

SEARS Kenmore

OWNER'S MANUAL

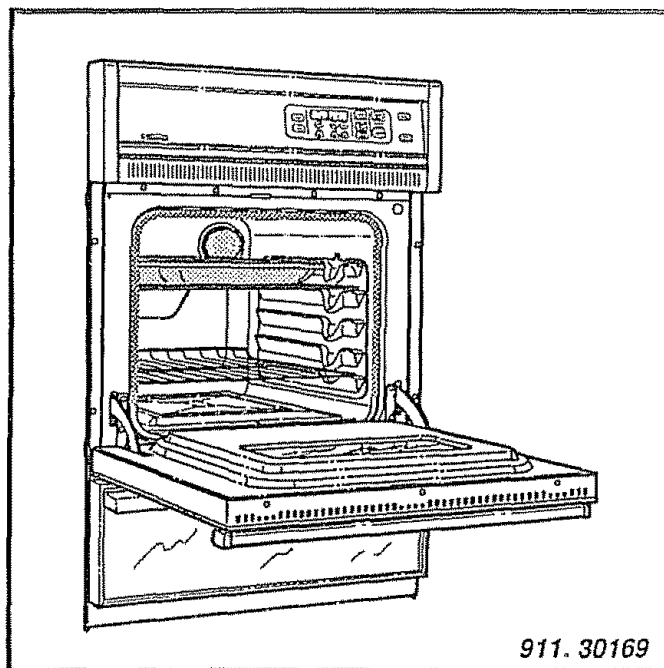
MODEL NO.

911. 30168 ⁶⁹⁰

911. 30169 ⁶⁹⁰

CAUTION:

*Read and Follow All Safety
Rules and Operating
Instructions Before First
Use of This Product*



SINGLE 24" GAS BUILT-IN WALL OVEN

- *Safety Instructions*
- *Features*
- *Operation*
- *Care and Cleaning*
- *Problem Solving*
- *Easy Adjustment*
- *Consumer Service*

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

229C4020P066 (SR10291)

BUILT-IN WALL OVEN

TABLE OF CONTENTS



SAFETY INSTRUCTIONS

Range Safety 3-4

INTRODUCING YOUR RANGE

Features of Your Range..... 5

Removal of Packing Tape..... 5

USING YOUR OVEN

Oven Control 6-9

Functions 6

Power Failure 9

Tones 8

F Code 8

Display 7

To Cancel Tones 8

How to Set the Clock 9

How to Set the Kitchen Timer 9

Oven Cooking Tips..... 10-12

Strong Smell or Odor 10

No Peeking 10

Aluminum Foil 10

Preheating 10

Temperature Sensor 10

Oven Vent 10

Moisture 11

Fan Running 11

Bakeware 11

Bakeware Placement 11

Burner Cycling 11

Oven Racks 12

Low Temperature Zone 11

Using Delay Start 11

Oven Temperature Adjustment.....

..... 12, 21

Oven Burner Ignition 12

Power Failure 12

Baking..... 13

How To Set Bake 13

How To Set Time Bake 13

How To Set Delay Bake 13

Broiling 14

General Rules 14

Preparing Meats 14

Oven Rack Position 14

To Set Broil 14

Special Features 15-16

12 Hour Shut-Off 15

Centigrade Selection 15

12 Hour Clock 15

Cook and Hold 16

Arrow Speed 16

CLEANING

Control Panel 17

Broiler Pan and Grid 17

Oven Racks 17

Glass 17

REMOVABLE PARTS

Oven Bottom 18

Replacing the Oven Light Bulb ... 18

Oven Door 18

Broiler Drawer 17

SERVICE

Before Calling for Service ... 19, 20

Consumer Service Numbers..... 22

Warranty

For your convenience and future reference, please write down your model and serial numbers in the space provided. They are located on the front frame behind the oven door.

MODEL NUMBER:

SERIAL NUMBER:

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR YOUR SAFETY



SAVE THESE INSTRUCTIONS

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



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

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE!

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:



- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.



WARNING L.P. BURNER ADJUSTMENTS

If you intend to use Liquefied Petroleum Gas (bottled gas) all L.P. adjustments in the Installation Instructions must be made before using your oven.

If your oven is not properly adjusted, flames may be too high, or the oven may use too much fuel, release toxic fumes or cook poorly.

To insure safety for yourself, family and home, please read your Owner's Manual carefully. Keep it handy for reference. Pay close attention to the Safety sections.

BE SURE your oven is installed and grounded by a qualified technician.

IMPORTANT SAFETY NOTICE!

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

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the incomplete combustion of natural gas or L.P. fuels. Properly adjusted appliances, indicated by the bluish rather than a yellow flame, will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be minimized by further venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

The oven, as shipped from the factory, can only be operated with natural gas. Do not try to operate it with L.P. (bottled) gas. High flames and toxic fumes could cause serious injury. If you wish to use your oven with L.P. gas, you must convert the range following the procedure found in the installation instructions shipped with your oven.

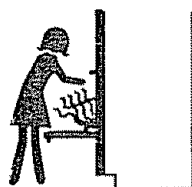
IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR YOUR SAFETY *continued*

TEACH CHILDREN

- Not to play with controls or any part of the appliance.
- Not to sit, climb or stand on the oven door.

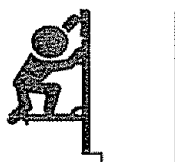
NEVER WEAR loose fitting clothing when using your appliance.

NEVER USE a towel or other bulky cloth as a potholder and make sure the potholder is dry. Moist potholders could cause steam burns. Keep dish towels, dish cloths, potholders and other linens a safe distance away from your appliance



NEVER USE your appliance for warming or heating the room.

BE SURE the appliance is securely installed in a cabinet that is firmly attached to the house structure.



NEVER STORE items of interest to children in cabinets above the appliance.

KEEP THIS book for later use.

NEVER TRY to repair or replace any part of the appliance unless instructions are given in this manual. All other work should be done by a qualified technician.

ALWAYS KEEP the appliance area free from things that will burn. Food, wooden utensils and grease buildup could catch fire. Plastic utensils could melt and canned foods could explode. Your appliance should never be used as a storage area.

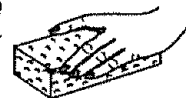
ALWAYS KEEP your appliance clear of things that will burn (gasoline and other flammable vapors or liquids).

ALWAYS KEEP combustible wall coverings, curtains and other linens a safe distance from the appliance.

NEVER HEAT unopened food containers. Pressure buildup can cause the container to burst and cause injury.

NEVER LEAVE jars or cans of fat or drippings in or near your appliance.

SOME CLEANERS produce noxious fumes and wet cloths or sponges could cause steam burns.



OVEN SAFETY

PLACE OVEN RACKS in the desired position while the oven is cool. If racks must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the hot oven element.

AFTER BROILING, always take the broiler pan and grid out of the oven and clean them. Leftover grease in the broiler pan could catch fire next time you use your oven.

ALWAYS USE care when opening the oven door. Let hot air and steam escape before moving foods.

NEVER USE aluminum foil to line the oven bottom. Improper use of foil could start a fire.



READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

Should you ever need it, you will not have time for reading. Be sure everyone in your home knows what to do in case of fire. Never use water on a grease fire; it will only spread the flames.

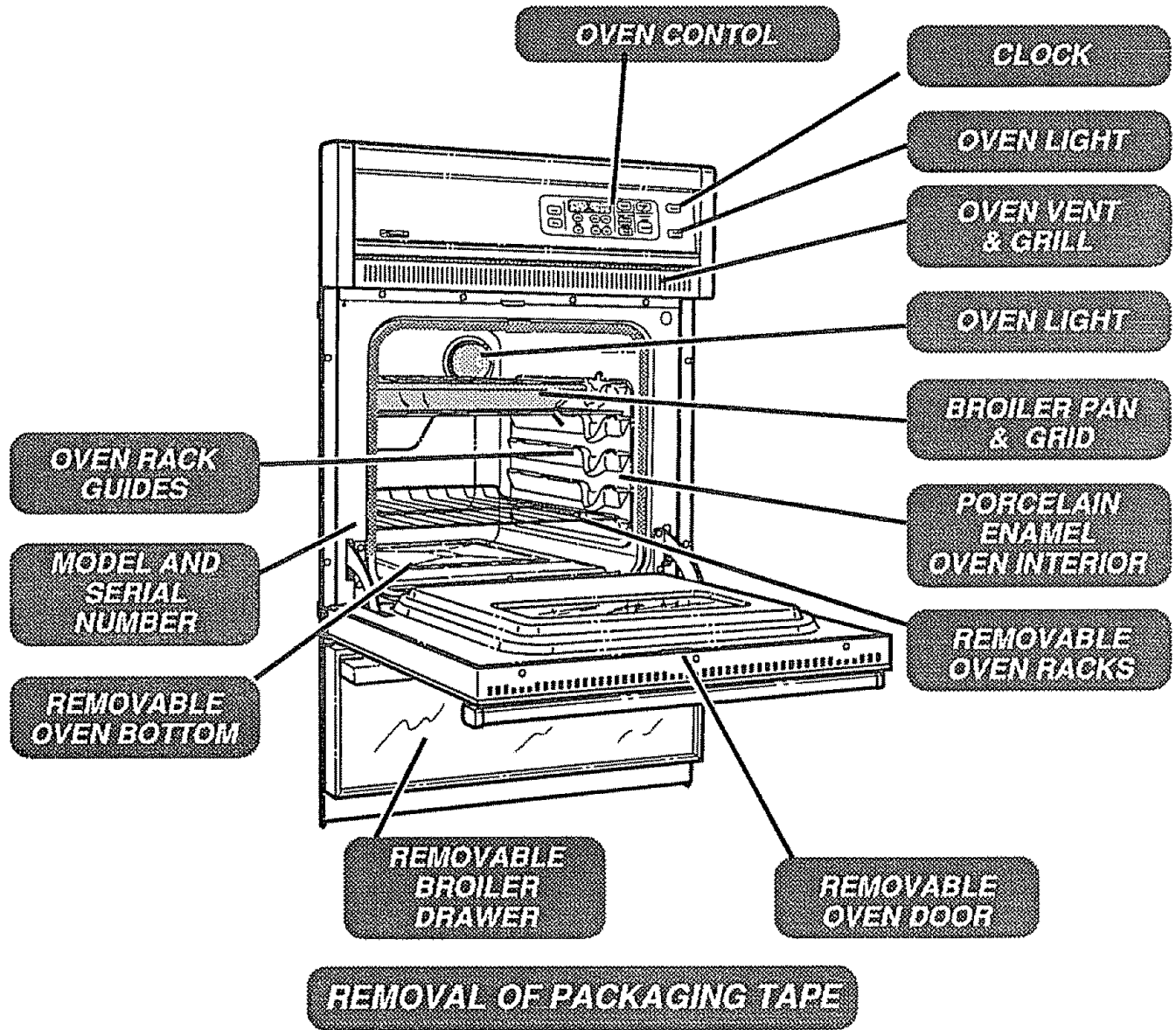
OVEN FIRE :

Do not try to move the pan !

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



FEATURES OF YOUR 24" GAS BUILT-IN WALL OVEN

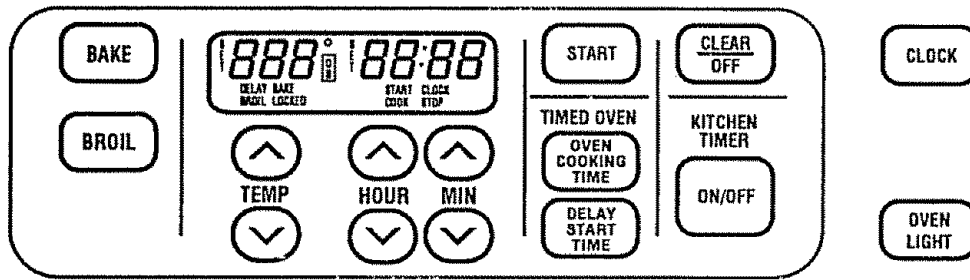


To remove the adhesive left from packaging tape, use household dishwashing liquid, mineral oil or cooking oil. With a soft cloth, rub into the area and allow to soak. Rinse and dry well. Repeat procedure using an appliance polish to insure no damage is done to the range surface. **This should be done before the oven is turned on for the first time. The tape cannot be removed once the oven has heated.**

Where can you look for packaging tape?

Door handle	Control panel area
Door trim	Oven area

Your New Oven Control, Clock and Kitchen Timer



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

TRADITIONAL OVEN FUNCTIONS

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

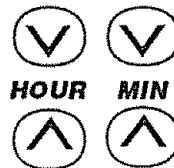
BROIL — Cooks meat at 550°F hi broil or 450° low broil from the direct heat of the burner. Broiling should be done with the oven door & broiler drawer closed.

TIMED OVEN FUNCTIONS

OVEN COOKING TIME — Set the amount of time you prefer foods to cook and have the oven turn off automatically.

DELAYED BAKE — Set the amount of time you prefer foods to cook. Set the time of day you prefer the oven to turn on. When the function is finished the oven will turn off automatically.

TOUCH PADS



The **HOUR** and **MIN** pads set the time of day, length of cooking time, the delayed start time, and the time set on the Kitchen Timer.



The **TEMP** pad sets the temperature used for baking.



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



The **OVEN COOKING TIME** pad is used when setting the length of cooking time.



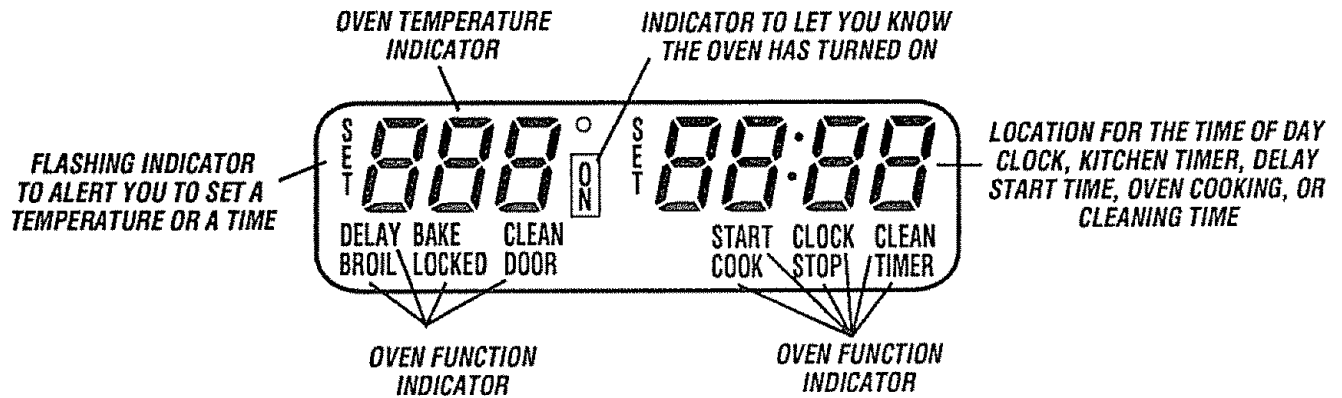
The **DELAY START TIME** pad is used to set the time of day you prefer the oven to turn on and start cooking.



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

OVEN CONTROL, CLOCK and KITCHEN TIMER *continued*

CONTROL DISPLAY



The display is an easy reference to use while using your control. Below are descriptions of how the display works.

OVEN TEMPERATURE INDICATOR —

This indicator has a multiple purpose

- **Displays the temperature**
- **Displays an error code** — “ERR” - If the oven temperature indicator flashes “ERR”, then you have set an invalid time or temperature. Press the **CLEAR/OFF** pad to clear the control and reset your oven function.
- **Displays Oven Problems** — If your control flashes “F” and a number or letter, you have experienced an oven problem. Please read the section on **F-CODES** in your manual.

ON INDICATOR — Will light when the oven turns on.

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

TIME INDICATOR — Displays the time of day, cooking time, delayed start time or the time set on the kitchen timer.

Displays a reminder code — “**PUSH START**” — If the oven time indicator flashes the words “**PUSH START**”, then you need to press the **START** pad to activate your setting.

OVEN FUNCTION INDICATORS — Displays which oven function has been set and if the function is delayed

OVEN CONTROL, CLOCK and KITCHEN TIMER *continued*

TONES

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

TONES WHILE SETTING THE CONTROL

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

END OF TIMED CYCLE TONE

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

TO CANCEL THE 6 SECOND BEEP

1. Press and hold the **BAKE** and **BROIL** pads, **at the same time for 3 seconds**, until the display shows **"SF"**.
2. Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad. The display will show **"CON BEEP"** (continous beep).
3. Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad again. The display will show **"BEEP"** (beep canceled).
4. Press the **START** pad.

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

ATTENTION TONE

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

Examples would be:

- a. Setting a timed function and not pressing the start pad.
- b. Pressing an additional function pad without setting a temperature or time first.

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

PREHEAT TONE

When you set an oven temperature, the oven automatically starts to heat. When the temperature inside the oven reaches the temperature you have set, a tone will sound to let you know the oven is ready for baking.

F CODE

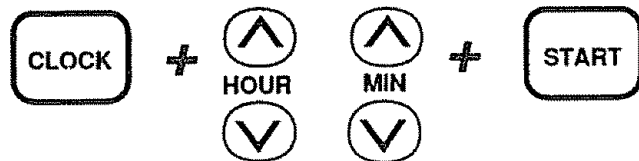
If you set an oven function and the control beeps while the display is flashing **"F"** and a number **"F-4"** or letter **"FI"** there may be a problem with the control or oven. Simply press the **CLEAR/OFF** pad and wait about an hour. Try setting the function again. If the code repeats, write down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

OVEN CONTROL, CLOCK and KITCHEN TIMER continued

CLOCK

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

HOW TO SET THE CLOCK



1. Press the **CLOCK** pad.
2. Press the **HOUR** and **MIN** arrow pads to set the time of day.
3. Press the **START** pad.

RECALL THE CLOCK

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

POWER FAILURE

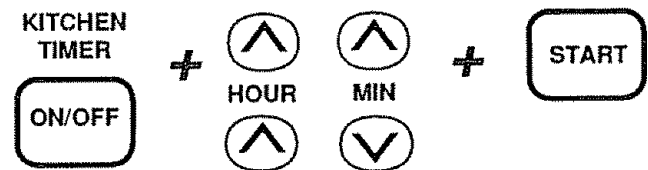
If you have experienced a power failure, the time flashing in the display will be incorrect. Reset your Clock.

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

KITCHEN TIMER

The Kitchen Timer is used to time cooking processes or other household activities. It does not control the oven. It can be set for up to 9 hours and 59 minutes. It will count down in minutes until the last 60 seconds is reached then the control will beep once. When the countdown reaches zero, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad is pressed. This 6 second tone can be canceled. See Tones on the preceding page.

HOW TO SET THE TIMER



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

To cancel the timer during the countdown press the **TIMER ON/OFF** pad twice.

OVEN COOKING TIPS

STRONG SMELL OR ODOR

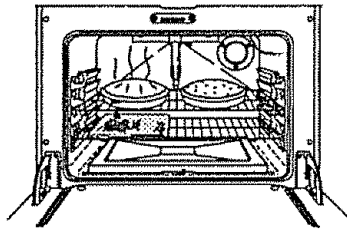
It is normal to have some odor when using your oven for the first time. This is caused by the heating of new parts and insulation.

To help eliminate this odor, **ventilate the room by opening a window or using a vent hood.**

ALUMINUM FOIL

IMPORTANT:

Never cover the oven bottom or oven rack with aluminum foil. Improper use can cause poor heat flow, poor baking results, and may damage the oven finish.



OVEN VENT

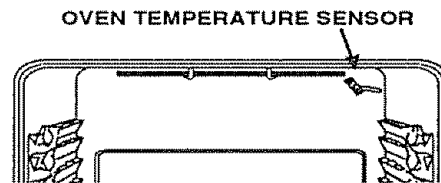
The oven vent is located above the oven door. This area could become hot during oven use. The vent is important for proper air circulation. **Never block this vent.**

PREHEATING

Let the oven preheat thoroughly when recipes call for preheating. Preheating is bringing the temperature up to the temperature you will be using during baking. When the oven has reached the preheat temperature, a tone will sound. Have foods nearby ready to place in the oven.

OVEN TEMPERATURE SENSOR

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



NO PEEKING

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

OVEN COOKING TIPS *continued*

FAN RUNNING

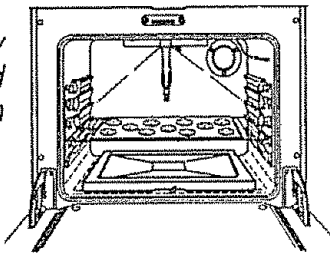
During any oven operation you may hear a fan noise. This is the internal cooling fan that keeps all electrical parts from overheating. It is not uncommon for this fan to keep running even after the oven is turned off.

BAKEWARE

FLAT COOKIE SHEETS

(without sides)

Flat cookie sheets allow air to circulate all around the cookies for even browning.



SHINY PANS

(reflect heat)

Shiny pans are perfect for cakes and quick breads that have a golden brown crust.

GLASS, DARK NON-STICK, OR DARKENED BY AGE BAKEWARE

(absorb heat)

Perfect for yeast breads, pie crust or foods that have a brown crust. The oven temperature should be reduced by 25°F.

LOW TEMPERATURE ZONE

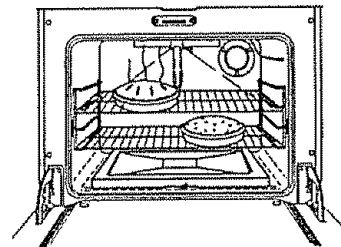
The low temperature zone of your oven (between 170° and 200°F) is available to keep hot cooked foods warm. However, foods kept at these temperatures longer than 2 hours may spoil.

MOISTURE

As the oven heats, the change in temperature inside the oven causes water droplets to form on the oven door glass. To prevent this, open the door momentarily to allow the moist air out.

BAKEWARE PLACEMENT

If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1 to 1 1/2" of air space around it. Place pans so one is not directly above the other.



BURNER CYCLING

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

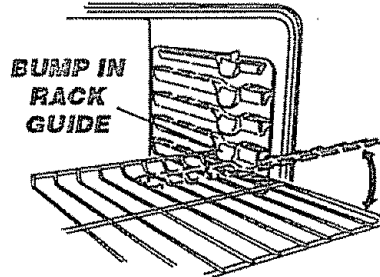
USING DELAY STARTS

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

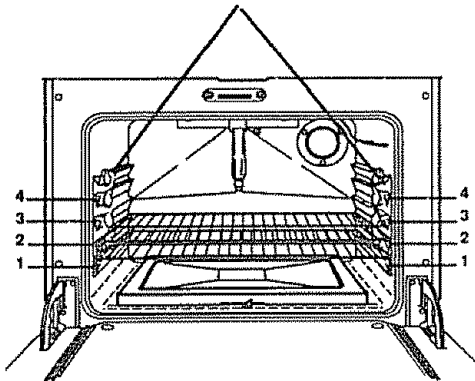
OVEN COOKING TIPS *continued*

OVEN RACKS

The oven racks are designed with stop locks, a convenience as well as a safety precaution for placing foods in or removing foods from the oven. When the racks are placed correctly in the oven, the guides have a bump to prevent the racks from tilting. Your oven has four (4) rack positions that may be used during cooking.



The top position is only a guide. It cannot be used as a rack position.



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

OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

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

OVEN BURNER IGNITION

When the oven is set, a glow bar at the back of the oven heats. When the bar heats to a bright orange the gas flows to the burner and is ignited.

POWER FAILURE

The oven burner cannot be lit during a power failure. Never try to light the burner with a match.

BAKING

HOW TO SET BAKE



1. Press the **BAKE** pad.



TEMP

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



3. Press the **START** pad

HOW TO SET TIME BAKE

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



1. Press the **BAKE** pad.

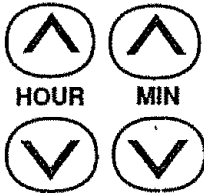


TEMP

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



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



HOUR

MIN

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



5. Press the **START** pad

HOW TO SET DELAY BAKE

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



1. Press the **BAKE** pad.

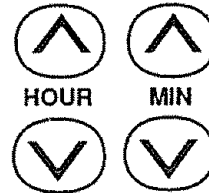


TEMP

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



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



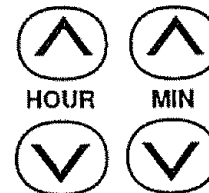
HOUR

MIN

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



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



HOUR

MIN

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



7. Press the **START** pad.

These oven operations may be used when roasting.

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

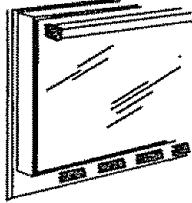
BROILING

GENERAL RULES

Broiling is cooking by direct heat from the broil burner.

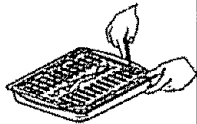
The oven door should remain closed during broiling.

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



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

Always remove the pan and grid from the oven. Storing or forgetting a soiled broiler pan in the oven is a potential smoke or fire hazard.



PREPARING MEATS FOR BROILING

- Choose tender cuts of meat at least 3/4" thick for broiling.
- Trim the outer layer of fat, slit the edges to keep meats from curling.
- Always use tongs to turn meats. Piercing meat allows juices to escape.
- Salt the first side of meats just before turning, the second side just before serving. Brush chicken and fish with butter several times as they broil.
- Chicken and fish should be placed on the grid skin side down. For fish, lightly grease the grid to prevent sticking.

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

The U.S. Department of Agriculture notes that meat cooked rare is popular, but meat cooked to only 140°F (rare) means that some poisoning organisms may survive.

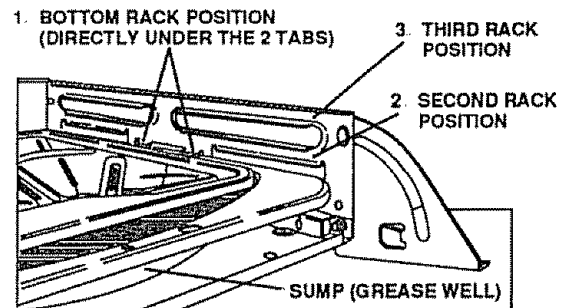
Moving meats away from the burner will allow the meat to cook to the center while browning on the outside. Using this positioning, cook side 1 at least 2 minutes longer than side 2. Be sure the sump of the broiler pan is always facing to the front of the oven.

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of the doneness of the meat will affect broiling.

POSITIONING BROILER PAN

After placing food on the broiler pan, slide the pan into the proper rack position in the lower broiling compartment.

Be sure the sump (grease well) in the pan is to the front of the range.



HOW TO SET BROIL

BROIL

1a. Press the **BROIL** pad. **(This will automatically set HI Broil)**

START

1b. While the indicator is flashing in the display, press the **BROIL** pad again if you prefer to use LO Broil.

CLEAR OFF

2. Press the **START** pad.

3. When broiling is finished, press the **CLEAR/OFF** pad

SETTING SPECIAL FEATURES OF YOUR CONTROL

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

12 HOUR BAKING AND 3 HOUR BROILING SHUT-OFF

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

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **SF**.
2. Press the **DELAY START TIME** pad. The display shows **12shdn** (12 hour shut-off).

Press the **DELAY START TIME** pad again. The display will show **no shdn** (no shut-off).

3. Press the **START** pad

FAHRENHEIT OR CENTIGRADE TEMPERATURE SELECTION

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

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **SF**.
2. (a) Press the **BROIL** pad. The control display will show the degrees sign and **F**.
(b) Press the **BROIL** pad again. This will change **F** (Fahrenheit) to **C** (Centigrade).
3. Press the **START** pad

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

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

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **SF**.
2. (a) Press the **CLOCK** pad. The display shows **12hr**. If this is your choice press the **START** pad.

or

(b) Press the **CLOCK** pad again. The display will show **24hr**. Example: 5:00 on the 12 hour clock will show 17.00 hours on the military clock. If this is your choice press the **START** pad.

or

(c) Press the **CLOCK** pad again. The display will show **OFF**. If this is your choice press **START**. The display will not show time (The delay start feature will not operate)

SETTING SPECIAL FEATURES *continued*

TEMPERATURE HOLD

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

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

CHANGING THE SPEED OF THE UP OR DOWN ARROW PADS

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

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

CLEANING

CONTROL PANEL

CLEANING MATERIALS TO USE:

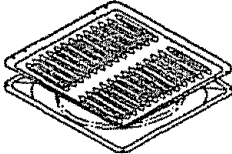
- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

Do not use abrasive cleaners, industrial cleaners, or bleach.

BROILER PAN AND GRID

CLEANING MATERIALS TO USE:

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soap-filled steel wool pad
- Commercial oven cleaner



TO CLEAN:

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

OVEN RACKS

CLEANING MATERIALS TO USE:

- Dishwashing detergent
- Soap-filled steel wool pad
- Warm water

TO CLEAN:

Wash and rinse well.

TO REMOVE:

Pull the racks out and up to remove

TO REPLACE:

Set the raised back of the rack on the pair of rack guides. Push until you reach the stop locks. Lift the front of the rack until the back slides easily under the bump. Push rack into the oven.

GLASS

CLEANING MATERIALS TO USE:

- Glass cleaner
- Paper towels
- Baking soda

TO CLEAN:

For everyday cleaning, use glass cleaner and a paper towel. For stubborn soil, use paste of baking soda and water. Rinse thoroughly.

REMOVABLE ROLL-OUT BROILER DRAWER

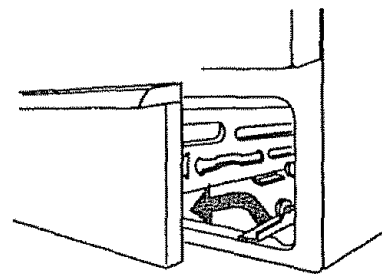
The removable roll-out broiler can be removed for easier cleaning.

TO REMOVE:

1. Pull broiler out until it stops
2. Grasp broiler by the bottom of its sides, pull broiler up and out.

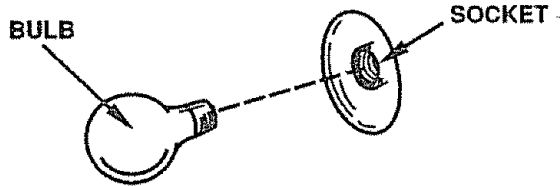
TO REPLACE:

1. Put the rollers under the broiler behind the roller guides in the range.
2. Hold broiler in slightly raised position as you slide it part way into the range, then lower broiler and push completely closed.



REMOVABLE PARTS

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB



REPLACE THE LIGHT BULB:

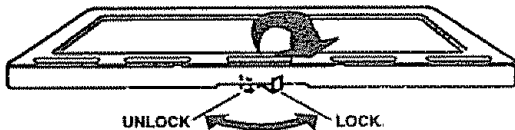
Unscrew the light bulb and replace it with a 40-watt home appliance bulb. An appliance bulb is smaller than a standard 40 watt household bulb and is made to withstand high oven temperatures and have a much longer bulb life.



Do not touch a hot oven light bulb. Do not touch a bulb with wet hands or wet cloth.

Never touch the electrically live collar on the bulb when removing or replacing the bulb. Do not remove any screws.

REMOVABLE OVEN BOTTOM



The oven bottom may be removed for cleaning heavy spillovers or to reach the oven burner.

Be careful not to scratch the oven finish when removing or replacing the oven bottom.

TO REMOVE:

1. Slide the tab at the center front of the oven bottom to the left.
2. Lift the oven bottom up and out.

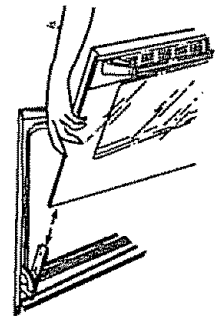
TO REPLACE:

1. Slip the oven bottom into the oven so the tabs in the rear of the oven bottom fit into the slots in the oven back.
2. Lower the front of the oven bottom into place. Slide the tab at the front of the oven bottom into place.

OVEN DOOR

TO REMOVE:

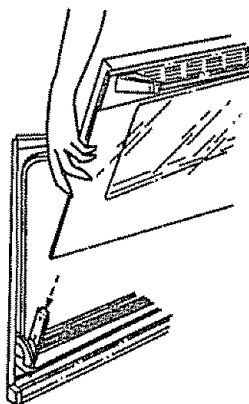
Open the door to the broil stop position. Grasp the door on each side and lift up and off the hinges. **DO NOT LIFT THE DOOR BY THE HANDLE.**



When the door is removed and the hinge arms are in the broil stop position, do not bump into the hinge arms. They could snap back and cause injury to hands and damage the porcelain finish of the front frame. Cover the hinge arms with empty paper towel rolls or towels while working in the oven area.

TO REPLACE:

Remove the paper towel rolls or towels. Make sure the hinges are still in the broil stop position. Grasp the door on each side. Lift the door over each hinge. Line the slots at the bottom of the door with the hinges. Slide the door down over the hinges as far as it will go.



BEFORE CALLING FOR SERVICE

To save you time and money, before making a service call, check the list below for any problem you may feel you have with the performance of your range. If the problem is something you cannot repair, use the Consumer Service Numbers located at the back of this manual. **When making any calls, have the model number, repair parts list, use and care manual and the date of purchase available.**

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The display of your control is flashing "F" followed by a number or letter.	Range malfunction.	Press the CLEAR/OFF pad. Let the range cool for 1 hour and place the range back into an oven operation. If the problem repeats, call for service.
Oven will not work; totally inoperative.	No power to range.	<ul style="list-style-type: none"> a. Check the household circuit breaker or fuse box. b. Check to make sure the range is plugged in.
Foods do not bake properly.	<ul style="list-style-type: none"> a. Oven is not preheated. b. Improper rack or pan placement c. Oven vent blocked or covered. d. Improper use of foil. e. Improper temperature setting for utensil used. f. Recipe not followed. g. Improper oven control calibration h. Range and oven rack not level 	<ul style="list-style-type: none"> a. Be sure to preheat until the tone sounds. b. Maintain uniform air space around pans and utensils. See oven cooking section. c. Keep vent clear. d. Racks should not be covered during baking. e. Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans. f. Check recipe and measurement. g. Check the temperature adjustment following this section. h. Check the installation instructions for leveling.
Oven temperature seems inaccurate.	Oven control calibration.	See oven cooking section.
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none"> a. Light switch is in off position. b. Bulb needs to be replaced. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check switch setting. b. Check or replace light bulb.

BEFORE CALLING FOR SERVICE *continued*

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Foods do not broil properly.	<ul style="list-style-type: none">a. <i>Improper rack position.</i>b. <i>Oven preheated.</i>c. <i>Improper utensil used.</i>d. <i>Improper broiling time</i>e. <i>Oven door open.</i>	<ul style="list-style-type: none">a. <i>Check broil pan placement; see broiling section.</i>b. <i>Do not preheat when broiling.</i>c. <i>Use broiler pan and grid supplied with range.</i>d. <i>Check broiling chart in broiling section.</i>e. <i>Close oven door.</i>
Oven smokes.	<ul style="list-style-type: none">a. <i>Dirty oven.</i>b. <i>Broiler pan containing grease left in the oven.</i>	<ul style="list-style-type: none">a. <i>Clean pan and grid after each use.</i>b. <i>Be sure that the sump (grease well) is to the front of the range when broiling.</i>
Oven burners do not work	<ul style="list-style-type: none">a. <i>Gas supply not connected or not turned on; if using L.P. gas, tank may be empty.</i>b. <i>Controls not adjusted properly.</i>c. <i>Burners not adjusted properly.</i>	<ul style="list-style-type: none">a. <i>Check the reducer shut-off valve and the gas supply shut-off valve to be sure they are open (see installation instructions.) If using L.P. gas, is there any gas in the L.P. tank?</i>b. <i>Check operating instructions in this manual.</i>c. <i>See the installation instructions for adjustments.</i>

“DO IT YOURSELF” TEMPERATURE ADJUSTMENT

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

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

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

TO MAKE THE ADJUSTMENT



+



1. Press and hold down both the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **SF**.



2. Press the **BAKE** pad. A factory set 2 digit number will show in the display, usually 00.

If you think the oven is not hot enough:



TEMP



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

If you think the oven is too hot:



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

4. Press the **START** pad.

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

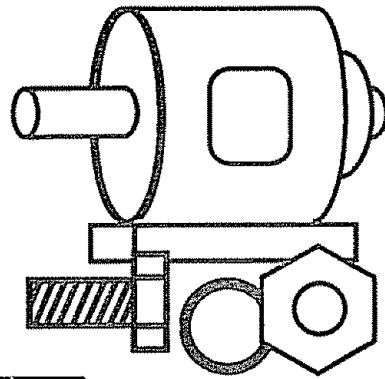
The Broil temperature will not be affected.

For the repair or replacement parts you need
delivered directly to your home

Call 7 am - 7 pm, 7 days a week

1-800-366-PART

(1-800-366-7278)

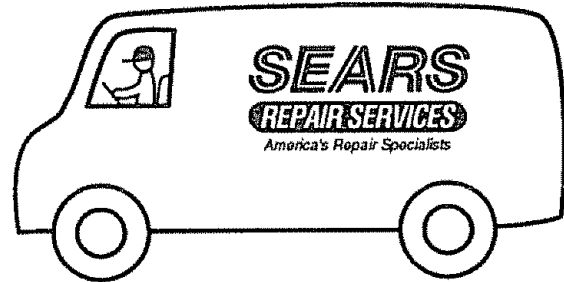


For in-home major brand repair service

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-4-REPAIR

(1-800-473-7247)



For the location of a
Sears parts and Repair Center in your area

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-488-1222



For information on purchasing a Sears
Maintenance Agreement or to inquire
about an existing Agreement

Call 9 am - 5 pm, Monday-Saturday

1-800-827-6655



SEARS
REPAIR SERVICES

America's Repair Specialists

KENMORE GAS OVEN WARRANTY

Dear Customer:
Our constant efforts are directed toward making sure your new Kenmore Oven will arrive at your home in perfect condition and will give you proper performance. As part of these efforts, we feel it is our responsibility to provide you with this warranty for your oven.



FULL ONE YEAR WARRANTY ON THE FUNCTIONING OF ALL PARTS EXCEPT GLASS PARTS

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

FULL 30-DAY WARRANTY ON GLASS PARTS AND FINISH OF PORCELAIN ENAMEL, PAINTED OR BRIGHT METAL FINISHED PARTS

If, within 30 days from the date of installation, any glass part or the finish on any porcelain enamel, painted or bright metal part is defective in material or workmanship, Sears will replace the part, free of charge.

FULL 90-DAY WARRANTY ON MECHANICAL ADJUSTMENTS

For 90 days from the date of installation, Sears will provide, free of charge, any mechanical adjustments necessary for proper operation of the range, except for normal maintenance.

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

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

This warranty applies only while this product is in use 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. 720PSO
3333 Beverly Road
Hoffman Estates, IL 60179

WE SERVICE WHAT WE SELL

"We Service What We Sell" is our assurance to you that you can depend on Sears for service because Sears service is nationwide.

Your Kenmore Oven has added value when you consider that Sears has a service unit near you staffed by Sears trained technicians. . . professional technicians specifically trained on Sears appliances, having the parts, tools and equipment to ensure that we meet our pledge to you — "We Service What We Sell!"

TO FURTHER ADD TO THE VALUE OF YOUR RANGE, BUY A SEARS MAINTENANCE AGREEMENT.

Kenmore Ovens are designed, manufactured and tested for years of dependable operation. Yet, any modern appliance may require service from time to time. The Sears Warranty plus the Sears Maintenance Agreement provides protection from unexpected repair bills and assures you of enjoying maximum range efficiency.

Here's a comparative warranty and Maintenance Agreement chart showing you the benefits of a Sears Range Maintenance Agreement.

Years of Ownership Coverage	1st Year	2nd Year	3rd Year
1 Replacement of Defective Parts other than Porcelain or Glass	W	MA	MA
2 Mechanical Adjustment	90 DAYS W	MA	MA
3 Porcelain and Glass Parts	30 DAYS W	MA	MA
4 Annual Preventive Maintenance Check at your request	MA	MA	MA

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

CONTACT YOUR SEARS SALESPERSON OR LOCAL SEARS SERVICE CENTER TODAY AND PURCHASE A SEARS MAINTENANCE AGREEMENT.

Kenmore® America's Best Selling Appliance Brand
Sold by SEARS, ROEBUCK AND CO., Hoffman Estates, IL 60179

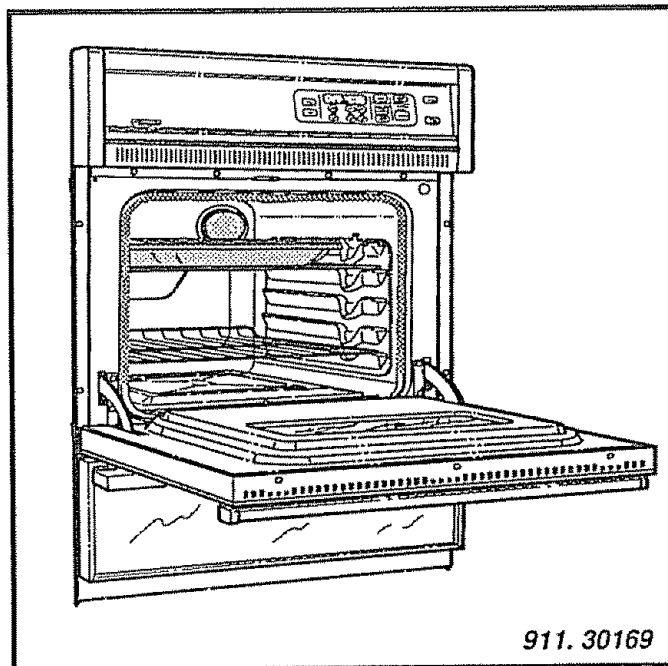
— Printed in the United States —

SEARS Kenmore MANUAL DEL CONSUMIDOR

MODELO NO.

911. 30168 69D

911. 30169 69D



HORNO A GAS TIPO "BUILT-IN" (EMPOTRADO) DE 24"

PRECAUCION:

Lea y siga todas las reglas y las instrucciones para el funcionamiento antes de usar este producto por primera vez.

- *Instrucciones de Seguridad*
- *Características*
- *Funcionamiento*
- *Cuidado y Limpieza*
- *Cómo Resolver Problemas*
- *Ajuste Fácil*
- *Servicio Para el Consumidor*

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

229C4020P066 (SR10291)

HORNO A GAS EMPOTRADO DE 24" DE UNA UNIDAD

INDICE



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad en el uso de la estufa ...	3-4
Dispositivo contra volcaduras	4

INTRODUCIENDO A SU ESTUFA

Características	5
Cómo sacar la cinta de empaque	5

CÓMO USAR SU NUEVO HORNO

Consejos para cocinar en el horno	10-12
Olor u olor fuerte	10
No mire	10
Papel de aluminio	10
Pre calentamiento	10
Sensor de temperatura del horno	10
Luz del horno	10
Ventilación del horno	10
Humedad	11
Funcionamiento del ventilador	11
Utensilios	11
Cómo colocar los utensilios	11
Ciclo de los elementos	11
Parrillas del horno	11
Zona de temperatura baja	12
Quando use un comienzo demorado	12, 21
Ajuste a la temperatura del horno	12, 21
Encendido del quemador del horno	12
Corte eléctrico	12
Cómo Hornear	13
Cómo programar para hornear	13
Cómo hornear automáticamente	13
Cómo hornear en forma demorada	13

Cómo asar a la parrilla	14
Reglas generales	14
Cómo preparar las carnes para asar a la parrilla	14
Posición de las parrillas	14
Cómo asar a la parrilla	14

Cómo seleccionar programas especiales	15-16
Apagado en 12 horas	15
Selección de temperatura	15
Reloj 12 horas	15
Mantenimiento de temperatura	16
Cómo cambiar la velocidad de los botones con las flechas	16

LIMPIEZA

Panel de Control	17
Cacerola y parrilla para cocinar	17
Parrillas del horno	17
Vidrio	17

PARTES REMOVIBLES

Fondo del horno	18
Cómo reemplazar el foco de la luz	18
Puerta Removible del Horno	18
Cajón de almacenamiento	17

SERVICIO

Antes de llamar para un servicio	19, 20
Números para servicios del consumidor	21
Garantía	

Para su conveniencia y referencia futura, por favor escriba el número de modelo y serie en el espacio que se provee. Están ubicados en el marco frontal detrás de la puerta.

NUMERO DE MODELO:

NUMERO DE SERIE:

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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



¡¡ADVERTENCIA!!! Si la información en este manual no se sigue exactamente, podría resultar un incendio, una explosión, o un escape de gas que causen daño a la propiedad, heridas personales, o muerte.

¡NO ALMACENE O USE GASOLINA U OTROS VAPORES O LIQUIDOS INFLAMABLES CERCA DE ESTE O CUALQUIER APARATO ELECTRODOMESTICO!

QUE HACER SI HUELE GAS:



- No trate de encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.

- Inmediatamente llame a su abastecedor de gas usando el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del abastecedor de gas.
- Si no puede comunicarse con el abastecedor de gas, llame a la compañía de bomberos.

La instalación y el servicio deben ser hechos por un instalador competente, una agencia de servicio o el abastecedor de gas.



ADVERTENCIA AJUSTE A LOS QUEMADORES DE GAS L.P.

Si usted tiene la intención de usar Gas Licuado de Petróleo, (gas embotellado) todos los ajustes en las Instrucciones para Instalación deben hacerse antes de usar su horno.

Si su horno no está ajustado adecuadamente, las llamas podrían estar demasiado altas, o el horno podría usar demasiado combustible, emitiendo vapores tóxicos o cocinando mal.

PARA GARANTIZAR su seguridad, la de su familia y la de su hogar, por favor lea su Manual del Consumidor cuidadosamente. Manténgalo a la mano para referencias. Ponga mucha atención a las secciones de seguridad. Usted reconocerá todas las referencias importantes por las letras oscuras y los símbolos a través de su manual.

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

¡ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE!

California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias que el estado sepa que producen defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y requiere que los hombres de negocios adviertan a sus clientes del contacto potencial a tales sustancias.

Las estufas a gas podrían causar un contacto menor a cuatro de estas sustancias, nominalmente benceno, monóxido de carbono, formalina y ollín, causados principalmente por la combustión incompleta del gas natural y el gas licuado. Las estufas ajustadas adecuadamente, indicado por una llama azulada en vez de amarilla, minimizarán la combustión incompleta. El contacto a estas sustancias puede minimizarse con más ventilación abriendo las ventanas o usando un ventilador o una capana de ventilación.

El horno, como sale de fábrica, puede ser operado solamente con gas natural. No trate de hacerlo funcionar con gas L.P. (gas embotellado). las llamas altas y los vapores tóxicos podrían causar serias heridas. Si desea usar su horno con gas L.P. usted debe convertir la estufa siguiendo el procedimiento que se encuentra en las Instrucciones para Instalación que vienen con el horno.

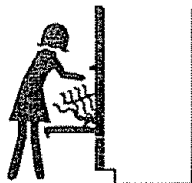
INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD continúan

ENSEÑE A LOS NIÑOS A:

- No jugar con los controles o cualquier parte de la estufa.
- No sentarse, subirse o pararse sobre la puerta del horno.

Nunca use ropa suelta cuando use la estufa.

Nunca use una toalla u otro paño abultado como agarraderas y asegúrese que la agarradera esté seca. Las agarraderas húmedas podrían causar quemaduras por vapor. Mantenga las toallas y los paños para platos, agarraderas y otros paños a una distancia prudente de la estufa.



Nunca use su estufa para entibiar o calentar una habitación.

Asegúrese que el horno esté instalado firmemente en un gabinete que esté bien pegado a la pared.



Nunca guarde cosas de interés para los niños en los gabinetes sobre la estufa.

Guarde este libro para un uso futuro.

Nunca trate de reparar o reemplazar una parte de la estufa a menos que las instrucciones se den en este manual. Todo otro trabajo debería ser hecho por un técnico especializado.

Siempre Mantenga el área de la estufa despejada de cosas que se podrían quemar. La acumulación de comida y grasa y los utensilios de madera se podrían incendiar. Los utensilios de plástico se podrían derretir y las comidas en conservas podrían explotar. Su horno nunca se debería usar para almacenar cosas.

Siempre Mantenga la estufa despejada de cosas que se podrían quemar (gasolina y otros vapores y líquidos inflamables).

Siempre Mantenga los revestimientos combustibles de las paredes, cortinas y otros paños a una distancia prudente de la estufa.

Nunca caliente contenedores de alimentos cerrados. El aumento de la presión podría causar que el contenedor explote y cause heridas.

Nunca deje frascos o latas de grasa o goteaduras sobre o cerca de la estufa.

Algunos limpiadores producen vapores nocivos los paños y las esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor.



SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

Coloque las parrillas del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si las parrillas se deben mover mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera haga contacto con el quemador caliente del horno.

Después de asar a la parrilla, siempre saque la cacerola y la parrilla para asar del horno y límpielas. Los sobrados de grasa en la cacerola para asar podrían incendiarse la próxima vez que usted use el horno.

Siempre tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que el aire caliente y el vapor escapen antes de mover los alimentos.

Nunca use papel de aluminio para forrar el fondo del horno. El uso inadecuado del papel de aluminio podría empezar un incendio.



¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

Si alguna vez la necesita, no tendrá tiempo para leerla. Asegúrese que todos en su hogar sepan qué hacer en caso de incendio. Nunca use agua sobre un incendio de grasa, esto solamente extenderá llamas.

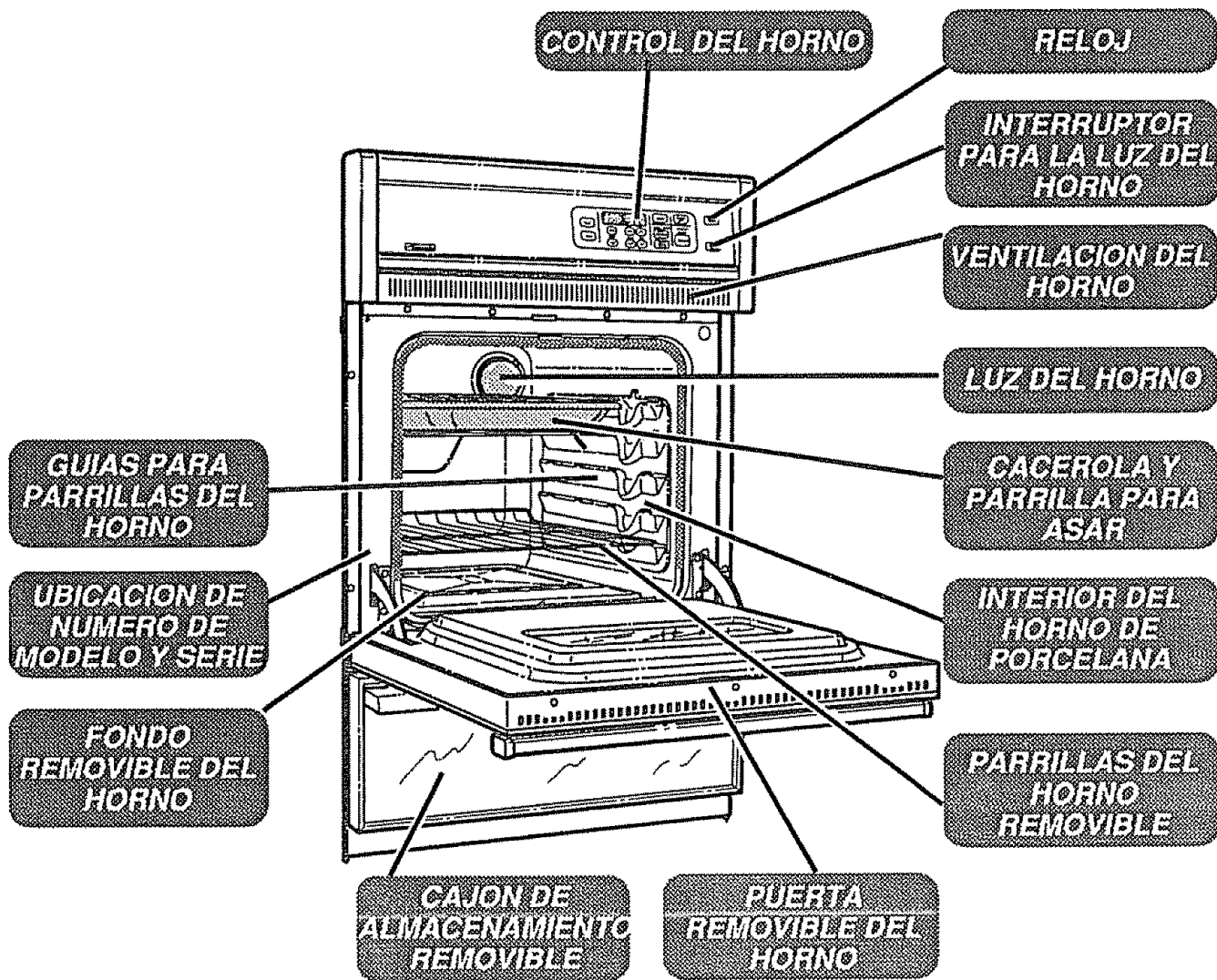
FUEGO EN EL HORNO:

¡No trate de mover la cacerola!

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



CARACTERISTICAS DE SU HORNO A EMPOTRADO DE 24"



COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

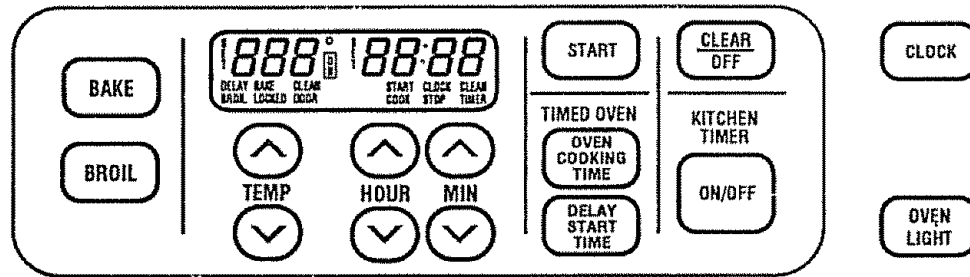
Para sacar el residuo del adhesivo de la cinta de empaque, use detergente líquido para platos, aceite mineral o aceite para cocinar. Con un paño suave frótelos sobre el área y permita que se remoje. Enjuague y seque bien. **Esto se debería hacer antes de encender la estufa por primera vez. La cinta no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

La cinta de empaque se puede encontrar en las siguientes áreas:

Superficie de la cubierta
Manilla de la puerta

Area del panel de control
Moldura de la puerta

CONTROL DEL HORNO NUEVO, RELOJ Y CRONOMETRO DE LA COCINA



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

FUNCIONES TRADICIONALES DEL HORNO

HORNEAR Y ASAR- Cocina los alimentos en el horno tradicional a una temperatura entre 170°F y 550°F.

ASAR A LA PARRILLA- Cocina la carne a 550°F en alto o a 450°F en bajo al calor directo del elemento superior. Se debe asar a la parrilla con la puerta abierta en la posición de tope para asar.

FUNCIONES AUTOMATICAS DEL HORNO

TIEMPO DE COCINAR EN EL HORNO- Seleccione hornear, o limpiar. Programe la cantidad de tiempo en que desea que los alimentos se cocinen o que el horno se limpie y que el horno se apague automáticamente.

HORNEADO DEMORADO- Seleccione hornear. Programe la cantidad de tiempo en que desea cocinar la comida. Ponga la hora del día en que desea que el horno se encienda. Cuando la función termine, el horno se apagará automáticamente.

BOTONES

Los botones **UP** y **DOWN** ponen la hora del día, tiempo de cocción, hora de comienzo demorado y el tiempo programado, la temperatura en el Cronómetro de la Cocina.

Los botones **TEMP** programan la temperatura que se usa para cocinar.



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

El botón **OVEN COOKING TIME** se usa para programar la cantidad de tiempo para cocinar.

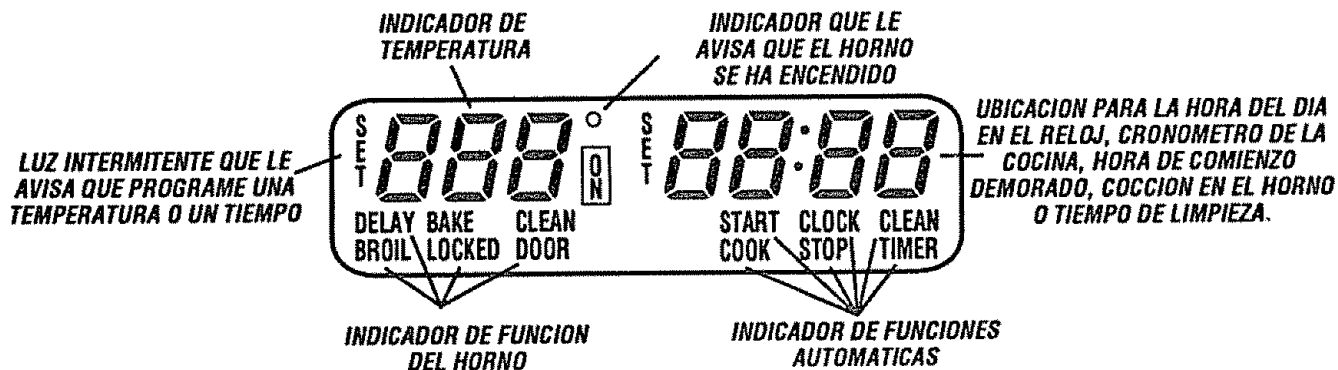
El botón **DELAY START TIME** se usa para programar la hora del día en la cual desea que el horno se encienda para empezar a cocinar.

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

El botón **ON/OFF** se usa para encender o apagar el **Cronómetro** de la cocina.

CONTROL DEL HORNO, RELOJ Y CRONOMETRO DE LA COCINA *continúan*

PANEL DE CONTROL



El panel es una referencia fácil de usar mientras usa los controles. Abajo está la descripción de cómo funciona.

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

- **Muestra la temperatura**
- **Muestra un código de error — “ERR”** - Si el indicador de temperatura del horno pestaña “ERR”, entonces usted ha programado un tiempo o una temperatura incorrecta. Empuje el botón **CLEAR/OFF** para despejar el control y reprogramar la función del horno.
- **Muestra problemas del horno** — Si el control pestaña “F” y un número o letra, usted está experimentando un problema del horno. Por favor lea la sección **CODIGOS-F** en su manual.

INDICADOR DE ENCENDIDO — Se encenderá cuando se programe una función del horno

INDICADORES DE PROGRAMA — El indicador de programa pestañeará en combinación con una función del horno o una función automática para avisarle que necesita programar un tiempo o una temperatura. Ejemplo: “**SET**” y “**BAKE**” pestañearán para avisarle que tiene que programar la temperatura para hornear.

INDICADOR DE LA HORA — Muestra la hora del día, tiempo de cocción, hora de comienzo demorado o la hora programada en el cronómetro de la cocina.

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

INDICADORES DE LAS FUNCIONES DEL HORNO — Muestran qué función ha sido programada y si la función es demorada.

CONTROL DEL HORNO, RELOJ Y CRONOMETRO DE LA COCINA

TONOS

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

TONOS MIENTRAS PROGRAMA EL CONTROL

Cuando empuje un botón usted escuchará un tono. Este tono le hará saber que aplicó suficiente presión sobre el botón para activarlo.

TONO AL FINAL DE UN CICLO AUTOMATICO

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

COMO CANCELAR EL TONO DE 6 SEGUNDOS

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

Si desea volver a los tonos de cada 6 segundos, repita los pasos de arriba hasta que el dial muestre su selección y empuje **"start"** (comienzo).

TONO DE ATENCION

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

Unos ejemplos serían:

- a. Programar una función y no empuje el botón **START**.
- b. Empujar un botón para una función adicional sin programar primero la temperatura o el tiempo.

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

TONO DE PRECALENTAMIENTO

Cuando programa una temperatura en el horno, el horno empieza a calentarse automáticamente. Cuando la temperatura dentro del horno llega a la temperatura que usted programó, sonará un tono para avisarle que el horno está listo para hornear.

CODIGO F

Si usted programa una función del horno y el control hace sonar un tono mientras una **"F"** y un número o **"FI"** están pestañeando en el dial, podría existir un problema con el control o horno. Simplemente empuje el botón **CLEAR/OFF** y espere una hora. Trate de programar la función nuevamente. Si el código se repite, escriba el código que pestañea y llame para un servicio. Dígame al técnico qué código estaba pestañeando.

CONTROL DEL HORNO, RELOJ Y CRONOMETRO DE LA COCINA

RELOJ

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

COMO PONER EL RELOJ



1. Empuje el botón **CLOCK**.
2. Empuje los botones con las flechas **UP** o **DOWN** para poner la hora correcta del día.
3. Empuje el botón **START**.

PARA VOLVER AL RELOJ

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

CORTE ELECTRICO

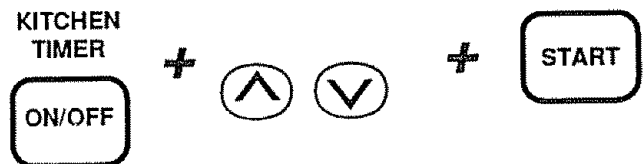
Si ocurre un corte de corriente, la hora que se muestra en el dial estará incorrecta. Ponga nuevamente el reloj a la hora.

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

CRONOMETRO DE LA COCINA

El cronómetro de la cocina se usa para medir el tiempo de los procesos para cocinar u otras actividades del hogar. No controla el horno. Se puede programar hasta 9 horas y 59 minutos. Contará hacia atrás en minutos hasta que llegue a los últimos 60 segundos. Cuando la cuenta llegue a :0, el control sonará 3 veces seguido de un sonido cada 6 segundos hasta que se empuje el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**.

COMO PROGRAMAR EL CRONOMETRO



1. Empuje el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**.
2. Empuje los botones con las flechas **UP** o **DOWN** para poner la hora.
3. Empuje el botón **START**.
4. Cuando la cuenta llegue a :0, empuje el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**.

Para cancelar el cronómetro durante la cuenta, empuje el botón **TIMER ON/OFF** dos veces.

CONSEJOS PARA COCINAR EN EL HORNO

OLOR U OLOR FUERTE

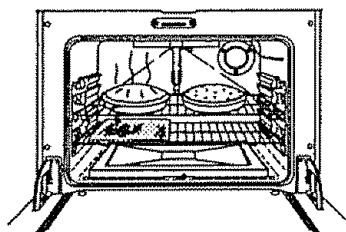
Es normal sentir un poco de olor cuando use su horno por primera vez. Esto es causado por el calentamiento de las partes nuevas y del aislante.

Para ayudar a eliminar este olor, **ventile la habitación abriendo una ventana o usando una campana de ventilación.**

PAPEL DE ALUMINIO

IMPORTANTE:

Nunca cubra el fondo del horno o la parrilla del horno con papel de aluminio. El uso inadecuado puede causar una mala circulación del calor, pobres resultados al hornear, y podría dañar el acabado del horno.



VENTILACIÓN DEL HORNO

La ventilación del horno está ubicada inmediatamente sobre la puerta. Esta área se podría calentar mucho durante el uso del horno. La ventilación es importante para la correcta circulación del aire. **Nunca obstruya la ventilación.**

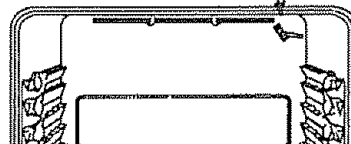
PRECALENTAMIENTO

Permita que el horno se precaliente bien cuando las recetas requieren precalentamiento. El precalentamiento es subir la temperatura a la temperatura que va a usar cuando hornee. Cuando el horno llegue a la temperatura de precalentamiento, sonará un tono. Tenga los alimentos a la mano y listos para ponerlos en el horno.

SENSOR DE TEMPERATURA DEL HORNO

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

SENSOR DE TEMPERATURA DEL HORNO



NO MIRE

Si abre la puerta para mirar los alimentos causará una pérdida de calor. La pérdida de calor causará malos resultados cuando hornee. Use la luz del horno para revisar los alimentos mientras ese hornean.

CONSEJOS PARA COCINAR EN EL HORNO continuación

FUNCIONAMIENTO DEL VENTILADOR

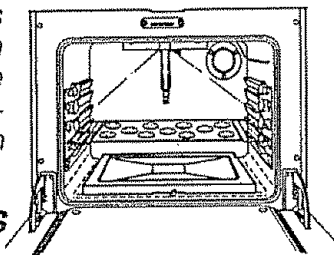
Durante cualquier operación del horno usted podría oír un ruido de ventilador. Esto es el ventilador interno para enfriar y prevenir que todas las partes eléctricas se recalienten. No es poco común que el ventilador siga corriendo incluso después que el horno se haya apagado.

UTENSILIOS

Estas son unas pocas recomendaciones para obtener buenos resultados cuando hornee.

BANDEJAS BAJAS PARA GALLETAS (sin lados)

Las bandejas bajas para galletas permiten que el aire circule alrededor de las galletas para que se doren en forma pareja.



UTENSILIOS BRILLANTES

(que reflejen calor)

Los utensilios brillantes son perfectos para que los queques y panes rápidos tengan una corteza café dorada.

UTENSILIOS DE VIDRIO, OSCUROS CONTRA PEGADURAS, U OPACOS POR LA EDAD

(absorben el calor)

Son perfectos para panes con levadura, cortezas para pasteles o alimentos que tengan una corteza café. La temperatura del horno se debería reducir en 25°F.

ZONA DE TEMPERATURA BAJA

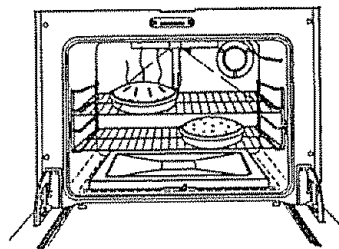
La zona de temperatura baja de su horno (entre 170° y 200°F) está disponible para mantener los alimentos tibios. Sin embargo, los alimentos que se mantengan a esta temperatura por más de 2 horas se podrían echar a perder.

HUMEDAD

A medida que el horno se calienta, el cambio de temperatura dentro del horno causa que gotas de agua se formen sobre el vidrio de la puerta del horno. Para prevenir esto, abra la puerta por unos momentos para permitir que salga el aire húmedo.

COMO COLOCAR LOS UTENSILIOS

Si está horneando con más de un utensilio, colóquelos de manera que cada uno tenga por lo menos de 1" a 1 1/2" de espacio de aire a su alrededor. Coloque los utensilios de manera que ninguno quede directamente encima de otro.



CICLO DE LOS ELEMENTOS

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

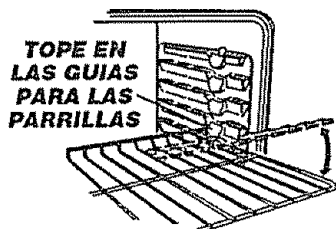
CUANDO USE UN COMIENZO DEMORADO

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

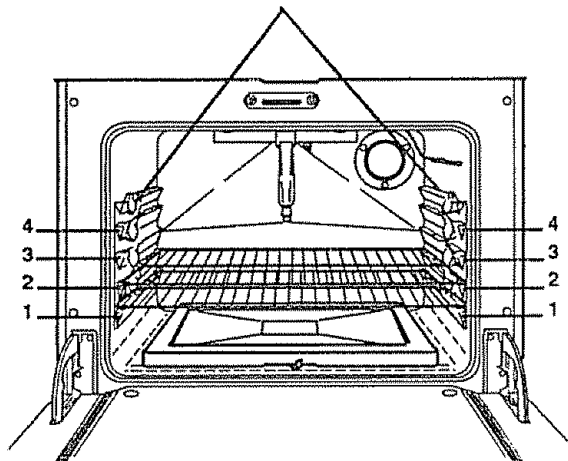
CONSEJOS PARA COCINAR EN EL HORNO (continuación)

PARRILLAS DEL HORNO

Las parrillas del horno están diseñadas con topes, una conveniencia y también una precaución de seguridad para colocar o sacar la comida del horno. Cuando las parrillas están puestas correctamente en el horno, las guías tienen un tope para prevenir que las parrillas se den vuelta. Su horno tiene cuatro (4) posiciones para parrillas que se pueden usar cuando hornee.



La posición de más arriba es solamente una guía. No puede ser usada como posición para una parrilla.



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

AJUSTE A LA TEMPERATURA DEL HORNO

Usted podría pensar que su horno nuevo cocina diferentemente al horno que reemplazó. Le recomendamos que use su horno nuevo por varias semanas para que se familiarice más con él, siguiendo los tiempos que se dan en la receta como una guía. Vea Ajustes de Temperatura, Hágalos usted Mismo, en la página 21 de este manual para hacer los ajustes si cree que su horno está funcionando demasiado caliente o frío para su preferencia.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL HORNO

Cuando el horno se programa, una barra de calor en la parte posterior del horno se calienta. Cuando la barra se calienta a un color anaranjado brillante el gas pasa al quemador y lo enciende.

CORTE DE CORRIENTE

El quemador del horno no puede ser encendido durante un corte de electricidad. Nunca trate de encender el quemador con un fósforo.

COMO HORNEAR

COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR

BAKE

1. Empuje el botón **BAKE**.



TEMP

2. Empuje los botones con las flecha **UP** y **DOWN**, para programar la temperatura del horno que desea usar.

START

3. Empuje el botón **START**.

COMO HORNEAR EN FORMA AUTOMATICA

Para programar que el horno cocine por un tiempo específico y se apague automáticamente.

BAKE

1. Empuje el botón **BAKE**.

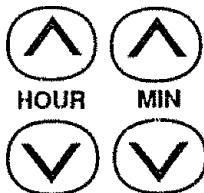


TEMP

2. Empuje el botón con la flecha **UP** o **DOWN** para seleccionar la temperatura que desea usar.

OVEN
COOKING
TIME

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



HOUR

MIN

4. Empuje los botones con las flechas **UP** o **DOWN** para Horas y Minutos para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea cocinar los alimentos.

START

5. Empuje el botón **START**.

COMO HORNEAR EN FORMA DEMORADA

Para programar que el horno empiece en forma demorada, cocine por un tiempo específico y se apague automáticamente.

BAKE

1. Empuje el Botón **BAKE**.

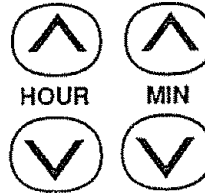


TEMP

2. Empuje los botones Temp con las flechas **UP** o **DOWN** para seleccionar la temperatura del horno que desea usar.

OVEN
COOKING
TIME

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



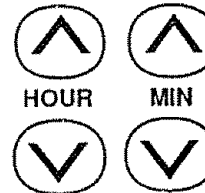
HOUR

MIN

4. Empuje los botones con las flechas **UP** y **DOWN** para Horas y Minutos para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea cocinar los alimentos.

DELAY
START

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



HOUR

MIN

6. Empuje los botones con las flechas **UP** o **DOWN** para Horas y Minutos para programar la hora del día en la cual desea que el horno se encienda.

START

7. Empuje el botón **START**.

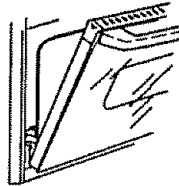
Estas operaciones del horno se pueden usar para asar.

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

COMO ASAR A LA PARRILLA

REGLAS GENERALES

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

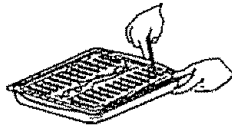


No es necesario precalentar el horno cuando ase a la parrilla. Use la cacerola y la parrilla para asar que viene con su estufa. Ambas están diseñadas para drenar adecuadamente la grasa y los líquidos.



El papel de aluminio debe ser moldeado firmemente a la parrilla y debe hacer cortes en el papel que estén alineados con las ranuras de la parrilla.

Esto permite que la grasa y los líquidos caigan a la cacerola, evitando que se produzca un incendio y humo excesivo. Siempre saque la cacerola y la parrilla del horno. Guardar y olvidar una cacerola para asar sucia en el horno es un peligro para producir un incendio o humo.



COMO PREPARAR LAS CARNES PARA ASAR A LA PARRILLA

- Seleccione cortes de carnes blandas que tengan por lo menos 3/4" de grueso para asar a la parrilla.
- Corte el exceso de grasa de las orillas, haga cortes en las orillas para evitar que la carne se enrosque.
- Siempre use tenazas para dar vuelta la carne. Si hace hoyos en la carne, permitirá que el jugo se escape.
- Ponga sal sobre el primer lado de la carne inmediatamente antes de darla vuelta, y sobre el segundo lado inmediatamente antes de servirla. Aplique mantequilla sobre el pollo y el pescado con una brocha varias veces mientras se asan.
- El pollo y el pescado deberían ser puestos sobre la parrilla con la piel hacia abajo. Para el pescado, aplique un poco de grasa sobre la parrilla para evitar que se pegue.

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos nota que las carnes cocinadas crudas son populares, pero que la carne que se cocina hasta sólo 140°F, (cruda) significa que algunos organismos venenosos podrían sobrevivir.

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

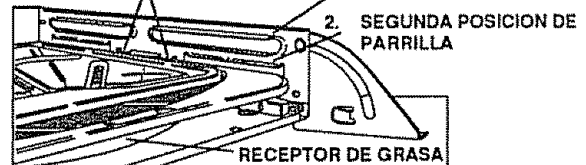
El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia personal afectará el asado a la parrilla. Esta tabla está basada en carnes a la temperatura del refrigerador.

POSICION DE LA CACEROLA PARA ASAR A LA PARRILLA

Después de colocar la comida en la cacerola, ponga la cacerola en la posición de parrilla adecuada en el compartimiento de más abajo para asar.

Asegúrese de que el receptor de grasa de la cacerola quede hacia el frente del horno.

1. POSICION DE FONDO DE LA PARRILLA (DIRECTAMENTE BAJO LAS DOS ALETILLAS)
2. SEGUNDA POSICION DE PARRILLA
3. TERCERA POSICION DE PARRILLA



COMO ASAR A LA PARRILLA

BROIL

1a. Empuje el botón **BROIL**.
(Esto automáticamente programa ASADO en HI-ALTO)

START

1b. Mientras el indicador pestañea en el dial, empuje el botón **BROIL** nuevamente si usted desea usar **ASADO en BAJO**.

CLEAR OFF

2. Empuje el botón **START**.
3. Cuando termine de asar, empuje el botón **CLEAR/OFF**.

COMO SELECCIONAR PROGRAMAS ESPECIALES DEL CONTROL

El nuevo control a botones tiene programas adicionales que usted puede seleccionar.

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

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

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

SELECCION DE TEMPERATURA EN FAHRENHEIT O CENTIGRADOS

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

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, los botones **BAKE** y **BROIL** for 3 segundos, hasta que el dial muestre **SF**.
2. (a) Empuje el botón **BROIL**. El dial del control mostrará el signo para grado y **F**.
(b) Empuje el botón **BROIL** nuevamente. Esto cambiará **F** (Fahrenheit) a **C** (Centígrado)
3. Empuje el botón **START**.

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

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

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

COMO SELECCIONAR PROGRAMAS ESPECIALES continuación

MANTENCION DE TEMPERATURA

El nuevo control tiene un programa de mantención de temperatura para cocinar automáticamente solamente que mantendrá la comida que ha sido cocinada tibia hasta 3 horas después que el cocinado automático termina. Para activar este programa:

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

COMO CAMBIAR LA VELOCIDAD DE LOS BOTONES CON LAS FLECHAS

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

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

LIMPIEZA

PANEL DE CONTROL

QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR:

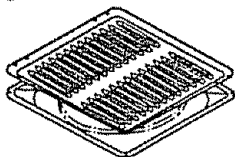
- Detergente líquido para platos.
- Agua tibia.
- Paño suave

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

CACEROLA Y PARRILLA PARA ASAR A LA PARRILLA

QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR:

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



COMO LIMPIAR:

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

PARRILLAS DEL HORNO

QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR:

- Detergente para platos
- Lanillas de acero con jabón
- Agua tibia

PARA LIMPIAR:

Lave y enjuague bien.

PARA SACAR:

Tire las parrillas hacia afuera y hacia arriba

PARA COLOCARLAS NUEVAMENTE:

Coloque la parte levantada de la parrilla sobre un par de guías para parrillas. Empuje hasta que llegue a un tope, levante el frente de la parrilla hasta que la parte de atrás se deslice fácilmente bajo el tope. Empuje la parrilla hacia el horno

VIDRIO

QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR:

- Limpiador para vidrio
- Toallas de papel
- Soda para hornear

PARA LIMPIAR:

Para limpieza diaria, use un limpiador para vidrios y una toalla de papel. Para suciedad pesada, use una pasta de soda para hornear y agua. Enjuague bien.

FONDO DEL ASADOR A LA PARRILLA REMOVIBLE

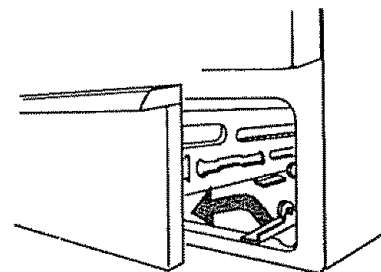
El asador sobreruedas se puede sacar para limpiarse más fácilmente.

COMO SACAR:

1. Tire el asador hasta que se detenga.
2. Tome el asador del fondo de los lados, tírelo hacia arriba y hacia afuera.

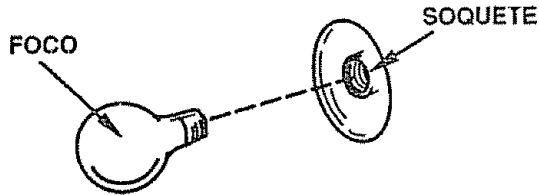
COMO COLOCARLO:

1. Coloque las ruedas bajo el asador sobre las guías en el horno.
2. Sujete el asador en una posición levemente levantada a medida que lo desliza parcialmente dentro del horno, luego baje el asador y empujelo completamente hasta que se cierre.



PARTES REMOVIBLES

COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ DEL HORNO



COMO SACAR EL FOCO DE LA LUZ:

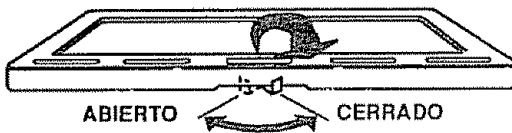
Desatornille el foco de la luz y reemplácelo con foco para hornos residenciales de 40 watts. Un foco para hornos es más pequeño que un foco normal de casa y está hecho para que soporte las temperaturas altas del horno y tenga una vida más larga.



No toque el foco de la luz caliente del horno. No toque un foco con las manos mojadas o con un paño mojado.

Nunca toque el collar con electricidad de un foco cuando lo saque o lo reemplace. No saque ninguno de los tornillos.

FONDO DEL HORNO REMOVIBLE



El fondo del horno se puede sacar para limpiar la suciedad pesada o para alcanzar el quemador del horno.

Tenga cuidado de no rayar el acabado del horno cuando saque o ponga el fondo del horno

COMO SACAR:

1. Deslice la manilla en el centro frontal del fondo del horno hacia la izquierda.
2. Levante el fondo del horno hacia arriba y hacia afuera.

COMO REEMPLAZAR:

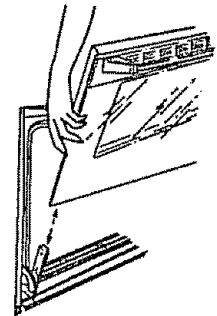
1. Deslice el fondo del horno en el horno de manera que las aletillas en la parte posterior del fondo calcen en las ranuras en la parte de atrás del horno.
2. Baje el frente del fondo del horno a su lugar. Deslice la manilla del frente del fondo a su lugar.

PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

COMO SACAR:

Abra la puerta hasta la posición de tope para asar a la parrilla. Tome la puerta de cada lado y levántela de las bisagras.

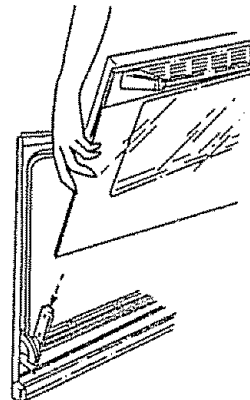
NO LEVANTE LA PUERTA DE LA MANILLA.



Quando la puerta se saca y los brazos de las bisagras están en la posición de tope para asar a la parrilla, no pase a llevar los brazos de las bisagras. Se podrían devolver de golpe y causarle heridas en las manos y dañar el acabado de porcelana en el marco frontal. Cubra los brazos de las bisagras con rollos de toallas de papel o toallas mientras trabaja en el área del horno.

PARA REEMPLAZAR:

Saque los tubos de toallas vacíos o las toallas. Asegúrese que los brazos de las bisagras todavía están en la posición de tope para asar. Tome la puerta de cada lado. Levante la puerta sobre cada bisagra. Ponga las ranuras del fondo de la puerta en línea con las bisagras. Deslice la puerta hacia abajo sobre las bisagras lo más posible.



ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

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

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
El dial del control pestaña una "F" seguida por un número o letra.	Mal funcionamiento de la estufa.	Empuje el botón CLEAR/OFF. Permita que la estufa se enfríe por una hora y ponga nuevamente el horno en funcionamiento. Si el problema se repite, llame para un servicio.
El horno no funciona; totalmente inoperante.	No pasa electricidad a la estufa	<ul style="list-style-type: none"> a. Revise la caja del circuito de la casa o los fusibles. b. Revise y asegúrese que la estufa esté enchufada.
Los alimentos no se cocinan adecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> a. El horno no se precalentó. b. Posición incorrecta de la parrilla o la cacerola. c. La ventilación del horno está obstruida o cubierta. d. Uso incorrecto del papel de aluminio e. Temperatura incorrecta para el utensilio usado. f. No se siguió la receta g. Mala calibración del control del horno. h. La estufa o la parrilla del horno no están niveladas. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Asegúrese de precalentar hasta que suene el tono. b. Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las ollas y utensilios. Vea la sección para Cocinar en el Horno. c. Mantenga la ventilación despejada. d. No cubra las parrillas cuando hornee. e. Reduzca la temperatura en 25 grados para utensilios de vidrio, oscuros u opacos. f. Revise la receta y las medidas. g. Revise la sección de ajustes a la temperatura que sigue esta sección. h. Vea las instrucciones de instalación para la nivelación.
La temperatura del horno no parece estar exacta.	Calibración del control del horno.	Vea la sección de cómo cocinar en el horno.
La luz del horno no funciona	<ul style="list-style-type: none"> a. El interruptor de la luz está apagado. b. El foco necesita ser reemplazado. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Revise la posición del interruptor. b. Revise o reemplace el foco de la luz.

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO continuación

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
Los alimentos no se asan adecuadamente a la parrilla.	<ul style="list-style-type: none"> a. Posición incorrecta de la parrilla. b. El horno se precalentó c. Mal uso de papel de aluminio. d. La puerta del horno se cerró durante el asado a la parrilla. e. Bajo voltage (208 Voltios). f. Cantidad de tiempo incorrecta para asar. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Revise la posición de las cacerolas; vea la sección para asar a la parrilla. b. No precaliente cuando ase a la parrilla. c. Lea la sección para asar a la parrilla. d. Abra la puerta a la posición de tope para asar. e. Use posición de parrilla más alta y/o ase por más tiempo. f. Vea la tabla para asar en la sección de cómo asar a la parrilla.
El horno humea.	<ul style="list-style-type: none"> a. Horno sucio. b. Mal uso de papel de aluminio. c. Se dejó la cacerola para asar con grasa dentro del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Vea que no hayan derrames grandes. b. No se recomienda el uso del papel de aluminio. c. Limpie la cacerola y la parrilla después de cada uso.
Los quemadores del horno no funcionan	<ul style="list-style-type: none"> a. Línea del gas no está conectada o no está abierta; si usa gas L.P. el tanque podría estar vacío. b. Controles no están ajustados adecuadamente c. Quemadores no están ajustados adecuadamente 	<ul style="list-style-type: none"> a. Revise el reductor de la válvula de cierre y la válvula de paso para estar seguro que están abiertas (vea instrucciones de instalación). b. Revise las instrucciones de funcionamiento en este manual. c. Vea las instrucciones de instalación para los ajustes







AJUSTES DE TEMPERATURA – “HAGALOS USTED MISMO”

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

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

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

COMO HACER LOS AJUSTES

-  **+** 
- 
- 
- 
- 
1. Empuje y sujete los botones **BAKE** y **BROIL** para 3 segundos, hasta que el dial muestre **SF**.
 2. Empuje el botón **BAKE**. Un número puesto en fábrica de dos dígitos aparecerá en el dial, generalmente 00.
Si piensa que el horno no está suficientemente caliente,
 - 3a. Empuje el botón con la flecha **UP TEMP** para aumentar (+) la temperatura hasta +35°F si usted cree que el horno no está funcionando lo suficientemente caliente, o
Si piensa que el horno está demasiado caliente,
 - 3b. Empuje el botón con la flecha **DOWN TEMP** para bajar (-) la temperatura hasta -35°F. Si cree que el horno está funcionando demasiado caliente.
 4. Empuje el botón **START**

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

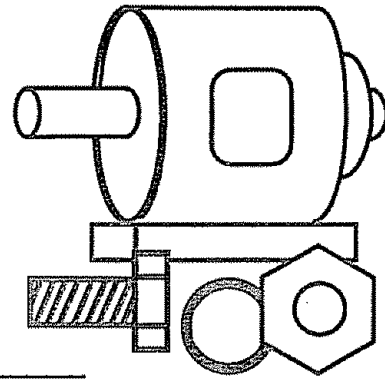
Las temperaturas para asar a la parrilla o para la autolimpieza no serán afectadas.

**Para partes de reparaciones o de
reemplazo que necesita**

Llame de 7 am - 7 pm, 7 días a la semana

1-800-366-PART

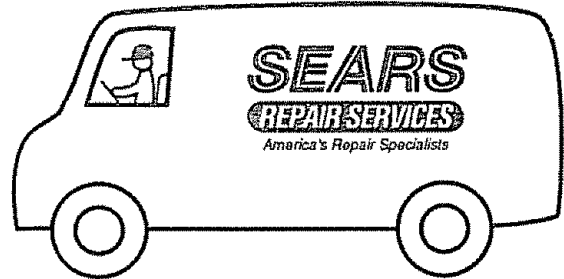
(1-800-366-7278)



**Para reparaciones y servicio de marcas
mayores en su casa**

Llame 24 horas al día, 7 días a la semana

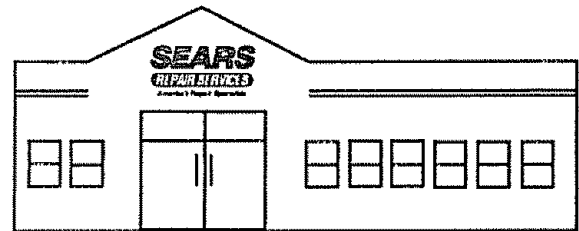
1-800-4-REPAIR



**Para ubicar un Centro de Servicio de
Reparaciones en su área**

Llame 24 horas al día, 7 días a la semana

1-800-488-1222



**Para informaciones acerca de Contratos de
Mantenimiento Sears o para preguntas acerca
de un Contrato existente**

Llame de 9 am - 5 pm, Lunes-Sábado

1-800-827-6655



SEARS

SERVICIO DE REPARACIONES

Los especialistas de reparaciones de América

GARANTIA DEL HORNO A GAS KENMORE

Estimado cliente:
Nuestros esfuerzos constantes están dirigidos a asegurar que su nuevo Horno Kenmore llegue a su hogar en perfectas condiciones y le dé el servicio adecuado. Como parte de estos esfuerzos, sentimos que es responsabilidad nuestra proporcionarle esta garantía para su horno.



TODOS UN AÑO DE GARANTIA COMPLETA PARA LAS FUNCIONES DE TODAS LAS PARTES EXCEPTO LAS DE VIDRIO

Si, dentro del lapso de un año a partir de la fecha de instalación, cualquier parte que no sea de vidrio, funciona mal debido a un defecto en el material o en la mano de obra, Sears la reparará o la reemplazará, sin costo alguno.

GARANTIA TOTAL DE 30 DIAS PARA LAS PARTES DE VIDRIO Y EL ACABADO DE ESMALTE PORCELANIZADO, PARTES DE METAL PINTADO O BRILLANTE

Si, dentro de los treinta días posteriores a la instalación, cualquier parte de vidrio o el acabado de cualquier esmalte porcelanizado o parte de metal pintado o brillante tiene defectos en el material o mano de obra, Sears reemplazará la parte, sin costo alguno.

GARANTIA TOTAL DE 90 DIAS EN AJUSTES MECANICOS

Durante 90 días a partir de la fecha de instalación, Sears proporcionará, sin costo alguno, cualquier ajuste mecánico necesario para la correcta operación de la estufa, exceptuando el mantenimiento normal.

Si la estufa está sujeta a otro uso que no sea el privado familiar, la cobertura de la garantía mencionada arriba será efectiva sólo durante 90 días.

EL SERVICIO DE GARANTIA ESTA DISPONIBLE CON SOLO PONERSE EN CONTACTO CON EL CENTRO O DEPARTAMENTO DE SERVICIO SEARS MAS CERCANO EN LOS ESTADOS UNIDOS.

Esta garantía se aplica sólo cuando este producto se use en los Estados Unidos. Esta garantía le brinda derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

SEARS, ROEBUCK and CO.
Dept. 720PSO
3333 Beverly Road
Hoffman Estates, IL 60179

LE DAMOS SERVICIO A LO QUE VENDEMOS

"Le damos servicio a lo que vendemos" es la manera de asegurarle que puede depender de Sears para el servicio porque el servicio Sears se ofrece en todo el país.

Su Horno Kenmore tiene un valor agregado cuando usted considera que Sears posee una unidad de servicio cerca de usted, que cuenta con un equipo Sears de técnicos capacitados...técnicos profesionales específicamente entrenados para manejar los aparatos Sears, y que tienen acceso a las partes, herramientas y equipo para asegurar que cumplamos nuestro compromiso con usted: "¡Le damos servicio a lo que vendemos!"

PARA AMPLIAR EL VALOR DE SU ESTUFA, COMPRE UN CONTRATO DE MANTENIMIENTO SEARS.

Las Horno Kenmore están diseñadas, fabricadas y probadas para brindarle años de operación confiable. Sin embargo, cualquier aparato moderno puede requerir de algún servicio de vez en cuando. La garantía Sears, además del contrato de Mantenimiento Sears le brindan protección contra cuentas de reparaciones inesperadas y le aseguran que disfrute de la máxima eficiencia en hornos.

He aquí una garantía comparativa y una tabla del contrato de Mantenimiento que le muestra los beneficios de un contrato Mantenimiento Sears para Hornos.

Años de cobertura de la propiedad		1er año	2º año	3er año
1	Reemplazo de partes defectuosas que no sean de porcelana o vidrio	G	AM	AM
2	Ajuste mecánico	90 DAYS G	AM	AM
3	Partes de porcelana y vidrio	30 DAYS G	AM	AM
4	Revisión anual de mantenimiento preventivo a solicitud de usted	AM	AM	AM

G - Garantía AM - Contrato de Mantenimiento

PONGASE EN CONTACTO CON SU VENDEDOR DE SEARS O CON EL CENTRO DE SERVICIO SEARS DE LA LOCALIDAD HOY MISMO Y COMPRE UN CONTRATO DE MANTENIMIENTO SEARS.

Kenmore®

La marca de aparatos electrodomésticos de mayor venta en América

Vendida por SEARS, ROEBUCK AND CO., Chicago, IL 60684