

SEARS Kenmore

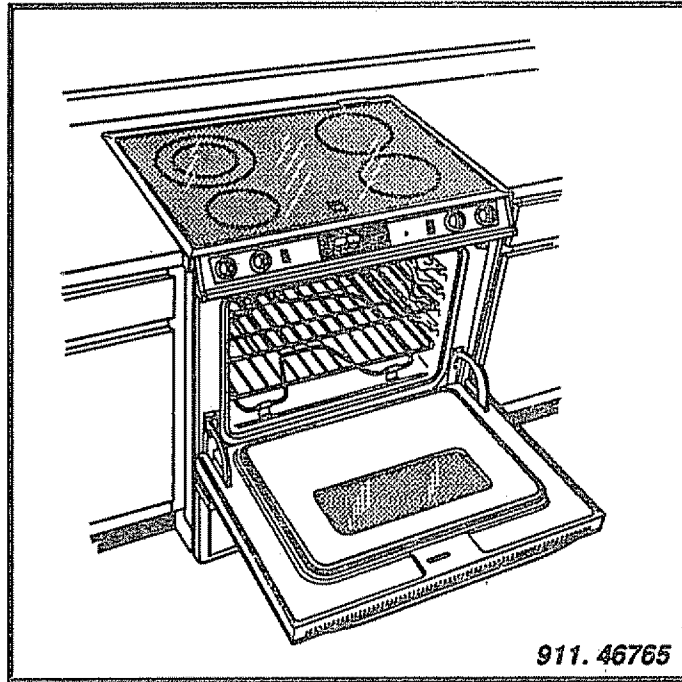
OWNER'S MANUAL

MODEL NO.

911. 46765 690

911. 46766

911. 46769



RADIANT 30" ELECTRIC SELF-CLEANING SLIDE-IN RANGE

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

CAUTION:

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

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

229C4020P082(SR10318)

SELF-CLEANING RADIANT SLIDE-IN

TABLE OF CONTENTS



SAFETY INSTRUCTIONS

Range Safety	3-5
Stability Device	3

INTRODUCING YOUR RANGE

Protecting Your New Cooktop	6
Removal of Packaging Tape	6
Features of Your Range	7

COOKTOP COOKING

Cooking Zones	8
Cooking Utensils and Woks	8
Checking Your Cookware	8
Cookware Performance	8
Radiant Coils	8
Radiant Unit Cycle	9
Control Settings	9
Dual Zones	9
Home Canning	9

ABOUT YOUR OVEN

Traditional Oven Functions	10
Timed Oven Functions	10
Touch Pads	10
Oven Temperature Indicator	11
On Indicator	11
Set Indicators	11
Time Indicator	11
Oven Function Indicators	11
Clock	12
Kitchen Timer	12
Tones	13
F-Code	13
Oven Cooking Tips	14-16
Baking	17
How to Set Bake, Time Bake, and Delay Bake	17

Broiling

General Rules, Preparing Meats for Broiling, How to Set Broil	18
--	----

Self-Cleaning

Preparing Your Oven	19
Oven Door Gasket	19
Door Lock Device	19
Walls of the Oven	19
How to Set A Clean Cycle	20
To Interrupt A Cycle	20
After The Cycle	20
To Set A Delayed Cycle	20

SPECIAL FEATURES OF YOUR CONTROL

12 Hour Bake & Broil Shut-off	21
Centigrade Selection	21
12 Hour, 24 Hour Clock	21
Control Lockout	22
Cook and Hold	22
Arrow Speed	22

CLEANING

Glass-Ceramic Cooktop	23
Control Panel	24
Broiler Pan and Grid	24

REMOVABLE PARTS

Oven Racks	26
Surface Control Knobs	25
Oven Light Bulb	25
Oven Door	26
Storage Drawer	27

SERVICE

Before Calling for Service	28, 29
Consumer Service Numbers	31
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 storage drawer.

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:

STABILITY DEVICE



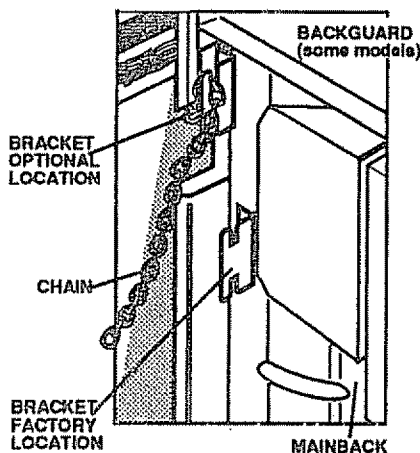
WARNING

- All Ranges Can Tip
- Injury To Persons Could Result
- Install Anti-tip Device Packed With Range
- See Installation Instructions

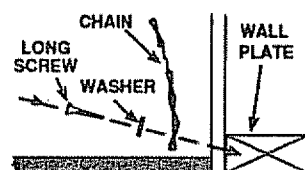
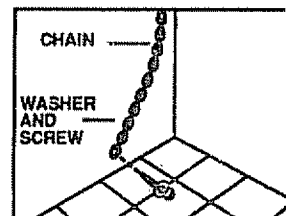
Remove all parts from the plastic bag attached to the back of the range and save packaging tape.

INSTALLATION OF THE ANTI-TIP DEVICE

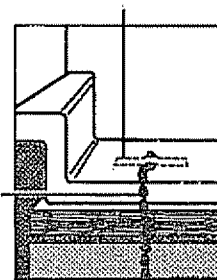
Before placing range in the counter, check the factory location of the stability device on the back of the range. For convenience you can hook the stability chain in the upper set of holes. Make sure there is no structural interference when using the upper set of holes.



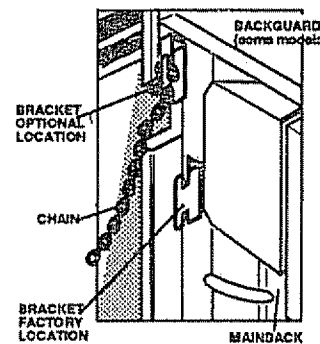
1. Decide on a location that has no electrical wiring or plumbing.
2. With the long screw provided anchor the chain to the floor or wall.
3. Make sure the screw is going into the wall plate or stud at the base of the wall at least 3/4".



4. Attach the stability chain so that it lines up with the bracket on the back of the range.
5. Tug the chain to make sure it is securely fastened.
6. Take the packaging tape and temporarily attach the loose end of the chain to the rear of the countertop.
7. Slide the range into the counter leaving enough space behind to attach the chain to the bracket.



8. Slip the nearest link of the chain onto the bracket. Pull to make sure it is as snug as possible.
9. Slide the range all the way back. It is normal to have some slack in the chain, but it should not be excessive.



IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR YOUR SAFETY continued

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

BE SURE your appliance 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 their customers of potential exposure to such substances.

The fiberglass insulation in self-cleaning oven will give off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open door or window or using a ventilation fan or hood.

WARNING!



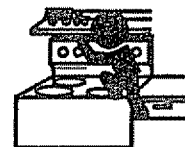
To prevent accidental tipping of the range from abnormal usage, including excessive loading of the oven door, attach it to the wall or floor by installing the Anti-Tip device supplied. If the range is moved for cleaning, servicing or any reason, be sure the Anti-Tip device is re-engaged properly when the range is slid back in the opening. Failure to do so could result in the range tipping or personal injury.

TEACH CHILDREN

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



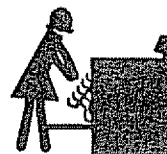
NEVER STORE items of interest to children in cabinets above the appliance.



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.

NEVER USE your appliance for warming or heating the room.



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 your oven.

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).

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



IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR YOUR SAFETY continued

NEVER WEAR loose fitting clothing when using your appliance.

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



COOKTOP SAFETY

ONLY SOME kinds of glass or ceramic cookware can be used for cooktop cooking. Make sure the cookware you choose to use is designed for cooktop cooking.

ALWAYS USE care when touching cooktop elements. They will retain heat after the range has been turned off.

NEVER BLOCK the oven air vent under the right rear element.

COOKWARE USED for cooktop cooking should be flat on the bottom and large enough to cover the heating area being used.



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 pot holder 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.

SELF-CLEAN SAFETY

CLEAN ONLY the parts listed in this manual. Follow all cleaning instructions.

IF THE SELF-CLEANING mode malfunctions, turn off the controls or disconnect the power supply. Have serviced by a qualified technician.

NEVER RUB, move or damage the door gasket on self-cleaning ranges.

NEVER TRY to clean utensils, cookware, removable parts or broiler pan and grid in the self-clean cycle.

DO NOT USE oven cleaners—No commercial oven cleaners should be used in or around any part of the oven.



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.

COOKTOP GREASE FIRE: Never pick up a flaming pan...

1. Turn off the surface elements.
2. Smother the flame with a tightly fitting lid, baking soda or an extinguisher.



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.



PROTECTING YOUR NEW COOKTOP

IMPORTANT INSTRUCTIONS TO AVOID DAMAGE TO YOUR NEW RADIANT COOKTOP

- Do not slide cookware across your cooktop.
- Do not use a dish towel or sponge to clean or wipe down your cooktop.
- Do not use scouring powders or plastic, nylon or metal cleaning pads on your cooktop.
- Do not apply your cooktop cleaning creme to the cooktop surface if the surface is hot.
- Read the instruction label on the cooktop cleaning creme bottle before attempting to clean the surface of your cooktop.
- After cleaning the cooktop surface, be sure to wipe off any residue that may be left from the creme with a dry paper towel.
- For major spills, turn the surface control knob to LO; use a dry paper towel to wipe up spill, then use a razor scraper (held with a pot holder) at a 30° angle against the surface of the cooktop to scrape remaining spill from the hot cooking zone.
- Do not cook directly on the surface of the glass.
- Do not use the cooktop as a cutting board.



CAUTION: When the surface controls are turned off, the Hot Surface Indicator light will remain lit until the cooktop surface has cooled to approximately 150°F. The glass ceramic surface will retain heat after the indicator light goes out. Use caution until the cooktop surface has had time to cool.

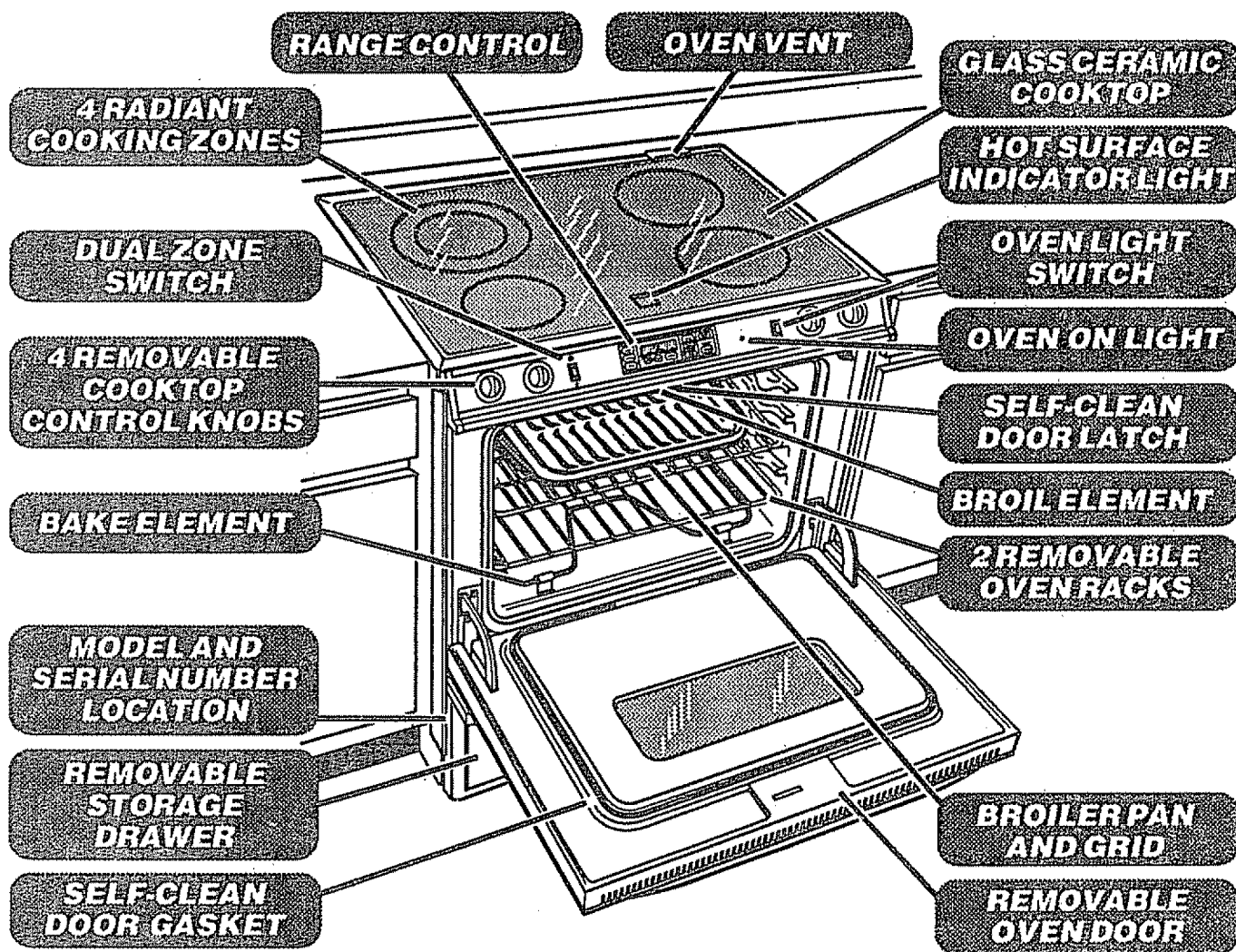
REMOVAL OF PACKAGING TAPE

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

Packaging tape can be found in the following areas:

**Cooktop surface
Door handle
Control panel area
Door trim
Oven area**

FEATURES OF YOUR NEW RADIANT SELF-CLEAN SLIDE-IN RANGE



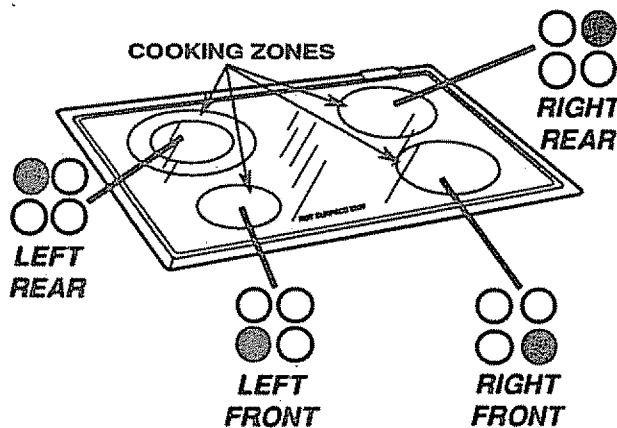
RADIANT COOKTOP COOKING

Before using your new radiant cooktop, clean it with the Cooktop Cleaning Creme®. This will leave a protective coating.



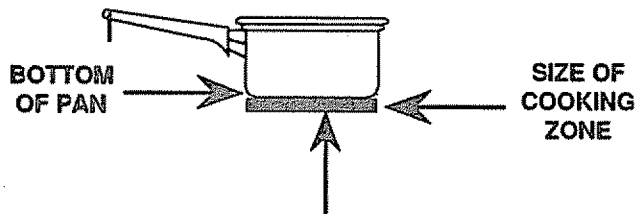
COOKING ZONES

The cooking zones are shown by the outline on the glass. The sign near each control knob shows you which radiant zone is turned on by that knob.



COOKING UTENSILS AND WOKS

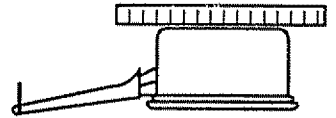
Use pans and woks that are flat on the bottom. The size of the pan should be the same size as the zone used when cooking.



Pans should be flat on bottom

CHECKING YOUR COOKWARE

If you don't know if your cookware is flat on the bottom, try this test. Turn your pan upside down on the countertop, place a ruler flat against the surface of the pan. The bottom of the pan and the edge of the ruler should fit flush against each other all the way across. Turn the ruler a full 360 degrees, checking as you turn for any space between the two surfaces.



COOKWARE PERFORMANCE

Stainless Steel: Highly recommended for use with your new cooktop. Especially good with a sandwich clad bottom.

Aluminum: Heavy weight aluminum cookware recommended.

Cast Iron: Has poor performance and could scratch the surface of your cooktop.

Copper Bottom: Has good performance, but it can leave a residue on the cooktop surface.

Glass-Ceramic or Stoneware: Usable, but not recommended. It may scratch the surface of the cooktop.

RADIANT COILS

When the knobs are turned on, coils beneath the glass radiate heat through the glass to the cooking utensil. It will take a few minutes for the coils to heat; as they do, a red glow can be seen on the surface of the cooktop.

RADIANT COOKING continued

RADIANT UNIT CYCLE

The Temperature Limiters of the cooking zones provide a protection for your new cooktop. The Limiters will turn the radiant coils on and off while cooking or canning. This procedure helps maintain an even cooking temperature without allowing the cooking zones to overheat.

CONTROL SETTINGS

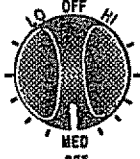
HI

Used for quick starts, such as bringing water to a boil.



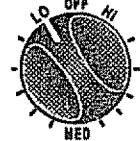
MED

Used for slow boil and sautéing.

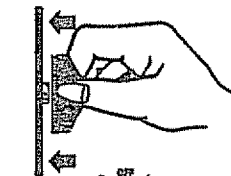


LO

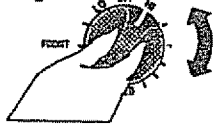
Used for steaming foods or keeping cooked foods at serving temperature.



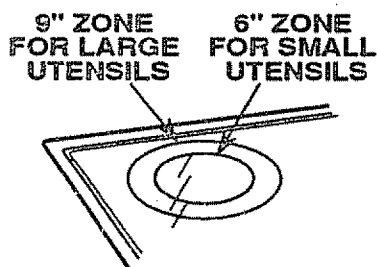
1. Push down to turn the knob.



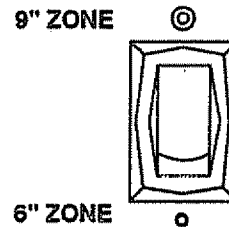
2. Set on or between marks for desired heat.



The left rear element has two cooking zones:



- To use the large 9" cooking area, push to turn the control knob to desired setting and push in the top portion of the rocker switch next to the control knob.



- To use the small 6" cooking area, push to turn the control knob to desired setting and push in the bottom portion of the rocker switch.

HOME CANNING TIPS

Water-bath or pressure canners and large diameter pots extending more than 1" beyond the edge of the cooktop zones may be used when canning. This is because the temperature needed to boil water is not harmful to the surfaces surrounding the cooktop zones.

However, do not use large diameter canners, pots or pans for anything other than boiling water.

OBSERVE THE FOLLOWING POINTS WHEN CANNING

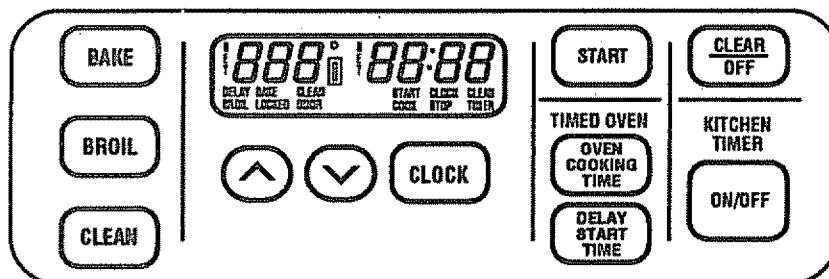
- Be sure the canner is centered over the zones.
- Make sure the canner is flat on the bottom.



- Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball and Kerr and the Department of Agriculture Extension Service.

- Use caution while canning, to prevent burns from steam or heat.

OVEN CONTROL, CLOCK and KITCHEN TIMER *continued*



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°F low broil from the direct heat of the upper element. Broiling should be done with the door opened to the broil stop position.

CLEAN — Cleans the inside area of the oven for you. When the cycle is finished the oven will turn off automatically.

TIMED OVEN FUNCTIONS

OVEN COOKING TIME — Choose bake or clean. Set the amount of time you want foods to cook or the oven to clean and have the oven turn off automatically.

DELAYED BAKE OR CLEAN — Choose bake or clean. Set the amount of time you want foods to cook or the oven to clean. Set the time of day you want the oven to turn on. When the function is finished the oven will turn off automatically.

TOUCH PADS



The **UP** and **DOWN** pads set the time of day, length of cooking time, length of cleaning time, the delayed start time, the oven temperature, and the time set on the Kitchen Timer.



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.



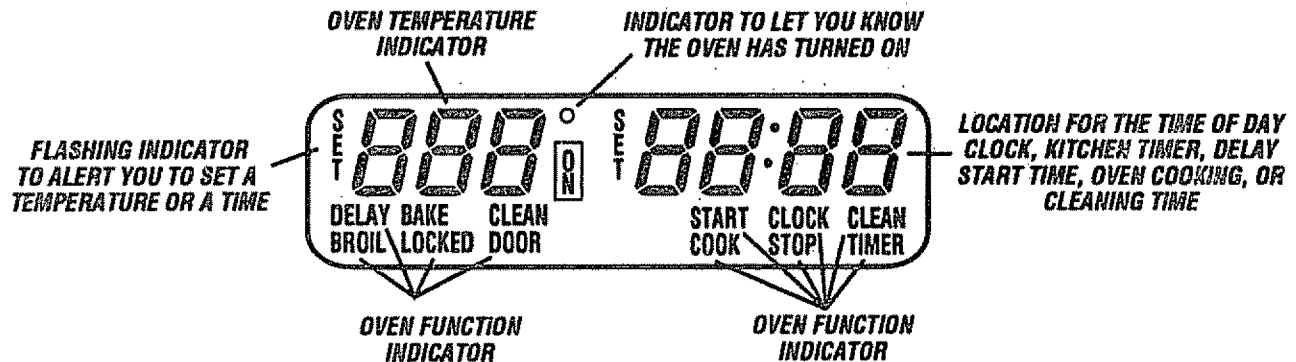
The **DELAY START TIME** pad is used to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking or cleaning.



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 an oven function is set.

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” and “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, cleaning time or the time set on the kitchen timer.

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

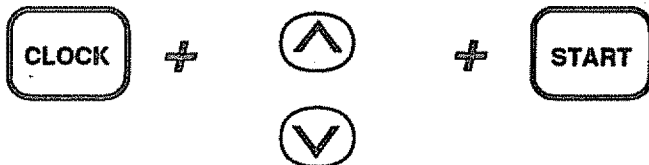
OVEN FUNCTION INDICATORS — Displays which oven function has been set, when the oven door locks and if the function is delayed.

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 **UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the time.
3. Press the **START** pad.

RECALL THE CLOCK

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

POWER FAILURE

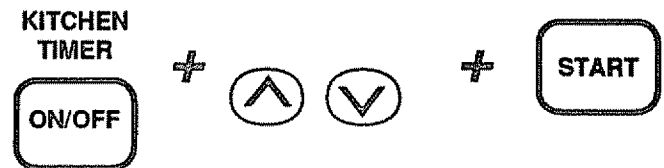
If you have experienced a power failure, the time flashing in the display will be incorrect. Reset your clock.

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. The 6 second beep can be canceled for future cycles. See Tones on the following page.

HOW TO SET THE TIMER



1. Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad.
2. Press **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 CONTROL, CLOCK and KITCHEN TIMER

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**" (continuous beep).
3. Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad again. The display will show "**BEEP**" (beep canceled).
4. Press the **START** pad, to cancel the 6 second beep and leave the special feature mode.

If you would like to return the 6 second beep repeat steps above until the display shows your choice and press 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 clean cycle and the oven door is not properly closed.
- b. Setting function and not pressing Start.
- c. Pressing an additional function pad without first setting a temperature or time.

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 COOKING TIPS

STRONG SMELL OR ODOR

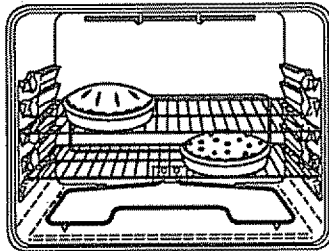
It is normal to have some odor when using your oven for the first time. This is caused by the heating of new parts and insulation.

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

ALUMINUM FOIL

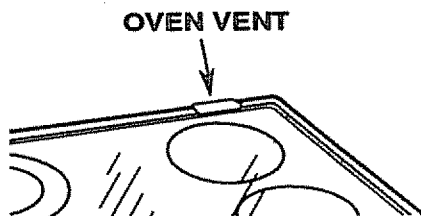
IMPORTANT:

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 behind the right rear zone. This area could become hot during oven use. The vent is important for proper air circulation. **Never block this vent.**

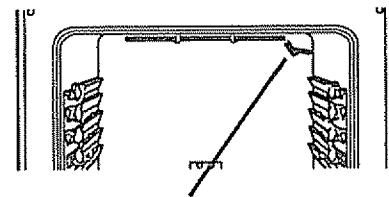


PREHEATING

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.



OVEN TEMPERATURE SENSOR

NO PEEKING

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

OVEN COOKING TIPS *continued*

FAN RUNNING

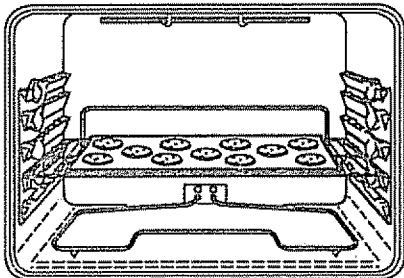
During any oven operation you may hear a fan noise. This is the internal cooling fan that keeps all electrical parts from overheating. It is not uncommon for this fan to keep running even after the oven is turned off.

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

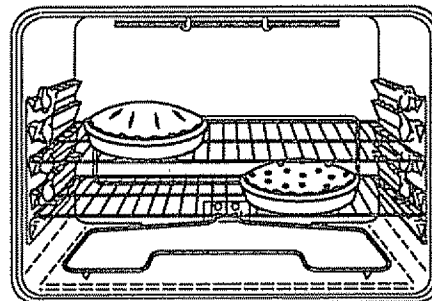
The low temperature zone of your oven (between 170° and 200°F) is available to keep hot cooked foods warm. However, foods kept at these temperatures longer than 2 hours may spoil.

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.



ELEMENT CYCLING

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

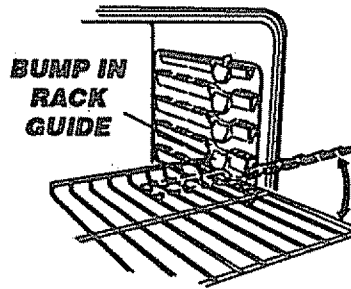
USING DELAY STARTS

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.

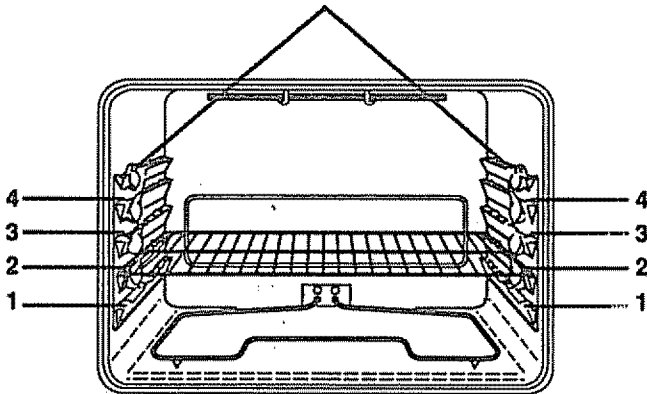
OVEN COOKING TIPS *continued*

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 the back of this manual to make the adjustment if you feel your oven is too hot or too cool for your cooking preference:








BAKING

HOW TO SET BAKE

-  1. Press the **BAKE** pad.
-  2. Press the **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.
-  2. Press the **UP** and/or **DOWN** arrow pad to set the oven temperature you prefer to use.
- 
-  3. Press the **OVEN COOKING TIME** pad.
-  4. Press the **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.
-  2. Press the **UP** or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.
- 
-  3. Press the **OVEN COOKING TIME** pad.
-  4. Press the **UP** and **DOWN** arrow pads to set the amount of time you prefer your foods to cook.
- 
-  5. Press the **DELAY START** pad.
-  6. Press the **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.

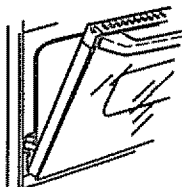
The oven will cut off at the end of the cooking time unless the cook and hold feature has been activated.

BROILING

GENERAL RULES

Broiling is cooking by direct heat from the upper element.

The oven door should remain opened to the broil stop position during broiling.



It is not necessary to preheat the oven when broiling. Use the broiler pan and grid that came with your 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 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.

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

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

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

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

HOW TO SET BROIL

BROIL

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

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

START

2. Press the **START** pad.

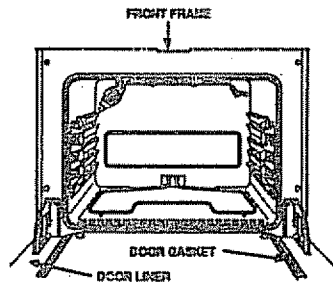
CLEAR OFF

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

SELF-CLEANING CYCLE

PREPARING YOUR OVEN FOR A SELF-CLEAN CYCLE

1. Remove the broiler pan and grid, oven racks, utensils and any foil that may be in the oven.
2. Soil on the front frame, 1" inside the oven, and outside the door gasket will need to be cleaned by hand.

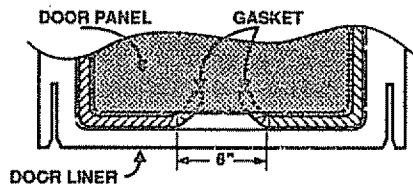


Clean these areas with hot water, soap filled steel wool pads or cleansers such as Soft Scrub® to remove any soil. Rinse well with clean water and dry.

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

OVEN DOOR GASKET

The door gasket is designed to have a 5-6" gap at the bottom of the door.



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



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

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

Always make sure the oven light is off during the self-clean cycle to prolong the life of the bulb.

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

THE DOOR LOCK DEVICE

- When the door locks, **LOCKED DOOR** will show in the display. The oven temperature will need to drop below the locking temperature before the door can be opened. The word **LOCKED DOOR** will go out in the display.
- If **LOCK DOOR** flashes in the display, the door is not closed completely, simply press on the door.

WALLS OF THE OVEN

Clean only as touch up between clean cycles. Use dishwashing liquid, warm water, or soap-filled steel wool pad. Rinse well after cleaning and dry.

NEVER USE OVEN CLEANERS IN OR AROUND ANY PART OF THE OVEN.

When cleaning, be sure not to bend or displace the temperature sensor located on the back wall of the oven.

SELF-CLEANING CYCLE *continued*

HOW TO SET A CLEAN CYCLE

The Clean Cycle is automatically set for 4 hours, but you may change this from 3 hours if oven is lightly soiled up to 5 hours if oven is heavily soiled.



1. Press the **CLEAN** pad. 4 hours will show in the display.



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



3. Press the **START** pad.

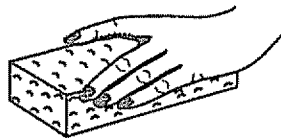
TO STOP A CLEAN CYCLE



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

AFTER THE CYCLE

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



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

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

TO SET A DELAYED START CYCLE



1. Press the **CLEAN** pad.



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



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



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



5. Press the **START** 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 selections. 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 Time feature will not operate.)

SETTING SPECIAL FEATURES *continued*

CONTROL LOCKOUT

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

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **SF**.
2. (a) Press the **CLEAN** pad. The display shows **LOG OFF** (lockout off).
(b) Press the **CLEAN** pad **again**. The display will show **LOG ON** (lockout on).
3. Press the **START** pad.

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

When this feature is on, the display will show **LOG**, if a touch pad is pressed. (This feature will not affect the Clock, Timer or Oven light pads.)

COOK AND HOLD

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

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

CHANGING THE SPEED OF THE UP OR DOWN ARROW PADS

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

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

GLASS-CERAMIC COOKTOP CLEANING

Cleaning a glass-ceramic cooktop is different from cleaning a standard porcelain cooktop. To maintain and protect your glass-ceramic cooktop follow these basic steps.

DAILY CLEANING

Use only Cook Top Cleaning Creme® on glass-ceramic.

For normal, light soil:

1. Using a damp paper towel, rub a few drops of creme onto soiled area. Wipe until all soil and creme are removed.
2. Clean surface with creme after each cooktop use. Frequent cleaning is essential in preventing scratches and abrasions.

For heavy, burned-on soil:

1. Apply a few drops of creme to the cool, soiled area.
2. Using a damp paper towel, rub creme into the burned-on area.
3. Holding a razor scraper at a 30° angle against the ceramic surface, carefully scrape remaining soil.
4. If any soil remains, repeat the steps listed above. For additional protection after soil has been removed, polish the entire surface with creme.



IMPORTANT: Using a razor scraper will not damage the surface if the 30° angle is maintained. Do not use a dull or nicked razor blade on your cooktop. Store the razor scraper out of reach of children.

SPECIAL CARE

Sugar spills (such as jellies, fudge, candy syrups) or melted plastic can cause pitting of the cooktop surface unless the spill is removed while it is still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Follow these instructions carefully and remove soil while spill is hot.

1. Turn off the cooking zone affected by the spill. Remove the utensils.
2. Wearing an oven mitt, hold the razor scraper at a 30° angle against the cooktop and scrape hot spill to a cool area outside the cooking zone.
3. With spill in a cool area, use a dry paper towel to remove any excess soil. Any spill remaining should be left until the surface of the cooktop has cooled. Do not continue to use the soiled cooking zone until all of the spill has been removed. Follow the steps under Heavy Soil to continue the cleaning process.

GENERAL INFORMATION

As the Creme cleans, it leaves a protective coating that helps prevent buildup or mineral deposits (water spots) and will make future cleaning easier. Dishwashing detergent removes the protective coating and should not be used.

CLEANING continued

MORE ON YOUR NEW GLASS-CERAMIC COOKTOP CLEANING

PRECAUTIONS

- Most cleaners contain ammonia, chemicals and abrasives that damage the surface of your cooktop. Use only the Cooktop Cleaning Creme® for proper cleaning and protection of your ceramic surface.
- If you slide aluminum or copper cookware across the surface of the cooktop, they may leave metal markings which appear as scratches. Use the razor scraper and cooktop creme to remove these marks. Failure to remove this residue immediately may leave permanent marks.
- If pots with a thin overlay of aluminum, copper or enamel boil dry, bonding with the ceramic surface of the cooktop may occur. This black discoloration should be removed immediately or it could become permanent.
- Use of window cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. Cleaning Creme will remove this film.
- Water stains (mineral deposits) are removable using the creme and full strength white vinegar.
- Do not use a dull or nicked razor blade on your cooktop.
- Do not use abrasive cleaners or abrasive scouring pads on your cooktop.
- Plastic mesh pads, such as Dobie® may be used.

To order additional Cooktop Cleaning Creme®, call your nearest Sears Service Center or Retail Store, ask for (Stock No. 40079).

CONTROL PANEL

CLEANING MATERIALS TO USE:

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

Do not use abrasive cleaners, industrial cleaners or bleach.

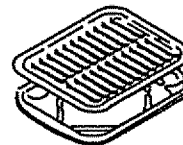
TO CLEAN:

Wipe down with warm soapy water. Rinse and dry well.

BROILER PAN AND GRID

CLEANING MATERIALS TO USE:

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



TO CLEAN:

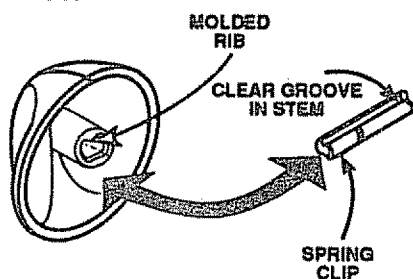
Allow the pan to soak. Sprinkle the grid with dishwashing detergent and cover with a damp cloth or paper towel. Rinse and dry well. Scour as needed. You may also place both the pan and grid in the dishwasher.

REMOVABLE PARTS

SURFACE CONTROL KNOBS

CLEANING MATERIALS TO USE:

- Dishwashing detergent
- Soft cloth
- Warm water



TO REMOVE:

1. Be sure the control knob is in the off position.
2. Pull straight off the stem.

Using a piece of string can make removing the knob easier. Slip the string under and around the knob, pulling straight out.

TO CLEAN:

Wash the knob thoroughly with soapy water. Dry completely with a soft cloth. **DO NOT** let the knob soak.

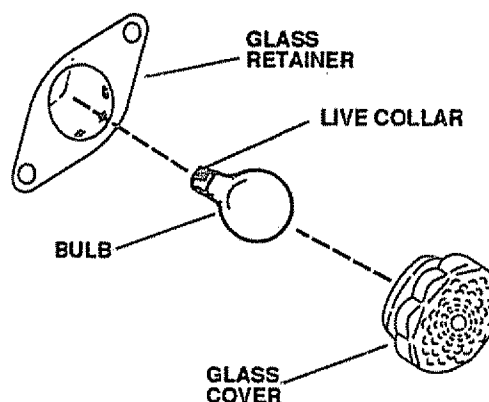
TO REPLACE:

1. Check to back of the knob. The molded rib of the knob is designed to fit perfectly onto the knob stem.
2. Align the the molded rib to the clear groove in the knob stem.
3. Push the knob back as far as it will go.

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB



CAUTION: Be sure the oven light switch is in the off position. Do not touch a hot light bulb with wet hands or a wet cloth; wait until the bulb has cooled and use a dry cloth. Never touch the live collar of the bulb. If you are replacing a broken light bulb make sure the power supply is off.



TO REPLACE:

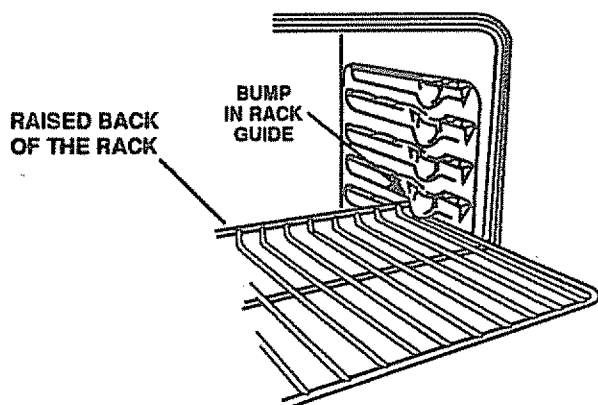
1. Unscrew and remove the glass cover.
2. Unscrew the light bulb.
3. Replace the bulb with a 3 1/2" 40 watt appliance bulb.
4. Replace the cover.

REMOVABLE PARTS *continued*

REMOVABLE OVEN RACKS

CLEANING MATERIALS

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



TO REMOVE:

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

TO CLEAN:

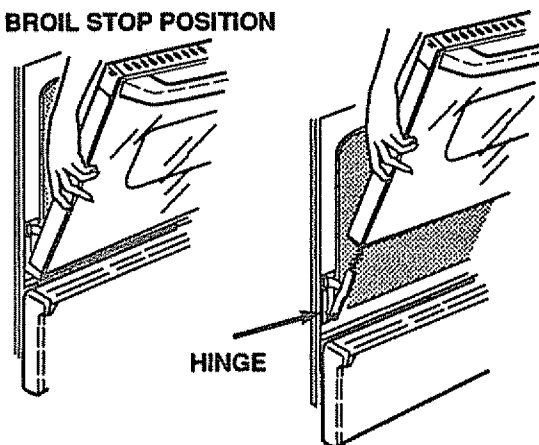
Clean with warm water and detergent. For hard to remove stains, gently scrub with a scouring pad or a soap-filled steel wool pad. Rinse well.

TO REPLACE:

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

REMOVABLE OVEN DOOR

BROIL STOP POSITION



TO REMOVE:

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



CAUTION: When the door is removed and the hinge arms are at the broil stop position, as a precaution, cover the hinge arms with toweling or an empty paper towel roll.

Do not bump or try to move the hinge arms while working in the oven area. They could snap back causing injury to the hands or damage the porcelain finish of the front frame.

TO REPLACE:

1. Make sure the hinge arms are in the broil stop position.
2. Lift the door by the sides.
3. Line up the slots at the bottom edge of the door with the hinge arms.
4. Slide the door down onto the hinge arms as far as it will go.
5. Close the door.

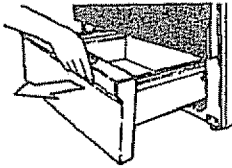
REMOVABLE PARTS *continued*

REMOVABLE STORAGE DRAWER

CLEANING MATERIALS

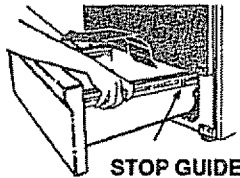
- Dishwashing detergent
- Damp cloth
- Warm water

TO REMOVE:



1. Pull the drawer out until it stops.

2. Lift the front of the drawer until the stop guide of the drawer clears the stop guide on the base rail.



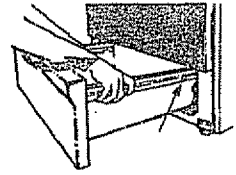
3. Lift the drawer up and over the drawer stop.

TO CLEAN

Wipe the inside and outside with warm soapy water and a damp cloth or sponge. Do not use harsh abrasives or scouring pads on the drawer.

TO REPLACE

1. Lift the front of the drawer stop and lower the stop of the drawer through the opening of the base rail.
2. Lower the front of the drawer and push back the drawer until it stops.
3. Lift up on the front of the drawer until the stop guide of the drawer clears the stop guide of the base rail. Slide the drawer into place.



STOP GUIDE



Caution: The drawer gives you space for keeping cookware and bakeware.

Plastics and flammable materials should not be kept in this drawer. Do not overload the storage drawer. If the drawer is too heavy, it may slip off the base rail when opened.

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 fix use the Consumer Service Numbers located at the back of this manual. **When making any calls have the Model No., 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 or cleaning operation.
Tiny scratches or abrasions on the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> a. Use of incorrect cleaning materials. b. Coarse particles (salt, etc.) between cookware bottom and cooking surface. c. Cookware with rough bottoms. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Use only Cooktop Cleaning Creme® b. Make sure the cooktop surface and bottom of cookware are clean before using. c. Use only flat bottomed cookware.
Metal markings on the cooktop surface (May appear as scratches).	Sliding or scraping metal utensils and cookware across cooktop surface.	Use recommended cleaning procedure to clean the cooktop surface.
Areas of discoloration on the cooktop surface.	Mineral deposits from water or food.	Use recommended cleaning procedure to clean the cooktop surface.
Dark streaks and specks on the cooktop surface.	<ul style="list-style-type: none"> a. Encrusted boilovers or grease spatters. c. Incorrect cleaning materials. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Use razor scraper and follow the directions in the cleaning section of this manual. b. Use only the Cooktop Cleaning Creme® on the cooktop surface.
Cooktop, oven and oven control will not work.	No power to range.	Check the circuit breaker or fuse. Make sure the power cord is plugged in.
Cooktop cooking zones work, but oven will not turn on.	Oven controls set incorrectly.	Check the Oven cooking section on setting the oven control correctly.
Cooktop control will not turn.	Improper operation of the control knob.	Push in while turning.
Oven temperature seems inaccurate.	Thermostat Calibration.	See the adjustments described following this section.
Oven will not unlock.	Clean cycle is not finished.	Oven must drop below the lock temperature before the door will unlock.
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none"> a. Light switch in off position. b. Oven light bulb burned out. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check switch oven light switch setting. b. Check the oven light bulb.

BEFORE CALLING FOR SERVICE *continued*

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Foods do not bake properly.	<ul style="list-style-type: none"> a. Oven is not preheated long enough. 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 thermostat calibration. h. Range and oven rack not level. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Be sure to preheat. b. Maintain uniform air space around pans and utensils; See oven cooking section. c. Keep vent clear. d. Use of foil not recommended. e. Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans. f. Is recipe tested reliable. g. Check oven temperature adjustment section. h. Check the installation for leveling.
Foods do not broil properly.	<ul style="list-style-type: none"> a. Improper rack position. b. Oven preheated. c. Improper use of foil. d. Oven door closed during broiling. e. Low voltage (208). f. Improper broiling time. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check broil pan placement; see broiling section. b. Do not preheat when broiling. c. Use broiler pan and grid supplied with range. d. Open door to broil stop position; see removable oven door. e. Use higher rack position. f. Check broiling chart in broiling section.
Oven did not clean or results were poor.	<ul style="list-style-type: none"> a. Controls were not set properly. b. Clean cycle was interrupted. c. Oven was soiled heavily. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check the self-cleaning section of this manual. b. The normal clean cycle should last 4 hours. c. Heavy spillovers should be removed before the cycle is set. You can also repeat the cycle.
Oven smokes.	<ul style="list-style-type: none"> a. Dirty oven. b. Improper use of aluminum foil. c. Broiler pan containing grease left in the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check for heavy spillover. b. Use of foil not recommended. c. Clean pan and grid after each use.
Oven emits odor.	<ul style="list-style-type: none"> a. Oven insulation may emit odor during the first few usages. b. Failure to wipe out excess soil prior to the self-clean cycle. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Put oven through self-clean cycle to speed up process of odor "wearing off." b. Wipe excess soil off before beginning self-clean cycle.

“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

BAKE

+

BROIL

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

BAKE

- 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,



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

If you think the oven is too hot,



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

START

- 4.** Press the **START** pad.

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

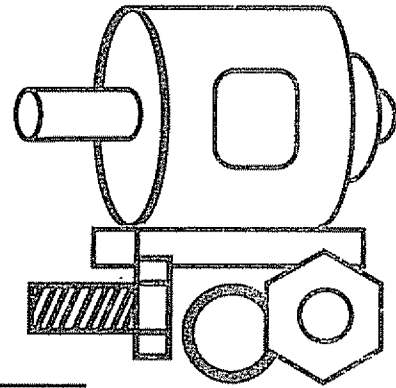
The broil and self-clean temperatures will not be affected.

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)

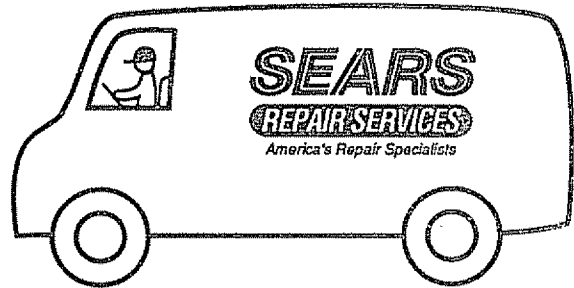


For in-home major brand repair service

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 ELECTRIC RANGE WARRANTY

Dear Customer:

Our constant efforts are directed toward making sure your new Kenmore Range 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 range.



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. 817 WA
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 Range 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 Ranges 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®

Sold by SEARS, ROEBUCK AND CO., Hoffman Estates, IL 60179

— Printed in LaFayette, Georgia —

SEARS Kenmore

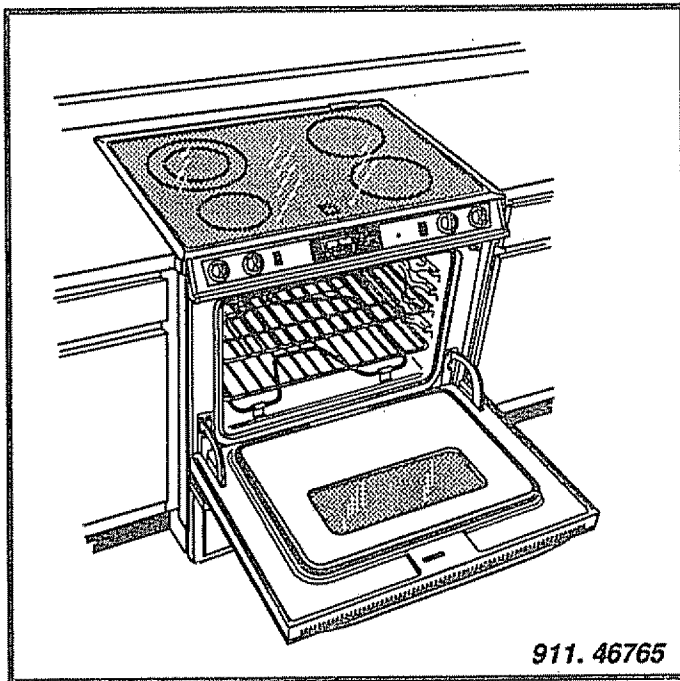
MANUAL DEL CONSUMIDOR

MODELO NO.

* 911. 46765 690
911. 46766
911. 46769

PRECAUCION:

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



ESTUFA ELECTRICA DE 30" TIPO "SLIDE-IN" CON AUTOLIMPIEZA

- 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.

229C4020P082(SR10318)

ESTUFA ELECTRICA "SLIDE-IN" CON AUTOLIMPIEZA

INDICE



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad de la estufa	3-5
Dispositivo contra volcaduras	3

PRESENTANDO A SU ESTUFA

Características de su estufa	6
Cómo sacar la cinta de empaque	6

COMO COCINAR EN LA CUBIERTA

Zonas para cocinar	8
Utensilios y woks para cocinar	8
Cómo revisar los utensilios	8
Eficiencia de los utensilios	8
Espirales radiantes	8
Ciclo de la unidad radiante	9
Cómo programar los controles	9
Zonas dobles	9
Cómo hacer conservas en casa	9

ACERCA DE SU HORNO

Funciones tradicionales del horno	10
Funciones automáticas del horno	10
Botones	10
Indicador de temperatura del horno	11
Indicador de encendido	11
Indicadores de programa	11
Indicador de tiempo	11
Indicadores de funciones del horno	11
Reloj	12
Cronómetro de la cocina	12
Tonos	13
Códigos F	13
Consejos para cocinar en el horno	14-16

Cómo Hornear	17
Cómo programar para hornear, hornear automáticamente y en forma demorada	17

Cómo asar a la parrilla	18
Reglas generales	18
Cómo programar para asar a la parrilla	18

Autolimpieza	19-20
Cómo preparar el horno	19
Sello de la puerta del horno	19
Dispositivo para enganchar la puerta	19
Paredes de la cavidad	19
Cómo programar un ciclo de autolimpieza	20
Cómo interrumpir un ciclo	20
Después del ciclo	20
Cómo programar un ciclo de limpieza demorado	20

PROGRAMAS ESPECIALES DEL CONTROL

Apagado en 12 horas	21
Selección de temperatura	21
Reloj a 12 horas, Reloj a 24 horas	21
Deactivación de los controles	22
Mantenión de temperatura	22
Cómo cambiar la velocidad de los botones con flechas	22

LIMPIEZA

Cubierta de vidrio-cerámica	23
Panel de control	23
Cacerola y parrilla para asar	24

PARTES REMOVIBLES

Parrillas del horno	20
Perillas de controles de la cubierta	25
Foco de la luz del horno	25
Puerta del horno	26
Cajón de almacenamiento	27

SERVICIO

Antes de llamar para un servicio	28, 29
Números para servicios del consumidor	31
Garantía	

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

NUMERO DE MODELO:

NUMERO DE SERIAL:

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:

DISPOSITIVO DE ESTABILIDAD



ADVERTENCIA

- Todas las estufas se pueden volcar
- Personas podrían resultar heridas
- Instale el dispositivo contra volcaduras empacado con la estufa
- Vea las instrucciones de instalación

Saque todas las partes de la bolsa de plástico pegada a la espalda de la estufa y conserve la cinta de empaque.

INSTALACION DEL DISPOSITIVO CONTRA VOLCADURAS

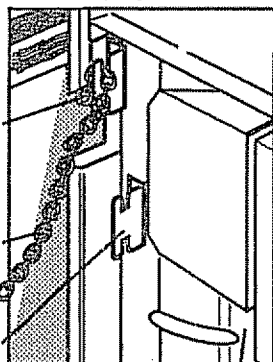
Antes de poner la estufa en el mesón, mire la ubicación del dispositivo de estabilidad en la espalda de la estufa. Para conveniencia usted puede enganchar la cadena de estabilidad en el juego de hoyos superior. Asegúrese que no exista una interferencia estructural cuando use el juego de hoyos superior.

GUARDA POSTERIOR (Algunos Modelos)

UBICACION OPCIONAL DE LA ABRAZADERA

CADENA

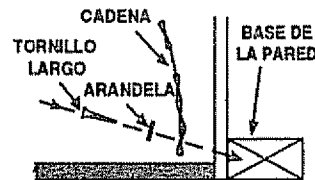
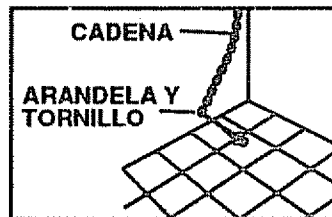
UBICACION DE FABRICA DE LA ABRAZADERA



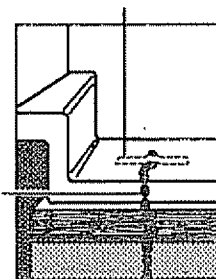
(Se muestra modelo eléctrico; Se usa lado opuesto para modelos a gas)

ESPALDA PRINCIPAL

1. Elija una ubicación donde no hayan alambres eléctricos o tubos de plomería.
2. Con el tornillo largo que se provee, ancle la cadena al suelo o a la pared.
3. Asegúrese que el tornillo entre a la base de la pared o al listón de la base de la pared por lo menos 3/4".



4. Enganche la cadena de estabilidad de manera que quede alineada con la abrazadera en la espalda de la estufa.
5. Tire la cadena para estar seguro que está bien enganchada.
6. Tome la cinta de empaque y pegue provisoriamente la punta suelta de la cadena a la parte trasera del mesón.
7. Deslice la estufa en el mesón dejando suficiente espacio atrás para enganchar la cadena a la abrazadera.
8. Meta el eslabón más cercano de la cadena en la abrazadera. Tire para estar seguro que está lo más tirante posible.
9. Deslice la estufa hacia atrás lo más posible. Es normal que quede un poco de soltura en la cadena, pero no debería ser excesiva.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD (continuación)

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.

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.

El aislante de fibra de vidrio en el horno con autolimpieza emitirá una muy pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de autolimpieza. El contacto se puede minimizar ventilando con una puerta o ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.

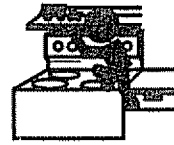
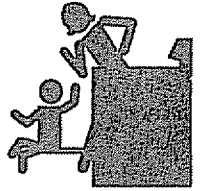


ADVERTENCIA

Para prevenir que la estufa se vuelque accidentalmente debido a un uso anormal, incluyendo una carga excesiva sobre la puerta, engánchela a la pared o al suelo instalando el dispositivo contra volcaduras que se provee. Si la estufa se mueve para limpiarla, para hacerle servicio o cualquier razón, asegúrese que el dispositivo contra volcaduras sea enganchado nuevamente cuando la estufa se coloque de vuelta en la abertura. No hacerlo podría resultar en que la estufa se vuelque o en heridas personales.

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.



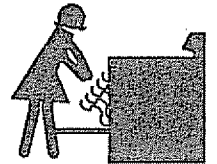
NUNCA GUARDE cosas de interés para los niños en los gabinetes sobre el estufa.

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.

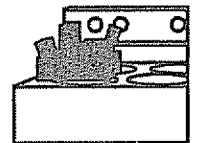
NUNCA USE su estufa para entibiar o calentar una habitación.

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



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

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.



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

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

ALGUNOS LIMPIADORES producen vapores nocivos y los paños y las esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD (continuación)

NUNCA USE ropa suelta cuando use la estufa.

NUNCA USE una toalla u otro paño abultado como agarradera 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.



SEGURIDAD EN EL USO DE LA CUBIERTA

SOLO CIERTAS clases de utensilios de vidrio o cerámica se pueden usar para cocinar en la cubierta. Asegúrese que los utensilios que elija para usar están diseñados para cocinar en la cubierta.

SIEMPRE TENGA cuidado cuando toque los elementos de la cubierta. Retendrán calor después de que la estufa se haya apagado.

NUNCA OBSTRUYA la ventilación del horno bajo el elemento derecho de atrás.

LAS OLLAS QUE SE USEN para cocinar en la cubierta deberían ser de fondo plano y lo suficientemente grandes para cubrir el área de calor que se está usando.



SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

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

DESPUES DE ASAR A LA PARRILLA, siempre saque la cacerola y la parrilla para asar del horno y límpielas. Los sobrados de grasa en la cacerola para asar podrían incendiarse la próxima vez que usted use el horno.

SIEMPRE TENGA CUIDADO cuando abra la puerta del horno. Deje que el aire caliente y el vapor escapen antes de mover los alimentos.

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

SEGURIDAD EN EL USO DE LA AUTOLIMPIEZA

LIMPIE SOLAMENTE las partes que se listan en este manual. Siga todas las instrucciones para la limpieza.

SI EL MODULO PARA LA AUTOLIMPIEZA funciona mal, apague los controles o desconecte la electricidad. Pida un servicio por un técnico especializado.

NUNCA FRIEGUE, mueva, o dañe el sello de la puerta en las estufas con autolimpieza.

NUNCA TRATE de limpiar los utensilios, ollas, partes removibles o la cacerola y la parrilla para asar en el ciclo de autolimpieza.

NO USE limpiadores para hornos - Ningún limpiador comercial se debería usar dentro o alrededor de ninguna parte del horno.



¡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 las llamas.

INCENDIO DE GRASA EN LA CUBIERTA:

Nunca levante una olla en llamas...

1. Apague los elementos de la superficie.
2. Sofoque las llamas con una tapa apretada, soda para hornear o un extintor.



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 seco, espuma o "halon".



COMO PROTEGER SU NUEVA CUBIERTA PARA COCINAR

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA PREVENIR DAÑOS A SU NUEVA CUBIERTA PARA COCINAR IRRADIANTE

- No arrastre los utensilios sobre la cubierta.
- No use una toalla o esponja para platos para limpiar la cubierta.
- No use polvos para fregar, o lanillas de plástico o de metal sobre la cubierta.
- No aplique crema para limpiar la cubierta si la superficie está caliente.
- Lea las instrucciones en la etiqueta de la botella de crema para limpiar la cubierta antes de tratar de limpiar la superficie de la cubierta.
- Después de limpiar la superficie de la cubierta, asegúrese de sacar todo el residuo de la crema que podría quedar con una toalla de papel seca.
- Para derrames grandes, ponga la perilla de control de la superficie en LO (BAJA); use una toalla de papel seca para limpiar el derrame, luego use un raspador a hoja (sujetado con una agarradera) en un ángulo de 30 grados sobre la superficie para raspar el resto del derrame de la zona para cocinar caliente.
- No cocine directamente sobre la superficie del vidrio.
- No use la superficie como tabla para cortar.



PRECAUCION: Cuando los controles de la superficie se apaguen, la luz Indicadora de Calor de la Superficie permanecerá encendida hasta que la superficie se haya enfriado hasta aproximadamente 150 grados F. La superficie de vidrio-cerámica retendrá calor después que la luz indicadora se haya apagado. Tenga cuidado hasta que la superficie de la cubierta haya tenido tiempo de enfriarse.

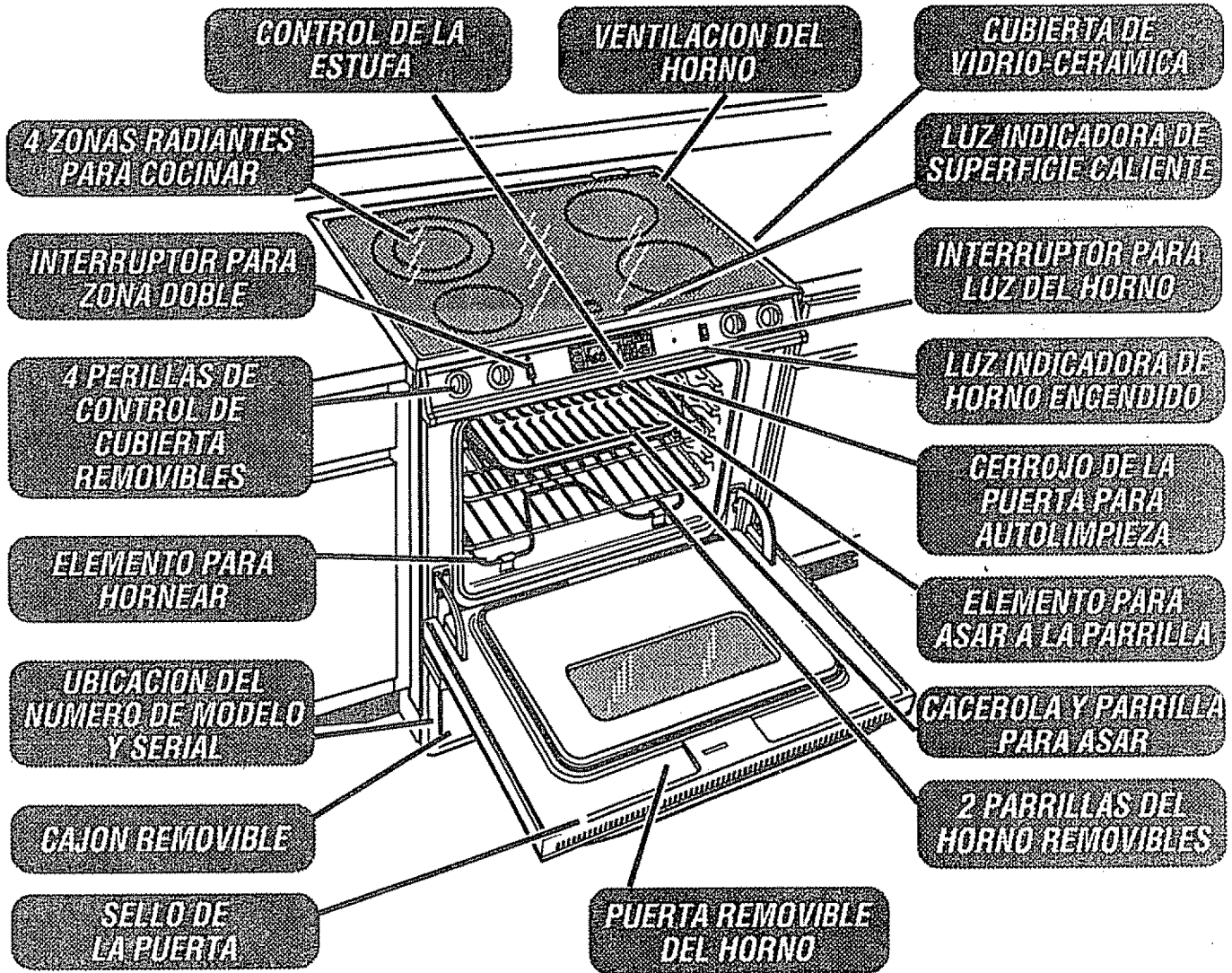
COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

Para sacar el adhesivo que queda de la cinta de empaque, use un detergente líquido normal para platos, aceite mineral o para cocinar. Con un paño suave frote el área y permita que se remoje. Enjuague y seque bien. Repita el procedimiento usando un pulidor para estufas para asegurarse que el horno no se dañe. **Esto debería hacerse antes que la estufa se encienda por primera vez. La cinta no se puede sacar una vez que el horno ha sido calentado.**

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

**Superficie de la cubierta
Manilla de la puerta
Area del panel de control
Moldura de la puerta
Area del horno**

CARACTERISTICAS DE SU NUEVA ESTUFA IRRADIANTE TIPO "SLIDE-IN" CON AUTOLIMPIEZA



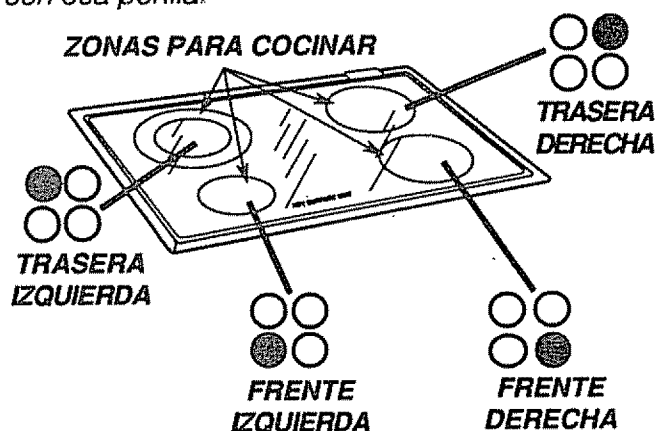
COMO COCINAR EN LA CUBIERTA PARA COCINAR IRRADIANTE

Antes de usar su nueva cubierta para cocinar radiante, límpiela con Cooktop Cleaning Creme. Esto dejará una capa protectora.



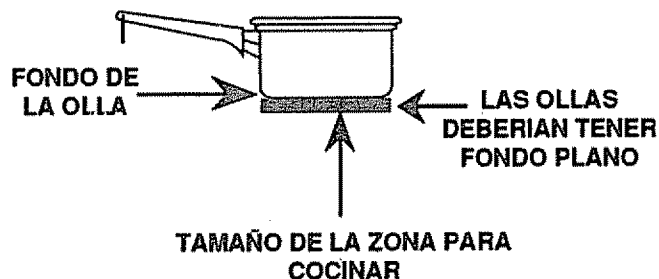
ZONAS PARA COCINAR

Las zonas para cocinar se muestran con un dibujo sobre el vidrio. La señal cerca de cada perilla de control le muestra cuál zona radiante se enciende con esa perilla.



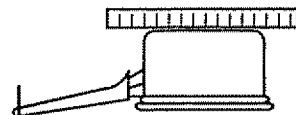
UTENSILIOS Y WOKS PARA COCINAR

Use ollas y woks que tengan fondo plano. El tamaño de los utensilios deberían ser del mismo tamaño que la zona que se está usando para cocinar.



COMO REVISAR LOS UTENSILIOS

Si usted no sabe si sus utensilios tienen fondo plano, haga esta prueba. Invierta la olla sobre la cubierta, coloque una regla sobre la superficie de la olla. El fondo de la olla y el filo de la regla deberían coincidir uno contra el otro a través de todo el largo. Haga girar la regla 360 grados, revisando mientras la da vuelta cualquier espacio que podría existir entre las dos superficies.



EFICIENCIA DE LOS UTENSILIOS

Acero inoxidable: Altamente recomendado para uso con su nueva cubierta para cocinar. Especialmente bueno con un fondo de tipo doble.

Aluminio: Se recomienda los utensilios de aluminio pesado.

Hierro forjado: Tiene un eficiencia pobre y podría rayar la superficie de la cubierta.

Fondo de cobre: Tiene buena eficiencia, pero podría dejar un residuo sobre la superficie de la cubierta.

Utensilios de vidrio-cerámica y piedra: Podrían rayar la superficie de la cubierta.

ESPIRALES IRRADIANTES

Cuando las perillas están encendidas, los espirales bajo el vidrio irradian calor a través del vidrio hacia el utensilio para cocinar. Tomará varios minutos para que los espirales se calienten, a medida que lo hacen se puede ver una irradiación roja sobre la superficie de la cubierta para cocinar.

COMO COCINAR EN LA CUBIERTA continuación

CICLO DE LA UNIDAD IRRADIANTE

Los limitadores de temperatura de las zonas para cocinar proveen una protección para su curva cubierta. Los limitadores encenderán y apagarán los espirales irradiantes mientras cocine o haga conservas. Este procedimiento ayuda a mantener una temperatura constante sin permitir que las zonas para cocinar se sobrecalienten.

POSICION DE LOS CONTROLES

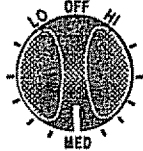
HI

Se usa para comienzos rápidos, tal como para hervir agua.



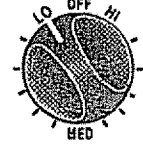
MED

Se usa para hervir y freír.

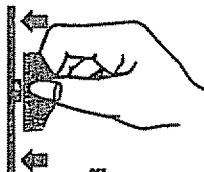


LO

Se usa para comidas al vapor o para mantener los alimentos a temperaturas para ser servidos.



1. Empuje para hacer girar la perilla.

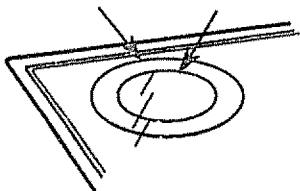


2. Coloque entre las marcas para el calor deseado.



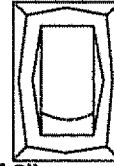
El elemento trasero izquierdo tiene dos zonas para cocinar:

ZONA DE 9" PARA UTENSILIOS GRANDES ZONA DE 6" PARA UTENSILIOS PEQUEÑOS



- Para usar el área para cocinar grande de 9", empuje y haga girar la perilla de control a la posición deseada y empuje la parte de arriba del interruptor que está al lado de la perilla.

ZONA DE 9" ☉



ZONA DE 6" ○

- Para usar el área para cocinar pequeña de 6", empuje y haga girar la perilla de control a la posición deseada y empuje la parte de abajo del interruptor.

CONSEJOS PARA HACER CONSERVAS

Se pueden hacer conservas a baño maría o con ollas a presión, o con ollas de diámetro grande que se extiendan más de 1" de la orilla del quemador. Esto se puede hacer porque la temperatura que se necesita para hervir el agua no daña las superficies que rodean a los quemadores. **Si embargo, no use utensilios o freidoras de diámetro grande para otro propósito que no sea hervir agua.**

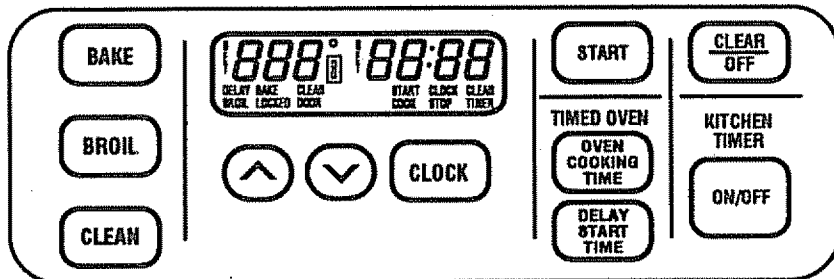
OBSERVE LOS SIGUIENTES PUNTOS CUANDO HAGA CONSERVAS

1. Asegúrese que la olla esté centrada sobre el quemador.
2. Asegúrese que la olla sea de fondo plano.



3. Use recetas y procedimientos de buenas fuentes. Estas se encuentran disponibles de fabricantes tales como Ball and Kerr y el Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura.
4. Tenga cuidado cuando haga conservas, para prevenir quemaduras a causa de vapor o calor.

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.

LIMPIEZA— Limpia el área interior del horno por usted. Cuando el ciclo termina, el horno se apagará automáticamente.

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 O LIMPIEZA DEMORADA— Seleccione hornear o limpiar. Programe la cantidad de tiempo en que desea cocinar la comida o limpiar el horno. 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, tiempo de limpieza, hora de comienzo demorado y el tiempo programado, la temperatura en el Cronómetro de la Cocina.



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.



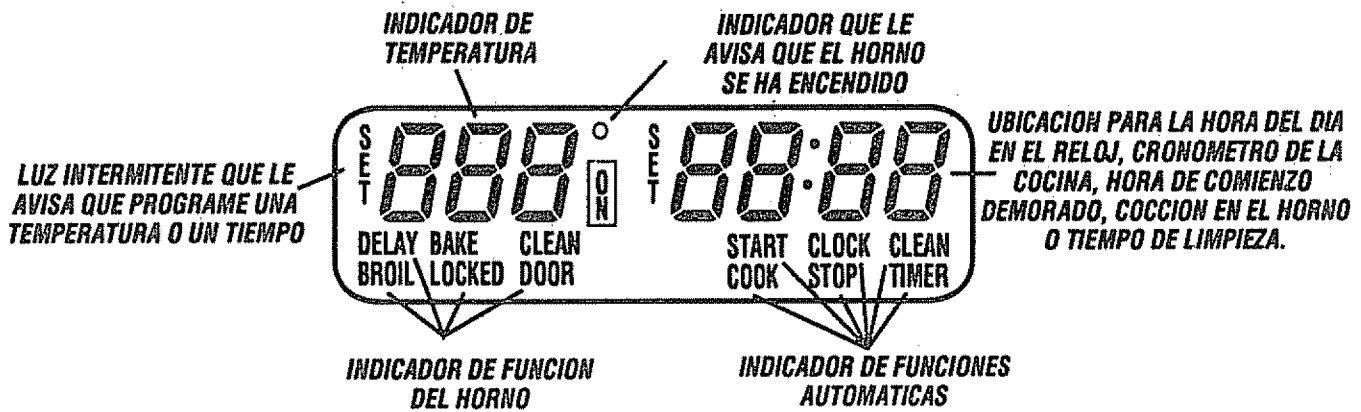
El botón **DELAY START TIME** se usa para programar la hora del día en la cual desea que el horno se encienda para empezar a cocinar o limpiar.



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.**

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

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** — “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 con 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, hora de limpieza o la hora programada en el cronómetro de la cocina.

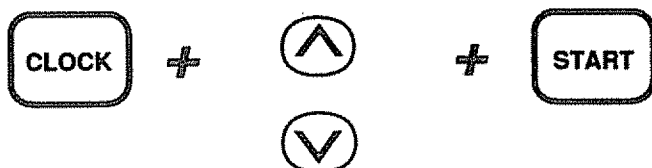
Muestra un código para recordar — “PUSH START” - Si el indicador de la hora del horno pestaña las palabras “PUSH START”, entonces usted tiene que empujar el botón **START** para activar su programa.

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

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, cuando la electricidad vuelva, 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.

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. (El   botones numca tono.)

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

TONO DE ATENCION

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

Unos ejemplos serían:

- a. Programar un ciclo de limpieza y la puerta del horno no está bien cerrada.
- b. Programar una función y no empuje el botón **START**.
- c. 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 **"F-1"** 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. Dígale al técnico qué código estaba pestañeando.

CONSEJOS PARA COCINAR EN EL HORNO

OLOR U OLOR FUERTE

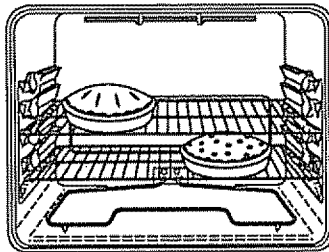
Es normal sentir un poco de olor cuando use su horno por primera vez. Esto es causado por el calentamiento de las partes nuevas y del aislante.

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.



VENTILACION DEL HORNO

La ventilación del horno está ubicada bajo el elemento trasero derecho. 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.**

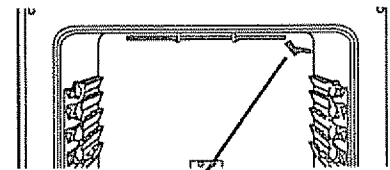


PRECALENTAMIENTO

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 se hornean.

CONSEJOS PARA COCINAR EN EL HORNO continuación

FUNCIONAMIENTO DEL VENTILADOR

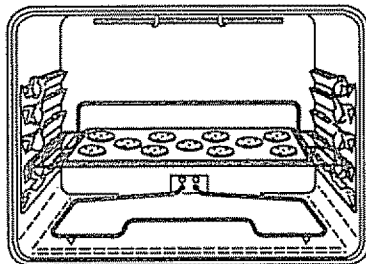
Durante cualquier operación del horno usted podría oír un ruido de ventilador. Esto es el ventilador interno para enfriar y prevenir que todas las partes eléctricas se recalienten. No es poco común que el ventilador siga corriendo incluso después que el horno se haya apagado.

UTENSILIOS

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

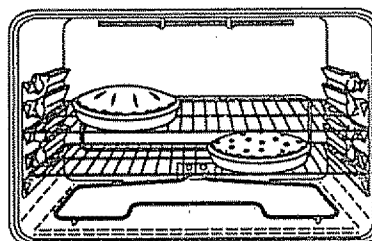
La zona de temperatura baja de su horno (entre 170° y 200°F) está disponible para mantener los alimentos tibios. Sin embargo, los alimentos que se mantengan a esta temperatura por más de 2 horas se podrían echar a perder.

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

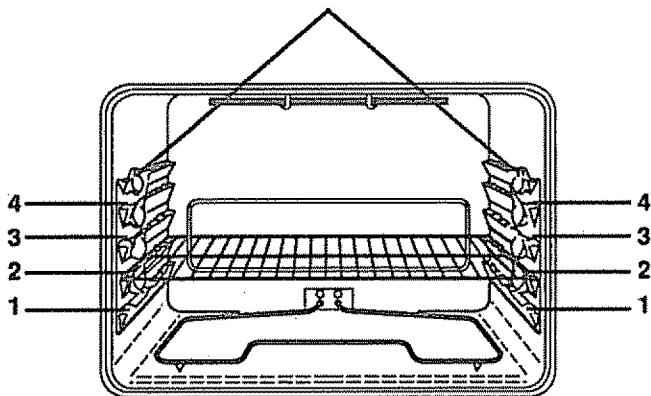
PARRILLAS DEL HORNO

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 una indentación 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-Hágalos Usted Mismo en la parte de atrás de este manual para hacer los ajustes si cree que su horno está funcionando demasiado caliente o frío para su preferencia.

COMO HORNEAR

COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR



1. Empuje el botón **BAKE**.



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



3. Empuje el botón **START**.

COMO HORNEAR EN FORMA AUTOMATICA

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



1. Empuje el botón **BAKE**.



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



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



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.



5. Empuje el botón **START**.

COMO HORNEAR EN FORMA DEMORADA

Para programar que el horno comience en forma demorada, cocine por un tiempo determinado y se apague automáticamente:



1. Empuje el botón **BAKE**.



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



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



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.



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



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.



7. Press the **START** pad.

Estas operaciones del horno se pueden usar para asar.

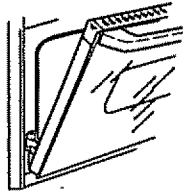
El horno se apagará al término del tiempo para cocinar a menos que el programa para mantención de temperatura se haya activado.

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.

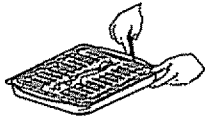


No es necesario precalentar el horno cuando ase a la parrilla. Use la cacerola y la parrilla para asar que viene con su estufa. Ambas están diseñadas para drenar adecuadamente la grasa y los líquidos.



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.

ALIMENTO	POSICION DE PARRILLA	TIEMPO TOTAL (minutos)
Blatoc 1" de grueso	3	21-23
Tortas de carne molida-1" de grueso	3	16-18
Chuletas de cerdo-1/2" de grueso	3	27-29
Pescado (filetes)	3	11-13
Pollo (presas)	2	45-55

COMO ASAR A LA PARRILLA

BROIL

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

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

START

2. Empuje el botón **START**.

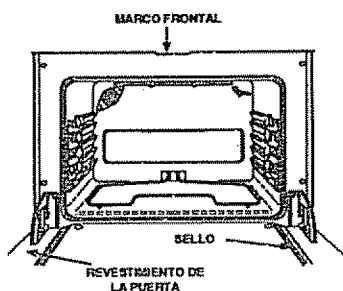
CLEAR OFF

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

EL CICLO DE AUTOLIMPIEZA

COMO PREPARAR SU HORNO PARA UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

1. Saque la cacerola y la parrilla para asar, la parrilla del horno, utensilios, y cualquier papel de aluminio que podría quedar en el horno.
2. La suciedad en el frente del marco, 1" dentro del horno, y alrededor del sello de la puerta del horno tendrá que ser limpiada a mano.



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

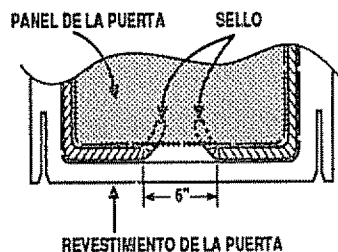
3. Limpie cualquier derrame pesado del fondo del horno.
4. No limpie el sello de la puerta del horno. El material de fibra de vidrio de la puerta del horno no soporta la abrasión. Es esencial que el sello permanezca intacto. Si nota que se está gastando, trizando, o saliendo de la puerta, debería ser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

SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO

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

Esto permite la circulación adecuada del aire. Es normal que su horno dé la apariencia de no tener un buen sello sobre el horno. Esto se debe al sello.

La ubicación del sello sobre la puerta del horno mantiene la puerta sellada y previene cualquier pérdida de calor.



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

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

Siempre asegúrese que la luz del horno esté apagada durante el ciclo de autolimpieza para alargar la vida del foco.

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

DISPOSITIVO PARA ENGANCHAR LA PUERTA

- Cuando la puerta se enganche, **LOCKED DOOR** aparecerá en el dial. La temperatura tendrá que caer más abajo de la temperatura de enganche antes que la puerta pueda ser abierta. La palabra **LOCKED DOOR** desaparecerá del dial.
- Si **LOCK DOOR** pestañea en el dial, la puerta no está enganchada completamente, simplemente empuje la puerta.

PAREDES DEL HORNO

Limpie solamente para retocarlas entre ciclos de limpieza. Use detergentes líquidos para platos, agua tibia, o lanillas de acero con jabón. Enjuague bien después de limpiar y seque.

NUNCA USE LIMPIADORES PARA HORNOS DENTRO O ALREDEDOR DE CUALQUIER PARTE DEL HORNO.

Quando limpie, asegúrese de no doblar o mover el sensor de la temperatura ubicado en la pared trasera del horno.

CICLO DE AUTOLIMPIEZA continuación

COMO PROGRAMAR UN CICLO DE LIMPIEZA

El Ciclo de Limpieza está programado para 4 horas, pero usted podría cambiar esto desde 3 horas si el horno está levemente sucio a 5 horas si el horno está muy sucio.



1. Empuje el botón **CLEAN**.
Mostrará 4 horas en el dial.



2. Empuje el botón con las flechas **UP** o **DOWN** para la Hora y los Minutos para seleccionar la cantidad de tiempo que usted desee que dure el ciclo.



3. Empuje el botón **START**.

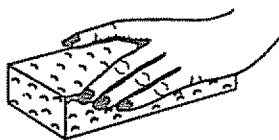
COMO DETENER UN CICLO DE LIMPIEZA



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

DESPUES DEL CICLO

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



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

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

COMO EMPEZAR UN CICLO DEMORADO



1. Empuje el botón **CLEAN**.



2. Empuje los botones con las flechas **UP** o **DOWN** para la Hora y los Minutos, para seleccionar la cantidad de tiempo que quiere usar para el ciclo.



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



4. Empuje los botones con las flechas **UP** o **DOWN** para la Hora y los Minutos, para seleccionar la hora en la cual usted desea que el ciclo comience.



5. Empuje el botón **START**.

COMO SELECCIONAR PROGRAMAS ESPECIALES DEL CONTROL

Su nuevo control a botones tiene características adicionales que usted podría usar. Después de hacer su selección, si usted desea cambiar el programa, siga los pasos hasta que el dial muestre su selección.

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.

1. Empuje y sujete, **at the same time**, los botones **BAKE** y **BROIL** para 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** para 3 segundos, hasta que el dial muestre **SF**.
2. (a) Empuje el botón **CLOCK**. El dial mostrará **12hr**. Si ésta es su selección, empuje el botón **START**.

o

(b) Empuje el botón **CLOCK** nuevamente. El dial mostrará **24hr**. Ejemplo: 5:00 en el reloj de 12 horas leerá 17:00 en el reloj de 24 horas. Empuje el botón **START**.

or

(c) Empuje el botón **CLOCK** nuevamente. El dial ahora mostrará **OFF**. Si ésta es su selección, empuje el botón **START**. La hora no se mostrará en el dial. (El Delay Start Time no operará.)

COMO SELECCIONAR PROGRAMAS ESPECIALES continuación

CONTROL DE CIERRE

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

1. Empuje y sujete, **a la misma vez** para 3 segundos, el botón **BAKE** y **BROIL**, hasta que el dial muestre **SF**.
2. (a) Empuje el botón **CLEAN**. El dial muestra **LOC OFF** (cierre inactivo).
(b) Empuje el botón **CLEAN** nuevamente. El dial mostrará **LOC ON** (cierre activado).
3. Empuje el botón **START**.

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

Cuando este programa esté activado, el control sonará y el dial mostrará **LOC**, si se empuja un botón. Los botones Clock, Timer o Oven Light no afectan.

MANTENCIÓN 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.
○
Empuje el botón con la flecha **DOWN** para disminuir la velocidad hasta el número 1.
4. Empuje el botón **START**.

LIMPIEZA

COMO LIMPIAR LA CUBIERTA DE VIDRIO-CERAMICA

La limpieza de la cubierta de vidrio-cerámica es diferente a la limpieza de la cubierta de porcelana común. Para mantener y proteger la cubierta de vidrio-cerámica siga estos pasos básicos.

LIMPIEZA DIARIA

Use solamente Cook Top Cleaning Creme sobre vidrio-cerámica.

Para suciedad normal, liviana:

1. Usando una toalla húmeda, frote varias gotas de crema sobre el área sucia. Límpiela hasta que toda la suciedad y la crema sean removidas.
2. Limpie la superficie con crema después de cada vez que cocine. La limpieza frecuente es esencial para prevenir rayaduras y abrasiones.

Para suciedad pesada, quemada:

1. Aplique unas gotas de crema en el área sucia cuando esté fría.
2. Usando una toalla de papel húmeda, frote la crema sobre el área con la suciedad quemada.
3. Sujetando un raspador en un ángulo de 30 grados sobre la superficie de cerámica, cuidadosamente raspe el resto de la suciedad.
4. Si queda algo de suciedad, repita los pasos que se listan arriba. Para protección adicional después que la suciedad haya sido removida, pula toda la superficie con crema.



IMPORTANTE: El uso de un raspador no dañará la superficie si se mantiene un ángulo de 30 grados. No use una hoja para afeitarse que esté gastada o mellada sobre la cubierta. Guarde el raspador a hoja fuera del alcance de los niños.

CUIDADO ESPECIAL

Los derrames de azúcares (tales como jaleas, chocolate, y jarabes) o el plástico derretido puede causar hoyos en la cubierta a menos que el derrame se saque mientras todavía esté caliente. Se debe usar un cuidado especial cuando se limpian sustancias calientes.

Siga estas instrucciones cuidadosamente y limpie la suciedad mientras el derrame esté caliente

1. Apague la zona para cocinar afectada por el derrame. Saque los utensilios.
2. Usando un guante para horno, sujete el raspador en un ángulo de 30 grados sobre la cubierta y raspe el derrame caliente hacia un área fría fuera de la zona para cocinar.
3. Con el derrame en un área fría, use una toalla de papel seca para remover cualquier exceso de suciedad. Cualquier suciedad que quede debería dejarse hasta que la superficie se enfríe. No continúe usando el área para cocinar sucia hasta que todo el derrame haya sido removido. Siga los pasos bajo Suciedad Pesada para continuar el proceso de limpieza.

INFORMACION GENERAL

A medida que la crema limpia, deja una capa protectora que ayuda a prevenir la acumulación de depósitos minerales (manchas de agua) y hará la limpieza futura más fácil. El detergente para los platos elimina la capa protectora y no debería ser usado.

LIMPIEZA continuación

MAS ACERCA DE LA LIMPIEZA DE LA CUBIERTA DE VIDRIO-CERAMICA

PRECAUCIONES

- La mayoría de los limpiadores contienen amoníaco, químicos y abrasivos que dañan la superficie de su cubierta. Use solamente Cooktop Cleaning Creme para una limpieza adecuada y para la protección de su superficie de cerámica.
- Si usted arrastra ollas de aluminio o cobre sobre la superficie de la cubierta, podrían dejar marcas de metal en forma de rayas. Use el raspador y la crema para la superficie para sacar estas marcas. Si no saca este residuo inmediatamente, podría producir marcas permanentes.
- Si las ollas enchapadas con una capa delgada de aluminio, cobre o esmalte hierven cuando están secas, se podrían pegar a la superficie de la cubierta. Esta descoloración negra debería ser sacada inmediatamente o podría ser permanente.
- El uso de un limpiador para vidrios podría dejar una capa iridescente sobre la cubierta. La crema para limpiar sacará esta capa.
- Las manchas de agua (depósitos minerales) son removibles usando y vinagre blanco a toda fuerza.
- No use un raspador con una hoja gastada o mellada sobre la cubierta.
- No use limpiadores abrasivos o lanillas abrasivas sobre la cubierta.
- Se puede usar lanillas de plástico tal como Doble.

Para ordenar Cooktop Cleaning Creme adicional, llame a su Centro de Servicio o tienda Sears más cercana, pida el (Stock No. 40079).

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).

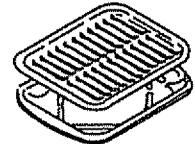
PARA LIMPIAR:

Limpie con agua tibia con jabón. Enjuague y seque bien.

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:

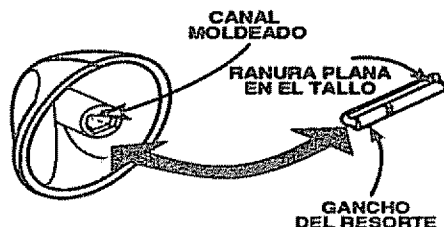
Permita que la cacerola se remoje. Ponga detergente para platos sobre la parrilla y cubra con un paño o una toalla húmeda por un rato. Friegue a medida que sea necesario. Lave, enjuague, y seque bien. Usted también podría poner la cacerola y la parrilla en la lavadora de platos.

PARTES REMOVIBLES

PERILLAS DE CONTROL DE LA SUPERFICIE

QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR:

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño suave



COMO SACAR

1. Asegúrese que la perilla esté en posición de apagado.
2. Tire derecho hacia afuera del tallo.

Usando un pedazo de cuerda podría facilitar el sacado de la perilla. Ponga la cuerda debajo y alrededor de la perilla, y tire derecho hacia afuera.

PARA LIMPIAR

Lave bien la perilla con agua con jabón. Seque completamente con un paño suave. **No permita que la perilla se remoje.**

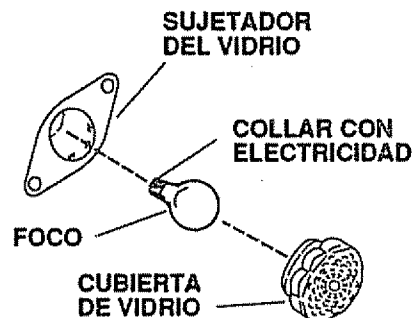
PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

1. Mire la parte trasera de la perilla. El canal moldeado de la perilla está diseñado para quedar perfectamente ajustado en el tallo de la perilla.
2. Coloque el canal moldeado en línea con la ranura plana en el tallo de la perilla.
3. Empuje la perilla hasta lo más atrás posible.

COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ DEL HORNO



PRECAUCION: Asegúrese que el interruptor de la luz del horno esté en posición de apagado. No toque un foco caliente con las manos o con un paño mojado, espere hasta que el foco esté frío y use un paño seco. Nunca toque el collar de un foco que tenga electricidad. Si está reemplazando un foco quemado, asegúrese que la electricidad está desconectada.



PARA REEMPLAZAR

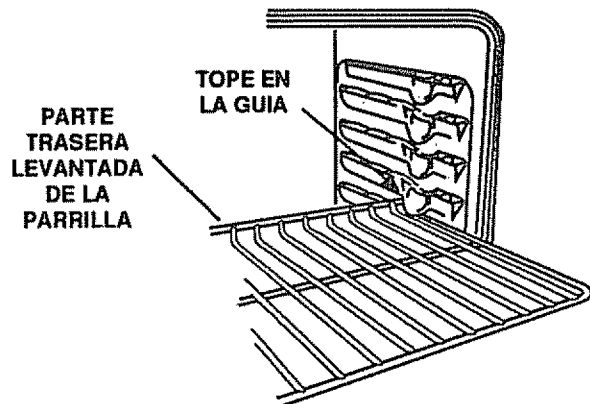
1. Desatornille el vidrio y saque la cubierta de vidrio.
2. Desatornille el foco.
3. Reemplace el foco con un foco para hornos de 40 watts de 3 1/2" de longitud.
4. Coloque nuevamente la cubierta.

PARTES REMOVIBLES continuación

PARRILLAS REMOVIBLES DEL HORNO

QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR:

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Lanas para fregar o lanilla de acero con jabón



COMO SACAR

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

PARA LIMPIAR

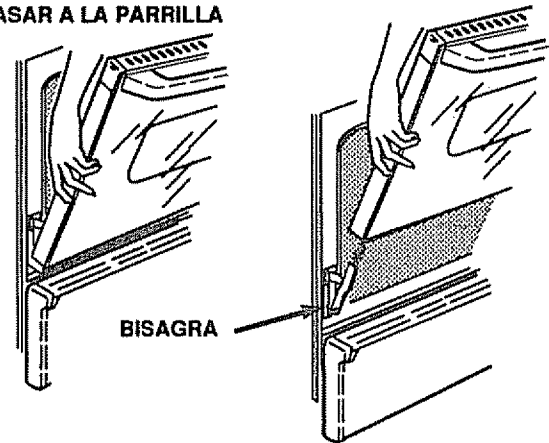
Limpie con agua tibia y detergente. Para sacar manchas duras, friegue levemente con lana para fregar o con una lanilla de acero con jabón. Enjuague bien.

PARA COLOCAR NUEVAMENTE

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

PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

POSICION DE TOPE PARA ASAR A LA PARRILLA



PARA SACAR

1. Abra la puerta hasta la posición para asar a la parrilla.
2. Tome la puerta de cada lado, levántela y sáquela de las bisagras. **NO LEVANTE LA PUERTA DE LA MANILLA.**



PRECAUCION: Cuando la puerta se saca y los brazos de las bisagras están en la posición de tope para asar a la parrilla, como precaución cubra los brazos de las bisagras con toallas o con un rollo de toallas vacío. No pase a llevar o trate de mover los brazos de las bisagras mientras esté trabajando en el área del horno, se podrían devolver violentamente y causarle heridas en las manos o dañar el acabado de porcelana en el frente del marco.

PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

1. Asegúrese que los brazos de las bisagras están en la posición de tope para asar a la parrilla.
2. Levante la puerta de ambos lados.
3. Coloque en línea las ranuras en la orilla del fondo del horno con los brazos de las bisagras.
4. Deslice la puerta hacia abajo sobre los brazos de las bisagras lo más posible.
5. Cierre la puerta.

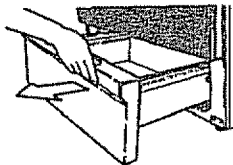
PARTES REMOVIBLES continuación

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO REMOVIBLE

MATERIALES DE LIMPIEZA

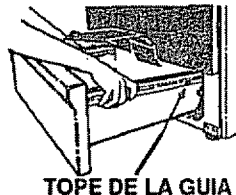
- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño húmedo

COMO SACAR:



1. Tire el cajón hacia afuera hasta que se detenga.

2. Levante el frente del cajón hasta que el tope de la guía del cajón pase por encima del tope de la guía sobre el riel de la base.



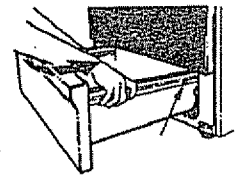
3. Levante el cajón por sobre los topes.

PARA LIMPIAR

Limpie por dentro y fuera del cajón con agua tibia con jabón y un paño o esponja húmeda. No use abrasivos fuertes o lanas para fregar sobre el cajón.

COMO COLOCAR NUEVAMENTE

1. Levante el frente del tope del cajón y bájelo a través de la base del riel.
2. Baje el frente del cajón y empuje el cajón hacia atrás hasta que se detenga.



STOP GUIDE

3. Levante el frente del cajón hasta que el tope de la guía del cajón pase por encima de la guía en el riel de la base. Deslice el cajón hacia su lugar.



PRECAUCION: El cajón le ofrece espacio para guardar utensilios para cocinar y hornear.

Los materiales de plástico no se deberían guardar en este cajón. No sobrecargue el cajón. Si el cajón está demasiado pesado, se podría salir del riel de la base cuando lo abra.

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.
La puerta del horno no se desengancha.	El ciclo de limpieza no ha terminado.	La temperatura del horno debe caer a menos de la temperatura de enganche antes que se pueda abrir la puerta.
El horno no se limpió o los resultados fueron malos.	<ul style="list-style-type: none"> a. Los controles no se pusieron bien. b. El ciclo de limpieza fue interrumpido. c. El horno estaba demasiado sucio. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Lea la sección de autolimpieza de este manual. b. El ciclo de limpieza normal debería ser de 4 horas y 20 minutos. c. Los derrames grandes se deberían limpiar antes de programar un ciclo. Usted también podría repetir el ciclo.
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.
El horno emite un olor.	<ul style="list-style-type: none"> a. El aislante del horno podría emitir un olor durante los primeros usos. b. No limpiar el exceso de suciedad antes del ciclo de autolimpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Ponga el horno en un ciclo de autolimpieza para acelerar el proceso de eliminar el olor. b. Limpie el exceso de suciedad antes de comenzar un ciclo de autolimpieza.

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

BAKE

+

BROIL

BAKE



START

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.

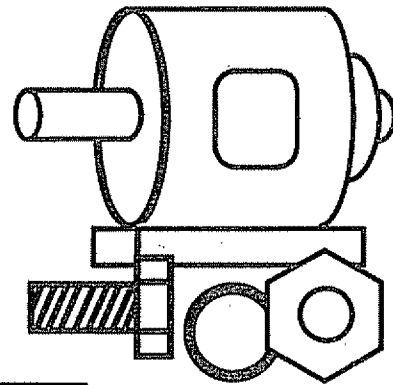
4. Empuje el botón **START**.

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.

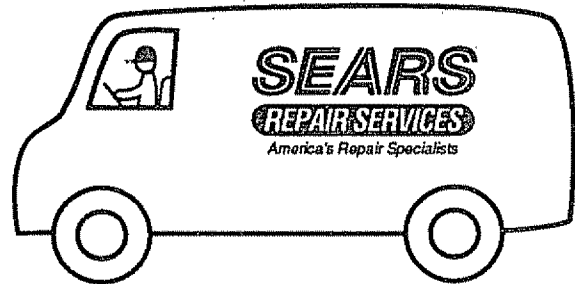
Para partes de reparaciones o de
reemplazo que necesita
Llame de 7 am - 7 pm, 7 días a la semana

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



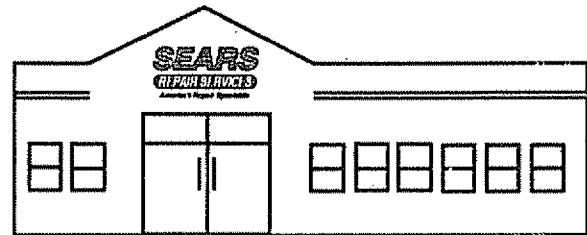
Para reparaciones y servicio de marcas
mayores en su casa
Llame 24 horas al día, 7 días a la semana

1-800-4-REPAIR
(1-800-473-7247)



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
Mantencion 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 DE LA ESTUFA ELECTRICA KENMORE

Estimado cliente:
Nuestros esfuerzos constantes están dirigidos a asegurar que su nueva Estufa 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 estufa.



Papel reciclado

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.

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 Estufa 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 estufas 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 estufas.

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

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., Hoffman Estates, IL 60179