark in color. 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 elements. 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 the oven off. If the oven is not turns off and the power resumes, the oven may begin to operate again. Food left unattended could catch fire or spoil.

⚠ WARNING Use proper pan size—Adjust flame size so it does not extend beyond the edge of the utensil.

The use of undersize utensils will exposed 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.

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- **Know which knob controls each surface heating unit.** Always turn the knob to the LITE position when igniting the 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 over 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Protective liners**—Do not use aluminum foil to line oven bottom or any other part of the appliance. Only use aluminum foil as recommended for baking if used as a cover placed on the food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or short circuit.
- **Glazed cooking utensils**—Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for rangetop use.
- **Do not use decorative surface 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.
- **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.
- **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.

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.
- **Do not place hot cookware on cold cooktop glass.** This could cause glass to break.
- **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 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.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

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

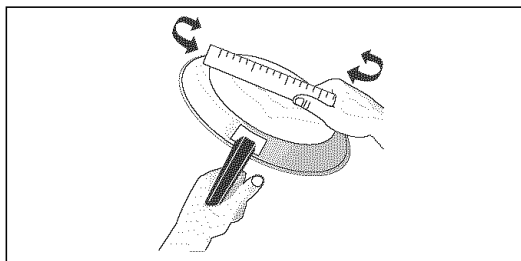
SELF CLEANING OVENS

- **In the self-Cleaning cycle only clean the parts listed in this Use and Care Guide.** Before self cleaning the oven, remove the broiler pan and any utensils or foods from the oven.
- **Do not use oven cleaners**—No commercial oven cleaner or 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.

SAVE THESE SAFETY INSTRUCTIONS

Selecting Surface Cooking Utensils

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

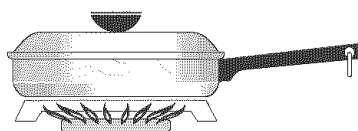


Pans should have flat bottoms. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom. There should be no gap between the pan and ruler.

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

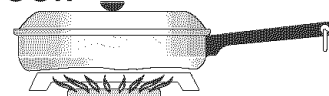
CAUTION Do not use griddle over more than one burner because it could damage your cooktop. It can also result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards and be hazardous to your health.

*GOOD

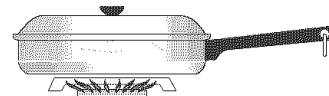


- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared.
- Made of a material that conducts heat well.
- Easy to clean.

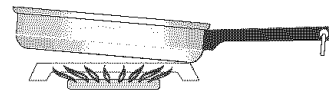
POOR



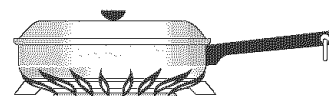
- Curved and warped pan bottoms.



- Pan overhangs unit by more than one inch or 2.5 cm.



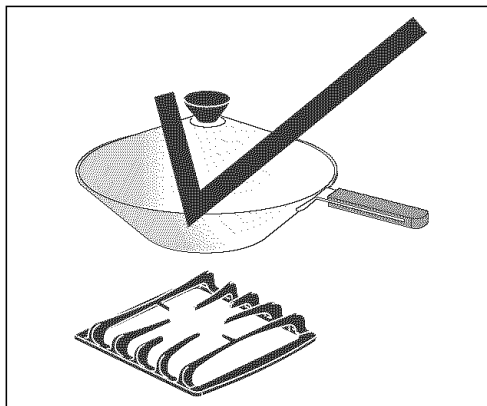
- Heavy handle tilts pan.



- Flame extends beyond unit

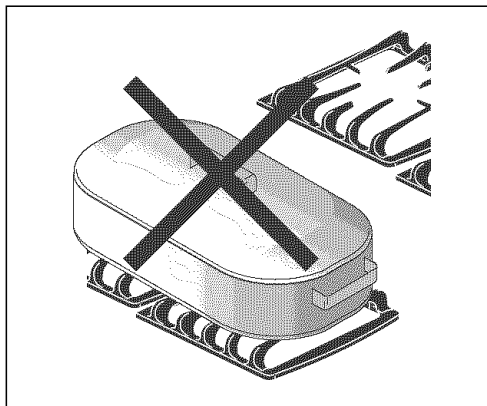
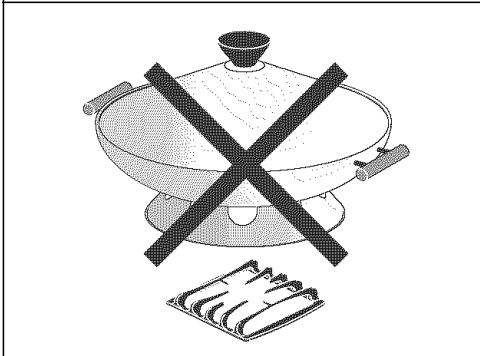
* Specialty pans such as lobster pots, griddles and pressure cookers may be used but must conform to the above recommended cookware requirements.

Specialty Pans & Trivets



Woks with flat bottoms suitable for use on your cooktop are available in most cookshop or hardware stores. Round-bottomed woks (with a support ring that does not extend beyond the burner unit) may also be used. The metal ring was designed to support the wok safely when it is filled with large amounts of liquids (soup making) or fat (frying).

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



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

CAUTION DO NOT use two burner units to heat one large pan such as a roaster or griddle, or allow cooking utensils to boil dry. The bottom surface of the pan in either of these situations could cause discoloring or crazing of the appliance cooking surface, and damage to the grates and burner units.

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

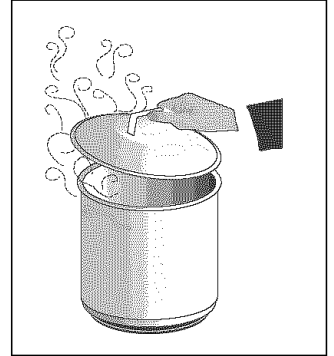
⚠ CAUTION Prevent damage to cooktop and burner grates:

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

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

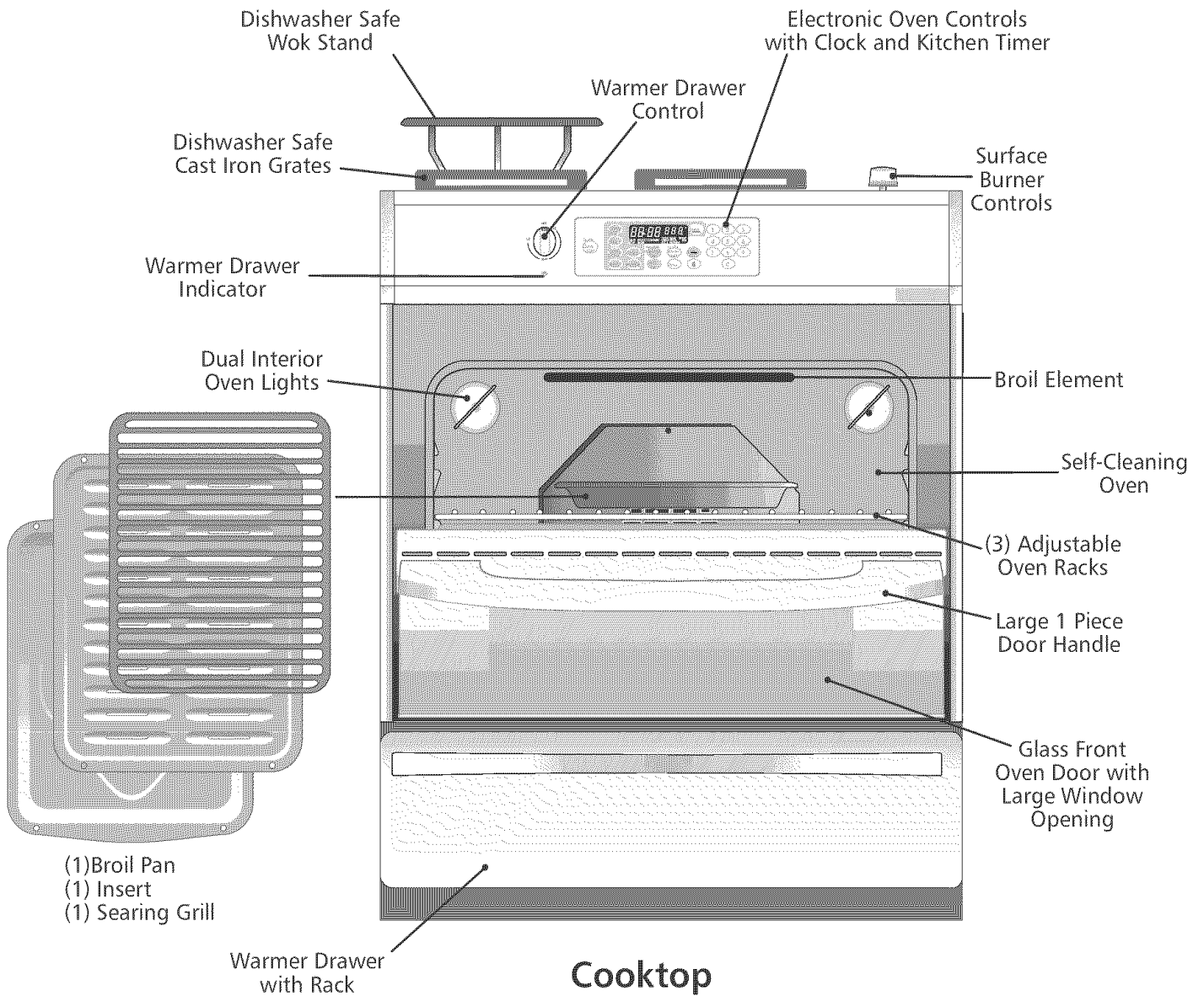
Canning Tips & Information

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

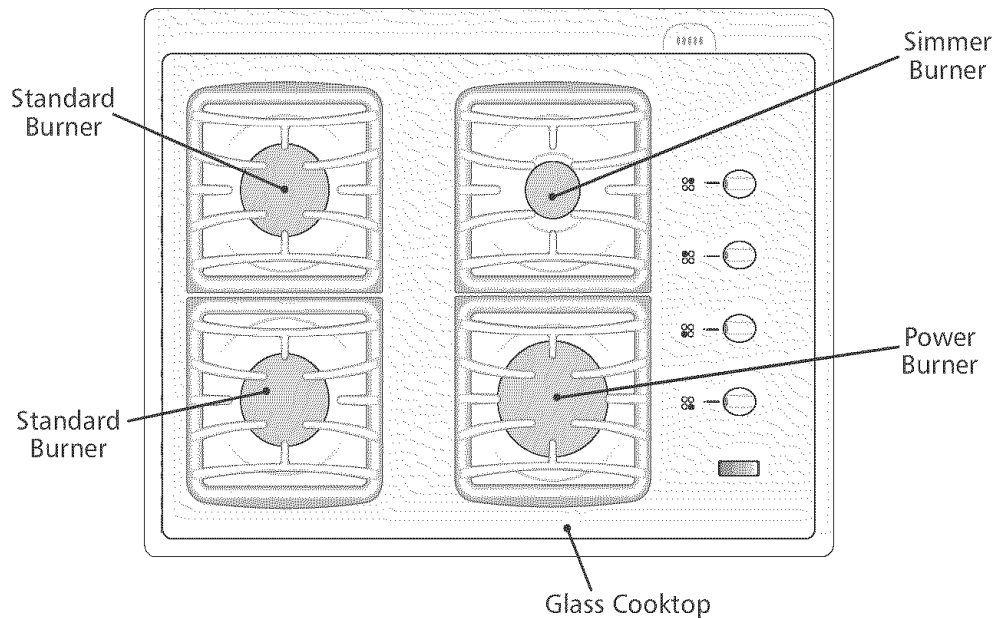


ENGLISH

Range features



Cooktop



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

Control Pad Functions

READ 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.

Detailed instructions for each function follow later in this book.

BAKE—Used to enter the normal baking mode.

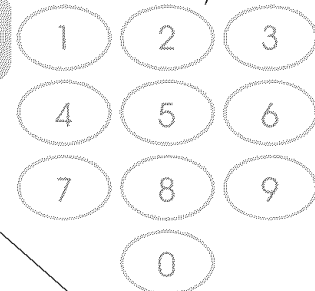
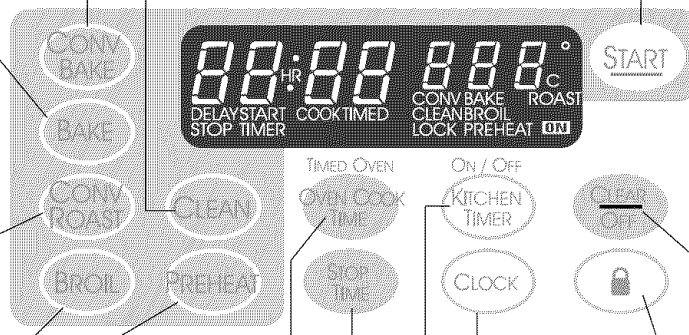
CONVECTION BAKE—Used to enter the convection baking mode.

CLEAN—Used to select the self-cleaning mode.

START—Used to start all oven functions. Not used with Kitchen Timer or Oven Light

0 THRU 9 NUMBER PADS—Used to enter temperature and times.

OVEN LIGHT—Used to turn the oven light on and off.



CONVECTION ROAST—Used to enter the convection roasting mode.

OVEN COOK TIME—Used to enter the length of the baking time.

CLOCK—Used to set the time of day.

CLEAR-OFF—Used to cancel any oven mode previously entered except the child lock out, time of day and minute timer. Push **CLEAR-OFF** to stop cooking.

BROIL—Used to select the variable broil mode.

PREHEAT—Used to select the preheat mode.

STOP TIME—Used with **BAKE, OVEN COOK TIME, and CLEAN** to program delayed baking or delayed self-cleaning cycle stop time.

KITCHEN TIMER ON/OFF—Used to set or cancel the kitchen timer. The kitchen timer does not start or stop cooking.

CHILD SAFETY LOCKOUT—Used to disable all oven function, including the oven light switch.

ENGLISH

All oven functions have minimum and maximum values that may be entered into the control. These values are shown below. If you have trouble setting a mode, be sure you are not entering a value greater than or lower than the values shown in this chart. An ENTRY ERROR tone (3 short beeps) will sound if the value does not meet these limits.

MODE	MINIMUM VALUE	MAXIMUM VALUE
BAKE TEMP	170°F/75°C	550°F/290°C
BROIL TEMP	450°F/230°C	HI-550°F/290°C
CONV. BAKE TEMP	170°F/75°C	550°F/290°C
CONV. ROAST TEMP	170°F/75°C	550°F/290°C
PREHEAT TEMP	170°F/75°C	550°F/290°C
KITCHEN TIMER	12 hr	11:59 (hr/min)
	24 hr	23:59 (hr/min)
CLOCK TIME	12 hr	12:59 (hr/min)
	24 hr	23:59 (hr/min)
OVEN COOK TIME	12 hr	11:59 (hr/min)
	24 hr	23:59 (hr/min)
STOP TIME	12 hr	12:59 (hr/min)
	24 hr	23:59 (hr/min)
CLEAN TIME	2 hours	4 hours

Setting the Clock

FEATURE OVERVIEW

- Clock
- Energy Saving Mode

NOTE: The oven will not work until the clock has been set.



CLOCK

The clock may be set for 12 or 24 hour Time of Day operation. Your clock has been preset at the factory for 12 hour operation. When the range is first plugged in, or when the power supply to the range has been interrupted, the display will flash. Pressing any key will stop the display from flashing.

INSTRUCTIONS

To set the Clock: (example 1:30)

1. Push **CLOCK**. **TIME** will flash in the display.
2. Push **1** **3** **0** to set the time of day to 1:30. **TIME** will disappear after 4 seconds and the clock will start. Or, you may push **START** and **TIME** will disappear and the clock will start.

DISPLAY



To change from 12 to 24 hour Time of Day operation

1. Push and hold **CLOCK** for 6 seconds, a beep will sound.
2. The display will show **12** or **24** to indicate the option selected.
3. When **CLOCK** is released the time of day will display. Reset the current time following the steps above.



ENERGY SAVING MODE:

The control is programmed to limit all cooking operations to 12 or 24 hours (the Time of Day operation). This prevents the oven from being accidentally set to operate for excessive time periods.

INSTRUCTIONS

To deactivate the Energy Saving Mode:

1. Push and hold **CLEAN** for 6 seconds, a beep will sound.
2. The display will show **OFF**.
3. When **CLEAN** is released the time of day will display.

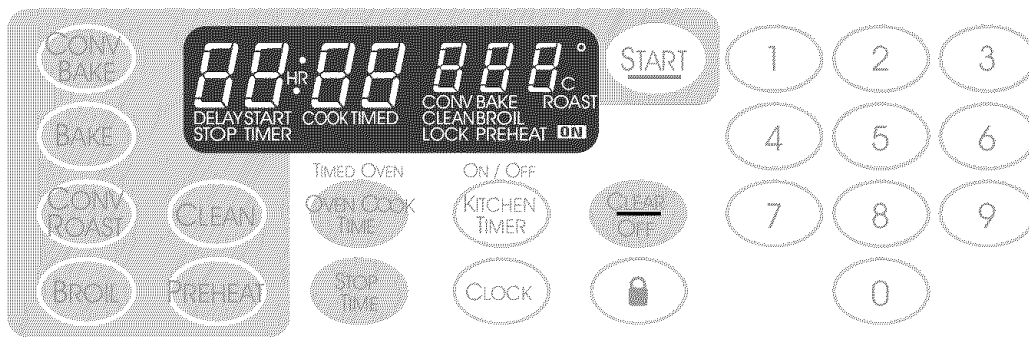
DISPLAY



To reactivate the Energy Saving Mode:

1. Push and hold **CLEAN** for 6 seconds, a beep will sound.
2. The display will show **ON**.
3. When **CLEAN** is released the time of day will display.





Setting the Clock

FEATURE OVERVIEW


- Timer Reminder
- Kitchen Timer

TIMER REMINDER:

The control is programmed to beep 1 minute before any timed operation ends. To turn this feature on or off:

INSTRUCTIONS


To deactivate the Timer Reminder:

1. Push and hold  for 6 seconds, a beep will sound.
2. The display will show **OFF**.

DISPLAY



To reactivate the Timer Reminder:

1. Push and hold  for 6 seconds, a beep will sound.
2. The display will show **ON**.








ENGLISH

KITCHEN TIMER

The kitchen timer serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. It does not start or stop cooking. The kitchen timer can be used during any of the other oven functions. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours 59 minutes in the 12 hour mode or 1 minute to 23 hours 59 minutes in the 24 hour mode.

INSTRUCTIONS

To Set the Kitchen Timer: (example 5 minutes)

1. Push , **0:00** and **TIMER** will flash in the display.
2. Push the number pads to set the desired time in the display (example: ). Push , the time will begin to count down and **TIMER** will glow in the display. If  is not pushed the timer will start automatically in 4 seconds.
3. One minute before time runs out you will hear a beep and the display will show in minutes: seconds. When the set time has run out, **END** will show in the display and 4 beeps, every 60 seconds, will sound until  is pushed and held for 4 seconds.




DISPLAY







To Change the Minute Timer while it is in use:

1. Push , enter the new time using the NUMBER PADS then push . If  is not pushed the timer will start automatically in 4 seconds.

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

Push and hold  for 4 seconds or reset the display to 0:00.

Consumer Defined Control Feature

FEATURE OVERVIEW

- Child Safety Lockout Feature
- Temperature Display - Fahrenheit or Celsius




CHILD SAFETY LOCKOUT FEATURE:

The Child Safety Lockout feature prevents the oven elements from being accidentally turned on. It does not disable the clock, minute timer, oven light, surface elements or surface burners. This added feature is to help in the effort to keep children safe. It is not meant to be a replacement for adult supervision.

INSTRUCTIONS


To activate the Child Safety Lockout:

1. Push and hold  for three seconds.
2. "LOC" will show in the display to verify that the Child Safety Lockout is activated.

DISPLAY



To reactivate Oven operation:

1. Push and hold  for three seconds. "LOC" will clear and the time of day will be shown.
2. The oven may then be programmed for operation.





TEMPERATURE DISPLAY — FAHRENHEIT OR CELSIUS:

The oven control can be programmed to display temperatures in Fahrenheit or Celsius. Your range has been preset at the factory to display in Fahrenheit.

INSTRUCTIONS

To change from Fahrenheit to Celsius or Celsius to Fahrenheit: (example: change from Fahrenheit to Celsius)

1. Identify which display your control is set for now. To tell if your range is set for Fahrenheit or Celsius push . If the temperature display is **350°** your range is set for Fahrenheit. If the temperature display is **176°C** your range is set for Celsius.
2. Push and hold  for 6 seconds, a beep will sound. If your range was originally set to Fahrenheit a small C will appear in the display. If your range has been changed to Celsius the F will now show in the display.
3. Release all pads. After approximately 4 seconds the time of day will show in the display.

DISPLAY



This appliance can be used with Natural Gas and Propane Gas. It is shipped from the factory for use with natural gas.

If you wish to convert your range for use with LP/Propane gas, use the supplied fixed orifices located in a bag containing the literature marked, "FOR LP/PROPANE GAS CONVERSION". Follow the instructions package with the orifices.

The conversion must be performed by a qualified service technician in accordance with the installation instructions furnished with this range and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

⚠ 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 an authorized Sears Service Center, Distributor or Qualified Agency.

USING THE WOK STAND

The Wok Stand provided with your range is designed to allow **only round-bottomed woks up to 14 inches in diameter (35.5 cm)**.

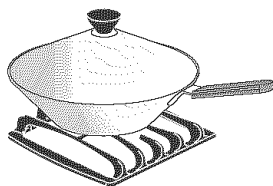
The Wok Stand must be used on either of the front burners, although it is recommended that you use the larger burner for best performance.

If properly positioned, the Wok Stand cannot be slid off the grate.

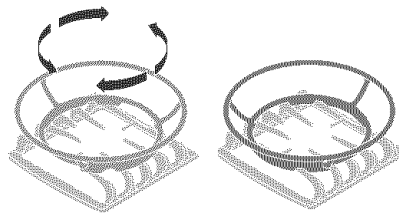
To properly position the Wok Stand:

With the grate in position over the burner, set the Wok Stand on top of the grate. Turn the Wok Stand, as shown, until the grate fingers fit into the slots on the bottom of the stand.

⚠ CAUTION Be sure the grate stand is positioned correctly and stably before use to prevent hot spills and possible burns.



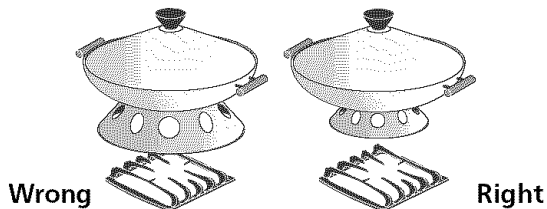
Flat-bottomed woks may also be used on your cooktop without the Wok Stand.



The WOK STAND fits over grate fingers.

Round-bottomed woks (with a support ring that does not extend beyond the burner unit) may also be used without the Wok Stand. The metal ring was designed to support the wok safely when it is filled with large amounts of liquids (soup making) or fat (frying).

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



Liquefied Petroleum (Propane) Gas Conversion

Surface Cooking

FEATURE OVERVIEW

- Using the Wok Stand

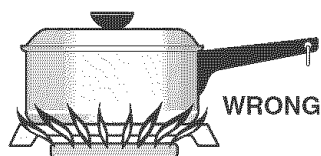
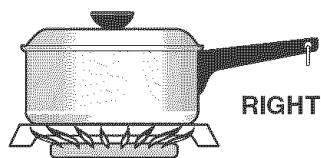
⚠ CAUTION Always use potholders to remove the wok stand from the grate. Allow the wok stand to cool before removing. Do not set hot wok stand on surfaces that cannot withstand high heat such as countertops.

ENGLISH

Surface Cooking

FEATURE OVERVIEW

- Flame Size
- Proper Burner Adjustment
- Placement of Burner Bases and Caps



Flame Size

For most cooking, start on the highest control setting and then turn to a lower one to complete the process. Use the chart 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 for cooking.

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.

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

***These settings are based on using medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.**

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

Proper Burner Adjustments

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 sharply defined. Adjust or clean burner if flame is yellow-orange. To adjust the flame see the **Installation Instructions** and to clean burner, see instructions under **General Cleaning**.

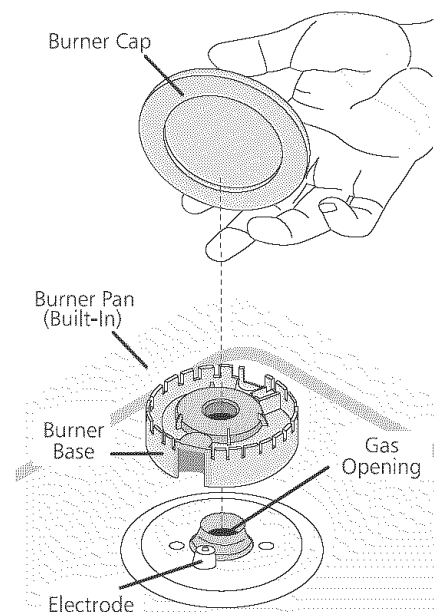
Make sure each burner cap is properly aligned and level.

Turn the burner on to determine if it will light. If the burner does not light, contact a Sears Service Center. Do not service the sealed burner yourself.

Placement of Burner Bases and Caps

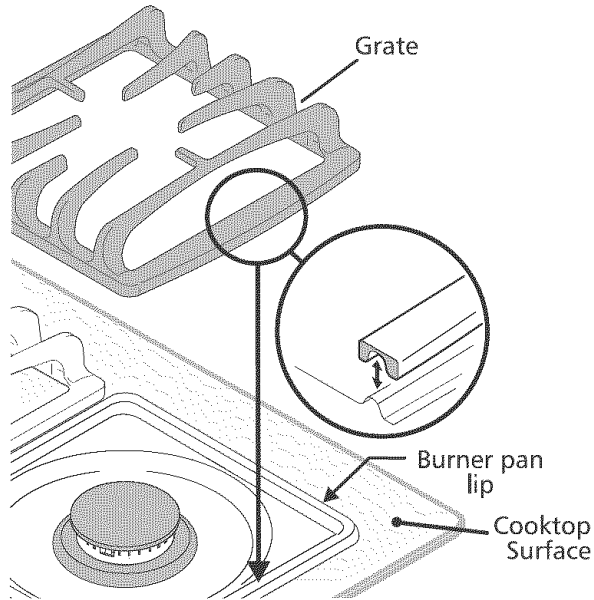
Your Cooktop is equipped with three different sized burners: Power Burner, Standard Burner and Simmer Burner.

Place the burner base over each gas opening, matching the burner base size with the gas opening size. Place the burner cap on each burner base, again matching the cap size to the burner base size. The cap for the each Burner has a inner locating ring which locates the burner cap in the center of the burner.



Placement of Burner Grates

Place grate over burner pans. Make sure that the groove under grate fits over the raised lip of the burner pan. The rounded corners of the grates should be placed toward the front of the cooktop for the front burners and the rear of the cooktop for the back burners.



Surface Cooking

FEATURE OVERVIEW

- Placement of Burner Grates
- Setting Surface Controls

Setting Surface Controls

Your cooktop may be equipped with any combination of the following burners:

Simmer Burner; this burner is best used for simmering delicate sauces, etc.

Standard Burner; can be used for most all surface cooking needs.

Large Burner; the larger burner is best used when bringing large quantities of liquid to temperature and when preparing larger quantities of food.

Regardless of size, always select a utensil 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.

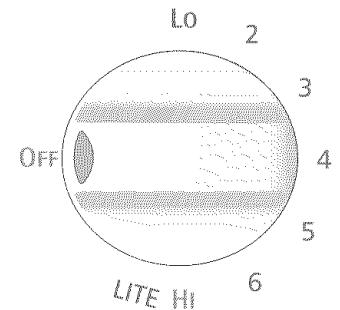
Your cooktop is also equipped with 270° rotation valves. These valves provide enhanced control of the burner flame. Each burner lights automatically from an electric ignitor when its control knob is turned to the **LITE** position.

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

To operate the surface burner:

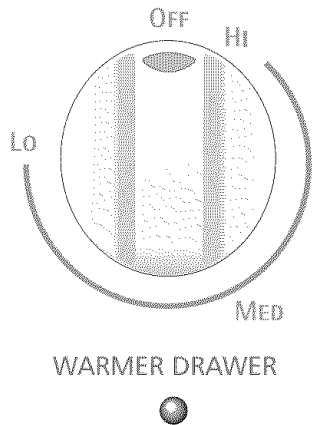
1. Place cooking utensil on burner.
2. **Push in and turn** the Surface Control knob to **LITE**. **Note:** All electronic ignitors will click at the same time. However, only the burner you are turning on will ignite.
3. Visually check that the burner has lit.
4. **Push in and turn** the Surface Control Knob to the desired flame size. The control knobs do not have to be set at a particular mark. Use the guides and adjust the flame as needed. **DO NOT** cook with the Surface Control knob in the **LITE** position. (The electronic ignitor will continue to click if left in the **LITE** position, causing premature wear.)

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**. Use caution when lighting surface burners manually.



NOTE: White glass surface can appear green when it is hot, which is normal, and it will come back to white when it cools down.

Setting Warmer Drawer Controls (if equipped)

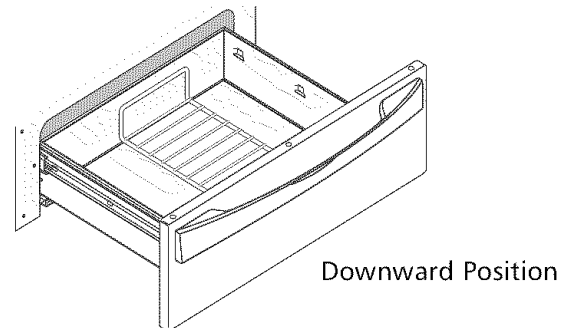
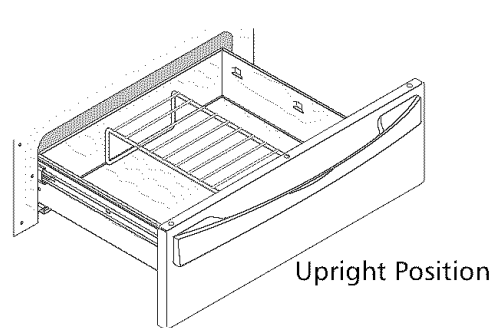


Arranging Warmer (Warm & Ready™) Drawer Rack Positions

The rack can be used in 2 ways:

- In the **upright position** to allow low profile food items to be placed both under and on top of the rack (for example, rolls or biscuits on top of the rack and a casserole dish under).
- In the **downward position** to allow you to place light weight food items and empty dishware (for example, rolls or pastries and dinner plates).

Set the warmer drawer rack as shown below.



The warmer drawer is equipped with a catch which may require extra force when opening and closing the drawer.

To Operate the Warmer Drawer

Your range is equipped with a warmer drawer. The purpose of the warmer drawer is to keep hot cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food in the warmer drawer.

All food placed in the warmer drawer should be covered with a lid or aluminum foil to maintain quality. **Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the drawer and be very difficult to clean.**

Use only dishware, utensils and cookware recommended for oven use in the warmer drawer.

CAUTION Always use potholders or oven mitts when removing food from the warmer drawer as cookware and plates will be hot.

Warmer Drawer Recommended Food Settings	
Food Item	Setting
Roasts (Beef, Pork, Lamb)	MED
Pork Chops	HI
Bacon	HI
Hamburger Patties	HI
Poultry	HI
Gravies	MED
Casseroles	MED
Eggs	MED
Fried Foods	HI
Vegetables	MED
Pizza	HI
Biscuits	MED
Rolls, soft	LO
Rolls, hard	MED
Pastries	MED
Empty Dinner Plates	LO

To Set the Thermostat Control

The thermostat control is used to select the temperature of the warmer drawer. It is located on the control panel. To set the thermostat, push in and turn the knob to the desired setting. The temperatures are approximate, and are designated by HI, MED and LO.

1. Turn the knob to select the desired temperature setting.
2. For best results, preheat the drawer before adding food. An empty drawer will preheat in approximately 15 minutes.
3. When done, turn the thermostat control to OFF.

Temperature Selection

Refer to the chart in the side column for recommended settings. If a particular food is not listed, start with the medium setting. If more crispness is desired, remove the lid or aluminum foil.

Most foods can be kept at serving temperatures by using the medium setting.

When a combination of foods is to be kept warm (for instance, a meat with 2 vegetables and rolls), use the high setting.

Refrain from opening the warmer drawer while in use to eliminate loss of heat from the drawer.

Indicator Light

The indicator light is located below the warmer drawer control. It turns on when the control is set, and stays on until the control is turned off. The warmer drawer is inoperable during the self-clean cycle. The indicator light will not come on during the self-clean cycle.

Oven Vent(s) and Racks

Oven Vent Location

The oven is vented at the rear of the cooktop. When the oven is on, warm air is released through the vent(s). This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. **DO NOT** block the vent(s). Doing so may cause cooking failures, fire or damage to the appliance.

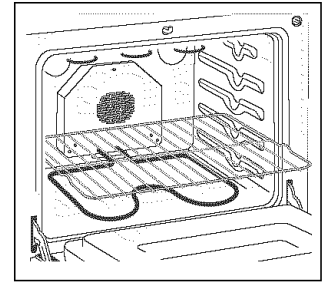
Arranging Oven Racks

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

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

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

Oven Vent(s) and Racks



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.

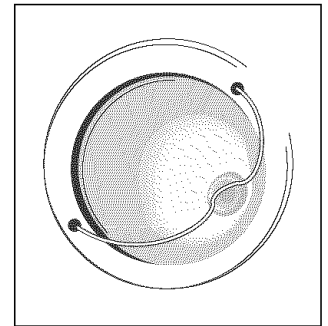
The oven light bulb is covered with a glass shield held in place by a wire holder. **THIS GLASS SHIELD MUST ALWAYS BE IN PLACE WHEN THE OVEN IS IN USE.**

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. For self-cleaning oven, press wire holder to one side to release glass shield, change bulb and be sure to replace glass shield.

Changing Oven Light

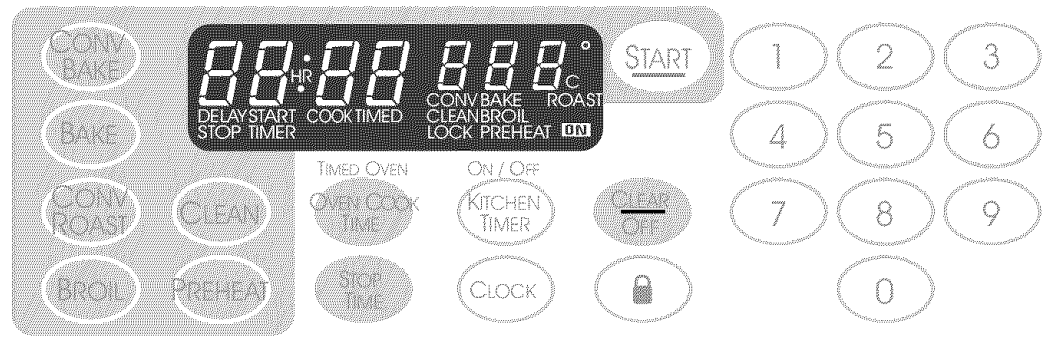


ENGLISH

Setting Oven Controls

FEATURE OVERVIEW

- Preheat





PREHEAT






Preheating the oven provides maximum cooking performance. The Preheat Mode will bring the oven up to temperature and then beep to let you know when to add your food. Preheating the oven is recommended when baking breads and cakes but not necessary when cooking casseroles. The oven can be programmed to preheat at any temperature from 170°F to 550°F (75°C to 290°C).

INSTRUCTIONS

To Set the Preheat Temperature to 350°F (176°C):

1. Arrange oven racks.
2. Push . "350°(176°C), BAKE and START" will flash in the display.
3. Push . "BAKE, PrE and ON" will show in the display as the oven heats.

To change the preset Preheat Temperature: (example 425°F (218°C))

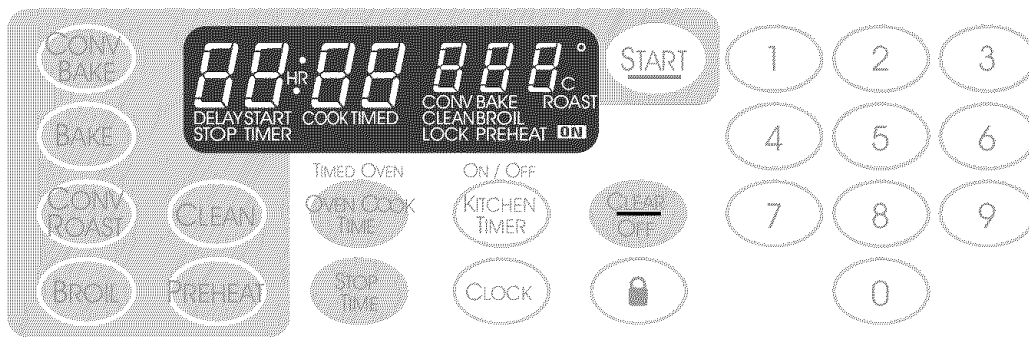
1. Arrange oven rack.
2. Push . "350°(176°C), BAKE and START" will flash in the display.
3. Enter the desired baking temperature using the number pads.   
4. Push . "PrE, Bake and ON" will show in the display as the oven heats.

After the oven has reached the desired temperature the control will beep and the "PrE" light will turn off and the desired oven temperature will be shown. The oven is preheated; **place food in the oven**. The "BAKE" light will stay on. The "ON" light will turn on and off as the oven maintains your chosen temperature.

When baking is complete press .

DISPLAY





Setting Oven Controls

FEATURE OVERVIEW

- Bake

BAKE

Use this mode when preheating is not necessary, such as, when cooking casseroles. Allow your oven to preheat when baking cake and pastry or roasting. A beep let you know when the bake temperature is reached. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F to 550°F (75°C to 290°C).

INSTRUCTIONS

To Set the Bake Temperature to 350°F (176°C):

1. Arrange oven racks and place food in oven.
2. Push **BAKE**. "350°(176°C) BAKE and START" will glow in the display.
3. Push **START**. "BAKE, ON" and the current oven temperature will show in the display. As the oven temperature increases the display counts up to the set temperature.

To change the preset Bake Temperature: (example 425°F (218°C))

1. Push **BAKE**. "350°(176°C) BAKE and START" will glow in the display.
2. Enter the desired baking temperature using the number pads. **4** **2** **5**
3. Push **START**. "BAKE, ON" and the current oven temperature will show in the display. As the oven temperature increases the display counts up to the set temperature.

After the oven has reached the desired temperature the control will beep and the "BAKE" light will stay on. The "ON" light will turn on and off as the oven maintains your chosen temperature.

When baking is complete press **CLEAR OFF**.

DISPLAY



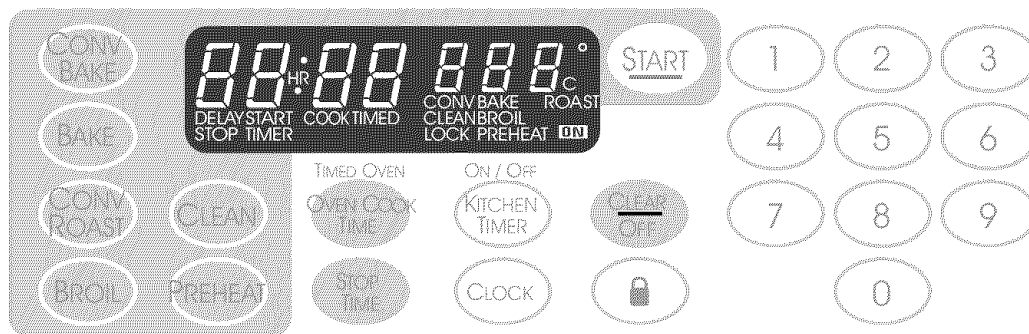
ENGLISH

Setting Oven

Controls

FEATURE OVERVIEW

- Timed Bake



TIMED BAKE

COOK TIME or **STOP TIME** controls the Time Bake operation. The automatic timer will turn the oven **off** at the time you select. Timed bake includes convection baking and roasting.

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

INSTRUCTIONS

To Program the Oven to Begin Immediately and To Shut Off

Automatically: (example Bake at 350°F (176°C) for 50 minutes)

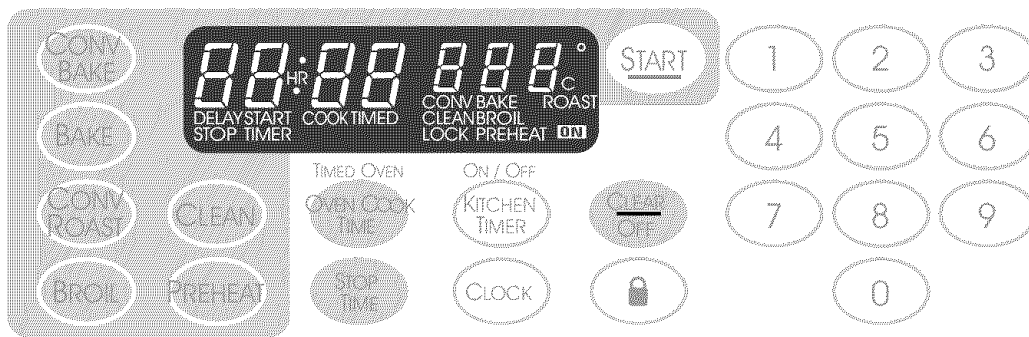
1. Be sure that the clock shows the correct time of day.
2. Arrange oven rack and, if roasting or cooking a casserole, place the food in the oven.
3. Push **BAKE**. "350°(176°C) BAKE and START" will flash in the display. If a different desired baking temperature is needed use the number pads to enter.
4. Push **TImED OVEN**. "0:00, START and COOK TIME" will flash in the display window. Enter the desired baking time using the number pads **5** **0**. The baking time can be set for any amount of time from 5 minutes to 11 hours and 59 minutes (or 23 hours and 59 minutes in 24 hour mode).
5. Push **START**. "ON" will show in the display and the oven temperature will start counting up as the oven heats. The "BAKE" light will stay on. The "ON" light will turn on and off as the oven maintains your chosen temperature.

When the set BAKE TIME runs out:

1. "END, COOK TIME" will appear in the display window and the oven will shut off automatically.
2. The control will beep 4 times.
3. The control will then continue to beep 3 times each minute until **CLEAR OFF** is pushed.

DISPLAY





Setting Oven Controls

FEATURE OVERVIEW

- Delayed Timed Bake

DELAYED TIMED BAKE

COOK TIME and **STOP TIME** control the Time Bake operation. The automatic timer will turn the oven **on and off** at the time you select. Delayed timed baking includes convection baking and roasting.

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

INSTRUCTIONS

To Program Oven for a Delayed Start Time and to Shut-Off

Automatically: (example Bake at 350° (176°C) for 50 minutes finishing at 5:30)

1. Be sure that the clock shows the correct time of day.
2. Arrange oven rack and place food in the oven.
3. Push **BAKE**. "350° (176°C) BAKE and START" will flash in the display. If a different desired baking temperature is needed use the number pads to enter.
4. Push **TIMED OVEN COOK TIME**. Enter the desired baking time using the number pads **5** **0**. The baking time can be set for any amount of time from 5 minutes to 11 hours and 59 minutes. "50" and the words "START and BAKE TIME" will glow in the display window.
5. Push **STOP TIME**. Enter the desired stop time using the number pads **5** **3** **0**.
6. Push **START**. "DELAY, TIMED and BAKE" will show in the display.
7. When the start time arrives the display will show the current time of day and "TIMED BAKE". The "ON" light will turn on and off as the oven maintains your chosen temperature.

When the set BAKE TIME runs out:

1. "END" will appear in the display window and the oven will shut off automatically.
2. The control will beep 3 times.
3. The control will then continue to beep 3 times each minute until **CLEAR OFF** is pushed.

DISPLAY



ENGLISH

Setting Oven Controls


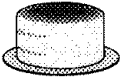
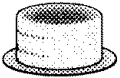
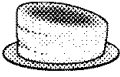
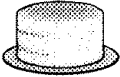
FEATURE OVERVIEW

- Oven Baking Informations
- Air Circulation in the Oven

Oven Baking Informations

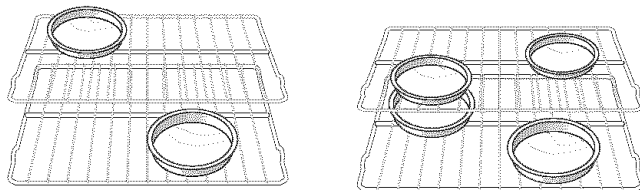
For best results, preheat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies or pastries, etc. There is no need to preheat the oven for roasting meat or baking casseroles.

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

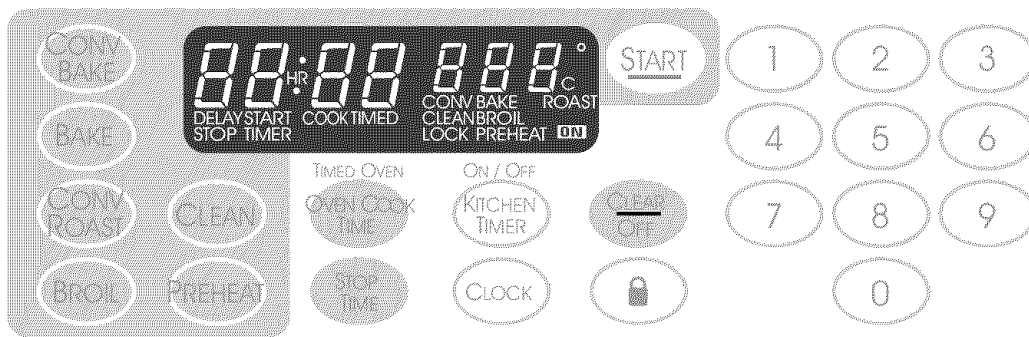
Baking problems and solutions		
Baking Problems	Causes	Corrections
<p>Cookies and biscuits burn on the bottom.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cookies and biscuits put into the oven before the pre-heating time is completed. • Oven rack overcrowded. • Dark pan absorbs heat too fast. 	<ul style="list-style-type: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

Air Circulation in the Oven

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



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



Setting Oven Controls

FEATURE OVERVIEW

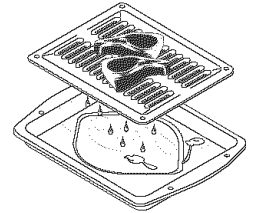
- Broil

BROIL

Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven. A beep lets you know when the broil temperature is reached. Be sure you center the broiler pan directly under the broil element for best results.

Arrange oven rack while oven is still cool. Position the rack as needed.

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



⚠ WARNING Should an oven fire occur, close the oven door and turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

INSTRUCTIONS

To Set the oven to Broil at HI 550°F (290°C):

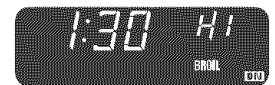
1. Place the insert on the broiler pan, then place the food on the insert. **DO NOT** use the broiler pan without the insert, or cover the insert with aluminum foil; the exposed fat could ignite.
2. Arrange oven rack and place the pan on the oven rack. Be sure to center the broiler pan directly under the broil element. **Open the oven door to the "Broil Stop" position when broiling.**
3. Push **(BROIL)**. "HI and BROIL" will glow in the display.
4. Push **(START)**. "ON" will show in the display and the oven temperature will start counting up as the oven heats. After the oven has reached the desired temperature the control will beep.
5. Broil on one side until food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve.
Note: Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.
6. The "BROIL" light will stay on. The "ON" light may turn on and off as the oven maintains your chosen temperature.

To change the preset Broil Temperature: (example 450°F (232°C))

1. Push **(BROIL)**. "HI and BROIL" will glow in the display.
2. Enter the desired broiling temperature using the number pads. **(4) (5) (0)**
3. Push **(START)**.

When broiling is complete press **(CLEAR OFF)**.

DISPLAY

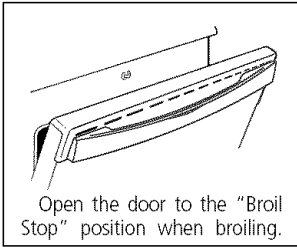


ENGLISH

Setting Oven Controls

FEATURE OVERVIEW

- Broiling Informations



Broiling Informations

Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven.

Preheating

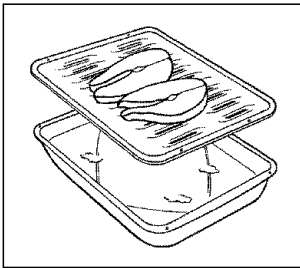
Preheating is suggested when searing rare steaks (remove the broiler pan before preheating. Foods will stick if placed on hot metal.) To preheat, set the oven control(s) to BROIL as instructed in the "ELECTRONIC OVEN CONTROL SECTION". Wait for the element to become red-hot, usually about 2 minutes. Preheating is not necessary when broiling meats well-done.

To Broil

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

Determining Broiling Times

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



Broiling Tips

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

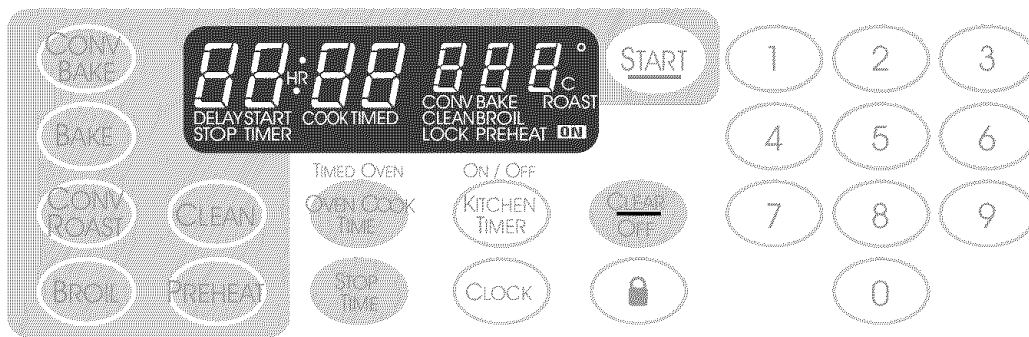
DO NOT use the pan without its grid. DO NOT cover the grid with foil. The exposed grease could ignite.

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

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

Broiler Clean-Up Tips:

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



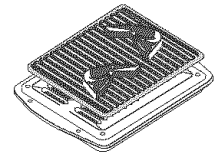
Setting Oven Controls

FEATURE OVERVIEW

- Searing Grill

Searing Grill

The searing grill provided with your new range allows you to grill food in the oven. **Do not use the searing grill without the broiler pan and insert.** The broiler pan and its insert allow dripping fat to drain and be kept away from high heat of the broiler. **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.



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

INSTRUCTIONS

To Use the Searing Grill

1. Place the insert on the broiler pan. **DO NOT** use the broiler pan without the insert or cover the insert with aluminium foil. The exposed fat could ignite.
2. Place the Searing Grill on top of the insert.
3. Preheat the Searing Grill by placing the stacked parts in the oven and close the door.
4. Set the oven in broil mode as described in the "ELECTRONIC OVEN CONTROL SECTION" under Broil.
5. Allow the oven to operate for approximately 10 minutes for the Searing Grill to get hot.
6. Pull oven rack out and place food on the Searing Grill.
7. Push the oven rack in and close the oven door.
8. Broil on one side until food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve.

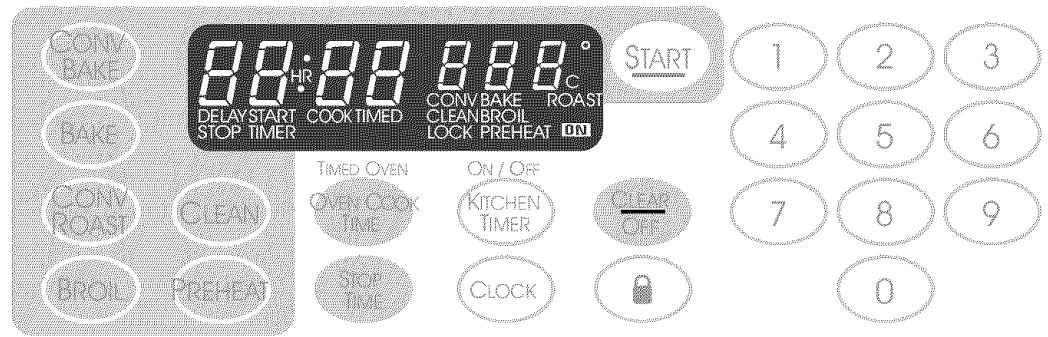
NOTE: Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.
9. When broiling is completed, end the broil cycle.

Setting Oven

Controls

FEATURE OVERVIEW

- Convection Bake



CONVECTION BAKE

This method of cooking enables you obtain the best results when baking, thawing, dehydrating and batch cooking. Always preheat your oven before baking. A beep will let you know when the convection bake temperature is reached. The oven can be programmed to convection bake at any temperature from 170°F to 550°F (75°C to 290°C). Because convection baking is so efficient, your oven will automatically control the temperature 25°F/12°C lower than the set temperature when convection bake mode is selected. You can use the normal temperature recommended in your recipes. Remember to use tested recipes with times adjusted for convection baking when using the convection mode. Times may be reduced by as much as 30% when using the convection feature.

INSTRUCTIONS

To Set the oven to Convection Bake at 350°F (176°C):

1. Arrange oven racks.
2. Push **CONV BAKE**. "350° (176°C), CONV BAKE and START" will glow in the display.
3. Push **START**. "CONV BAKE, ON" and the current oven temperature will show in the display.
As the oven temperature increases the display counts up to the set temperature.

DISPLAY



To change the preset Convection Bake Temperature:

(example 425°F (218°C))

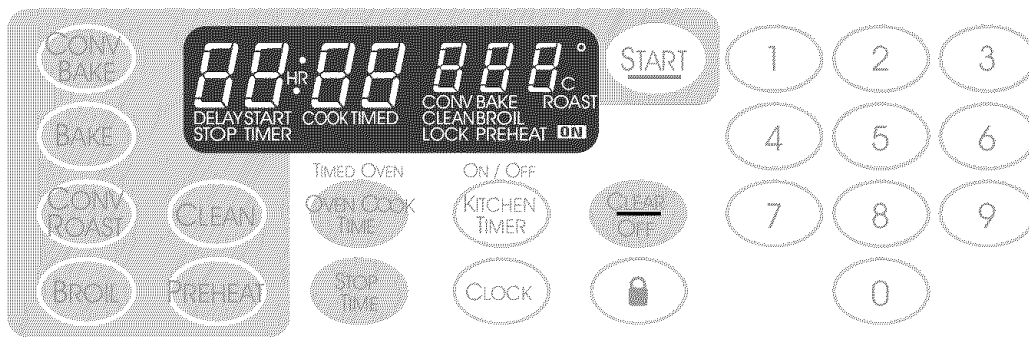
1. Push **CONV BAKE**. "350° (176°C), CONV BAKE and START" will glow in the display.
2. Enter the desired baking temperature using the number pads. **4** **2** **5**
3. Push **START**. "CONV BAKE, ON" and the current oven temperature will show in the display. As the oven temperature increases the display counts up to the set temperature.



After the oven has reached the desired temperature the control will beep and "CONV BAKE" light will stay on. The "ON" light will turn on and off as the oven maintains your chosen temperature.

When convection baking is complete press **CLEAR OFF**.





Setting Oven Controls

FEATURE OVERVIEW

- Convection Roast

CONVECTION ROAST

This method of cooking enables you obtain the best results when roasting. Allow your oven to preheat before roasting. A beep will let you know when the convection roast temperature is reached. The oven can be programmed to convection roast at any temperature from 170°F to 550°F (75°C to 290°C). Remember to use tested recipes with times adjusted for convection roasting when using the convection mode. Times may be reduced by as much as 30% when using the convection feature.

INSTRUCTIONS

To Set the oven to Convection Roast at 350°F (176°C):

1. Arrange oven racks.
2. Push **CONV ROAST**. "350° (176°C), CONV ROAST and START" will glow in the display.
3. Push **START**. "CONV ROAST and ON" will show in the display. As the oven temperature increases the display counts up to the set temperature.

To change the preset Convection Bake Temperature:

(example 425°F (218°C))

1. Push **CONV ROAST**. "350°F (176°C) CONV ROAST and START" will glow in the display.
2. Enter the desired roasting temperature using the number pads. **4** **2** **5**
3. Push **START**. "CONV ROAST, ON" and the current oven temperature will show in the display. As the oven temperature increases the display counts up to the set temperature.

After the oven has reached the desired temperature the control will beep and "CONV ROAST" light will stay on. The "ON" light will turn on and off as the oven maintains your chosen temperature.

When convection roasting is complete press **CLEAR OFF**.

DISPLAY



ENGLISH

Setting Oven Controls

FEATURE OVERVIEW

- Convection Cooking
- Convection Roasting

Convection Cooking (some models)

NOTE: The convection fan automatically turns off when the oven door is opened while oven is in a convection mode and resumes when the door is closed again.

The convection oven uses a fan and a convection element located in the rear wall oven to circulate heated air around the food to be cooked. The convection mode reduces the cook time. It retains the natural food juice and allows the food to keep more flavors. This method of cooking enables you obtain the best results when baking, thawing, dehydrating and roasting foods.

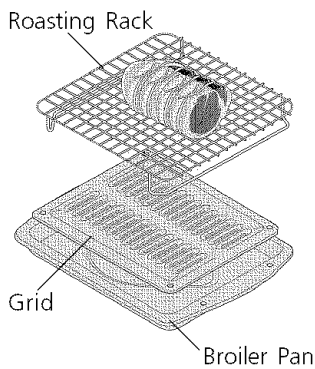
Convection Notes:

1. Batch cooking is more convenient with better results.
2. Defrosting is quicker in convection mode when compared to regular radiant cooking.
3. Remember to use tested recipes with times adjusted for convection baking/roasting when using the convection mode. Times may be reduced by as much as 30% when using the convection feature.

Convection Roasting (some models)

When convection roasting, use the broiler pan and grid, and the roasting rack. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease spatters. The roasting rack will hold the meat.

1. Place oven rack on bottom or next to bottom rack position.
2. Place the grid in the broiler pan. The roasting rack fits on the grid allowing the heated air to circulate under the food for even cooking and helps to increase browning on the underside. Make sure the roasting rack is securely seated on the grid in the broiler pan. **DO NOT** use broiler pan without the grid or cover the grid with aluminum foil.



Self-Clean Oven Cycle

Adhere to the Following Precautions:

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

CAUTION During the self-clean cycle, the outside of the wall can become very hot to touch. DO NOT leave small children unattended near the appliance.

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

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

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

Preparing the Oven for Self-Cleaning

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

What to Expect During Cleaning

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

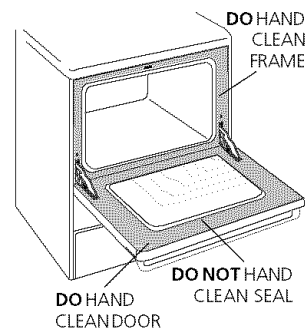
If heavy spillovers are not wiped up before cleaning, they may flame and cause more smoke and odor than usual. This is normal and safe and should not cause alarm. If available, use an exhaust fan during the self-cleaning cycle.

NOTE: A smoke eliminator in the oven vent converts the smoke from the self-cleaning process into a colorless vapor.

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.

Oven Cleaning FEATURE OVERVIEW

- Adhere to the Following Precautions
- Preparing the Oven for Self-Cleaning
- What to Expect during Cleaning



Oven Cleaning

FEATURE OVERVIEW

- To Start the Self-Clean Cycle



TO START THE SELF-CLEAN CYCLE

*We recommend a 2 hour self-clean cycle for **light soils**, a 3 hour cycle for **average soils**, and a 4 hour cycle for **heavy soils** (to assure satisfactory results).

WARNING 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; they may be burned if they touch the hot surfaces.

CAUTION **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. 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. The oven may still be VERY HOT.

NOTE: The oven lights will not operate during the self-cleaning cycle.

INSTRUCTIONS

To Set the Controls for the Self-Cleaning Cycle To Start Immediately and Shut Off Automatically:

1. Be sure the clock shows the correct time of day, the oven is empty and door is closed.
2. Push **CLEAN**. "3:00 and TIMED CLEAN" will appear in the display. If a 2 or 4 hour clean is desired use the number pads to enter the time. Set the cleaning time based on the amount of soil you have—light, medium or heavy. *See above.
3. Push **START**.
4. As soon as the controls are set, the motor driven lock will begin to close automatically and the "LOCK" indicator light will be displayed. (It takes about 15 seconds for the lock to close.) The "ON" light will turn on and off as the oven maintains self-cleaning temperatures.

DISPLAY



When the Self-Clean Cycle is Completed

1. The time of day will appear in the display window and the word "LOCK" will remain in the display.
2. Once the oven has cooled down for 1 HOUR, and the word "LOCK" shown in the display has gone out, the oven door can be opened.

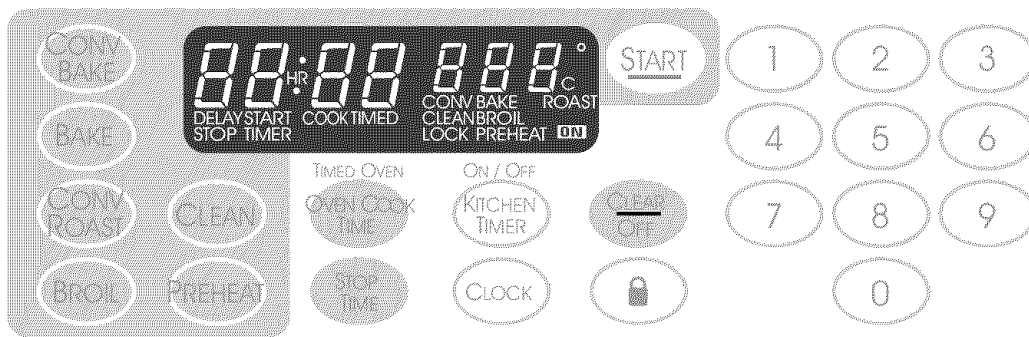


Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle

If it becomes necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to excessive smoke or fire in the oven:

1. Push **CLEAR OFF**.
2. Once the oven has cooled down for 1 HOUR and the word "LOCK" shown in the display has gone out, then the oven door can be opened.





Oven Cleaning FEATURE OVERVIEW

- To Start the Delayed Self-Clean Cycle

TO START THE DELAYED SELF-CLEAN CYCLE

COOK TIME and **STOP TIME** control the Delayed Self-Clean operation. The automatic timer will turn the oven **on and off** at the time you select. If you are planning to use the oven directly after a self-clean cycle remember to allow time for the oven to cool down and the lock to unlock. This normally takes about one hour. So if you set a 3 hour self-clean cycle, it will be 4 hours before you can cook again.

*We recommend a 2 hour self-clean cycle for **light soils**, a 3 hour cycle for **average soils**, and a 4 hour cycle for **heavy soils** (to assure satisfactory results).

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; they may be burned if they touch the hot surface.

CAUTION **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. 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. The oven may still be VERY HOT.

NOTE: The oven lights will not operate during the self-cleaning cycle.

INSTRUCTIONS

To Set the Controls for the Self-Cleaning Cycle To Start at a Delayed Time and Shut off Automatically: (example self-clean cycle to finish at 9:00)

- Be sure the clock shows the correct time of day and the oven door is closed.
- Push **CLEAN**. "3:00 and START, TIMED CLEAN" will appear in the display. If a 2 or 4 hour clean is desired use the number pads to enter the time. Set the cleaning time based on the amount of soil you have—light, medium or heavy. *See above.
- Push **STOP TIME**. Enter the desired Stop Time using the number pads. **9 0 0**
- Push **START**.
- As soon as the controls are set, the motor driven lock will begin to close automatically and the "LOCK" indicator light will be displayed. (It takes about 15 seconds for the lock to close.) "DELAY, TIMED and CLEAN" will glow in the display.
- The control will calculate backward from the set stop time to determine when the self-cleaning cycle should begin. The self-cleaning cycle will come on automatically at the calculated time. At that time, the word "DELAY" will go out and "ON" will appear.

When the Self-Clean Cycle is Completed

- The time of day will appear in the display window and the word "LOCK" will remain in the display.
- Once the oven has cooled down for 1 HOUR, and the word "LOCK" shown in the display has gone out, the oven door can be opened.

DISPLAY



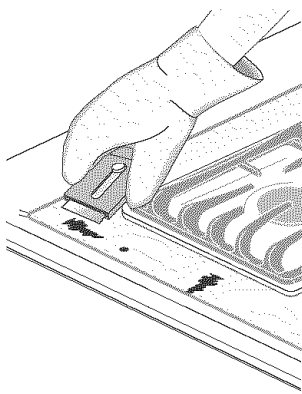
General Cleaning

FEATURE OVERVIEW

- Cooktop Cleaning

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

Heavy burned-on spills can be removed with a razor blade scraper. Use caution to avoid damaging surface.



To Clean the Cooktop Glass

The cooktop is designed to make cleaning easier. Because the burners are sealed, cleanups are easy when spillovers are cleaned up immediately. Remove burner grates before cleaning. To clean the cooktop, wipe with a clean, damp cloth and wipe dry.

Correct and consistent cleaning is essential to maintaining your heat-resistant glass top. Spills and spatters should be wiped up using a clean paper towel and sudsy water. This should be done either as soon as possible after the spill occurs, after cooking is completed, or at the latest, before using the cooktop again. Use caution if the cooktop is hot. For heavy spills, spatter or burned-on materials, use a razor blade scraper. Hold the razor blade scraper at a 30° angle and remove food spills or burned on food residue.

Finish the cleaning process by applying a recommended heat-resistant glass cooktop cleaning cream. Apply cleaner with clean, damp paper towel. Rinse with a paper towel dampened with clean water and wipe dry. *Always wipe the cooktop thoroughly to avoid heating any cleaner residue.*

⚠ WARNING DO NOT use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the glass surface. Be sure the controls are turned to **OFF**. Do not use commercial oven cleaners on any part of the cooktop. Damage to the finish or parts could result.

DO NOT use the following on the heat-resistant glass cooktop:

1. Abrasive plastic, nylon, metal scouring or cloth pads. They may scratch the cooktop and make it more difficult to clean later. Always use a new, clean paper towel when cleaning the heat-resistant glass top.
2. Anything that may melt (plastics, aluminum foil, sugar or food with high sugar content).
3. Heavy duty cleaners, rust or stain removers.
4. Chlorine bleach, ammonia, hydrofluoric acid or any other kind of chemical cleaners. They may etch or discolor the cooktop.
5. Sponges, cloths or dish towels. Always use new, clean paper towel when cleaning the cooktop. Lint or soil remaining on the cooktop from a cloth or sponge can burn and cause discoloration.

To Clean the Burner Grates, Contoured Burner Pans, Burner Caps, and Burner Bases

The burner grates, contoured burner pans, burner cap, and burner base should be routinely cleaned. Keeping the burner ports clean will prevent improper ignition and an uneven flame. Follow instructions below.

To Clean the Contoured Burner Pans

The square burner pans are attached to the cooktop and are not removable. The burner pan forms a recessed well area located around each burner unit. If a spill occurs in one of the four well areas, blot up spill with an absorbent cloth. Rinse with a clean, damp cloth and wipe dry.

To Clean the Grates

The burner grates and wok stand are dishwasher safe. Any remaining soil may be removed by gently scouring with a soapy scouring pad. Rinse with a 1:1 solution of clean water and ammonia. *If necessary*, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners thoroughly or the grate porcelain may become damaged during future heating. **DO NOT** use spray oven cleaners.

To Clean the Burner Caps

Use a soap-filled scouring pad or a mild abrasive cleanser to clean burner caps. If necessary, cover stubborn spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 minutes. Rub gently with a soap-filled scouring pad and rinse with a mixture of clean water and vinegar. Wipe dry. Remove all cleaners thoroughly or the burner cap porcelain may become damaged during future heating.

To Clean the Burner Bases and Gas Openings

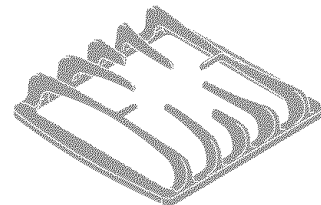
The ports (or slots) around the burner base must be routinely cleaned. Use a small-gauge wire or needle to clean small slots or holes. Use care to prevent damage to the electrode. If a cleaning cloth should catch the electrode, it could break or damage the electrode. If the electrode is damaged or broken, the surface burner will not light because it will not spark. Manual lighting with a match is still possible.

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 OPENING.** Gas must flow freely through the small hole in the brass orifice for the burners to light properly. If the gas opening orifice becomes soiled or clogged, use a small-gauge wire or needle to clean. **ALWAYS** keep the burner cap assembly and ring in place whenever a surface burner is in use.

After cleaning make sure each burner cap is properly aligned and level. Turn the burner on to determine if it will light. If the burner does not light after cleaning, contact a Sears Service Center. Do not service the sealed burner yourself.

General Cleaning

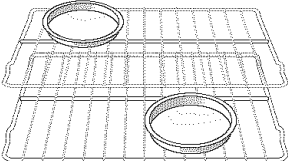
- Cooktop Cleaning



General Cleaning

Cleaning Various Parts of Your Range

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

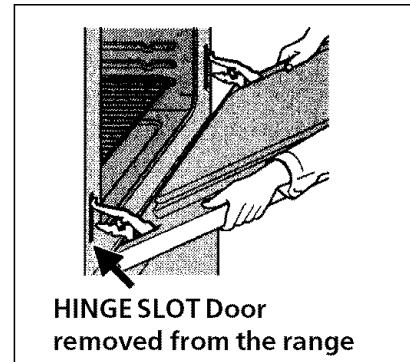
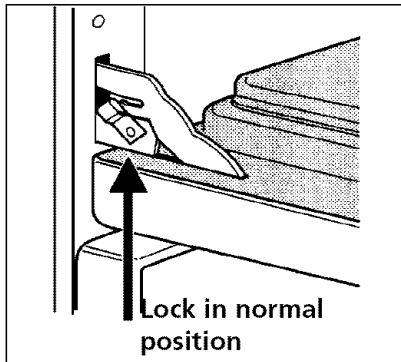
Surfaces	How to Clean
Aluminum & Vinyl Control Panel and Trim Pieces	<p>Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.</p> <p>Before cleaning the control panel, turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean using hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with a clean water and a dishcloth. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. Be sure to rinse the cleaners as bluish stains may occur during heating and cannot be removed. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.</p>
Glass, Painted and Plastic Body Parts, Control Knobs and Decorative Trim Pieces	<p>For general cleaning, use hot, soapy water and a cloth. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. DO NOT use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch. To remove control knobs, turn to the OFF position; grasp firmly and pull straight off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.</p>
Stainless Steel (some models) Oven door & drawer front panel	<p>Cleaners made especially for stainless steel as Stainless Steel Magic, or other similar cleaners are recommended. Always follow the manufacturer's instructions. Be sure to rinse the cleaners as bluish stains may occur during heating and cannot be removed.</p>
Oven Racks 	<p>Remove racks. See "To remove and to replace an oven rack" under Oven vent(s) and racks. Use a mild, abrasive cleaner, following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry. After cleaning the racks, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil (this will make the racks glide easier into the rack positions).</p>
Searing Grill	<p>For general cleaning, put in hot soapy water for approximately 10 minutes. Use a soft cloth to remove difficult soils. Rinse with a damp cloth and dry. DO NOT use abrasive cleaners or pads; they can scratch.</p>
Porcelain Enamel Broiler Pan and Insert, Door Liner, Body Parts and Warmer Drawer and Drawer Cavity.	<p>Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. DO NOT use spray oven cleaners on the cooktop.</p>

To Remove and Replace Oven Door

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

Make sure the hinge supports are fully engaged before unlocking the hinge levers.

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



General Cleaning

FEATURE OVERVIEW

- To Remove and Replace Oven Door
- Removable Outer Door Glass Panel

Removable Outer Door Glass Panel

Applicable only to models with an external glass panel not held with a 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 shown above and lay the door flat.
2. Using a screwdriver, remove the 5 screws fastening the metal glass support rail to the underside of the door. Remove the support rail.
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:

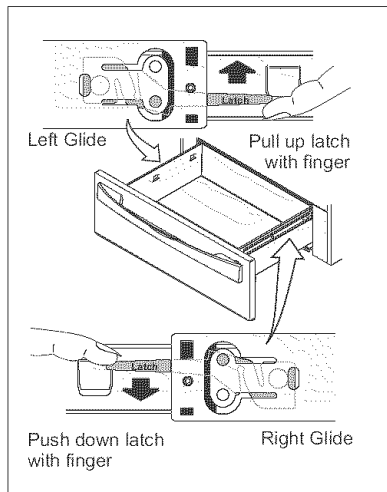
1. Grasp the sides of the glass panel and carefully insert the glass into the door top moulding.
2. Replace the support rail and the 5 locking screws.
3. Replace the door onto the range.

CAUTION Handle the glass panel with care. When dropped on a corner, the glass panel may shatter.

General Cleaning

FEATURE OVERVIEW

- To Remove and Replace Warmer Drawer



To Remove and Replace Warmer Drawer (if equipped)

To Remove Warmer Drawer:

- ⚠ WARNING** To avoid serious injury from electrocution, disconnect the appliance from electric power before removing the warmer drawer.
- Open the drawer to the fully opened position.
- Locate the latches on both sides of the warmer drawer.
- Pull up on the left glide latch and push down on the right glide latch.
- Pull the drawer away from the range.
- To clean warmer drawer, gently scour with scouring pad, this will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clear water and a damp cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. **DO NOT** use spray oven cleaners on the cooktop.

To Replace Warmer Drawer:

- Align the glide latches on both sides of the drawer with the slots on the drawer.
- Push the drawer back into the range.



⚠ WARNING Electrical Shock Hazard can occur and result in serious injury or death. Disconnect appliance from electric power before cleaning and servicing the warmer drawer.

Adjusting Oven Temperature

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

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

INSTRUCTIONS

To Adjust Oven Temperature: (example 30°F, hotter or cooler)

- Push **BAKE** for 6 seconds.
- To increase the temperature use the number pads to enter the desired adjustment.
 - 3 0** The temperature may be increased up to 35°F (17°C). When you have made the desired adjustment, push **CLEAR OFF** to go back to the time of day display.
- To decrease the temperature use the number pads to enter the desired adjustment. First push **3 0** and then **START**. The temperature may be decreased by -35°F (-17°C). When you have made the desired adjustment, push **CLEAR OFF** to go back to the time of day display. When adjusting oven temperature, a minus sign (-) will appear before the number to indicate that the oven will be cooler by the displayed amount of degrees.

DISPLAY



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

Avoid Service Checklist

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

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

OCCURRENCE

POSSIBLE CAUSE/SOLUTION

Range is not level.

Poor installation. 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. Contact a carpenter to correct sagging or sloping floor.

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

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

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

Contact builder or installer to make appliance accessible.

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

Entire range or oven does not operate.

Make sure cord/plug is tightly into outlet.

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

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

***Oven control beeps and displays F1, F3 or F9.**

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

Oven light does not work.

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

Surface unit does not heat.

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

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

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 "To Clean Burner Grates, Contoured Burner Pans, Burner Cap and Burner Base" under General Cleaning. With the burner off, use small-gauge wire or needle to clean ports or slots.

Gas supply is turned off. Turn gas supply on.

Surface burner flame burns half way around.

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

Surface burner flame is orange.	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.
Poor baking results.	Many factors affect baking results. Make sure the proper rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipes' recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see "Adjusting Oven Temperature" in this owner's guide.
Flames inside oven or smoking from vent.	Excessive spillovers in oven. Set self-clean cycle for a longer cleaning time. Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for pie spillovers or large amounts of grease on the oven bottom. Wipe up excessive spillovers before starting the self-clean cycle. If flames or excessive smoke are present, stop the self-clean cycle and follow the steps under "Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle" in the Electronic Oven Control Guide .
Oven smokes excessively during broiling.	Control(s) not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls in the Electronic Oven Control Guide . Make sure oven is opened to Broil Stop Position . Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element. Preheat broil element for searing. Grid on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan. Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Self-cleaning cycle does not work.	Control(s) not set properly. Follow instructions under Oven Cleaning in the Electronic Oven Control Guide . Self-cleaning cycle was interrupted. Stop time must be 3 to 4 hours past the start time. Follow steps under "Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle" in the Electronic Oven Control Guide .
Soil not completely removed after self-cleaning cycle.	Failure to clean bottom, front top or oven, frame or door area outside oven seal. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before the self-cleaning cycle is started. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or nylon scrubber. Be careful not to damage the oven seal.

Tabla de materias

Registro del producto	39
Garantía de la estufa deslizable	39
IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	40-42
Selección de los utensilios de cocina	43
Cacerolas y soportes especiales	43
Consejos e información para hacer conservas	44
Características de la estufa	45
Funciones del panel control	46
Reglaj del reloj	47-48
• Reloj	47
• Modo de ahorro de energía de doce horas	47
• Recordatorio de la minutería	48
• Kitchen Timer (Contador de tiempo)	48
Características de control definidas por el consumidor	49
Conversión al gas propano/licuado	50
Cocción a la superficie	50-52
• Utilizando el soporte del sartén (wok)	50

• Tamaño de la llama	51
• Ajuste correcto del quemador	51
• Colocación de las basas y las tapas del quemador	51
• Colocación de las rejillas del quemador	52
• Programación de los controles de superficie	52
Ajustado la temperatura de la gaveta de entibiar (si equipada)	53
Ventilación y rejillas de horno	54
Cambiando la luz del horno	54
Ajustes de los controles del horno	55-65
• Preheat (Precalentar)	55
• Bake (Hornear)	56-59
• Broil (Asar a la parrilla)	60-62
• Horneado y rostizado de convección	63-65
Limpieza del horno	66-68
Limpieza general	69-73
Regulación de la temperatura del horno	73
Lista de verificación para evitar llamadas	74-75
Servicio Sears	Cubierta trasera

Registro del producto

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

Model No 790. _____ Fecha de compra _____

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

Garantía de la estufa deslizable

UN AÑO COMPLETO DE GARANTÍA SOBRE TODOS LOS COMPONENTES.

Si, dentro del año a partir de la fecha de instalación, cualquier componente de este producto deja de funcionar debido a algún defecto del material o de la fabricación, Sears lo reparará o lo reemplazará, según su criterio, sin costo alguno.

LOS SERVICIOS DE GARANTÍA SON DISPONIBLES CONTACTANDO AL CENTRO DE SERVICIO MAS CERCANO EN LOS ESTADOS UNIDOS.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y Ud puede tener otros derechos que puedan varias de un estado a otro.

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

Para aumentar el valor de su alcance , compre un Acuerdo de Mantenimiento SEARS.

“Mantenemos lo que vendemos” es nuestra garantía para que Ud. pueda depender del servicio Sears. Su electrodoméstico Kenmore ha aumentado de valor cuando Ud considera que Sears posee unidades de servicio a través de todo el país con personal capacitado en la reparación de todo electrodomésticos vendido por Sears. Ellos poseen el conocimiento y las habilidades, las herramientas, componentes y el material para asegurar nuestra prenda: “Mantenemos lo que vendemos”.

Mantenga el valor de su compra con un Acuerdo de Mantenimiento Sears. Los aparatos Kenmore son diseñados, fabricados y verificados para obtener años de operaciones. El Acuerdo de Mantenimiento Sears le ofrece un excelente programa de servicio para su producto.

El Acuerdo de Mantenimiento SEARS:


- Es su manera de comprar los servicios del mañana a los precios de hoy .
- Elimina las facturas por reparación que resultan del uso normal.
- Permite las llamadas de servicio que necesite.
- Le ofrece una Verificación Annual Preventiva cuando lo desee para mantener su aparato Kenmore en las mejores condiciones.

Para más información, llamar al 1-800-827-6655

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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

⚠️ 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.



⚠️ AVISO

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



Para reducir el riesgo de inclinación, la estufa debe ser asegurada con la instalación de las fijaciones que vienen con la estufa. Para verificar si las fijaciones han sido instaladas correctamente, retire el panel inferior o gaveta de almacenamiento y verifique que las fijaciones esten 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 reemplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente. Culaquier typo 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.

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

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

- Almacenamiento sobre o dentro del aparato- Los materiales inflamables no deberían ser almacenados ni en un horno, ni sobre la unidad, ni en las gavetas (si equipada). Esto incluye el papel, el plástico y la ropa como: libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas de aerosól sobre o dentro del aparato. Los materiles inflamables

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **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 substancias 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 destruida.

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

⚠️ ADVERTENCIA 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 estándares permitidos. Esto puede ser perjudicial para la salud.

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU PLANCHA DE COCINAR

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

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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.
- **No coloque recipientes de cocina calientes sobre el vidrio de la plancha de cocinar-** Esto puede romper el vidrio.
- **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.

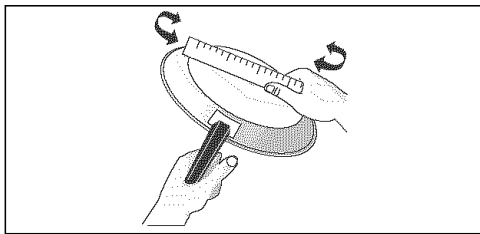
HORNO CON AUTO-LIMPIEZA

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

Selección de los utensilios de cocina

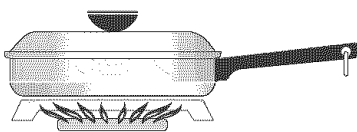


Los sartenes deben de tener las partes de debajo planas. Asegúrese que la parte está plana girando una regla de un lado a otro de la parte de debajo. No debe tener ningún boquete entre el sartén y la regla.

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

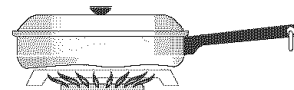
AVISO No use encimeras sobre más de un quemador. Pueden dañar a su plancha de cocinar y generar niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos, que serían perjudiciales para la salud.

* BUENO

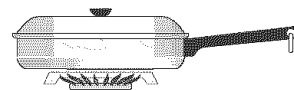


- Parte de debajo plana y lados rectos.
- Tapa bien cerrada.
- Peso de la asa no incline a la sartén. El sartén está bien balanceado.
- El tamaño del sartén igual a la cantidad de comida a cocinar.
- Fabricado con materiales buenos conductores de calor.
- Fácil a limpiar.

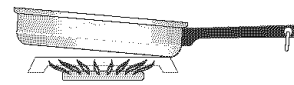
POBRE



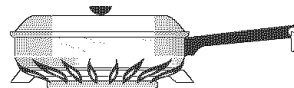
- Debajo de sartén torcidos y alabeados.



- Sartén sobre epasela unidad de más que una pulgada o 1" (2.5 cm).



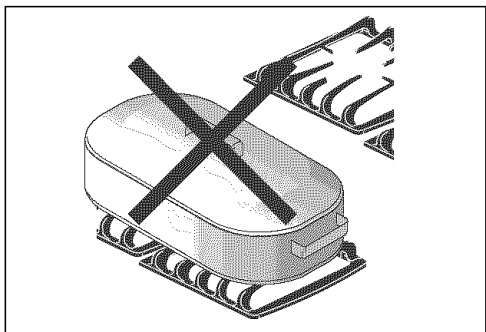
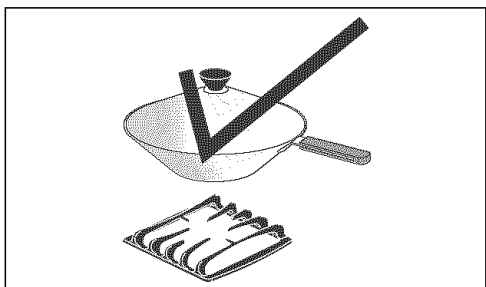
- Peso de la asa no incline al sartén.



- Llama sobre epase la unidad.

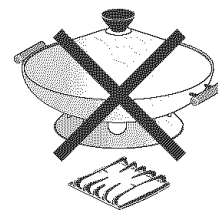
* Los sartenes con cualidad distintiva, como marmitas para cocer a langostas, placas y cocedores a presión pueden estar utilizados, pero deben cumplir con los requerimientos recomendados más arriba.

Cacerolas y soportes especiales



Los **Woks** con fondos planos adecuados para usarse en la cubierta están disponibles en la mayoría de las tiendas de artículos de cocina y en las ferreterías. Los woks con fondo redondeado (con un anillo de soporte que no se extiende más allá del quemador) pueden usarse también. El anillo de metal está diseñado para sujetar el wok cuando está lleno de grandes cantidades de líquido (para hacer sopa) o grasa (para freír).

NO use un wok que esté equipado con un anillo metálico que se extienda más allá del elemento de superficie. Debido a que este anillo aprisiona el calor, el elemento de superficie y la superficie de la cubierta pueden verse dañados.

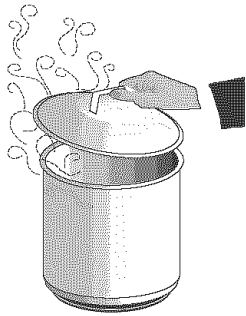


Soportes metálicos: no use soportes metálicos. El fondo de las cacerolas debe estar en contacto directo con los elementos de superficie.

AVISO NO use dos quemadores para calentar una cacerola grande como una rustidera o una plancha, ni deje que los utensilios hiervan hasta quedarse sin líquido. El fondo de la cacerola en cualquiera de estos casos puede decolorar o cuartear la superficie de cocinar de la unidad, y dañar las rejillas y los quemadores.

Consejos e información para hacer conservas

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



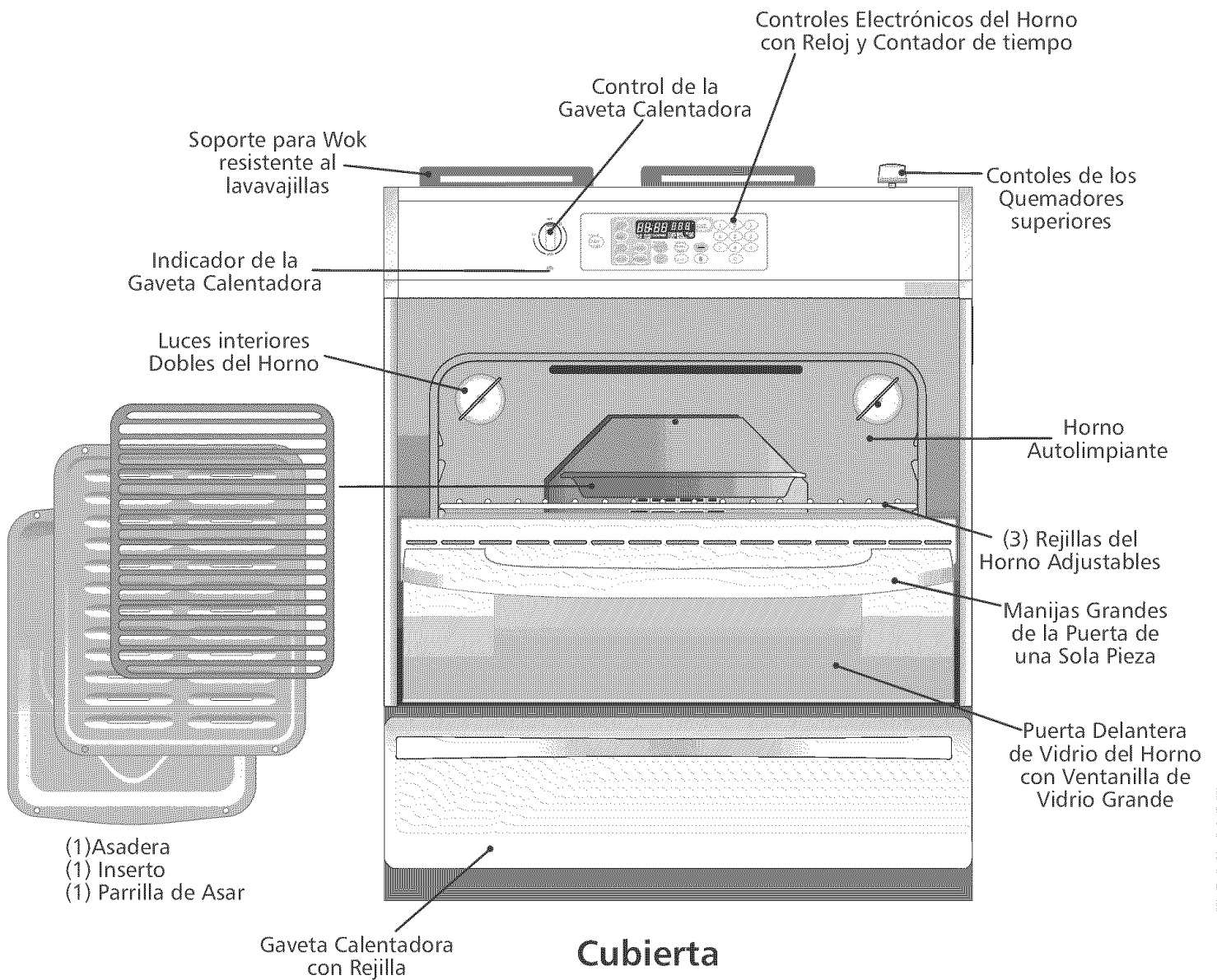
1. Use recetas probadas y siga las instrucciones con atención. Pida al Cooperative Agricultural Extension Service (Servicio de Extensión Agraria Cooperativa) local o a un fabricante de envases para conservas, que le den la información más reciente sobre preparación de conservas.
2. Use solamente cacerolas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

Evite los daños en la cubierta:

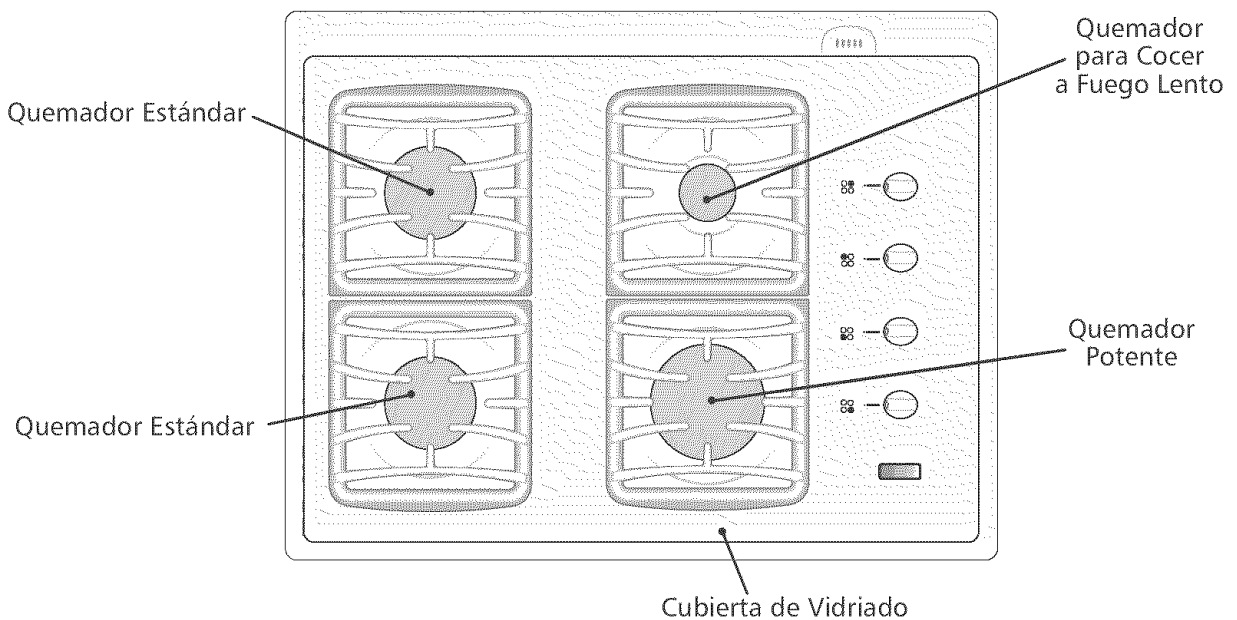
1. No use cacerolas para hacer conservas al baño María o a presión que se extiendan más de 2,5 cm (1") más allá del borde del elemento de superficie.
2. No deje las cacerolas para hacer conservas al baño María o a presión al calor elevado durante una gran cantidad de tiempo.
3. Alterne los elementos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

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

Características de la estufa



ESPAÑOL



Funciones del panel de control

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

BAKE [HORNEAR]—Se usa para seleccionar el modo de horneado normal.

CONVECTION BAKE [HORNEO DE CONVECCIÓN]— Sirve para poner el modo de horneado de convección.

CLEAN [LIMPIEZA] — Se usa para seleccionar el modo de autolimpieza.

START [PUESTA EN MARCHA]— Se usa para poner en marcha todas las funciones del horno. No se usa con el Oven Light [Luz del Horno].

BOTONES DEL NUMERO 0 AL 9— Se usa para seleccionar la temperatura y las horas.

OVEN LIGHT [LUZ DEL HORNO]—Se usa para encender y apagar las luces dobles del horno.



CONVECTION ROAST [ROTIZADO DE CONVECCIÓN]— Sirve para poner el modo de rostizar de convección.

BROIL [ASAR A LA PARILLA]— Se usa para seleccionar el modo variable de asar a la parilla.

PREHEAT [PRECALENTAR]— Se usa para seleccionar el modo de precalentar.

OVEN COOK TIME [TIEMPO DE COCCION DEL HORNO] — Se usa para seleccionar la duración del tiempo de horneado.

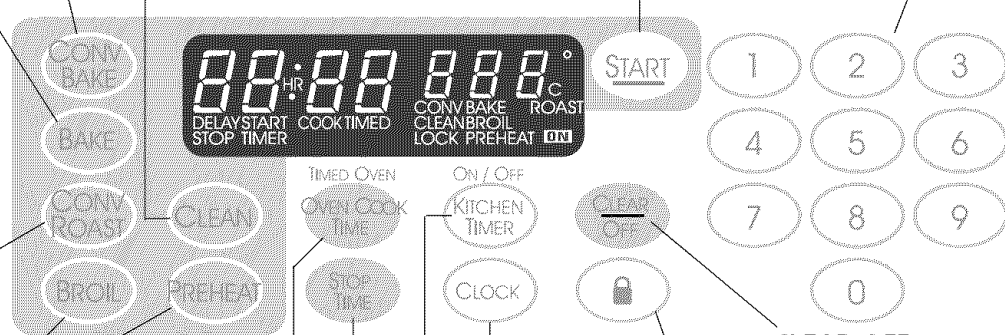
STOP TIME [TIEMPO DE PARADA]— Se usa con **BAKE, OVEN COOK TIME** y **CLEAN** para programar un horneado diferido o un tiempo de parada diferido del ciclo de autolimpieza.

KITCHEN TIMER ON/OFF [CONTADOR DE TIEMPO]— Se usa para programar o cancelar el contador de tiempo. El contador de tiempo no comienza ni detiene la cocción.

CLOCK [RELOJ]— Se usa para poner la hora del día

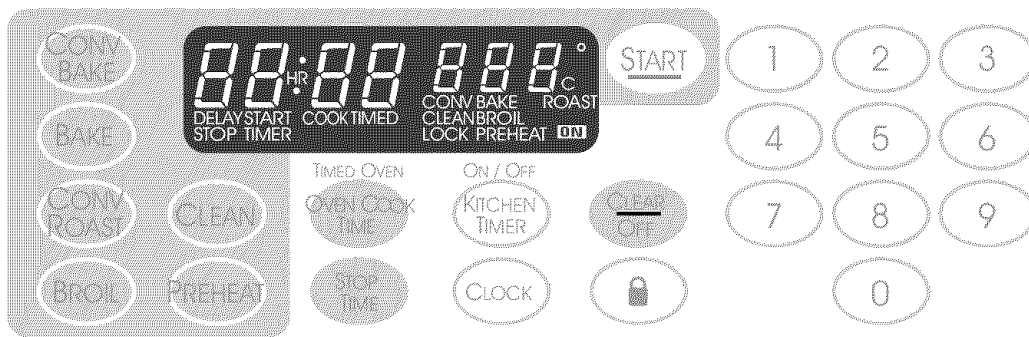
CLEAR-OFF [CANCELAR] — Se usa para cancelar cualquier modo del horno previamente seleccionado excepto el cierre de seguridad para los niños, la hora del día y el contador de tiempo. Oprima **CLEAR- OFF** para dejar de cocinar.

CHILD SAFETY LOCKOUT [CIERRE DE SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS] — Se usa para inutilizar todas las funciones del horno, incluyendo el interruptor de la luz del horno.



Todas las funciones del horno tienen valores mínimos y máximos que pueden ser seleccionados en el control. Estos valores se muestran a continuación. Si usted tiene problemas para seleccionar un modo, asegúrese de que no esté seleccionando un valor mayor o menor que los valores indicados en esta tabla. Sonará un tono de ERROR DE ENTRADA (3 sonidos cortos) si el valor no está dentro de estos límites.

MODO	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO
BAKE TEMP [TEMP. DE HORNEAR]	170°F/75°C	550°F/290°C
BROIL TEMP [TEMP. DE ASAR]	450°F/230°C	HI-550°F/290°C
CONV. BAKE TEMP [TEMP. DE COCCIÓN CONV.]	170°F/75°C	550°F/290°C
CONV. ROAST TEMP [TEMP. DE ASACIÓN CONV.]	170°F/75°C	550°F/290°C
PREHEAT TEMP [TEMP. DE PRECALENTAR]	170°F/75°C	550°F/290°C
KITCHEN TIMER [CONTADOR DE TIEMPO]	12 hr	0:01 (hr:min)
	24 hr	0:01 (hr:min)
CLOCK TIME [HORA DEL RELOJ]	12 hr	1:00 (hr:min)
	24 hr	0:00 (hr:min)
OVEN COOK TIME [TIEMPO DE COCCION DEL HORNO]	12 hr	0:05 (hr:min)
	24 hr	0:05 (hr:min)
	STOP TIME [TIEMPO DE PARADA]	12 hr
CLEAN TIME [TIEMPO DE LIMPIEZA]	24 hr	0:00 (hr:min)
		2 horas



Reglaje del reloj

CARACTERÍSTICAS BREVES

- Reloj
- Modo de ahorro de energía de doce horas

RELOJ

El reloj puede ser ajustado para indicar la hora del día en 12 o 24 horas. Su reloj ha sido preajustado en la fábrica para funcionamiento de 12 horas. Cuando la estufa se enchufa por primera vez o cuando se ha interrumpido el suministro de energía hacia la estufa, el indicador visual destellará.

INSTRUCCIONES

Programación del Reloj : (ejemplo 1:30)

1. Oprima **CLOCK**. **TIME** destellará en el indicador visual.
2. Oprima **1** **3** **0** para poner la hora del día a la 1:30. **TIME** desaparecerá después de 4 segundos y el reloj comenzará a funcionar. O puede oprimir **START** y **TIME** desaparecerá y el reloj comenzará a funcionar.

INDICADOR



Para cambiar la operación de la hora del día de 12 a 24 horas

1. Oprima y mantenga oprimido **CLOCK** durante 6 segundos, se emitirá un sonido.
2. El indicador visual mostrará **12** o **24** para indicar la opción seleccionada.
3. Cuando se deja de oprimir **CLOCK** se desplegará la hora del día. Vuelva a colocar la hora correcta del día siguiendo los pasos anteriores.



MODO DE AHORRO DE ENERGÍA DE DOCE HORAS

El control está programado para limitar todas las operaciones de cocción a 12 horas. Esto evita que el horno sea accidentalmente programado para funcionar durante períodos de tiempo excesivamente prolongados.

INSTRUCCIONES

Para desactivar el Modo de Ahorro de Energía de Doce Horas:

1. Oprima y mantenga oprimido **CLEAN** durante 6 segundos, se emitirá un sonido.
2. El indicador visual mostrará **OFF**.
3. Cuando se deje de oprimir **CLEAN** la hora del día quedará desplegada.

INDICADOR



Para reactivar el Modo de Ahorro de Energía de Doce Horas:

1. Oprima y mantenga oprimido **CLEAN** durante 6 segundos, se emitirá un sonido.
2. El indicador visual mostrará **ON**.
3. Cuando se deje de oprimir **CLEAN** la hora del día quedará desplegada.



Reglaje del reloj

CARACTERÍSTICAS BREVES

- Recordatorio de la minutería
- Kitchen Timer (contador de tiempo)



RECORDATORIO DE LA MINUTERÍA:

El control es programado para sonar 1 minuto antes de que cualquier operación se termine. Para apagar o encender este dispositivo:

INSTRUCCIONES


Para desactivar el cronómetro:

1. Oprima y mantenga oprimido  durante 6 segundos, un beep se escuchará.
2. En la pantalla aparecerá OFF.

INDICADOR



Para reactivar el cronómetro:

1. Oprima y mantenga oprimido  durante 6 segundos, un beep se escuchará.
2. En la pantalla aparecerá ON.








KITCHEN TIMER [CONTADOR DE TIEMPO]

El contador de tiempo sirve como un cronómetro adicional en la cocina que sonará cuando el tiempo seleccionado haya expirado. No comienza ni detiene la cocción. El contador de tiempo puede usarse durante cualquiera de las otras funciones del horno. El contador de tiempo puede ser ajustado para cualquier cantidad de tiempo desde un 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos en el modo de 12 horas o desde 1 minuto hasta 23 horas 59 minutos en el modo de 24 horas.

INSTRUCCIONES




Para programar el Contador de Tiempo: (ejemplo 5 minutos)

1. Oprima , **0:00** y **TIMER** destellarán en el indicador visual.
2. Oprima los botones de los números para seleccionar el tiempo deseado en el indicador (ejemplo ). Oprima , el tiempo comenzará la cuenta regresiva y **TIMER** se iluminará en el indicador. Si no se oprime  el contador comenzará automáticamente en 4 segundos.
3. Cuando el tiempo seleccionado haya expirado en el indicador visual aparecerá **END** y se escucharán 3 sonidos cortos cada 60 segundos hasta que  sea oprimido.

INDICADOR




Para cambiar el Contador de Tiempo cuando todavía está en uso:

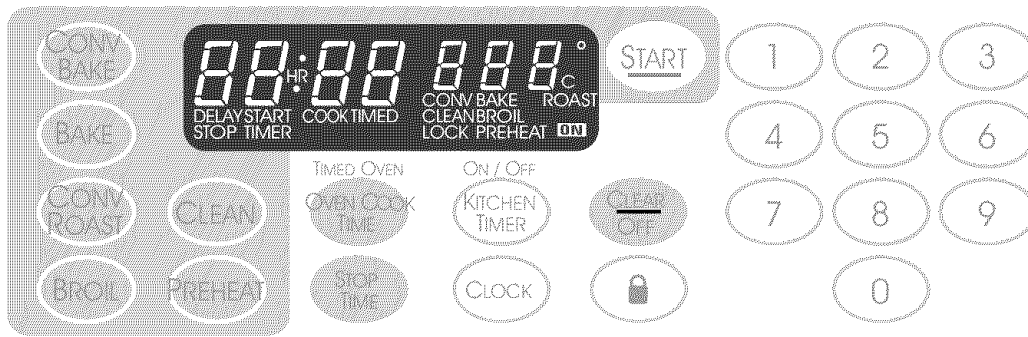
1. Oprima  y seleccione el nuevo tiempo usando los **BOTONES CON LOS NUMEROS**, después oprima . Si no oprima  la minutería comenzará automáticamente en segundos.



Para cancelar el Contador de Tiempo antes de que haya expirado el tiempo:

- Oprima y mantenga oprimido  durante cuatro segundos o reajuste el indicador visual a 0:00.





Características de Control Definidas por el Consumidor

CARACTERÍSTICAS BREVES


- Característica de cierre de seguridad para los niños
- Fahrenheit o celsius

CARACTERÍSTICA DE CIERRE DE SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

La característica de cierre de seguridad para los niños evita que los quemadores de hornear y de asar del horno sean accidentalmente encendidos. No desactiva el reloj, ni el contador de minutos, ni la luz del horno ni los quemadores superiores. Esta característica adicional es para contribuir a la seguridad de los niños. No ha sido diseñada como un reemplazo para la supervisión por adultos.

INSTRUCCIONES

Para activar la Característica de Cierre de Seguridad para los Niños:

1. Oprima y mantenga oprimido  durante 3 segundos.
2. En el indicador de desplegará "LOC" para verificar que la Característica de Cierre de Seguridad para los Niños está activada.

INDICADOR



Para reactivar el funcionamiento del Horno:

1. Oprima y mantenga oprimido  durante 3 segundos. "LOC" desaparecerá y se desplegará la hora del día.
2. El horno puede entonces ser programado para su funcionamiento.





DESPLIEGUE VISUAL DE LA TEMPERATURA — FAHRENHEIT O CELSIUS

El control del horno puede ser programado para desplegar temperaturas en Fahrenheit o Celsius. Su estufa ha sido preajustada en la fábrica para desplegar la temperatura en Fahrenheit.

INSTRUCCIONES

Para cambiar la temperatura de Fahrenheit a Celsius o de Celsius a Fahrenheit: (ejemplo: cambiar de Fahrenheit a Celsius)

1. Identifique cual es la temperatura para la cual está programado su control. Para saber si su estufa está ajustada para Fahrenheit o Celsius oprima . Si la temperatura desplegada es 350° su estufa está ajustada para Fahrenheit. Si la temperatura desplegada es 176°C su estufa está ajustada para Celsius.
2. Oprima y mantenga oprimido  durante 6 segundos, se escuchará un sonido. Su estufa estaba originalmente ajustada para Fahrenheit; la C pequeña aparecerá ahora en el indicador. Si su estufa ha sido cambiada a Celsius, la F aparecerá ahora en el indicador.
3. Suelte todos los botones. La hora del día aparecerá en el indicador.

INDICADOR



ESPAÑOL

Conversión al gas propano/licuado

Esta estufa ha sido diseñada para utilizar gas natural o gas propano. Ha sido fijada en la fábrica para utilizarse con gas natural.

Si desea hacer la conversión para utilizar el gas propano, use las instrucciones en el paquete escrito "PARA LA CONVERSIÓN EN GAS PROPANO".

Para hacer la conversión del gas natural al gas propano, es necesario utilizar el servicio de un técnico calificado, in acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y reglamentos reguladores. Si todas las instrucciones no son observadas, se puede ocurrir severos lesiones o daños materiales. La agencia calificada que hace el trabajo asuma la responsabilidad para la conversión.

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

⚠️ AVISO Todos los cambios o conversiones requisitos para que este aparato funciona correctamente deben de ser realizados por un centro de servicio autorizado Sears, un distribuidor autorizado o una agencia calificada.

Cocción a la superficie

CARACTERÍSTICAS BREVES

- Utilizando el soporte de sartén

⚠️ AVISO Use siempre cogeollas para retirar el soporte de sartén de la rejilla. Permita que se caliente el soporte de sartén antes de removerlo. No deje un soporte de sartén caliente sobre una superficie que no puede tolerar calor elevado, por ejemplo los mostradores.

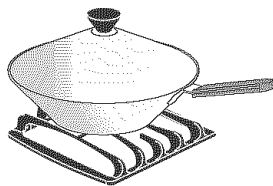
UTILIZANDO EL SOPORTE DE SARTÉN

El soporte de sartén provisto con su estufa ha sido diseñado para la utilización de sartenes con debajo redondo. Puede soportar sartenes de un máximo de 14 pulgadas de diámetro (35.5 cm). El soporte de sartén puede utilizarse sobre cualquier quemador de adelante. Sin embargo para mejores resultados es preferible utilizar el más grande quemador. Si el soporte de sartén está correctamente en su sitio, es imposible deslizarle de la rejilla.

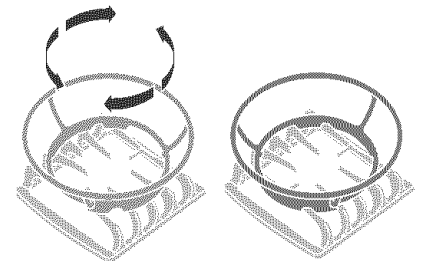
Para ubicar correctamente el soporte de sartén:

Una vez la rejilla en su lugar sobre el quemador, coloque el soporte de sartén por encima de la rejilla. Gire al soporte de sartén, como se muestra, hasta que las varillas de la rejilla sean en las aberturas del fondo del soporte.

⚠️ AVISO Asegúrese que el soporte de sartén está correctamente ubicado y solidamente en su sitio antes de usarlo, para evitar derramas calientes y quemaduras.



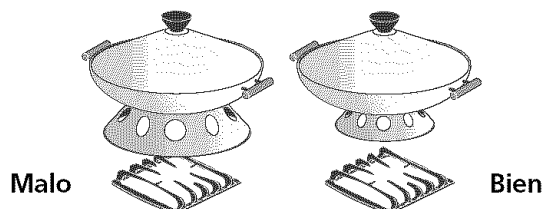
Los sartenes con debajo plano pueden también estar utilizados sobre su plancha de cocinar sin el soporte de sartén.



EL SOPORTE DE SARTÉN se ajusta sobre las varillas de la rejilla.

Los sartenes con debajo redondo (con anillo de soporte que no sobrepase la unidad de quemador) pueden también estar utilizados sin el soporte de sartén. El anillo metálico ha sido diseñado para soportar seguramente el sartén cuando está llenado con mucha cantidad de líquido (cocción de sopa) o grasa (frituras).

NO use un sartén en la plancha de cocinar si viene con el anillo metálico que sobrepase la unidad del quemador. Este anillo actúa como una trampa de calor que puede dañar la superficie de la unidad y de la plancha de cocinar.



Tamaño de llama

Para la mayoría de las comidas, empiece con el más alto ajuste de control, y después gire al ajuste más bajo para terminar el proceso. Utilice las informaciones en la tabla a continuación como una guía para determinar el tamaño de llama adecuada para diferentes tipos de comidas. El tamaño y tipo de utensilio utilizado y la cantidad de comida para cocer van a determinar el ajuste necesario para la cocción.

Para grandes frituras, use un termómetro y ajuste el control de la superficie de la perilla en consecuencia. Si la grasa está demasiada enfriada, la comida va a absorber la grasa y estar aceitosa. Si la grasa está demasiada caliente, la comida va a dorarse demasiada rapidamente y el centro estará insuficientemente cocinada. No trate de hacer demasiada frituras a la vez, la comida estará ni dorada ni suficientemente cocinada.

*Tamaño de llama Tipo de cocción

Alta llama	Para empezar la mayoría de las comidas; llevar agua a ebullición; asar a cacerola
Media llama	Guardar a fuego lento; espesar jugo de carne, salsas; cocinar al vapor
Baja llama	Guardar comidas cociniendas; escalfar; ragús

*** Estos ajustes están basados sobre el uso de sartenes y tapas con medio-peso de aluminio. Los ajustes pueden variar con otros tipos de sartenes.**

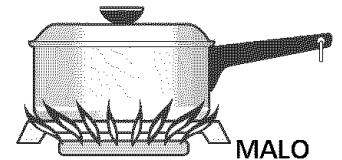
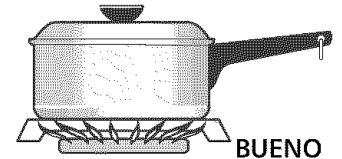
Nunca deje la llama sobrepasar el borde del utensilio de cocina. Una llama elevada va solamente a despilfarrar calor y energía, y aumentar el riesgo de quemarse.

Cocción a la superficie

CARACTERISTICAS

BREVES

- Tamaño de llama
- Ajuste correcto del quemador
- Colocación de las basa y las tapas del



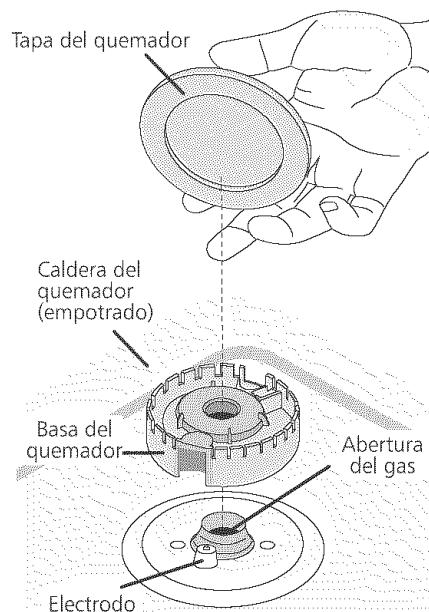
Ajuste correcto del quemador

El color de la llama señale el ajuste correcto del quemador. Una llama correcta está clara, azul y apenas visible en una habitación bien alumbrada. Cada cono de llama debería ser firme y afilado. Ajuste o limpie al quemador si la llama está amarilla-anaranjada. Para limpiar el quemador, vea las instrucciones en la parte titulada **Limpieza general**.

Colocación de las basas y las tapas del quemador

Su plancha de cocinar viene equipada con tres diferentes tamaños de quemadores: quemador de fuerza, quemador estándar y quemador para hervir.

Coloque la tapa del quemador sobre cada abertura de gas, apareando el tamaño de la basa del quemador con el tamaño de la abertura del gas. Coloque la tapa del quemador sobre cada basa de quemador, apareando otra vez el tamaño de la tapa al tamaño de la basa del quemador. La tapa de cada quemador tiene un anillo interior que coloque la tapa del quemador en el centro del quemador.



Asegúrese que cada tapa de quemador está correctamente alineada y nivelada. Abierta el quemador para verificar si va a encender. Si el quemador no enciende, pongáse en contacto con un centro de servicio autorizado. No debe realizar a usted la reparación del quemador

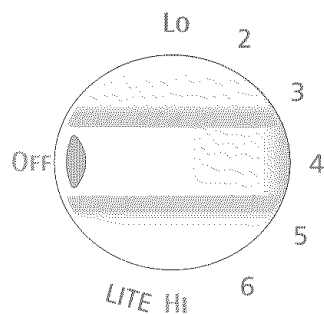
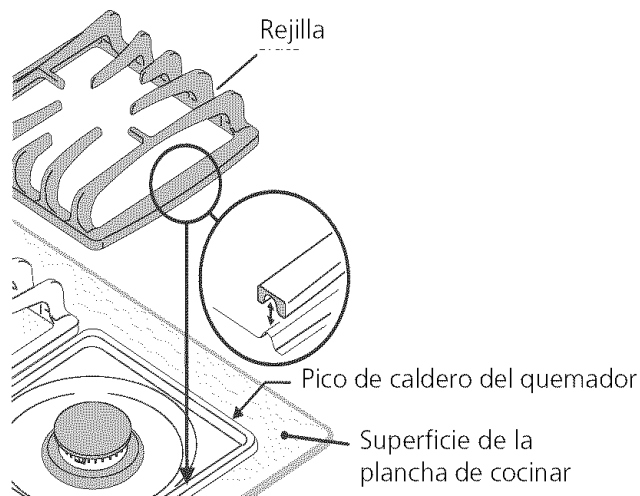
Cocción de superficie

CARACTERÍSTICAS BREVES

- Colocación de las rejillas del quemador
- Programación de los controles de superficie

Colocación de las rejillas del quemador

Coloque la rejilla sobre las calderas del quemador. Asegúrese que la ranura por debajo de la rejilla se ajusta sobre el pico levantado del caldero del quemador. Las esquinas redondas de las rejillas deberían estar ubicadas en la parte de adelante de la plancha de cocinar para los quemadores delanteros, y la parte posterior de la plancha de cocinar para los quemadores traseros.



Programación de los controles de superficie

Su plancha de cocinar puede ser equipada con cualquier combinación de los quemadores a continuación:

Quemador para hervir, la utilización de este quemador es mejor para hervir salsas delicadas, etc. Quemador estándar, el quemador estándar puede estar utilizado para la mayoría de cocciones sobre la superficie de la plancha de cocinar.

Quemador grande, la utilización del más grande quemador es mejor para llevar grande cantidad de líquidos a temperatura, y para preparar grandes cantidades de cocina.

Poco importa la cantidad, selección siempre a un utensilio apropiado a la cantidad y tipo de comida que usted está preparando. Selección un quemador y un tamaño de llama apropiado a la caldera. No permite nunca que las llamas sobrepasen el borde de la caldera.

Su plancha de cocinar viene también equipada con válvulas rotativas de 270. Estas válvulas proveen mejor control de la llama del quemador. Cada quemador se enciende automáticamente desde un dispositivo de encendido cada vez que el botón de control esta girando a la posición LITE (encendido).

⚠ AVISO No ponga artículos de plástico, como agitadores de sal o de pimienta, soportes de cucharas o cubiertas de plástico sobre la plancha de cocinar. Podrían fundirse o encenderse. Cogeollas secas, toallas o cucharas de madera pueden encenderse si están muy cerca de la llama.

Para hacer funcionar el quemador de superficie:

1. Coloque el utensilio de cocina sobre el quemador.
2. **Presión y gire** el botón de control de superficie hasta LITE (Encendido). Nota: Todos los dispositivos eléctricos van a emitir golpecidos secos como un clic al mismo tiempo. Sin embargo, solamente el quemador que está girando va a encenderse.
3. Asegúrese que el quemador halla encendido.
4. **Presión y gire** el botón de control al tamaño de la llama deseada. No es necesario ajustar los controles en una marca determinada. Use las marcas como una guía y ajuste la llama según se desea. No debe cocinar con el botón de control de superficie en la posición LITE (El dispositivo de encendido eléctrico continuará con el golpecito de un clic si está dejado en la posición de LITE (encendido) y va a causar un deterioro prematuro).

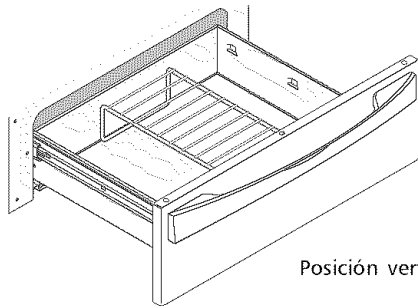
Los quemadores de superficie pueden encenderse manualmente durante una interrupción del suministro eléctrico. Para encender un quemador, mantenga un fósforo encendido en el extremo del quemador, luego gire suavemente la perilla hasta LITE (encendido). Tener cuidado al encender los quemadores en forma manual.

Nota: Es posible que el vidrio blanco parezca verda cuando está caliente, esto es normal, y el vidrio volverá blanco cuando se enfría.

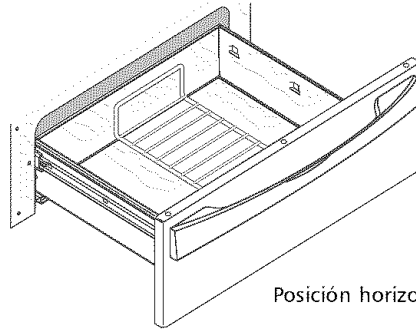
Arreglando la posición de las rejillas de la gaveta de entibiar (Warm & Ready™)

La rejilla puede ser utilizada de 2 maneras:

- En la **posición vertical** para poder colocar la comida en la parte superior o inferior de la rejilla (por ejemplo, enrollados o galletas en la parte superior y una cacerola en la parte por debajo).
- En la **posición horizontal** para poder colocar alimentos de peso liviano y vajilla vacía (por ejemplo, enrollados o pasteles y vajilla).
Coloque las rejillas de la gaveta de entibiar como se muestra en la figura a continuación



Posición vertical



Posición horizontal

La gaveta está equipada con una cerradera que pueda necesitar un esfuerzo suplementario cuando cierre o abra la gaveta.

Para utilizar la gaveta de entibiar.

Su estufa posee una gaveta de entibiar. El propósito de la gaveta es de mantener la comida cocida a una temperatura lista para servir. Siempre empiece con comida caliente. No se recomienda de calentar comida fría en la gaveta.

Toda comida que se coloca en la gaveta debe estar cubierta de una tapa o de una película de aluminio para mantener su buen estado. **No utilice películas de plástico para cubrir la comida.** El plástico puede derretirse dentro de la gaveta y es muy difícil de limpiar. Utilice únicamente la vajilla, los utensilios y los recipientes que sirvan para uso en el horno.

⚠ AVISO Use siempre soportes o guantes de horno para retirar los platos calientes de la gaveta de entibiar.

Para ajustar el control del termostato.

El control del termostato sirve para ajustar la temperatura de la gaveta de entibiar. Está localizado en el panel de control. Para ajustarlo, pulse y gire la perilla hasta la posición deseada. Las temperaturas aproximadas están designadas como HI, MED y LO.

1. Gire la perilla hasta la temperatura deseada.
2. Para mejores resultados, pre-caliente la gaveta antes de poner la comida.
Una gaveta vacía se pre-calienta en 15 minutos.
3. Cuando haya terminado, ponga el control del termostato a OFF.

Selección de la temperatura

Consulte la tabla de la columna de a lado para los ajustes recomendados. Si hay un tipo de comida que no está en la lista, comience por una temperatura mediana. Si desea que la comida esté más crocante, retire la tapa o película de aluminio.

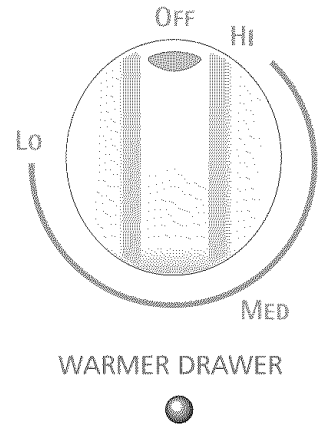
La mayoría de las comidas se pueden mantener a temperatura mediana. Cuando desee entibiar a una combinación de comida (por ejemplo, una carne con vegetales y enrollados), utilice una temperatura más alta.

Evite de abrir la gaveta mientras que está en uso, esto elimina la pérdida de calor.

Luz indicadora

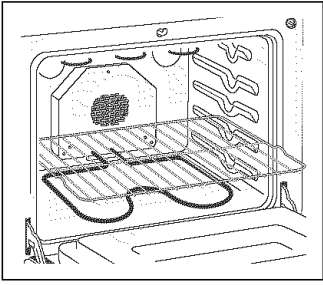
La luz indicadora está ubicada debajo del control de la gaveta de entibiar. Se enciende cuando el control es programado y se mantiene encendida hasta que el control se apague. La gaveta de entibiar no puede ser utilizada durante el ciclo de auto-limpieza. La luz indicadora no se encenderá durante este ciclo.

Ajustado la temperatura de la gaveta de entibiar (si está equipada)



Lista de ajuste de temperaturas de la gaveta de entibiar para diferentes comidas	
Comida	Temp.
Rostizados	
(rez, chanco, carnero)	MED
Pedazos de chanco	HI
Tocino	HI
Hamburguesas	HI
Aves	HI
Salsas	MED
Cacerolas	MED
Huevos	MED
Comida frita	HI
Legumbre	MED
Pizza	HI
Galletas	MED
Enrollas, suaves	LO
Enrollas, duros	MED
Pasteles	MED
Platos vacíos	LO

Ventilación y rejillas de horno



Ventilación y rejillas de horno

Localización de la rejilla de ventilación del horno

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

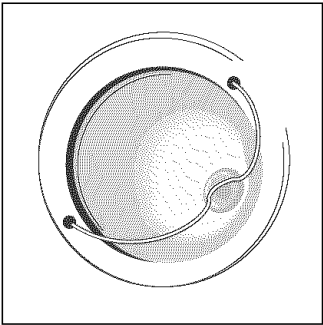
Para fijar las rejillas del horno

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

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

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

Cambiando la luz del horno



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

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

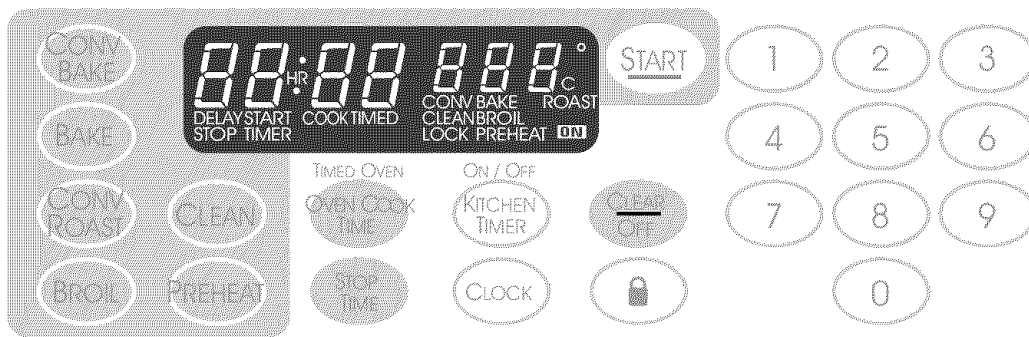
Puede encender la luz del horno aún cuando la puerta está cerrada usando el interruptor localizado en el control del horno electrónico.

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 reemplazar la bombilla del horno:

⚠ AVISO ASEGÚRESE QUE EL HORNO ESTÉ FRÍO

1. Apaga el suministro eléctrico.
2. Utilice un guante de cuero por si el vidrio se rompe.
3. Reemplace 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 los controles del horno

CARACTERÍSTICAS BREVES

- Preheat (Precalentar)

PREHEAT [PRECALENTAR]

El modo de precalentamiento pondrá el horno a hasta la temperatura y sonará cuando tenga que poner su comida. Es recomendado de precalentar el horno cuando hornee pasteles y panes. Utilice este programa cuando las recetas lo necesitan. El precalentamiento del horno permite al centro de la temperatura del horno de brindar mejores resultados: primero encendiendo el elemento de horneado y luego el programa de horneado antes de introducir la comida. Esto no es necesario al preparar caserolas. El horno puede ser programado para calentar a cualquier temperatura entre 170°F a 550°F (75°C a 290°C).

INSTRUCCIONES

Para colocar la Temperatura de Precalentar a 350°F (176°C):

1. Arregle las rejillas del horno.
2. Oprima **PREHEAT**. "350° (176°C), BAKE y START" destellarán en el indicador visual.
3. Oprima **START**. "BAKE, PrE y ON" se desplegarán en el indicador visual a medida que el horno se calienta.



Para cambiar la temperatura de Precalentar seleccionada: (ejemplo 425°F (218°C))

1. Arregle las rejillas del horno.
2. Oprima **PREHEAT**. "350° (176°C), BAKE y START" destellarán en el indicador visual.
3. Seleccione la temperatura de horneado deseada usando los botones con los números.



4. Oprima **START**. "PrE, BAKE y ON" aparecerán en el indicador visual a medida que el horno se calienta.

Después de que el horno ha alcanzado la temperatura deseada, el control emitirá un sonido y la luz "PrE" se apagará y se desplegará la temperatura deseada del horno. El horno ya se ha precalentado; **coloque el alimento en el horno**. La luz "BAKE" permanecerá encendida. La luz "ON" se encenderá y apagará mientras el horno mantiene la temperatura seleccionada.

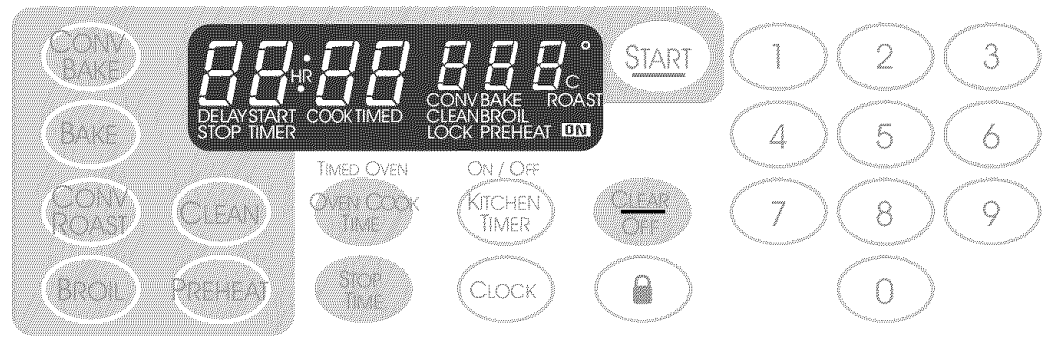
Cuando el horneado se ha completado oprima **CLEAR OFF**.

ESPAÑOL

Ajuste de los controles del horno

CARACTERISTICAS BREVES

- Bake (Hornear)



BAKE [HORNEAR]

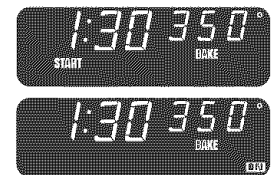
Use este modo cuando no sea necesario precalentar el horno: tal como cuando asa o cocina guisos. El horno se puede programar para hornear a cualquier temperatura desde 170°F a 550°F (75°C a 290°C).

INSTRUCCIONES

Para ajustar la Temperatura de HORNEAR a 350°F (176°C):

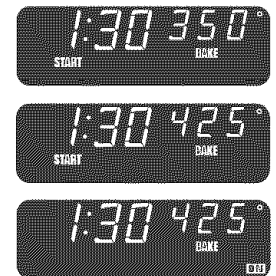
1. Arregle las rejillas del horno y coloque el alimento en el horno.
2. Oprima **BAKE**. "350° (176°C), BAKE y START" destellarán en el indicador.
3. Oprima **START**. "BAKE, ON y la temperatura actual del horno" aparecerán en el indicador. A medida que la temperatura del horno aumenta el indicador comienza a subir hasta llegar a la temperatura seleccionada.

INDICADOR



Para cambiar la temperatura de HORNEAR seleccionada: (ejemplo 425°F (218°C))

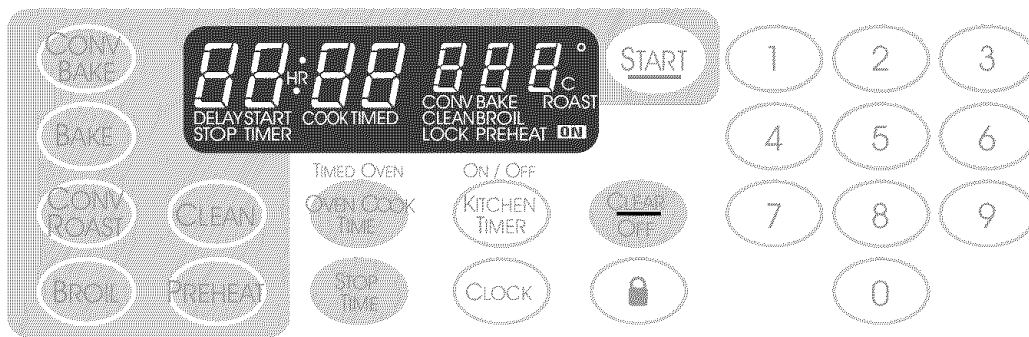
1. Oprima **BAKE**. "350° (176°C), BAKE y START" se desplegará en el indicador.
2. Seleccione la temperatura de hornear deseada usando los botones de números.
4 2 5
3. Oprima **START**. "BAKE, ON y la temperatura actual del horno" aparecerá en el indicador a medida que la temperatura del horno aumenta el indicador comienza a subir hasta que llega a la temperatura seleccionada.



Después de que el horno ha alcanzado la temperatura seleccionada, el control emitirá un sonido y la luz "BAKE" permanecerá encendida. La luz "ON" se encenderá y apagará a medida que el horno mantiene la temperatura que usted ha seleccionado.

Cuando el horneado se ha completado oprima **CLEAR OFF**.





Ajuste de los controles del horno

CARACTERÍSTICAS BREVES

- Timed Bake (Horneado programado)

TIMED BAKE [HORNEADO PROGRAMADO]

COOK TIME o **STOP TIME** controlan el funcionamiento del horneado programado. El contador automático **apagará** el horno a las horas que haya seleccionado con anterioridad.

⚠️ AVISO Tenga mucho cuidado cuando use el contador automático. Use el contador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas, así como la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos que se puedan echar a perder fácilmente tales como la leche, huevos, pescado, carne de res o de ave deben ser refrigerados primero. Aún cuando han estado refrigerados, no deben dejarse en el horno por más de 1 hora antes de comenzar la cocción y se deben sacar rápidamente una vez que estén listos. Si se ingieren alimentos echados a perder se puede enfermar de intoxicación por alimentos.

INSTRUCCIONES

Programación del Horno para Horneado Inmediato y Parada

Automática: (ejemplo Hornear a 350°F (176°C) durante 50 minutos)

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.
2. Arregle las parrillas del horno y, si está asando o cocinando un guiso, coloque el alimento en el horno.
3. Oprima **BAKE**. "350°C (176°F), BAKE y START" se destellarán en el indicador visual. Si se desea una temperatura de horneado diferente use los botones de los números para seleccionarla.
4. Oprima **TIMED OVEN OVEN COOK TIME**. "0:00, START y COOK TIME" se desplegarán en la ventanilla del indicador.

Entre la hora deseada de horneado usando los botones de números **5 0**. El tiempo de horneado puede ser ajustado para cualquier cantidad de tiempo desde 5 minutos a 11 horas y 59 minutos (o 23 horas y 59 minutos en el modo de 24 horas).

5. Oprima **START**. En el indicador visual aparecerá "TIMED BAKE, ON y la temperatura selección". La luz "BAKE" permanecerá encendida. La luz "ON" se encenderá y apagará a medida que el horno mantiene la temperatura seleccionada.

Expiración del tiempo de horneado:

- a. "END, COOK TIME" se desplegarán en el indicador visual y el horno se apagará automáticamente.
- b. El control emitirá 3 señales sonoras.
- c. El control continuará emitiendo 3 señales sonoras cada minuto hasta que se oprima **CLEAR OFF**.

INDICADOR



ESPAÑOL

Ajuste de los controles del horno

CARACTERISTICAS BREVES

- Delayed Timed Bake (Horneado programado diferido)



DELAYED TIMED BAKE [HORNEADO PROGRAMADO DIFERIDO]

COOK TIME y STOP TIME controlan la operación de horneado programado. El contador automático **encenderá y apagará** el horno en las horas que ha seleccionado con anterioridad.

⚠ AVISO Tenga mucho cuidado cuando use el contador automático. Use el contador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas, así como la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos que se puedan echar a perder fácilmente tales como la leche, huevos, pescado, carne de res o de ave deben ser refrigerados primero. Aún cuando han estado refrigerados, no deben dejarse en el horno por más de 1 hora antes de comenzar la cocción y se deben sacar rápidamente una vez que estén listos. Si se ingieren alimentos echados a perder se puede enfermar de intoxicación por alimentos.

INSTRUCCIONES

INDICADOR

Programación del Horno para Tiempo de Horneado Diferido

y Parada Automática: (ejemplo Hornear a 350°F (176°C) durante 50 minutos terminando a las 5:30).

1. Asegúrese de que el reloj muestra la hora correcta del día.
2. Arregle las rejillas del horno y coloque el alimento en el horno.
3. Oprima **BAKE**. "350°F (176°C), BAKE y START" se destellarán en el indicador visual. Si se desea una temperatura de horneado diferente use los botones con números para seleccionarla.
4. Oprima **TIMED OVEN**. Seleccione el tiempo de horneado deseado usando los botones de los números **5 0**. El tiempo de horneado puede ser ajustado para cualquier cantidad de tiempo desde 5 minutos a 11 horas y 59 minutos. "50" y las palabras "START y COOK TIME" se iluminarán en la ventanilla del indicador.
5. Oprima **STOP TIME**. Seleccione la hora de parada deseada usando los botones con números **5 3 0**.
6. Oprima **START**. "DELAYED, TIMED y BAKE" aparecerán en el indicador.
7. Cuando se alcanza la hora de parada, el indicador mostrará la hora actual del día y "TIMED BAKE". La luz "ON" se encenderá y se apagará a medida que el horno mantiene la temperatura deseada.



Expiración del tiempo de horneado:

1. "END, COOK TIME" se desplegarán en el indicador visual y el horno se apagará automáticamente.
2. El control emitirá tres señales sonoras.
3. El control continuará emitiendo tres señales sonoras cada minuto hasta que se oprima



Horneado


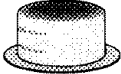
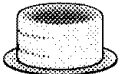
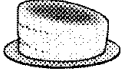
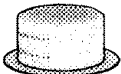
Para mejores resultados, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles o dulces, etc. No necesita precalentar el horno para rostizar la carne o para cocer caserolas.

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

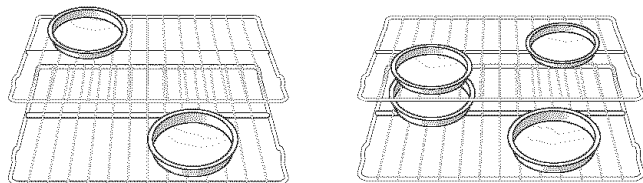
Ajuste de los controles del horno

CARACTERÍSTICAS BREVES

- Horneado
- Circulación de aire en el horno.

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

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



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

Circulación de aire en el horno

Ajuste de los controles del horno

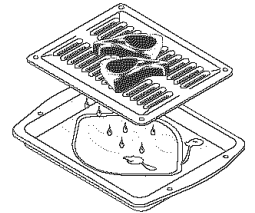
CARACTERISTICAS BREVES

- Broil (Asar a la parrilla)



BROIL [ASAR A LA PARRILLA]

Su nueva estufa es equipada con un moderno quemador infrarrojo para asar a la parrilla. Si usted está acostumbrado a asar a la parrilla con estufa de gas, observará una diferencia en la apariencia de la llama del asador. Usted verá una llama levemente azul (aproximadamente de 1/4") que cubre toda la rejilla del quemador de asar. El quemador de asar se pondrá de color rojo anaranjado. El calor se irradia hacia abajo desde el quemador para cobertura uniforme. Asegúrese de que la asadera quede centrada directamente debajo del quemador para obtener mejores resultados. Coloque la rejilla cuando el horno esté aún frío. La asadera y su inserto permiten que la grasa gotee y se mantenga alejada del intenso calor del asado. **NO** use la asadera sin su inserto.



NO cubra el inserto con papel de aluminio. La grasa expuesta se puede incendiar.

ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta del horno y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje polvo de hornear o use un extinguidor de incendios. **NO** arroje agua o harina al fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede causar un incendio que se extienda y causar lesión personal.

INSTRUCCIONES

Para regular el Horno para Asar a HI 550° (290°C):

1. Coloque el inserto en la asadera, luego coloque el alimento en el inserto. **NO** use la asadera sin el inserto ni cubra el inserto. **NO** cubra el inserto con papel de aluminio. La grasa expuesta puede incendiarse.
2. Arregle las rejillas del horno y coloque la asadera en la rejilla del horno. Asegúrese de colocar la asadera al centro directamente debajo del quemador de asar. **Entreabrir la puerta del horno cuando esté asando a la parrilla.**
3. Oprima **BROIL**. "HI y BROIL" se desplegarán en el indicador.
4. Oprima **START**. En el indicador visual aparecerá "ON, BROIL y la temperatura selección". Una vez que el horno ha alcanzado la temperatura deseada el control emitirá una señal sonora.
5. Ase un lado de los alimentos hasta que se doren; de vuelta y cocine el otro lado. Sazone y sirva. **Nota:** Siempre tire de la rejilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.
6. La luz "BROIL" permanecerá encendida. La luz "ON" se encenderá y apagará a medida que el horno mantiene la temperatura seleccionada.

INDICADOR



Para cambiar la temperatura de asar preajustada: (ejemplo 450°F)

1. Oprima **BROIL**. "HI y BROIL" se desplegarán en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura deseada usando los botones con los números.



3. Oprima **START**.

Cuando termine de asar oprima **CLEAR OFF**.

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

Pre calentamiento

El pre calentamiento es sugerido cuando grille pedazos de bifttec (retire la parrilla antes de precalentar. La comida puede adherirse si es colocada en el metal caliente). Para precalentar, ajuste los controles del horno en BROIL como indica en la minutería o en la sección "CONTROL DEL HORNO ELECTRÓNICO". Espere hasta que el elemento se ponga rojo, usualmente esto toma hasta 2 minutos. El pre calentamiento no es necesario para bien rostizar las carnes.

Para rostizar

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

Para calcular el tiempo de rostizado

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

Trucos para rostizar

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

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

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

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

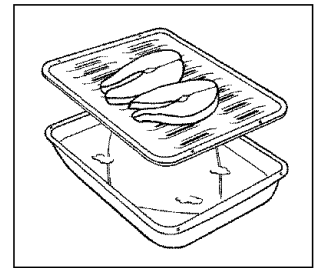
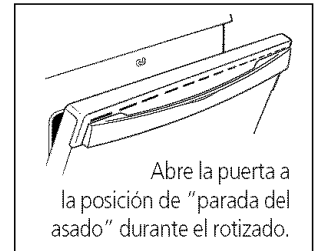
Trucos para la limpieza del rostizador:

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

Ajuste de los controles del horno

CARACTERISTICAS BREVES

- Rostizado



Ajuste de los controles del horno

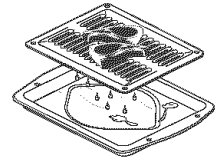
CARACTERISTICAS BREVES

- Grillador incandescente



Grillador incandescente

El grillador incandescente provisto con su nueva estufa le permite de grillar comida en el horno. **No utilice el grillador incandescente sin la parrilla y su pieza adjunta.** La parrilla y su pieza adjunta permiten a la grasa de gotear y de estar lejos del calor del asador. **No utilice el grillador incandescente en la plancha de cocinar.** No está diseñado para hacerlo. Si lo hace, esto puede ocasionar un incendio

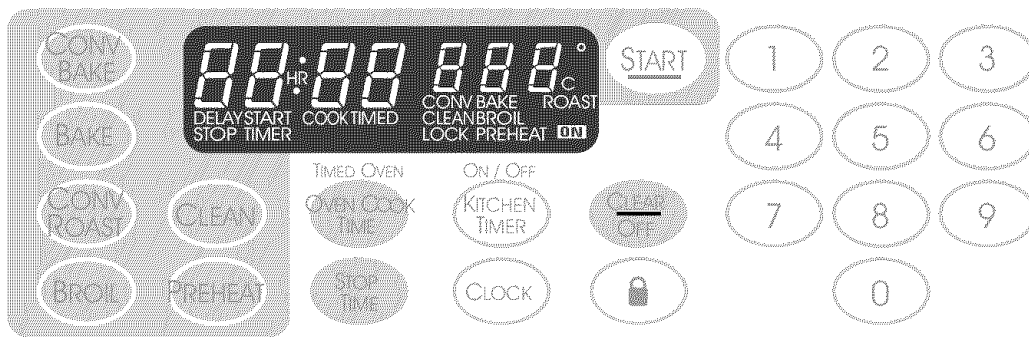


AVISO Si un incendio ocurre, deje la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el fuego persiste, aplique soda cáustica sobre el fuego o use un extinguidor. NO eche agua ni harina sobre el fuego. La harina puede ser explosiva.

INSTRUCCIONES

Para utilizar el grillado incandescente.

1. Coloque la pieza adjunta sobre la parrilla. NO use la parrilla sin la pieza adjunta o sino cubra la rejilla con película de aluminio. La grasa que se acumula puede encenderse.
2. Coloque el grillador incandescente sobre la pieza adjunta.
3. Precaliente el grillador incandescente colocando las diferentes partes en el horno y cierre la puerta.
4. Ajuste el horno en grillado como descrito en la sección "CONTROL DEL HORNO ELECTRÓNICO" bajo Grillado.
5. Permita que el horno funcione por 10 minutos para que el grillador incandescente se caliente.
6. Tire la rejilla del horno hacia afuera y coloque la comida sobre el grillador incandescente.
7. Empuje la rejilla del horno y cierre la puerta.
8. Proceda a asar de un lado hasta que la comida esté dorada; voltee y cosa el otro lado. Sazone y sirva. NOTA: Siempre tire la rejilla hacia afuera hasta el borde antes de voltear o retirar la comida.
9. El asado debe ser hecho como en la sección "CONTROL DEL HORNO ELECTRÓNICO". Cuando halla completado el asado, termine el ciclo de asado.



Ajuste de los controles del horno

CARACTERISTICAS BREVES

- Horneado de convección

HORNEADO DE CONVECCIÓN

Este metodo le permite de obtener los mejores resultados al hornear, descongelar, deshidratar y cocinar en grande cantidad. Deje que el horno se precaliente cuando hornee. Un sonido se escuchará cuando el horno llegue a la temperatura de convección deseada. El horno puede ser programado para hornear con convección a temperaturas de 170°F a 550°F (75°C a 290°C). Su horno controlará automaticamente la temperatura 25°F/12°C más baja que la temperatura programada cuando selecciona el modo convección. Ud puede utilizar las temperaturas recomendadas en sus recetas. Recuerde de usar recetas que han sido probadas con tiempos ajustados para el horneado de convección. El tiempo pueden disminuir de 30% cuando use la convección.

INSTRUCCIONES

Para ajustar el horno a horneado de conveccion a 350°F (176°C)

1. Coloque las rejillas.
2. Oprima **CONV BAKE**. "350°F (176°C), CONV BAKE y START" se encenderá en la pantalla.
3. Oprima **START**. "CONV BAKE y ON" aparecerán en la pantalla mientras que el horno calienta.

Para cambiar la temperatura de horneado con convección programada: (ejemplo 425°F (218°C))

1. Oprima **CONV BAKE**. "350°F (218°C), CONV BAKE y START" apareceran en la pantalla.
2. Coloque la temperatura deseada utilizando los botones **4** **2** **5**
3. Oprima **START**. "CONV BAKE, ON" y la temperatura actual aparecerá en la pantalla. Mientras que el horno calienta, puede ver la temperatura aumentar en la pantalla.

Despues de que el horno halla llegado a la temperatura deseada, el control sonorá y la luz en "CONV BAKE" quedará encendida. La luz en "ON" se encenderá y se apagará a medida que el horno mantiene la temperatura escogida.

Cando el horneado de convección termine oprima **CLEAR OFF**.

INDICADOR

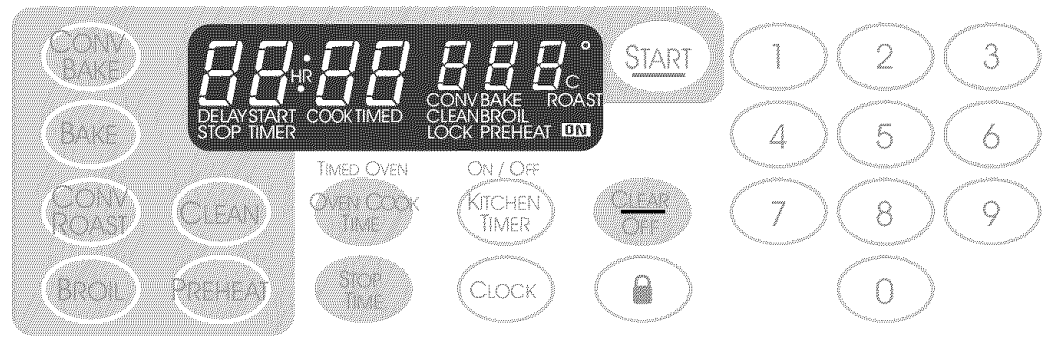


ESPAÑOL

Ajuste de los controles del horno

CARACTERISTICAS BREVES

- Rostizado de convección



ROSTIZADO DE CONVECCIÓN

Este metodo le permite de obtener los mejores resultados al rostizar. Deje que el horno se precaliente cuando rostize. Un sonido se escuchará cuando el horno llegue a la temperatura de convección deseada. El horno puede ser programado para rostizar con convección a temperaturas de 170°F a 550°F(75°C a 290°C). Recuerde de usar recetas que han sido probadas con tiempos ajustados para el horneado de convección. El tiempo pueden disminuir de 30% cuando use la convección.

INSTRUCCIONES

Para ajustar el horno a asar de convección a 350°F (176°C):

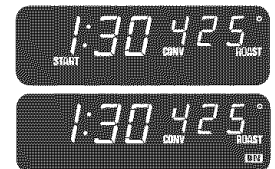
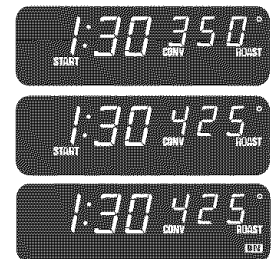
1. Coloque las rejillas.
2. Oprima **CONV ROAST**. "350°F (176°C), CONV ROAST y START" aparecerán en la pantalla.
3. Oprima **START**. "CONV ROAST y ON" aparecerán en la pantalla mientras que el horno calienta.

INDICADOR



Para cambiar la temperatura de horneado con convección programada (ejemplo 425°F (218°C))

1. Oprima **CONV ROAST**. "350°F (176°C) CONV ROAST y START" aparecerán en la pantalla.
2. Coloque la temperatura deseada utilizando los botones **4** **2** **5**
3. Oprima **START**. "CONV ROAST, ON" y la temperatura actual aparecerá en la pantalla. Mientras que el horno calienta, puede ver la temperatura aumentar en la pantalla.



Despues de que el horno halla llegado a la temperatura deseada, el control sonará y la luz en "CONV ROAST " quedará encendida. La luz en "ON" se encenderá y se apagará a medida que el horno mantiene la temperatura escogida.

Cuando el rostizado de convección termine oprima **CLEAR OFF**.



Cocción de convección (algunos modelos)

NOTA: El ventilador de convección se apaga automáticamente cuando la puerta del horno se abre mientras que el horno está en el modo de convección y se termina cuando la puerta se halla cerrado de nuevo.

El horno de convección utiliza un ventilador y un elemento de convección en algunos modelos localizado en la parte de trasera del horno para que el aire caliente pueda circular alrededor de la comida que está siendo cocida. El modo de convección disminuye el tiempo de cocción. Permite que los alimentos guarden sus jugos y sabores naturales. Este método le permite de obtener los mejores resultados al hornear, descongelar, deshidratar y al rostizar las comidas.

Notas sobre la convección:

1. Cocinar en grande cantidad es más conveniente y da mejores resultados.
2. Descongelar es más rápido en el modo de convección que comparado al cocido regular irradiante.
3. Recuerde de usar recetas con los tiempos ajustados para la convección hornear/rostizar. El tiempo de preparado deberá ser disminuído hasta de 30% cuando utilice este modo.

Rostizados de convección (algunos modelos)

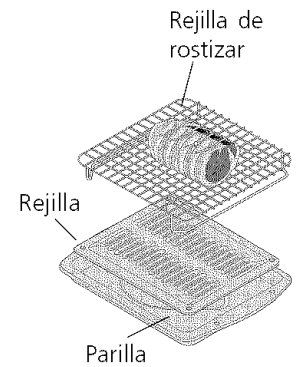
Cuando rostize con la convección, utilice la parrilla y la rejilla y, el estante de rostizar. La parrilla cogera la grasa que se derrame y la rejilla evitará las manchas de grasa. El estante de rostizar sostendrá la carne.

1. Coloque el estante del horno en la posición de abajo.
2. Coloque la rejilla en la parrilla. El estante de rostizar cabe en la rejilla y así permite que el aire caliente circule debajo de la comida para un cocido uniforme y aumenta el dorado de la parte inferior de la carne. Asegúrese que el estante de rostizar halla sido bien ajustado a la rejilla de la parrilla. NO utilice la parrilla sin la rejilla o sino cubra la rejilla con película de aluminio.

Ajuste de los controles del horno

CARACTERISTICAS BREVES

- Rostizado de convección



ESPAÑOL

Limpieza del Horno

CARACTERISTICAS BREVES

- Tenga las siguientes precauciones.
- Preparando el horno para la auto-limpieza.
- Que esperar durante la limpieza.

Limpiando el horno auto-limpiable

Tenga las siguientes precauciones:

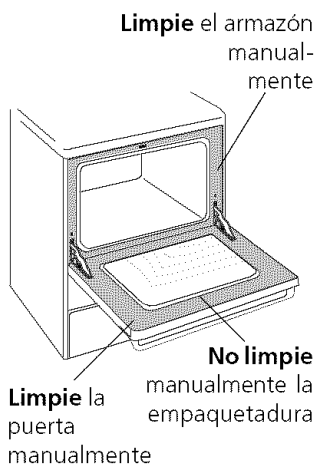
- Deje enfriar el horno antes de limpiarlo.
- Use guantes cuando limpie toda parte externa del horno manualmente.

AVISO Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte exterior de la pared puede estar muy caliente. NO deje a los niños cerca del parato.

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

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

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



Preparando el horno para la auto-limpieza.

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

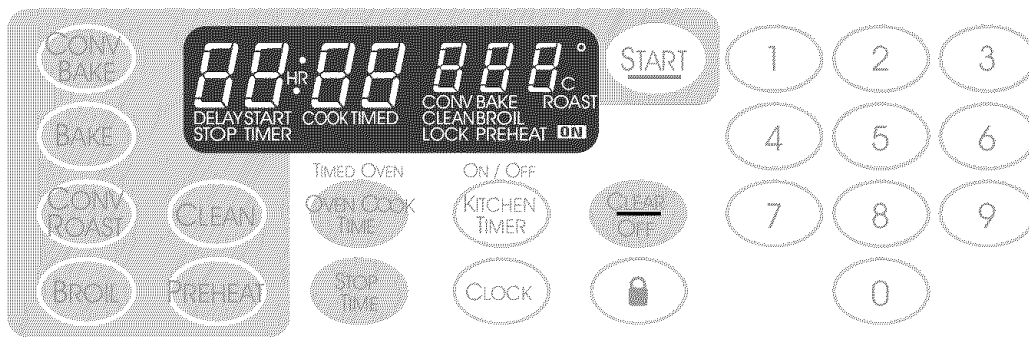
Que esperar durante la limpieza

Mientras que el horno está en operación, el horno se calienta a temperaturas más altas que las temperaturas de cocción normales. Los sonidos de contracción y de expansión del metal son normales. Los olores son también normales puesto que las manchas están siendo retiradas. Un poco de vapor puede observarse por el conducto de aire que se encuentra encima del panel de control.

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

NOTA: Un eliminador de vapor en el horno convierte la mayoría de las manchas en un vapor incoloro.

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



Limpeza del Horno

CARACTERISTICAS BREVES

- Comienzo del ciclo de autolimpieza

COMIENZO DEL CICLO DE AUTOLIMPIEZA

*Recomendamos un ciclo de 2 horas para un horno **no muy sucio**, un ciclo de 3 horas para un horno **medianamente sucio** y un ciclo de 4 horas para un horno **muy sucio** (para garantizar resultados satisfactorios).

⚠ ADVERTENCIA Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior de la estufa puede calentarse mucho. **NO** deje a los niños sin vigilancia cerca del artefacto; they may be burned if they touch the hot oven door surfaces.

⚠ AVISO **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: La luz del horno no funcionarán durante el ciclo de autolimpieza.

INSTRUCCIONES

Ajuste de los Controles para que el Ciclo de Autolimpieza Comience Inmediatamente y Termine Automáticamente:

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día y que la puerta del horno esté cerrada.
2. Oprima **(CLEAN)**. "3:00 y START, TIMED CLEAN" aparecerá en el indicador visual. Si se desean 2 o 4 horas de limpieza use los botones con los números para seleccionar el tiempo. Ajuste el tiempo de limpieza basándose en la cantidad de suciedad que tenga - leve, mediana o bastante. *Ver arriba.
3. Oprima **(START)**.
4. Tan pronto se hayan ajustado los controles, el seguro mecánico comenzará a cerrarse automáticamente y la luz indicadora "LOCK" se desplegará. (El seguro se cierra en aproximadamente 15 segundos.) La luz "ON" se encenderá y apagará a medida que el horno mantiene la temperatura de autolimpieza.

INDICADOR



ESPAÑOL

Término del Ciclo de Autolimpieza

1. La hora del día y la palabra "LOCK" permanecerá en el indicador visual.
2. Una vez que el horno se ha enfriado durante aproximadamente 1 HORA y haya desaparecido la palabra "LOCK", la puerta del horno puede abrirse.

Parada o Interrupción del Ciclo de Autolimpieza

Si es necesario detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza debido a humo excesivo o incendio en el horno:

1. Oprima **(CLEAR OFF)**.
2. Una vez que el horno se ha enfriado durante aproximadamente 1 HORA y haya desaparecido la palabra "LOCK", la puerta del horno puede abrirse.

Limpieza del

Horno

CARACTERISTICAS

BREVES

- Para comenzar el ciclo de autolimpieza diferido



PARA COMENZAR EL CICLO DE AUTOLIMPIEZA DIFERIDO

La **duración de ciclo de limpieza** y **STOP TIME** controlan el funcionamiento del ciclo de autolimpieza diferido. El contador automático **encenderá y apagará** el horno a la hora que usted seleccione con anterioridad. Si usted intenta usar el horno directamente después del ciclo de autolimpieza recuerde que debe dejar que el horno se enfríe y que la puerta del horno se abra. Esto normalmente demora aproximadamente una hora. Por lo tanto para un ciclo de autolimpieza de 3 horas en realidad son necesarias 4 horas para completarlo.

*Recomendamos un ciclo de autolimpieza de 2 horas para un horno **levemente sucio**, un ciclo de 3 horas para un horno **medianamente sucio** y un ciclo de 4 horas para un horno **bastante sucio** (para garantizar resultados satisfactorios).

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

AVISO **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: La luz del horno no funcionarán durante el ciclo de autolimpieza.

INSTRUCCIONES

Ajuste de los Controles para que el Ciclo de Autolimpieza comience a una hora diferida y se detenga automáticamente: (ejemplo ciclo de autolimpieza que termine a las 9:00)

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día y que la puerta del horno esté cerrada.
2. Oprima **CLEAN**. "3:00 y START, TIMED CLEAN" aparecerán en el indicador. Si se desea una limpieza de 2 o 4 horas use los botones con los números para seleccionar el tiempo. Ajuste el tiempo de limpieza basándose en la cantidad de suciedad que usted tenga - leve, mediana o bastante sucio. *Ver arriba.
3. Oprima **STOP TIME**. Seleccione el tiempo de parada deseado usando los botones con los números. **9 0 0**
4. Oprima **START**.
5. Tan pronto como sean ajustados los controles, el seguro mecánico comenzará a cerrarse automáticamente y la luz indicadora "LOCK" se desplegará. (El seguro se cierra en aproximadamente 15 segundos.) "DELAYED, TIMED y CLEAN" aparecerán en el indicador visual.
6. El control calculará regresivamente desde el tiempo de parada seleccionado para determinar cuando debe comenzar el ciclo de autolimpieza. El ciclo de autolimpieza comenzará automáticamente en la hora calculada. En esa hora la palabra "DELAY" se apagará y aparecerá "ON".

INDICADOR



Término del Ciclo de Autolimpieza

1. Aparecerá la hora del día en la ventanilla del indicador visual y la palabra "LOCK" permanecerá en el indicador visual.
2. Una vez que el horno se ha enfriado durante aproximadamente 1 HORA y haya desaparecido la palabra "LOCK", la puerta del horno puede abrirse.

Para limpiar la plancha de cocinar

La estufa está diseñada de tal manera que es fácil limpiarla. Como los quemadores están sellados, es fácil limpiarlos cuando ocurren derramamientos que se limpian de inmediato. Para limpiar, use un paño limpio, húmedo y frote hasta que quede seco.

La limpieza adecuada y consistente es esencial para el mantenimiento de la cubierta de vidrio resistente al calor. Hay que limpiar tanto derramamientos como salpicadura con una toalla de papel limpia y agua jabonosa. Hay que hacer esto tan pronto como haya ocurrido el derramamiento, después de que se haya terminado de cocinar, o al menos antes de usar la estufa de nuevo. Sea precavido ya que la estufa está caliente. En el caso de derramamientos persistentes, material salpicado o que se ha quemado hasta secarse, use un raspador de navaja. Sostenga el raspador a un ángulo de 30° y quite la salpicadura de comida o los residuos de comida quemada.

Termine el procedimiento de limpieza aplicado una crema recomendada para limpiar estufas de vidrio resistentes al calor. Aplique este limpiador con una toalla de papel limpia y humedecida. Enjuáguela con una toalla de papel humedecida con agua limpia y después séquela. Tenga cuidado de frotar la estufa completamente para que después no se vaya a calentar ningún residuo del limpiador.

ADVERTENCIA NO utilice el limpiador cuando la superficie de la plancha de cocinar está caliente. Las emanaciones pueden ser peligrosas para su salud, y además pueden dañar la superficie del aparato. Asegúrese que los controles están en la posición **OFF** (apagado). No utilice limpiadores de horno de marca comercial en ninguna parte de su plancha de cocinar. Su aparato podría resultar dañado.

NO USE ninguno de los productos siguientes en la cubierta de vidrio resistente al calor:

1. Almohadillas de limpiar abrasivas hechas de plástico, nilón, o de metal. Podrían rayar la superficie de la estufa y dificultar después su limpieza. Siempre use una toalla de papel nueva y limpia, cuando limpie la cubierta de vidrio resistente al calor.
2. Ninguna cosa que se pueda derretir (objetos de plástico, hojas de aluminio, azúcar o comida que tenga un alto contenido de azúcar).
3. Limpiadores fuertes, o productos para quitar la oxidación o las manchas.
4. Blanqueadores a base de cloro, amoníaco, ácido hidrófluórico o cualquier otro tipo de limpiadores químicos. Estos productos podrían rayar o decolorar la estufa.
5. Esponjas, paños o toallas para secar losa. Siempre use una toalla de papel limpia y nueva cuando limpie la estufa. Tanto la pelusa o la suciedad que queden sobre la cubierta después de haber pasado un paño o una esponja sobre ella podría quemarse y provocar decoloración.

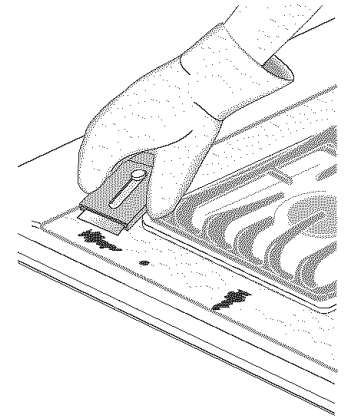
Limpieza general

CARACTERÍSTICAS BREVES

- Limpieza de la plancha de cocinar

ESTA PLANCHA DE COCINAR NO SE PUEDE RETIRAR. No intente retirar o levantar la plancha de cocinar.

Los grandes derrames quemados pueden ser retirados con un raspador. Hágalo con cuidado para no maltratar la superficie.

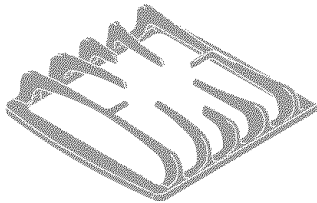


ESPAÑOL

Limpieza general

CARACTERISTICAS BREVES

- Limpieza de la plancha de cocinar



Para limpiar las parrillas, las calderas contorneadas, las tapas y las basas del quemador.

Las parrillas, las calderas contorneadas, la tapa y la basa del quemador deben ser limpiadas continuamente. Manteniendo los orificios del quemador previene un encendido inadecuado y una llama desigual.

Siga las instrucciones siguientes.

Para limpiar las calderas contorneadas del quemador.

Las calderas del quemador están unidas a la plancha de cocinar y son fijas. La caldera del quemador forma una depresión alrededor de cada quemador. Si un derrame ocurre en una de estas áreas, secar con un paño absorbente. Enjuague con un paño remojado, limpio y seque completamente.

Para limpiar las parrillas.

Asegúrese que los quemadores y las parrillas estén enfriados antes de colocar su mano, un soporte, paños de limpieza u otro material sobre ellos. Las calderas de hierro pueden ser lavadas en una lavadora de vajilla o en agua caliente jabonosa. Enjuague a fondo y seque las parrillas con un paño. No las coloque sobre la plancha de cocinar mientras que estén mojadas. Asegúrese que las parrillas estén en buena posición sobre los quemadores.

Para retirar comida quemada, coloque las parrillas en un recipiente con tapa o en una bolsa plástica. Añada 1/4 de taza de amoníaco y remoje por 30 minutos. Lave, enjuague bien y seque. Un limpiador con poder abrasivo puede ser utilizado para las manchas difíciles.

Para limpiar la tapa del quemador

Retire la tapa del quemador. Utilice un tampon refregado con jabón o un abrasivo ligero para limpiar las tapas del quemador. Si es necesario, recubra las manchas difíciles con una toalla de papel remojada con amoníaco por 30 minutos. Frote delicadamente con un tampon refregado en jabón y enjuague con una mezcla de agua y vinagre. Seque completamente. Retire todo limpiador o la porcelana podría ser dañada cuando vuelva a ser calentada.

Para limpiar la base amovible del quemador y la apertura de gas.

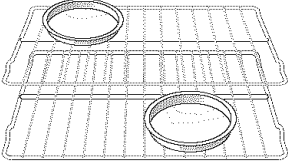
Los orificios alrededor de la base del quemador deben ser limpiados continuamente. Utilice una esponja de alambres o una aguja para limpiar pequeñas ranuras o agujeros. Tenga cuidado de no dañar el electrodo. Si un paño de limpieza llega a tocar el electrodo, éste se puede romper o dañar. Si el electrodo es dañado o roto, el quemador no podrá ser encendido porque no habrá chispa. El encendido manual con un cerillo puede ser posible.

Para un flujo de gas y un encendido adecuados - NO PERMITA QUE DERRAMES DE LIQUIDOS, COMIDA, LIMPIADORES O CUALQUIER OTRO MATERIAL ENTREN EN LA APERTURA DEL GAS. El gas debe pasar libremente a través del pequeño orificio de los quemadores para poder encenderlos. Si el orificio del gas se obstruye, utilice una pequeña esponja de alambres o una aguja para limpiarlo. SIEMPRE tenga la tapa del quemador en su lugar cuando utilice cualquiera de los quemadores.

Limpeza de diferentes partes de su estufa

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

Limpeza general

Superficies	Como limpiarlas
Piezas de aluminio, vinílico y más delicadas del panel de control	Use agua jabonosa y caliente con un paño. Seque con un paño limpio. Antes de limpiar el panel de control, apague todos los controles y retire las perillas de control. Para retirarlas, tire la perilla de su eje. Limpie con agua caliente y jabonosa con un paño de vajilla. Asegúrese de escurrir toda el agua del paño antes de frotar el panel, sobre todo alrededor de los controles. Demasiada agua alrededor de los controles puede dañar el electrodoméstico. Asegúrese de remojar los limpiadores puesto que hay manchas debidas al calor que no pueden ser retiradas. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, trate de alinear los lados planos de la perilla y del eje, luego empuje la perilla hasta su lugar.
Perillas de control, partes en vidrio, pintadas o de plástico y piezas decorativas.	<i>Para limpieza general</i> , use agua jabonosa y caliente con un paño. <i>Para manchas más difíciles y de grasa</i> , aplique un poco de detergente directamente sobre las manchas. Deje por unos 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño mojado y deje secar. NO USE limpiadores abrasivos sobre estos materiales pues pueden raspar. Para retirar las perillas de control, tire la perilla de su eje. Para volver a colocar las perillas, trate de alinear los lados planos de la perilla y del eje, luego empuje la perilla hasta su lugar.
Acero inoxidable (algunos modelos) Puerta y panel frontal del horno	Los limpiadores hechos exclusivamente para acero inoxidable como Stainless Steel Magic u otros son recomendados. Siempre siga las instrucciones del fabricante. Asegúrese de remojar los limpiadores puesto que hay manchas debidas al calor que no pueden ser retiradas.
Rejillas del horno 	Retire las rejillas del horno. Vea "Retirando y volviendo a colocar las rejillas del horno" en Ventilación y rejillas de horno . Use limpiadores abrasivos suaves según las instrucciones del fabricante. Enjuague con un paño mojado y deje secar. Después de limpiar las rejillas, frote los lados de las rejillas con papel encerado o un paño con un poco de aceite de bebé o para ensaladas (esto hace que las rejillas se deslizen mejor sobre los estantes).
Grilla incandescente	Para limpieza general, ponga en agua caliente y jabonosa por unos 10 minutos. Use un paño suave para retirar las manchas difíciles. Enjuague con un paño remojado y seco. NO use limpiadores abrasivos o esponjas de metal. Estos pueden raspar la estufa.
Esmalte de porcelana Parrilla y pieza adjunta, borde de la puerta, partes de la gaveta de entibiar.	Rasque delicadamente con una esponja retirará la mayoría de las manchas. Enjuague con una mezcla de agua y amoníaco (1:1). Si es necesario, cubra las manchas con una toalla remojada de amoníaco por unos 30-40 minutos. Enjuague con agua y un paño mojado y luego frote con una esponja jabonosa. Enjuague y seque con un paño limpio. Retire todo limpiador o sino la porcelana puede dañarse cuando vuelva a calentar la estufa en el futuro. NO use los limpiadores con vaporizador sobre la plancha de cocinar.

Limpieza

general

CARACTERISTICAS

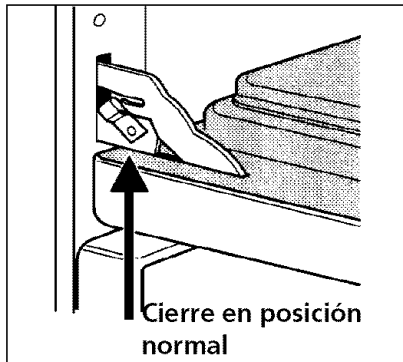
BREVES

- Para retirar y reemplazar la puerta del horno
- Panel de vidrio de la puerta externa removable

Para retirar y reemplazar la puerta del horno

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

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



Panel de vidrio de la puerta exterior removable

Se encuentre 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 remover el panel de vidrio de puerta exterior:

1. Retire la puerta como se muestra más arriba y ponga la puerta sobre una superficie plana.
2. Con un destornillador remueva los 5 tornillos que aseguran el soporte de riel metálico del vidrio a la parte inferior de la puerta. Remueva el soporte de riel.
3. Agarre el panel de la puerta de vidrio por ambos lados, y tirelo delicadamente de la moldura superior de la puerta. Ponga la puerta sobre una superficie plana.

Para reponer el panel de vidrio de puerta exterior:

1. Agarre los lados del panel de vidrio y coloque delicadamente el vidrio dentro de la moldura superior de la puerta.
2. Reponga el soporte de riel y los 5 tornillos de sujeción
3. Reponga la puerta dentro de la estufa.

⚠ AVISO Manipule el panel de vidrio con atención. El panel de vidrio puede romperse si le deje caer sobre una esquina.

Para retirar y reemplazar la gaveta de entibiar (si está equipada)

Para retirar la gaveta de entibiar:

1. **⚠ AVISO** Apaga el suministro eléctrico antes de retirar la gaveta de entibiar.
2. Abra la gaveta completamente.
3. Localice los picaportes de ambos lados de la gaveta.
4. Tire el picaportes del deslizador de la izquierda y empuje hacia abajo a la derecha del deslizamiento de la palanca.
5. Tire la gaveta fuera de la estufa.
6. Para limpiar la gaveta, frote delicadamente con una esponja, esto retirará muchas manchas. Enjuague con una mezcla de agua y amoníaco (1:1). Si es necesario, cubra las manchas difíciles a remover con una toalla remojada en amoníaco por unos 30-40 minutos. Enjuague con agua y un paño mojado. Retire todo limpiador de la porcelana puesto que puede dañarla si vuelve a calentarla en el futuro. NO utilice limpiadores con vaporizador sobre la plancha de cocinar.

Para colocar la gaveta de entibiar:

1. Alinee los picaportes de los deslizadores de ambos lados de la gaveta con las ranuras de ésta.
2. Empuje la gaveta hasta el fondo de la estufa.

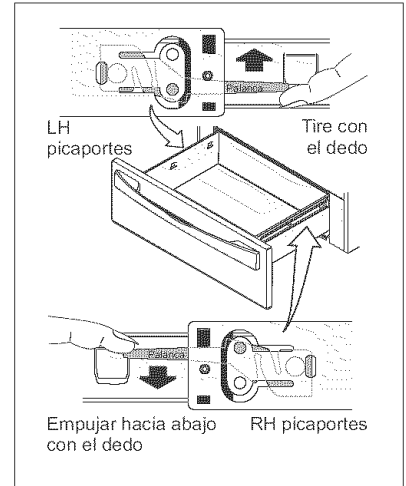


⚠ ADVERTENCIA Puede haber riesgo de electrocución que puede causar graves heridas o la muerte. Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de limpiar o de reparar la gaveta de entibiar.

Limpieza general

CARACTERÍSTICAS BREVES

- Para retirar y reemplazar la gaveta de entibiar (si está equipada)



Regulación de la temperatura del horno

Nota: Los ajustes efectuados no cambiarán la temperatura de autolimpieza.

La temperatura en el horno ha sido regulada en la fábrica. La primera vez que use el horno siga las temperaturas y el tiempo indicado en la receta. Si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, se puede ajustar la temperatura. Antes de regularla, ensaye una receta con una temperatura más elevada o más baja que la temperatura recomendada. Los resultados del horneado le ayudarán a decidir cual es la regulación que necesita.

INSTRUCCIONES

Ajuste de la Temperatura del Horno

1. Oprima **BAKE** durante 6 segundos.
2. Para aumentar la temperatura use los botones con números para seleccionar la temperatura deseada. (Ejemplo 30°F)
3 0 La temperatura puede ser aumentada hasta 35°F (17°C). Cuando usted haya hecho el ajuste deseado, oprima **CLEAR OFF** para volver a desplegar la hora del día.
3. Disminuya la temperatura usando los botones con números para seleccionar la temperatura deseada. (Ejemplo -30°F) **3 0** y luego oprima **START**. La temperatura puede ser disminuida en -35°F (-17°C). Cuando usted haya hecho el ajuste deseado, oprima **CLEAR OFF** para volver a desplegar la hora del día. Cuando ajuste la temperatura del horno, aparecerá un signo menos (-) antes del número para indicar que el horno estará más frío según la cantidad de grados indicada.

INDICADOR



Lista de verificación para evitar llamadas

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

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

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

SITUACIÓN

POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN

La estufa está desnivelada.

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

Piso no 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.

La estufa completa o el horno no funcionan.

Asegúrese que el cable este bien ajustado en el enchufe.

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

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

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

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

La luz del horno no funciona.

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

La unidad de superficie no calienta.

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

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

Los quemadores no encienden.

La perilla de superficie no ha sido completamente encendida hacia LITE. Presión y gire la perilla de superficie hasta LITE (hasta que el quemador se encienda) y luego gire hasta obtener la talla de la llama que desea.

Los orificios del quemador están obstruidos. Limpie los quemadores. Vea "Para limpiar las depresiones, la tapa, la caldera y la base del quemador" en Limpieza General. Con el quemador apagado, limpie los orificios con una esponja de alambres o una aguja.

El suministro de gas está cerrado. Abiérte al suministro de gas.

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

El quemador tiene la mitad de la llama.	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"
La llama del quemador es anaranjada.	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.
Malos resultados al hornear.	Muchos factores afectan el horneado. Asegúrese que la rejilla está en buen lugar. Centre la comida y deje espacio para permitir al aire de circular. Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de colocar la comida. Trate de ajustar las temperaturas recomendadas y el tiempo de horneado de sus recetas. Si cree que el horno está muy caliente o muy frío, vea " Ajuste de la temperatura del horno " en el Manual del usuario.
Llamas desde el interior del horno o vapor de la rejilla de ventilación.	Derrames excesivos dentro del horno. Ajuste el ciclo de auto limpieza por un tiempo más largo. Derrames excesivos dentro del horno. Esto es normal, especialmente para los de pasteles o grasas en la base del horno. Limpie los derrames excesivos antes de comenzar la auto-limpieza. Si observa llamas o vapor, pare el ciclo de auto.limpieza y siga las etapas en "Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza" en Guía de control del horno electrónico
El horno produce demasiado vapor al asar.	Los controles no están programados adecuadamente. Siga las instrucciones en " Ajuste de los controles del horno " en "Guía de control del horno electrónico". Asegúrese que el horno está abierto a la Posición de parar el asado . Las carnes están muy cerca del elemento del asador.Vuelva a colocar la rejilla para obtener un espacio suficiente entre las carnes y el elemento. Precaliente el elemento del asador. Precaliente el elemento del asador para cocinar con la grilla incandescente. La rejilla en la parrilla tiene el lado incorrecto hacia arriba y la grasa no está goteando. Siempre coloque la rejilla sobre la parrilla con las varillas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa gotee en el recipiente. Grasa se ha acumulado sobre la superficie del horno. La limpieza frecuente es necesaria cuando asa constantemente. Grasa que se queda impregnada o manchas de comida pueden causar vapor excesivo.
El ciclo de auto-limpieza no funciona.	Los controles no están programados adecuadamente. Siga las instrucciones en "Limpieza del horno" en "Guía de control del horno electrónico". El ciclo de limpieza fué interrumpido. El tiempo de termino debe ser de 3 a 4 horas despues de haber comenzado. Siga las etapas en "Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza" en "Guía de control del horno electrónico".
Las manchas no han sido retiradas despues del ciclo de auto-limpieza.	No ha limpiado la base, la parte superior, el cadre o la puerta al exterior de la empaquetadura del horno. Estas areas no son limpiadas por el ciclo de auto-limpieza, pero se calientan lo suficiente para crear residuos. Limpie estas partes antes de comenzar un nuevo ciclo de auto-limpieza. Los residuos pueden ser limpiados con un paño de nylon y agua o con una esponja de nylon. Tenga cuidado de no dañar la empaquetadura del horno.

Get it fixed, at your home or ours!

For repair of major brand appliances **in your own home...**
no matter who made it, no matter who sold it!

1-800-4-MY-HOME®
(1-800-469-4663)

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

www.sears.com

www.sears.ca

For repair of carry-in products like vacuums, lawn equipment,
and electronics, call for the location of your nearest
Sears Parts and Repair Center.

1-800-488-1222 Anytime, day or night (U.S.A. only)

www.sears.com

For the replacement parts, accessories and owner's manuals
that you need to do-it-yourself, call **Sears PartsDirect™!**

1-800-366-PART
(1-800-366-7278)

6 a.m. — 11 p.m. CST, 7 days a week
(U.S.A. only)

www.sears.com/partsdirect

To purchase or inquire about a Sears Service Agreement
or Sears Maintenance Agreement:

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

7 a.m. — 5 p.m. CST, Mon. — Sat.

1-800-361-6665 (Canada)

9 a.m. — 8 p.m. EST, M — F, 4 p.m. Sat.

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

1-888-SU-HOGARSM
(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-877-LE-FOYER^{MC}
(1-877-533-6937)
www.sears.ca



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

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

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

©Sears, Roebuck and Co.