



ELECTRIC RANGE

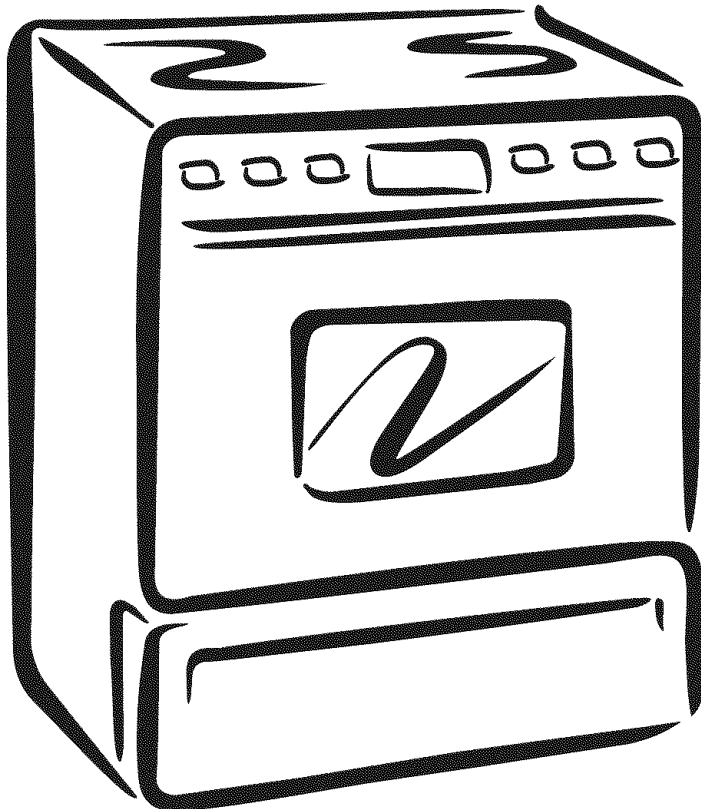
Slide-in models

Use & Care Guide

ESTUFA ELÉCTRICA

Modelos deslizables

Manual del Usuario



ENGLISH

ESPAÑOL

Table of Contents

Product Record	2	Convection Roasting	13
Slide-in Range Warranty	2	Searing Grill	13
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3-5	Oven Baking	14
Selecting Surface Cooking Utensils	6	Air Circulation in the Oven	14
Range Features	7	Broiling	15
Setting Surface Controls	8	General Cleaning	16-21
Ceramic Glass Cooktop	8-9	• Cleaning Various Parts of Your Range	16
Indicator Light	9	• To Clean the Cooktop Glass	17-18
Setting Warmer Zone Controls	10	• Self-Clean Oven Cycle	19
Before Setting Oven Controls	11	• Setting the Controls for Clean Cycle	19
Setting Oven Controls	11	• To Remove and Replace Oven Door	20
Changing Oven Light	11	• Removable Outer Door Glass Panel	20
Adjusting Oven Temperature	11	• To Remove and Replace Warmer Drawer (if equipped)	21
Setting Warmer Drawer Controls (if equipped)	12	Avoid Service Checklist	22-23
Convection Cooking	13	Español	24
		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 future 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 symbol  calls your attention to safety messages that inform you of hazards that can kill or hurt you or others, or cause damage to the product.

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

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

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



WARNING

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



To reduce the risk of tipping, the range must be secured by properly installed anti-tip bracket(s) provided with the range. To check if the bracket(s) is 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 Electrical Code ANSI/NFPA No. 70—latest edition, and local code requirements. Install only per installation instructions provided in the literature package for this range.


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


• User servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals. All other servicing should be done only by a qualified technician. This may reduce the risk of personal injury and damage to the range.

• Never modify or alter the construction of a range by removing leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the product.

 WARNING Stepping, leaning or sitting on the 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 or heating the room.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- Know which knob controls each surface heating unit.
- Use proper pan size. This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface heating unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface unit will also improve efficiency.
- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units**—To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil. The handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface unit.
- **Never leave surface burners unattended at high heat settings**—Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- **Protective liners**—Do not use aluminum foil to line 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 cooktop use.
- Do not use decorative surface element covers. If an element is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop.

FOR GLASS COOKTOPS ONLY

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not place hot cookware on cold cooktop glass. This could cause glass to break.
- Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.
- Do not touch a hot light bulb with a damp cloth. Doing so could cause the bulb to break. Disconnect the appliance or turn off the power to the appliance before removing and replacing light bulb.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR 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 on the right side. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items could melt or ignite.
- Placement of oven/warmer drawer (if equipped) Racks. Always place oven racks in desired location while oven/warmer drawer (if equipped) is cool. If rack must be moved while oven is hot use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot heating elements in the oven/warmer drawer (if equipped). Remove all utensils from the rack before moving.
- Do not use the broiler pan without its insert. The broiler pan and its insert allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- Do not cover the broiler insert with aluminum foil. Exposed fat and grease could ignite.

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.

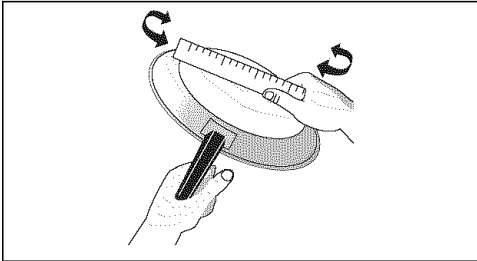
SELF CLEANING OVENS

- 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 any range. Move birds to another well ventilated room.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Selecting Surface Cooking Utensils

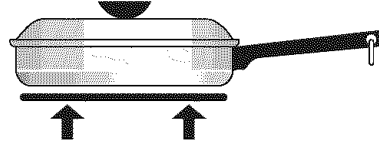
For best result and energy conservation, choose cooking utensils that have these characteristics:



Pans should have flat bottoms that make good contact with the entire surface element. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom. There should be no gap between the pan and ruler.

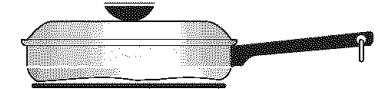
Note: Always use a utensil for its intended purpose. Follow manufacturer's instructions. Some utensils were not made to be used in the oven or on the cooktop.

*GOOD

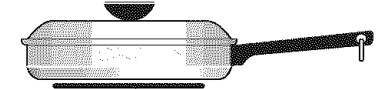


- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of a material that conducts heat well.
- Easy to clean.
- Always match pot diameter to element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

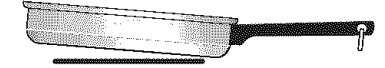
POOR



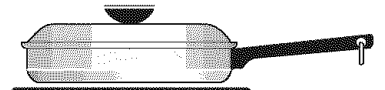
- Curved and warped pan



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



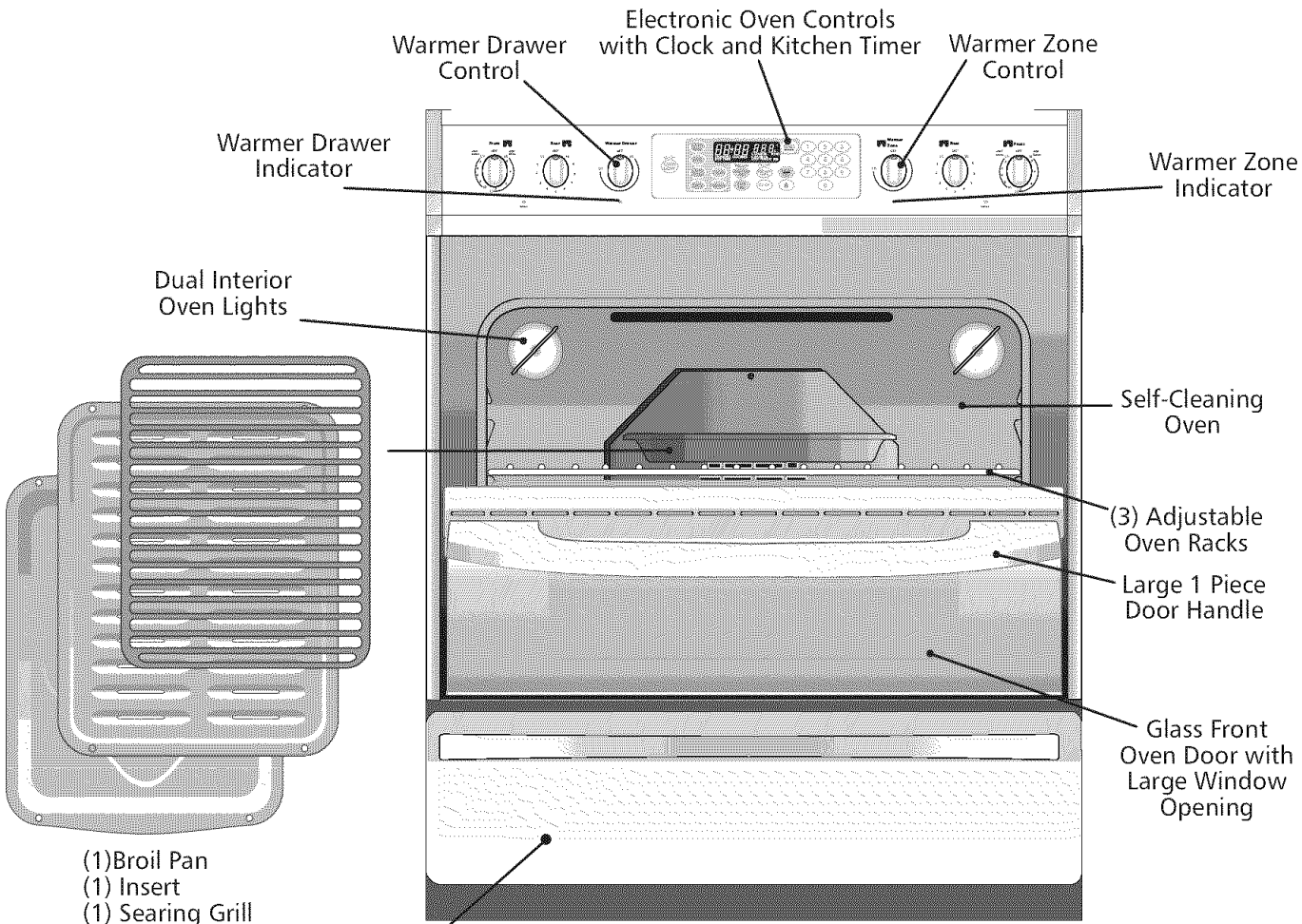
- Heavy handle tilts pan.



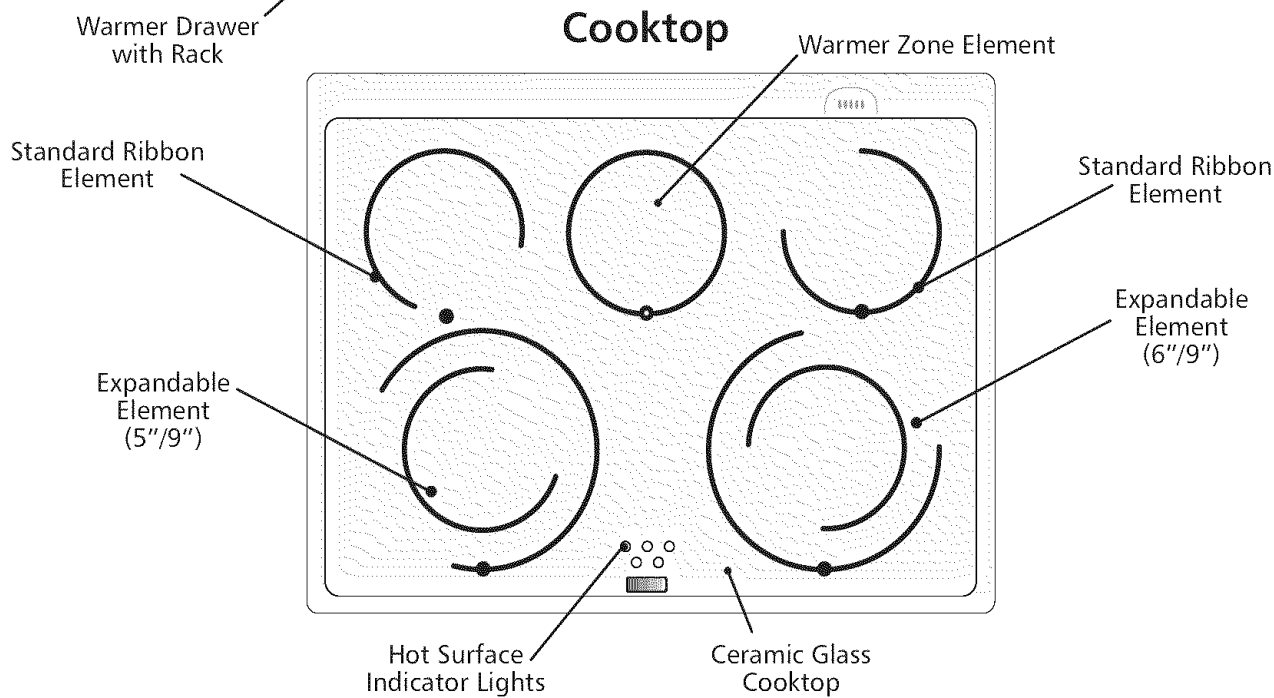
- Pan is smaller or larger than element

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

Range features



ENGLISH



Surface Cooking

FEATURE OVERVIEW

- Setting Surface Controls
- Ceramic Glass Cooktop

Setting Surface Controls

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

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

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

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

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

NOTE: Due to the high intensity of heat generated by the surface elements, the glass surface will turn green when the element will be turned off. This phenomenon is normal and the glass will come back to its original white color after it has completely cooled down. (White glass cooktops only).

Ceramic Glass Cooktop

The ceramic-glass cooktop has electric heating coils located below the ceramic glass surface. The design of the glass cooktop outlines the area of the surface heating unit below. Most importantly, make sure the diameter of the pan matches the diameter of the surface unit. Heat is transferred up through the surface of the cooktop. Only flat-bottomed pans should be used. The type and size of cookware, number of surface units in use and the settings of the surface units are factors that will affect the amount of the heat that will spread to areas surrounding the units. The areas surrounding the units may become hot enough to cause burns.

The cooktop should not be used as a cutting board or work surface. Dropping heavy or hard objects on the cooktop may crack it. Pans with rough bottoms may scratch the cooktop surface. Placing foods directly on the smoothtop surface (without utensils) is not recommended as difficult cleaning will result and foods may smoke and cause a potential fire hazard. Never use the griddle or similar cooking sheet on the ceramic glass cooktop.

Types of Heating Units Used

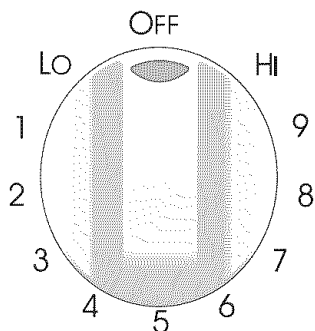
REGULAR RADIANT HEATING UNITS (some models)

The ceramic glass design shows the location of the heating surfaces.

Control knobs are used to set the heat power levels. Knobs need first to be pressed in when at OFF position, then turned to the desired heat settings.

A glowing red surface extending beyond the bottom edge of the cooking utensil indicates the utensil is too small for the unit. The control knob does not have to be set exactly on a particular mark. Use the marks as a guide and adjust the control knob as needed. The hot surface and surface indicator lights will glow.

Note: A built-in protector will automatically turn off the radiant and expandable radiant element if the ceramic-glass temperature exceeds the set limit.



EXPANDABLE RADIANT HEATING UNITS (some models)

This heating unit adapts to both small and large heating utensils. The unit control dial has a dual set of graduations. For small utensils use the left side of the control dial; for large utensils the right. Only the inner surface of the unit heats when using it for small utensils; the whole surface heats for large utensils. The hot surface and surface indicator lights will glow when the heating unit is turned ON.

Note: During any heat setting of the outer radiant element, the inner radiant element cycles on and off with the outer element.

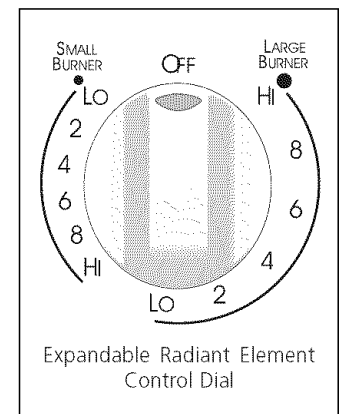
Indicator Lights

There are 2 different surface control lights that will glow on your range: **Surface Indicator Lights** and **Hot Surface Indicator Lights**.

- The surface indicator lights, located on the control panel, glow when any surface unit is turned on. A quick glance at the lights after cooking is an easy check to be sure all surface controls are turned off.
- The hot surface indicators lights, located under the glass cooktop, will come on as the surface cooking area heats up and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level. The lights may remain on even though the controls are turned to OFF.

Surface Cooking FEATURE OVERVIEW

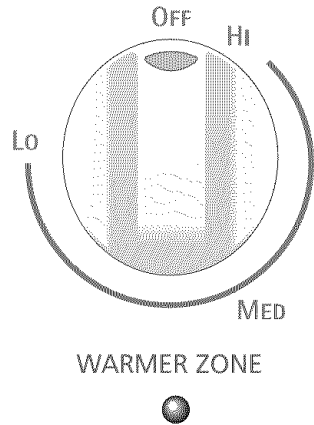
- Ceramic-Glass Cooktop



Surface Cooking

FEATURE OVERVIEW

- Setting Warmer Zone Controls (some models)



To Operate the Warmer (Warm & Ready™) Zone

The purpose of the warmer zone is to keep hot cooked foods at serving temperature. Use the warmer zone to keep cooked foods hot such as: vegetables, gravies, casseroles, soups, stews, breads, pastries and oven-safe dinner plates. Always start with hot food. Do not heat cold food on the warmer zone.

All food placed on the warmer zone should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the cover should have an opening to allow moisture to escape. Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean.

Use only dishware, utensils and cookware recommended for oven and cooktop use on the warmer zone.

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

To Set the Warmer Zone Control

1. To set the control, push in and turn the knob. The temperatures are approximate, and are designated by HI, MED and LO. However, the control can be set at any position between HI and LO for different levels of heating.
2. When done, turn the control to OFF. The warmer zone will remain warm until the hot surface indicator light goes off.

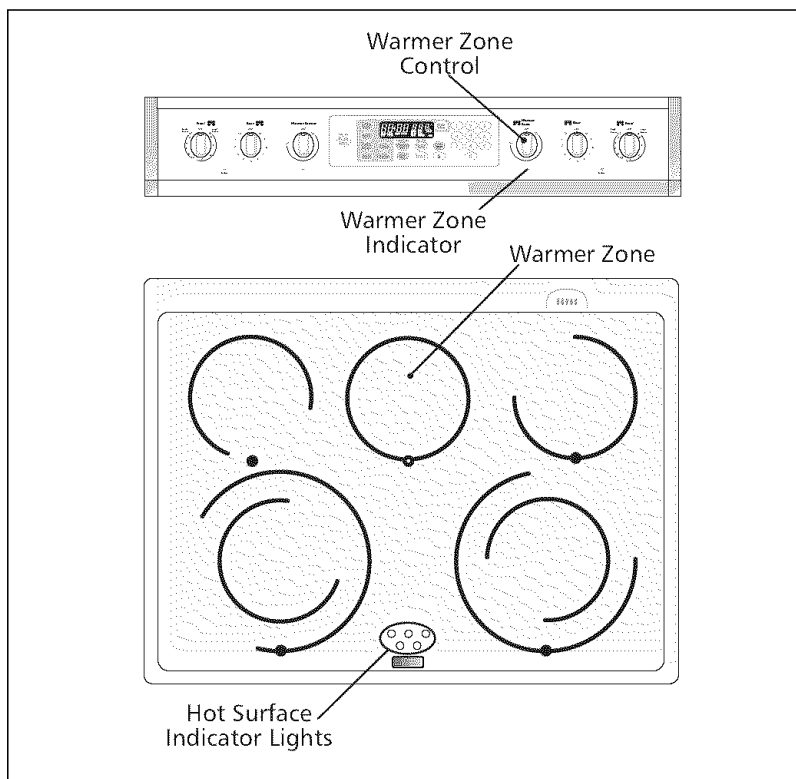
Temperature Selection

Refer to the chart for recommended heating levels. If a particular food is not listed, start with the medium level, and adjust as needed. Most foods can be kept at serving temperatures by using the medium level.

Indicator Lights

The surface indicator light is located below the warmer zone control. It turns on when the control is set, and stays on until the control is turned off. The hot surface indicator light, located on the control panel, will come on when the control is set and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level.

CAUTION The warmer zone will not glow red when it is hot, but becomes hot enough to cause burns. Avoid placing hands on or near the warmer zone until the hot surface indicator light is off.



Warmer Zone Recommended Food Settings	
Food Item	Heating Level
Breads/Pastries	LO
Casseroles	LO
Dinner Plates with Food	LO
Eggs	LO
Gravies	LO
Meats	MED
Sauces	MED
Soups (cream)	MED
Stews	MED
Vegetables	MED
Fried Foods	HI
Hot Beverages	HI

Before Setting Oven Controls

Oven Vent Location

The oven is vented at the rear of the cooktop. When the oven is on, warm air is released through the vents. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. **DO NOT** block the vents. 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.

Setting Oven Controls

For oven settings, refer to the Electronic Oven Control Guide.

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.

On a self-cleaning oven the lamp 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

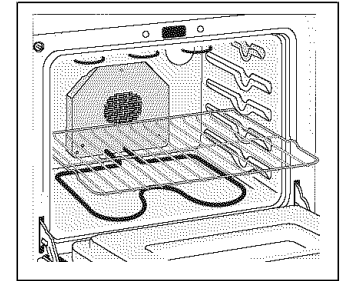
1. Turn the power off at the main source.
2. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.
3. Replace bulb with a 40 Watt appliance bulb only.
4. For self-cleaning oven, press wire holder to one side to release glass shield, change bulb and be sure to replace glass shield.

To adjust the oven temperature, refer to the Electronic Oven Control Guide.

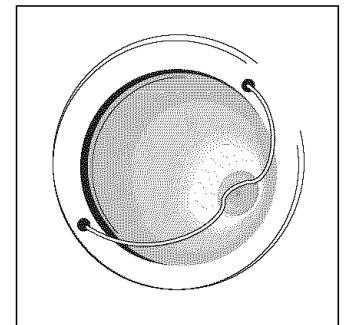
Setting Oven Controls

FEATURE OVERVIEW

- Before Setting Oven Controls
- Setting Oven Controls

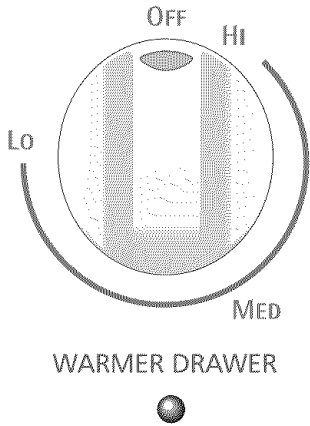


Changing Oven Light



Adjusting Oven Temperature

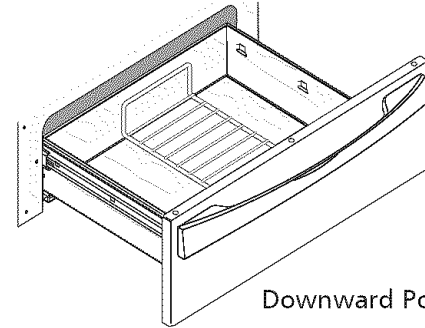
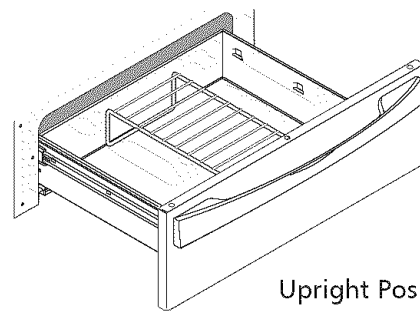
Setting Warmer Drawer Controls (if equipped)



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.

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.

Convection Cooking

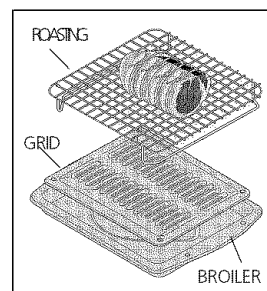
(some models)

The convection oven uses a fan and a convection element on some models 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 culinary 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.
4. For oven temperature and setting, refer to the Electronic Oven Control Guide.

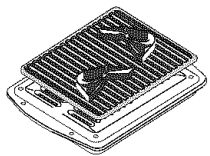
When convection roasting, use the broiler pan and grid, and the roasting rack. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters. The roasting rack will hold the meat.



Convection Roasting

(some models)

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.
3. For oven temperature and setting, refer to the Electronic Oven Control Guide.



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.

Searing Grill

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.




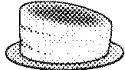

To Use the Searing Grill

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 Guide 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. Broil mode should be operated as described in your Electronic Oven Control Guide. When broiling is completed, end the broil cycle.

Oven Baking

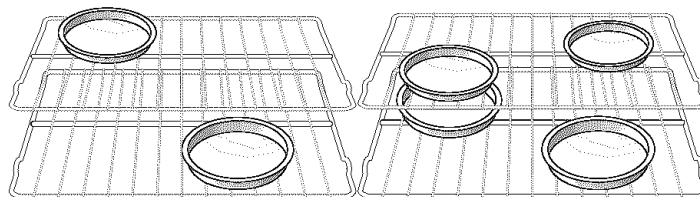
For best results, heat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies or pastries, etc. There is no need to preheat the oven for roasting meat or baking casseroles.

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.

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

Broiling

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 Guide. 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 aging 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.

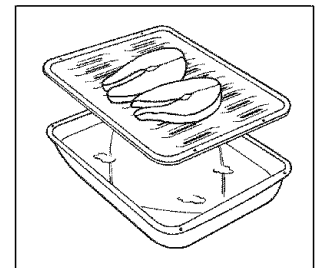
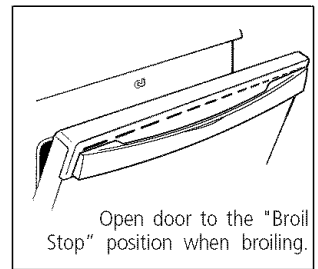
DO NOT use the pan without its grid. DO NOT cover the grid with foil. The exposed grease could ignite.

⚠ 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.

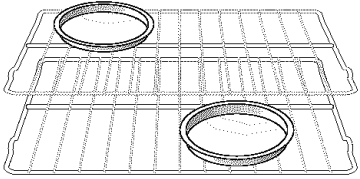


ENGLISH

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	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth. 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.
Glass, Painted and Plastic Body Parts, Control Knobs and Decorative Trim Pieces	<i>For general cleaning</i> , use hot, soapy water and a cloth. <i>For more difficult soils and built-up grease</i> , apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. 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.
Stainless Steel (some models) Oven door & drawer front panel	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.
Oven Racks 	Remove racks. See "Removing and Replacing Oven Racks" under Before Setting Oven Controls . Use a mild, abrasive cleaner, following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry. After cleaning the racks, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil (this will make the racks glide easier into the rack positions).
Searing Grill	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.
Porcelain Enamel Broiler Pan and Insert, Door Liner, Body Parts and Warmer Drawer and Drawer Cavity.	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.

General Cleaning

FEATURE OVERVIEW

- Cooktop Cleaning

To Clean the Cooktop Glass

The cooktop is designed to make cleaning easier. Cleanups are easy when spillovers are cleaned up immediately. To clean, wipe with a clean, damp cloth and wipe dry.

Correct and consistent leaning 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 ceramic- 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.

Things to Remember

1. Avoid using bleach and do not use ammonia to clean the ceramic surface.
2. Do not put plastic items on warm cooking areas.
3. Never slide oven racks across cooktop surface. They may scratch or metalmark the cooktop.
4. If cooktop should break, do not use cooktop or attempt to clean it. Call your Sears Service Center immediately.
5. Never use rivet or metal stand between the cooking utensil and the ceramic cooktop. The ceramic surface may be scratched, metalmarked or etched by such items.
6. Sugary spills can cause pitting of your cooktop surface. Therefore, you must begin cleaning the spills while the cooktop is still hot. Use caution when following the steps below.
 - a) Turn off all surface units and remove all pans immediately.
 - b) Wearing an oven mitt, use a razor to scrape the hot spill out of the cooking zone to cooler area on the cooktop.
 - c) Allow the cooktop to cool.

Use and Care of Glass Surface

Problem	Cause	To Prevent	To Remove
Fine "Brown lines" (tiny scratches or abrasions which have collected soil).	Coarse particles (salt, sand, sugar or grit) between bottom of cookware and cooktop that are not removed before cooking. Using incorrect cleaning materials.	Clean cooktop after every use. Use cleaner cream daily.	Tiny scratches are not removable. They can be minimized by continual use of cleaner cream. Such scratches do not affect cooking.
Metalmarking (mark or black marks).	Sliding or scraping metal utensils or oven shelves across cooktop.	Do not slide cookware across cooktop.	Apply cleaner cream with dampened paper towel to cooled surface
Brown streaks and specks.	Cleaning with a sponge or dishcloth that has been used for other kitchen tasks.	Use cleaner cream with clean, damp paper towel.	Use a small amount of cleaner cream with clean, damp paper towel.

General Cleaning

FEATURE OVERVIEW

- Cooktop Cleaning

Cleaning Materials for Ceramic-Glass Cooktop

Some cleaning materials may contain an ingredient which can damage the cooktop. Use recommended cleaning products only (see below). Cleaner cream should be used regularly. First use recommended products listed below, then use cleaner cream.

Use only recommended cleaning products and follow these basic cleaning suggestions.

1. Before the cooktop is used, thoroughly clean and saturate the cooktop with cleaner cream.
 - a) Dampen clean paper towel and clean unit.
 - b) Wipe off with another clean, damp paper towel; then wipe dry.
2. For normal daily cleaning, apply a dab of cleaner cream in the center of each unit-area to be cleaned. Start with approximately 1/8 teaspoon (apply more if needed). Then, proceed as stated above in a and b.
3. Make sure bottom of cookware and cooking area are clean and dry.
4. Select heat settings and cookware large enough for food and liquid.
5. Wipe up food spills and spatters before they burn into surface.

IMPORTANT: Regularly use cleaner cream. If you run out of cream, use one of the cleaners listed. Be sure to get a new supply of cleaner cream.

⚠ CAUTION Never mix cleaning products! Mixtures may interact, with damaging or hazardous results.

Recommended cleaning products for ceramic-glass cooktop

1. Baking soda.
2. Non-impregnated plastic and nylon pads.
3. For burned on material, scrape with single-edged razor blade, held at a 30° angle.
4. Ceramic glass cleaning cream.

Do not use on ceramic-glass cooktop

1. Avoid pads, that can leave marks and scratches.
2. Avoid heavy-duty cleaning powders; these can scratch, depending on their abrasiveness and cleaning pressure applied.
3. Avoid chemical oven cleaners. These can etch the cooktop surface and are caustic.
4. Avoid rust stain removers containing hydrofluoric acid.
5. Avoid using bleach and do not use ammonia.

Special Cleaning Instructions for Mineral Deposits and Discolorations

Problem: Condensation, when cooking, often collects and drips from cookware. The minerals found in water may cause a gray or brown film to develop on cooktop. This film is very thin and appears to be under cooktop.

Prevention: Daily and proper use of cleaner cream. Stain from mineral deposits must be removed from the cooktop as soon as possible.

Removal:

- Wet surface with water and apply cleaner cream.
- Scrub with clean, damp paper towel until stain disappears.
- Clean remaining paste away with damp paper towel.
- Apply dab of cleaner cream and polish with clean paper towel.

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

Self-Clean Oven Cycle

Adhere to the Following Precautions:

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

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

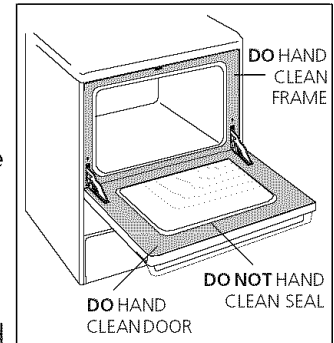
⚠ CAUTION Before cleaning any part of the oven, be sure the electronic oven control is turned off or else push CANCEL pad. Wait until the oven is cool.

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 a 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 right). Do not clean door seal because doing so can permanently damage it. These areas heat sufficiently during self-cleaning cycle to burn soil on. Clean with soap and water.
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.



ENGLISH

What to Expect During Cleaning

While the oven is in operation, the oven 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.

Setting the Controls for Clean Cycle

For setting a self-cleaning cycle, refer to the Electronic Oven Control Guide.

General Cleaning

FEATURE OVERVIEW

- Cleaning the Self-Clean Oven
- Setting the Controls for Clean Cycle

General Cleaning

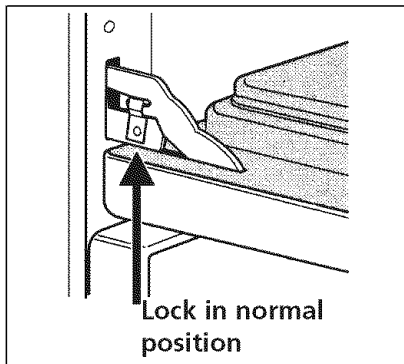
FEATURE OVERVIEW

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

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.



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.

To Remove and Replace Warmer Drawer (if equipped)

To Remove Warmer Drawer:

1. **⚠ WARNING** To avoid serious injury from electrocution, disconnect the appliance from electric power before removing the warmer drawer.
2. Open the drawer to the fully opened position.
3. Locate the latches on both sides of the warmer drawer.
4. Pull up on the left glide latch and push down on the right glide latch.
5. Pull the drawer away from the range.
6. 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:

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

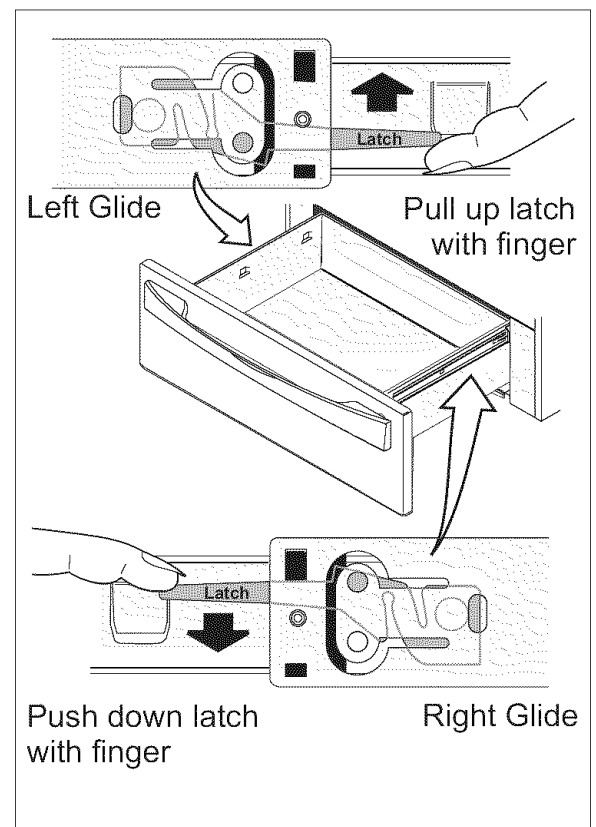


⚠ WARNING Electrical Shock Hazard can occur and result in serious injury or death. Disconnect appliance from electric power before cleaning and servicing the warmer drawer.

General Cleaning

FEATURE OVERVIEW

- To Remove and Replace Warmer Drawer



ENGLISH

Avoid Service Checklist

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

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.

Scratches or abrasions on cooktop surface.

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

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

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

Metalmarks.	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a ceramic-glass cooktop cleaning cream to remove the marks. See "To Clean the Cooktop Glass" section under General Cleaning.
Brown streaks or specks.	Boilovers are cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. See "To Clean the Cooktop Glass" section under General Cleaning.
Areas of discoloration with metallic sheen.	Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream. Use cookware with clean, dry bottoms.
Poor baking results.	Many factors affect baking results. Make sure the proper rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's 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.

Notes

Tabla de materias

Registro del producto	24
Garantía de la estufa deslizable	24
IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	25-27
Selección de los utensilios de cocina	28
Características de la estufa	29
Programación de los controles	30
Plancha de cocinar de vidrio cerámico	30-31
Luz indicadora	31
Programación de los controles para zona de entibado	32
Antes de programar los controles del horno	33
Ajustes de los controles del horno	33
Cambiando la luz del horno	33
Para ajustar la temperatura del horno	33
Ajustado la temperatura de la gaveta de entibiar (si equipada)	34

Cocción de convección	35
Rostizados de convección	35
Grillado incandescente	35
Horneado	36
Circulación de aire en el horno	36
Rostizado	37
Limpieza general	38-43
• Limpieza de diferentes partes de su estufa	38
• Para limpiar el vidrio de la plancha de cocinar	39-40
• Limpiando el horno auto-limpiable	41
• Ajuste de los controles para el ciclo de limpieza	41
• Para retirar y reemplazar la puerta del horno	42
• Panel de vidrio de la puerta exterior amovible	42
• Para retirar y reemplazar la gaveta de entibiar	43
Lista de verificación	44-45
Notes	46-47
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 localisada 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 herida y además le dirán lo que puede ocurrir si no sigue las instrucciones.



⚠️ ADVERTENCIA

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



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

- Retire toda cinta adhesiva y empaquetado antes de usar la estufa. Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto la estufa. No permita que los niños jueguen con el material de empaquetado.
- Instalación apropiada- Asegúrese que su aparato esté bien instalado y puesto a tierra por un técnico calificado de acuerdo con el National Electrical Code ANSI/NFPA No 70- última edición y los requisitos locales. Instale solamente con las instrucciones provistas con el empaquetado de la estufa.

Pregunte en su concesionario por un técnico calificado y un servicio autorizado. Aprenda como desconectar la estufa del cortacircuito o de la caja de fusibles en caso de emergencia.

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

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

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 NINGUNA PARTE DE LA SUPERFICIE DEL APARATO, AREAS CERCA DE ESTAS UNIDADES, ELEMENTOS CALIENTES O LAS PARTES INTERNAS DEL HORNO O DE LA GAVETA DE ENTIBIAR (SI EQUIPADA).** Las superficies o los elementos del horno pueden estar calientes aún que estén de color oscuro. Las áreas cerca de la superficie pueden estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras. Después o antes del uso, no permita que la ropa u otros materiales inflamables estén en contacto con estas áreas hasta que hallan enfriado. Estas áreas son: la plancha de cocinar, las áreas frente a la plancha de cocinar, las ranuras de ventilación del horno y las áreas cercanas a ellas, la puerta del horno y la ventanilla.
- 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.
- Utilice únicamente los soportes para recipientes que estén secos- Los soportes que estén húmedos o mojados pueden ocasionar quemaduras a causa del vapor. No permita que los soportes estén en contacto con las superficies calientes. No utilice una toalla o un papel para remplazar al soporte.
- No caliente recipientes de comida que están cerrados- La presión al interior de estos puede hacerlos explotar y ocasionar heridas.
- Retire la puerta del horno de toda estufa inutilizada si esta va ser almacenada o destruída.

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU PLANCHA DE COCINAR.

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

PARA PLANCHAS DE COCINAR SOLAMENTE

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

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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 colocarla. 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.

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 grasos 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.

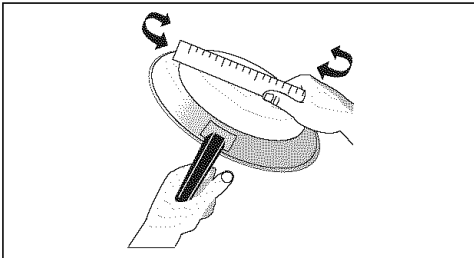
HORNO CON AUTO-LIMPIEZA

- **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 ahorro de energía, escoja los utensilios que tengan las siguientes características:

Selección de los utensilios de cocina

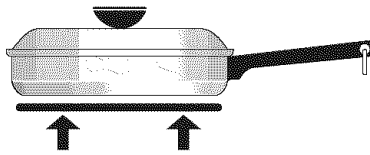


Las sarténes deben tener bases aplanadas que hagan buen contacto con la superficie completa del quemador. Verifique si son planos rotando una regla sobre la base. No debe haber espacio entre la regla y la base de la sartén.

Note: Siempre utilice utensilios para su uso apropiado. Siga las instrucciones del fabricante. Algunos utensilios no pueden ser usados en el horno o en la plancha de cocinar.

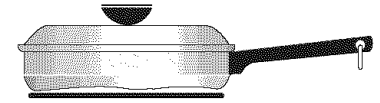
* Sarténes especiales como depósitos para langostas, planchas o ollas de presión deben ser utilizados si respetan los requisitos antes mencionados.

*BUENOS

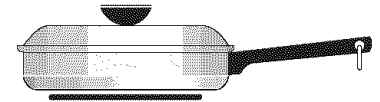


- Bases planas y lados rectos.
- Tapas que cubren adecuadamente.
- El peso del mango no inclina la sartén. La sartén está bien balanceada.
- El tamaño de la sartén debe ser adecuado a la cantidad de comida que se prepara o al tamaño del quemador.
- Que este hecho de un material que conduzca bien el calor.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

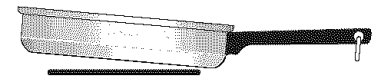
MALOS



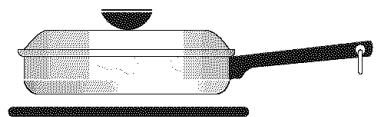
- Sarténes curvadas o que se ladeen.



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

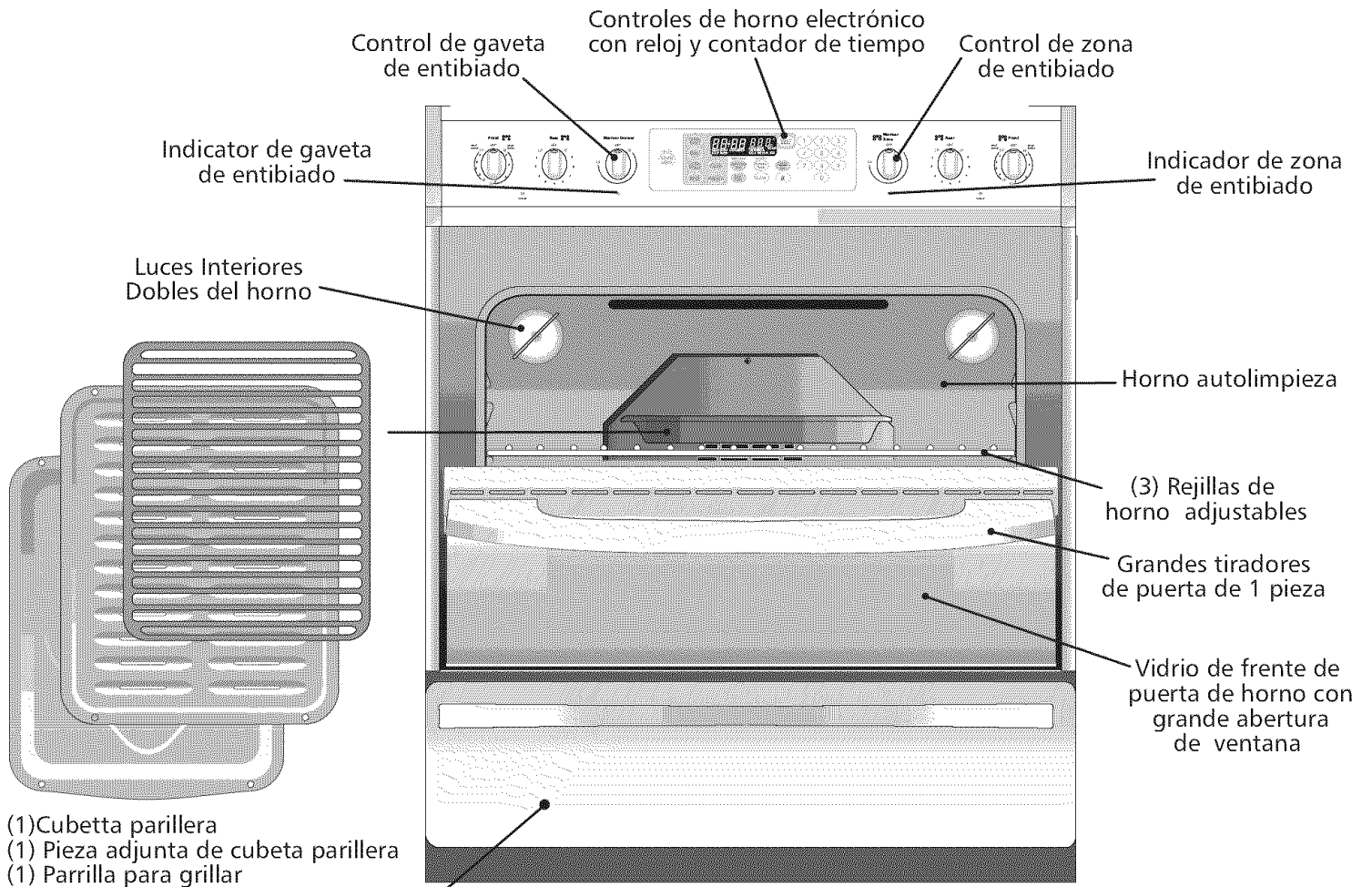


- Un mango muy pesado inclina la sartén.



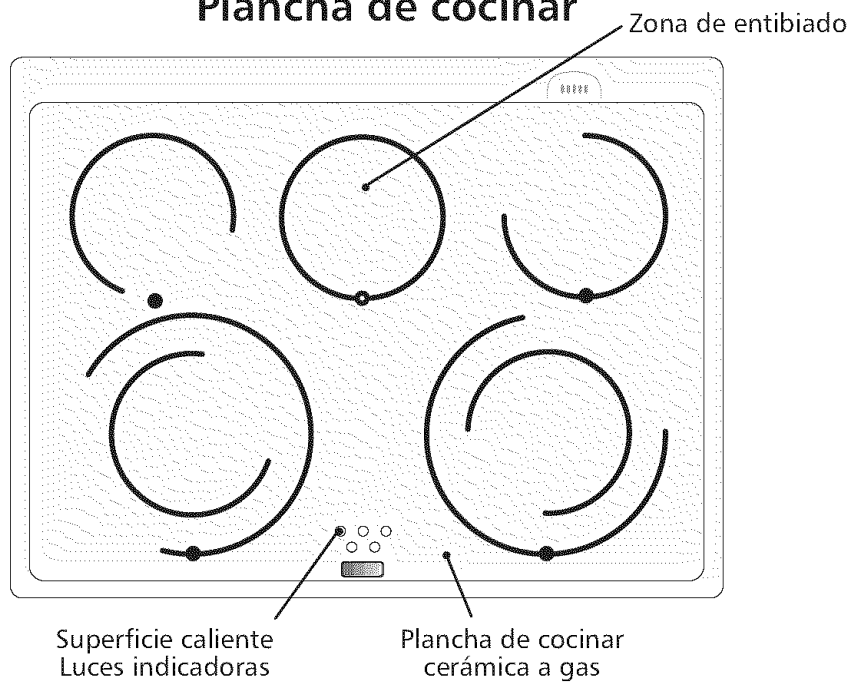
- La sartén es más pequeña o más grande que el quemador.

Características de la estufa



Gaveta de entibiado con rejilla

Plancha de cocinar



Programación de los controles de superficie

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

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

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

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

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

Vidrio cerámico de la plancha de cocinar

El vidrio cerámico de la plancha de cocinar tiene alambres de calentar eléctricos que están localizados debajo de la superficie del vidrio cerámico. El diseño de la plancha de vidrio resalta el área donde están los quemadores. Lo más importante es que el diámetro del quemador iguale el diámetro de la sartén. El calor es transmitido a través de la superficie de la plancha de cocinar. Sólo debe usar sarténes de base plana. El calor que se extienda alrededor de los quemadores dependerá del tamaño y del tipo de utensilios utilizados, del número de quemadores en uso y del ajuste de los quemadores. Éstas áreas están lo suficientemente calientes para causar quemaduras.

La plancha de cocinar no debe ser utilizada como una tabla de cortar o como superficie de trabajo. Si deja caer objetos pesados encima de la plancha de cocinar, ésta puede rajarse. Las sarténes con bases rugosas pueden raspar la plancha de cocinar. No es recomendado de colocar la comida directamente encima del quemador (sin utensilios) pues será muy difícil de limpiar y la comida que queda puede ocasionar un incendio. Nunca utilice la parrilla u algo similar encima del vidrio cerámico.

Tipos de unidades para calentar

UNIDADES DE CALENTAMIENTO IRRADIANTES REGULARES (algunos modelos)

El diseño del vidrio cerámico muestra la localización de las áreas de calentar. Las perillas de control se usan para ajustar el nivel del calentado; las perillas necesitan que ser pulsadas cuando están en posición de apagado (OFF) y luego girarlas hasta la posición deseada.

Una brillante area que se extiende más allá del borde inferior del utensilio de cocina indica que éste es muy pequeño para el quemador. La perilla de control no tiene que estar ajustada a un punto específico. Utilice las marcas y ajuste la perilla de control según su necesidad. La superficie caliente y la luz del indicador brillarán .

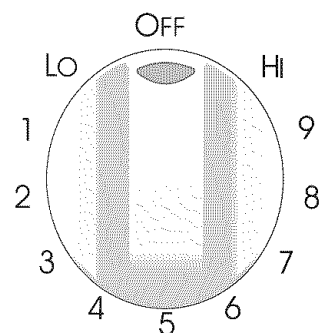
Nota: Un protector incorporado apagará automáticamente el quemador irradiante si la temperatura del vidrio cerámico excede un límite establecido.

Cocción de superficie

CARACTERÍSTICAS BREVES

- Programación de los controles de superficie
- Plancha de cocinar de vidrio cerámico

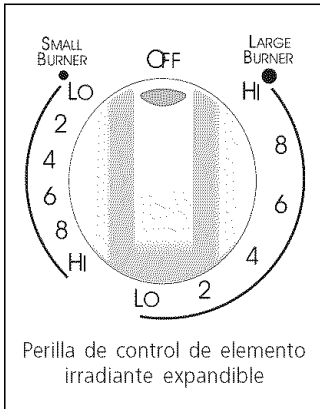
NOTA: El vidrio volverá verde cuando los elementos de superficie están en la posición de apagado después de haber sido utilizados a agrande intensidad. Este fenómeno es normal y el vidrio volverá a su color blanco inicial después de haberse completamente enfriado. (Vidrio blanco solamente).



Cocción de superficie

CARACTERÍSTICAS BREVES

- Plancha de cocinar de vidrio cerámico



UNIDADES DE CALENTAMIENTO IRRADIANTE EXPANDIBLES (algunos modelos)

Ésta unidad combina las características de una pequeña o gran unidad de calentamiento regular. Su ventaja principal es de permitir el uso de utensilios grandes o pequeños sobre el mismo quemador, haciendo que su plancha de cocinar sea más flexible. Los niveles de calor son ajustados con una perilla de control especial; para los utensilios más pequeños utilice las graduaciones más pequeñas. Para utensilios más grandes, la superficie entera del quemador calentará. La luz indicadora de la superficie caliente se encenderá cuando el quemador esté encendido.

Nota: Cuando utilice la parte exterior del quemador, la parte interior hace un ciclo de encendido y apagado, siguiendo al exterior del quemador.

Luces indicadoras

Hay 2 tipos de luces de control que brillarán en su estufa: **luces indicadoras de superficie** y **luces indicadoras de superficie caliente**.

- Las luces indicadoras de superficie están localizadas en el panel de control. Brillan cuando cualquier quemador es encendido. Una verificación de las luces después de haber terminado le permite de ver si todos los controles están apagados.
- Las luces indicadoras de superficie caliente están localizadas debajo del vidrio de la plancha de cocinar. Éstas se encenderán cuando el área de cocción se caliente y seguirá brillando hasta que el vidrio de la plancha de cocinar se halla enfriado. Las luces se quedarán encendidas aunque los controles estén en OFF.

Para utilizar la zona de entibiado (Warm & Ready™)

El propósito de la zona de entibiar es el de mantener la comida caliente a temperaturas listas para servir. Utilice ésta zona para alimentos calientes como: legumbres, salsas, sopas, ragús, panes, pastisseries y vajillas que se colocan en el horno. Siempre empiece con comida caliente. No es recomendado calentar la comida en la zona de entibiar.

Toda comida colocada en la zona de entibiar debe estar cubierta con una tapa o con película de aluminio para mantener la calidad. Para lograr mejores resultados al entibiar panes o pastisseries, la cubierta debe tener una abertura para permitir el escape de humedad. **No utilice envolturas de plástico para cubrir la comida. El plástico se derrite en la superficie y es muy difícil de limpiarlo.**

Se recomienda únicamente una vajilla, utensilios y recipientes de cocina que son para uso en el horno y en la plancha de cocinar.

AVISO Siempre use soportes de vajilla o cogeollas cuando retire la comida de la zona de entibiar puesto que los platos estarán calientes.

Para programar la zona de entibiado

1. Para programar el control, presiónese y gire la perilla. Las temperaturas son aproximadas y están designadas como HI, MED y LO. Sin embargo, el control puede ser programado a cualquier posición entre HI y LO, y esto para diferentes niveles de calentado.
2. Cuando termine, gire el control hasta OFF. La zona de entibiado se mantendrá tibia hasta que la luz del indicador de superficie caliente se apaga.

Selección de la temperatura

Consulte la tabla para los niveles de calentamiento recomendados. Si alguna clase de comida no se encuentra en la lista, comience a temperatura mediana y ajústela como sea necesario. La mayoría de las comidas puede mantenerse tibias utilizando la temperatura mediana.

Luces indicadores

La luz del indicador de superficie está situada debajo de la zona de entibiado. Se enciende cuando el control es programado y se mantiene prendida hasta que el control sea apagado. La luz del indicador de superficie caliente, situada en el panel de control, se prenderá cuando el control sea programado y se mantendrá encendida hasta que la plancha de cocinar se haya enfriada hasta un nivel adecuado.

AVISO La zona de entibiado no se pondrá roja cuando esté caliente, pero está suficientemente caliente para causar quemaduras. Evite de colocar sus manos encima o cerca de la zona de entibiar hasta que la luz del indicador de superficie caliente se apaga.

Cocción de superficie

CARACTERISTICAS BREVES

- Programando los controles para la zona de entibiado (algunos modelos)

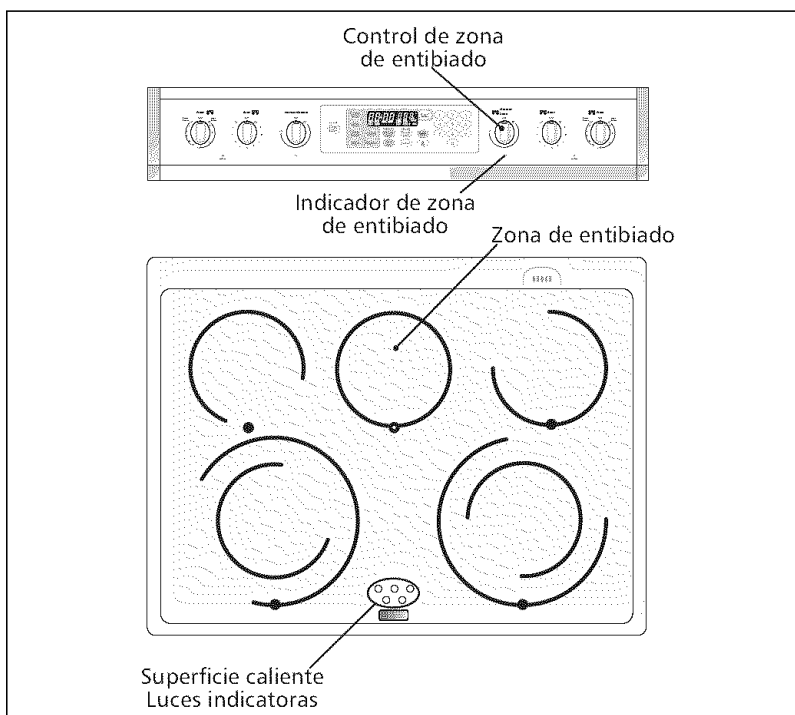
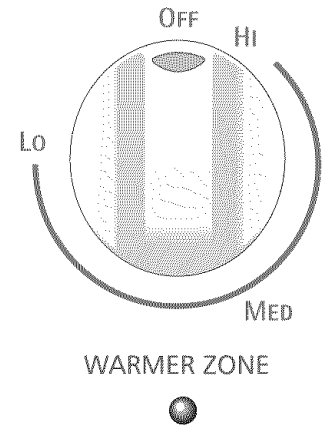
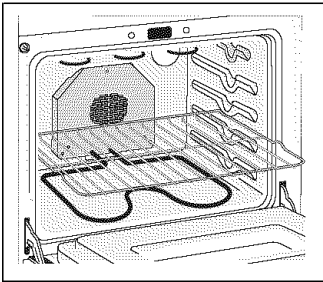


Tabla de programación para la zona de entibiado	
Tipo de comida	Nivel de calentamiento
Pan/Pastisseries	LO
Casseroles	LO
Vajilla con comida	LO
Huevos	LO
Jugos de carne	LO
Carnes	MED
Salsa	MED
Sopas (crema)	MED
Ragús	MED
Legumbres	MED
Comida frita	HI
Bebidas calientes	HI

Programando los controles del horno

CARACTERÍSTICAS BREVES

- Antes de programar los controles del horno
- Programando los controles del horno



Antes de programar los controles del horno

Localización de la rejilla de ventilación del horno

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

Para fijar las rejillas del horno

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

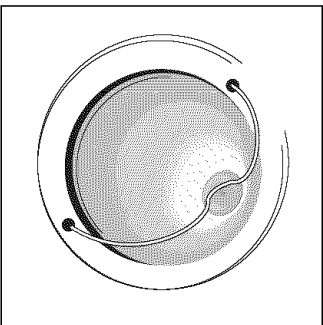
Para retirar una rejilla del horno, tire la rejilla hacia afuera hasta que se detenga. Levántela hacia arriba y tire hacia afuera.

Para 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.

Ajuste de los controles del horno

Para los ajustes del horno, consulte la Guía de control del horno eléctrico.

Cambiando la luz del horno



⚠ AVISO Asegúrese que el horno esté desconectado y que todas las partes estén FRIAS 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.

Para ajustar la temperatura del horno

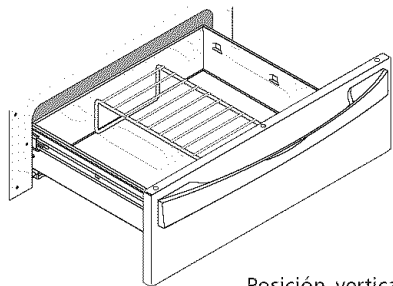
Para ajustar la temperatura del horno, consulte la Guía de control del horno eléctrico.

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

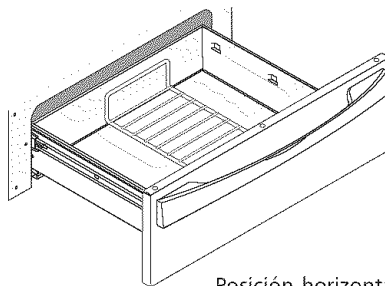
La rejilla puede ser utilizada de 2 maneras:

- 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



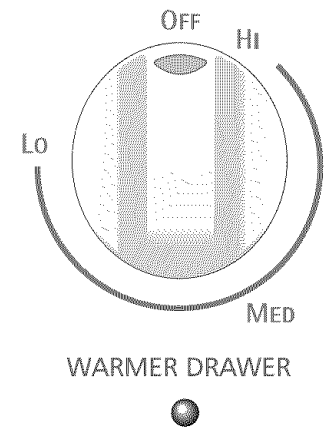
Posición vertical



Posición horizontal

Ajustado la temperatura de la gaveta de entibiar

(si está equipada)



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.

Lista de ajuste de temperaturas de la gaveta de entibiar para diferentes comidas

Comida	Temp.
Rostisados (rez, chancho, carnero)	MED
Pedazos de chancho	HI
Tocino	HI
Hamburguesas	HI
Aves	HI
Salsas	MED
Caserolas	MED
Huevos	MED
Comida frita	HI
Legumbre	MED
Pizza	HI
Galletas	MED
Enrollas, suaves	LO
Enrollas, duros	MED
Pasteles	MED
Platos vacíos	LO

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:

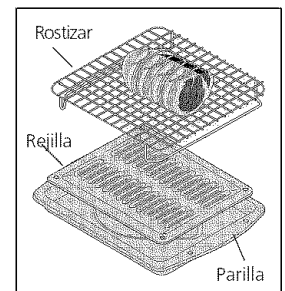
1. Cocinar en grande cantidad es más conveniente y da mejores resultados.
2. Descongelar es más rápido en el modo de convección que comparado al cocido regular irradiante.
3. Recuerde de usar recetas con los tiempos ajustados para la convección hornear/rostizar. El tiempo de preparado deberá ser disminuido hasta de 30% cuando utilice este modo.
4. Para la temperatura y los ajustes, consulte la Guía de control del horno eléctrico.

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
3. Para los ajustes de temperatura, consulte la Guía de control del horno eléctrico



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.




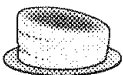

Para utilizar el grillado incandescente.

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 Guía de control del horno eléctrico 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 Guía de control del horno eléctrico. Cuando halla completado el asado, termine el ciclo de asado.

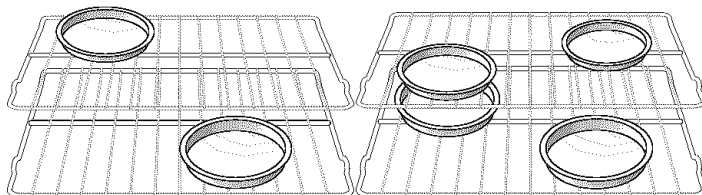
Para mejores resultados, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles o dulces, etc. No necesita precalentar el horno para rostizar la carne o para cocer caserolas.

Horneado

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

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

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

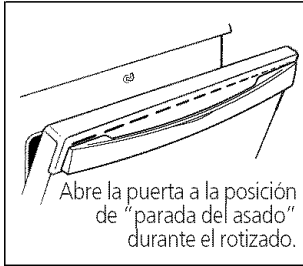


Para una mejor circulación de aire y mejores resultados al hornear, centre los recipientes lo más que pueda. Permita de 2" a 4" pulgadas (5-10cm) alrededor de los recipientes y asegúrese que estos no se toquen uno al otro, a la puerta, a los lados o a la parte trasera del horno. El aire caliente debe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

Circulación de aire en el horno

Rostizado

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



Pre calentamiento

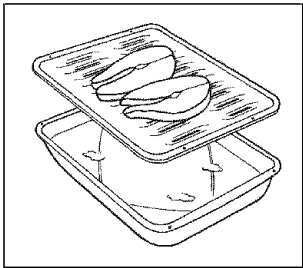
El pre calentamiento es sugerido cuando grille pedazos de biftec (retire la parrilla antes de precalentar. La comida puede adherirse si es colocada en el metal caliente). Para precalentar, ajuste los controles del horno en BROIL como indica en la minutería o en la guía electrónica de controles. Espere 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.

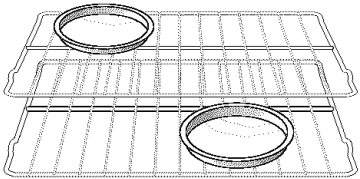
Trucos para la limpieza del rostizador:

- 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.

Limpieza de diferentes partes de su estufa

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

Limpieza 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 eléctrodomestico. 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 Antes de ajustar los controles del horno . Use limpiadores abrasivos suaves según las instrucciones del fabricante. Enjuague con un paño mojado y deje secar. Después de limpiar las rejillas, frote los lados de las rejillas con papel encerado o un paño con un poco de aceite de bebé o para ensaladas (esto hace que las rejillas se deslizen mejor sobre los estantes).
Grilla incandecente	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

- Limpieza de la plancha de cocinar

Para limpiar el vidrio de la plancha de cocinar

La plancha de cocinar está diseñada para hacer que su limpieza sea fácil. La limpieza es fácil cuando los derrames son limpiados inmediatamente. Para limpiar, frote con un pedazo de tela mojada hasta dejarlo bien seco.

Una limpieza adecuada y continua es primordial para el mantenimiento de su plancha de vidrio resistente al calor. Derrames y salpicones deben ser limpiados con una toalla de papel y agua jabonosa. Eso debe hacerse tan pronto como el derrame ocurre, una vez que el cocinado se termina o, a lo más, antes de utilizar la plancha de cocinar nuevamente. Tenga cuidado si la plancha de cocinar está caliente. Para derrames más grandes, salpicones o materiales quemados, utilice un raspador. Mantenga el raspador a un ángulo de 30° y retire derrames de comida o cualquier residuo de comida quemado.

Termine el proceso de limpieza aplicando sobre la plancha de cocinar una crema limpiadora resistente al calor. Aplique el limpiador con una toalla de papel limpia y mojada. Enjuague con una toalla de papel remojada con agua limpia y frote hasta secar completamente. Siempre frote la plancha de cocinar a fondo para evitar que cualquier residuo del limpiador sea calentado.

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

Recuerde:

1. Evite de utilizar lejía y no use amoníaco para limpiar la superficie de cerámica.
2. No coloque artículos de plástico sobre el área de entibiado.
3. Nunca deslice las rejillas del horno sobre la superficie de la plancha de cocinar. Estas podrían raspar o dejar marcas de metal en la plancha de cocinar.
4. Si la plancha de cocinar se rompe, no la use o trate de limpiarla. Contacte un técnico de servicio autorizado inmediatamente.
5. Nunca utilice un soporte de metal entre los utensilios de cocina y la superficie de cerámica de la plancha de cocinar. La cerámica podría quedar raspada, con marcas de metal o grabada.
6. Derramar algo azucarado puede dejar la superficie de la plancha de cocinar agujereada. En este caso, debe limpiar los derrames mientras que la superficie de la plancha de cocinar está todavía caliente. Tenga cuidado al seguir las etapas a continuación:
 - a) Apaga todas las unidades de superficie y retire todos los utensilios para cocinar inmediatamente.
 - b) Con un par de guantes puestos, utilice un raspador para retirar lo que haya derramado de la zona de cocina a una zona más fría de la plancha de cocinar.
 - c) Permita que la plancha de cocinar se enfríe.

Uso y cuidado de la superficie de vidrio

Problema	Causa	Para prevenir	Para retirar
marrones" (pequeñas marcas o abraciones que han acumulado tierra).	Partículas difíciles (sal, arena, residuos de carne o azúcar) entre el fondo de los recipientes y la plancha de cocinar. Utilización de materiales de limpieza inapropiados.	Limpie la plancha de cocinar después del uso. Utilización diaria de la crema limpiadora.	Pequeñas marcas no se pueden quitar. Se pueden disimular usando frecuentemente la crema de limpieza. Este tipo de marcas no altera el cocinado.
Marcas de metal (marcas negras).	Rodando o raspando utensilios de metal o las repisas del horno sobre la plancha de cocinar.	No deslice utensilios de cocina sobre la plancha de cocinar.	Aplique crema de limpieza con una toalla de papel remojada para enfriar la superficie.
Rayas o manchas marrones.	Limpie con una esponja o trapo de cocina que han tenido otro uso en la cocina.	Utilice la crema de limpieza con una toalla de papel limpia y remojada.	Utilice una pequeña cantidad de crema de limpieza con una toalla limpia y remojada.

Material de limpieza para el vidrio cerámico de la plancha de cocinar

Algunos materiales de limpieza pueden estar compuestos de un ingrediente que puede dañar la plancha cocinar. Utilice únicamente los materiales recomendados (vea aquí abajo). La crema de limpieza debe ser utilizada regularmente. Primero, utilice los productos aquí recomendados, luego use la crema de limpieza.

Utilice únicamente los productos de limpieza recomendados y siga estas simples sugerencias de limpieza.

1. Antes que la plancha de cocinar sea utilizada, limpie y sature la plancha de cocinar a fondo con la crema de limpieza.
 - a) Remoje la toalla de papel y limpie la unidad.
 - b) Frote con otra toalla de papel limpia y remojada, luego frote hasta secar.
2. Para la limpieza diaria, aplique un poco de crema de limpieza en el centro de cada unidad-área. Comience con 1/8 de cucharada aproximadamente (utilice más si es necesario). Luego, proceda como en a y b.
3. Asegúrese que debajo de la plancha de cocinar y las áreas de cocción estén limpias y secas.
4. Seleccione los ajustes para calentar y los utensilios suficientemente grandes para la comida y los líquidos
5. Limpie todo derrame de comida y todas manchas antes que se quemen en la superficie.

IMPORTANTE: Utilice regularmente la crema de limpieza. Si la crema se acaba, utilice uno de los limpiadores en la lista. Asegúrese de obtener una nueva crema de limpieza.

⚠ AVISO Nunca mezclar los productos de limpieza! Las mezclas pueden reaccionar con resultados dañinos y peligrosos.

Limpiadores aprobados para plancha de cocinar en cerámica

1. Soda cáustica.
2. Tampones de plástico y de nylon sin empapar.
3. Para el material quemado, raspe con una hoja de afeitar unilateral, sosténgala a un ángulo de 30°.
4. Crema de limpieza para vidrio cerámico.

No usar sobre el vidrio cerámico de la plancha de cocinar

1. Evite los tampones que puedan dejar manchas o raspones.
2. Evite los polvos de limpieza extra fuertes, estos pueden raspar si son muy abrasivos o si la presión aplicada al momento de la limpieza es muy fuerte.
3. Evite los limpiadores químicos de horno. Estos pueden grabar la superficie de la plancha de cocinar y son cáusticos
4. Evite los limpiadores de manchas de oxidación que contienen ácido hydrofluórico.
5. Evite de utilizar lejía o amoníaco.

Instrucciones de limpieza especialmente para los depósitos minerales y las descoloraciones

Problema: Una mancha marrón gris que no puede ser retirada.

Causa: La condensación que se acumula y gotea de los utensilios de cocina. Los minerales contenidos en el agua y las comidas pueden ocasionar la aparición de una película gris o marrón sobre la plancha de cocinar. Esta película está muy fina y parece como si fuera debajo de la plancha de cocinar.

Para prevenir: Uso diario y apropiado de la crema de limpieza.

Para retirar:

- Remoje la superficie con agua y aplique la crema de limpieza.
- Frote con una toalla de papel limpia y remojada hasta que la mancha desaparezca.
- Limpie el resto de pasta con una toalla de papel remojada.
- Aplique un poco de crema de limpieza y lustre con una toalla de papel.

Limpieza

general

CARACTERISTICAS BREVES

- Limpieza de la plancha de cocinar

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

Limpeza

general

CARACTERISTICAS BREVES

- Limpiando el horno auto-limpiable
- Programando los controles para el ciclo de limpieza

Limpiando el horno auto-limpiable

Tenga las siguientes precauciones:

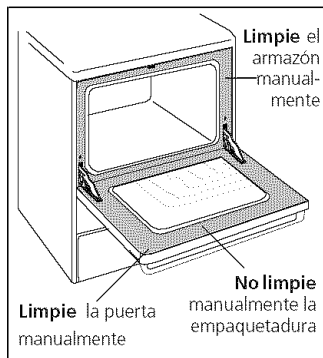
- Deje enfriar el horno antes de limpiarlo.
- Use guantes cuando limpie toda parte externa del horno manualmente.

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

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

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 horno halla 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 deslice 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 están 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.

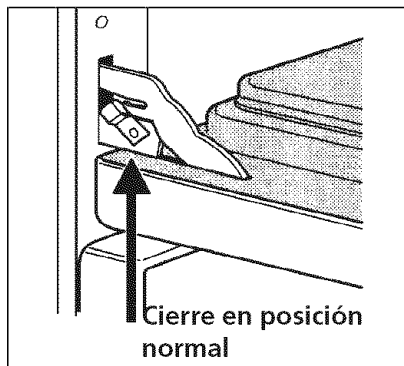
Ajuste de los controles para el ciclo de auto-limpieza

Para ajustar los controles para el ciclo de auto-limpieza, consulte la Guía de control del horno eléctrico.

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.



Limpieza general

CARACTERISTICAS BREVES

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

Panel de vidrio de la puerta exterior removible

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.

Limpieza

general

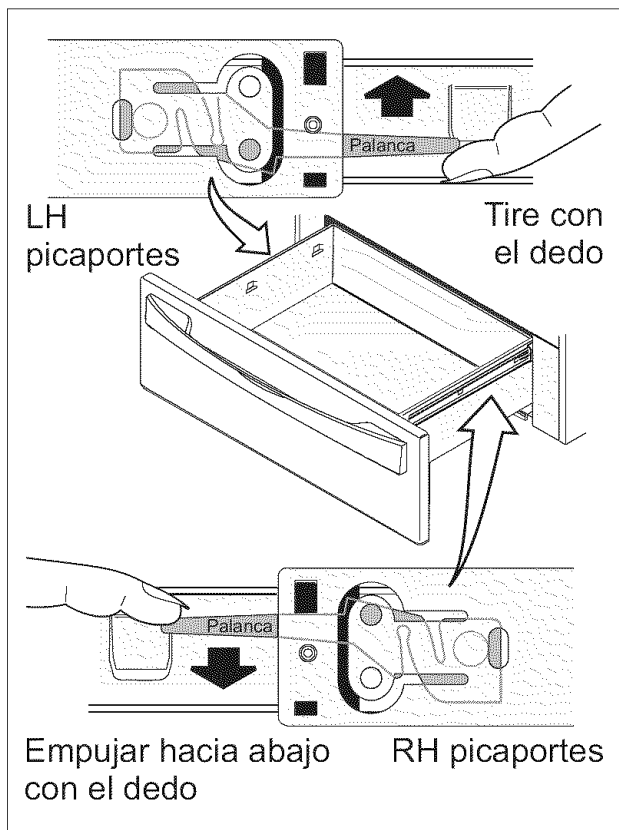
CARACTERISTICAS BREVES

- Para retirar y reemplazar la gaveta de entibiar

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.



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.

Lista de verificación para evitar llamadas

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.

Raspaduras o rasguños sobre la plancha de cocinar.

Partículas difíciles como la sal o la arena entre la plancha de cocinar y los utensilios pueden causar raspaduras. Asegúrese que la superficie de la plancha de cocinar y la base de los utensilios estén limpias antes de usarla. Pequeñas raspaduras no afectan la cocción y desaparecerán con el tiempo

Marcas de metal.	Deslizando o rosando los utensilios de metal sobre la superficie de la plancha de cocinar. No deslice los utensilios de metal sobre la superficie de la plancha de cocinar. Use una crema de limpieza para retirar las marcas de la plancha de estufa cerámica. Vea "Para limpiar el vidrio de la plancha de cocinar" en Limpieza General.
Rayas o manchas marrones.	Los derrames han sido cocidos en la superficie. Use una lama de afeitar para retirar las manchas. Vea "Para limpiar el vidrio de la plancha de cocinar" en Limpieza General.
Áreas de descoloración con brillo metálico.	Depósitos minerales del agua o de la comida. Retírelos con una crema de limpieza. Use recipientes con las bases limpias y secas.
Malos resultados al hornear.	Muchos factores afectan el horneado. Asegúrese que la rejilla está en buen lugar. Centre la comida y deje espacio para permitir al aire de circular. Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de colocar la comida. Trate de ajustar las temperaturas recomendadas y el tiempo de horneado de sus recetas. Si cree que el horno está muy caliente o muy frío, vea "Ajuste de la temperatura del horno" en 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.
El horno produce demasiado vapor al asar.	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
	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.
El ciclo de auto-limpieza no funciona.	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.
	Los controles no están programados adecuadamente. Siga las instrucciones en "Limpieza del horno" en "Guía de control del horno electrónico".
Las manchas no han sido retiradas después del ciclo de auto-limpieza.	El ciclo de limpieza fue interrumpido. El tiempo de término debe ser de 3 a 4 horas después de haber comenzado. Siga las etapas en "Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza" en "Guía de control del horno electrónico".
	No ha limpiado la base, la parte superior, el cadre o la puerta al exterior de la empaquetadura del horno. Estas áreas no son limpiadas por el ciclo de auto-limpieza, pero se calientan lo suficiente para crear residuos. Limpie estas partes antes de comenzar un nuevo ciclo de auto-limpieza. Los residuos pueden ser limpiados con un paño de nylon y agua o con una esponja de nylon. Tenga cuidado de no dañar la empaquetadura del horno.

Notas

**In U.S.A. or Canada
for in-home major brand repair service:**

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-4-MY-HOMESM (1-800-469-4663)

Para pedir servicio de reparación a domicilio – 1-800-676-5811

Au Canada pour tout le service – 1-877-LE-FOYERSM (1-877-533-6937)

For the repair or replacement parts you need:

Call 6 a.m. – 11 p.m. CST, 7 days a week

PartsDirectSM

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

www.sears.com/partsdirect

Para ordenar piezas con entrega a domicilio – 1-800-659-7084

For the location of a Sears Service Center in your area:

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-488-1222

To purchase or inquire about a Sears Maintenance Agreement:

Call 7 a.m. – 5 p.m. CST, Monday – Saturday

1-800-827-6655

