

## CONTENTS

### SAFETY

1-4

### TO START THINGS COOKING

Removal of Packaging Tape	4
Features of Your Oven	5
Oven Controls	6-13
Clock	7
Timer	7
Oven Cooking Tips	8, 9
To Bake	9, 10
Broiling	11

### CLEANING TIPS

Self-Clean Cycle	12-13
Cleaning Tips	14

### REMOVABLE PARTS

15

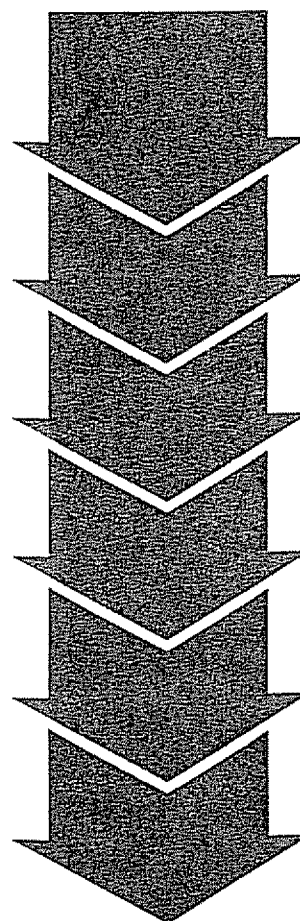
### SERVICE

Before Calling for Service	16
Thermostat Adjustments	17

### WARRANTY

MODELS 40429  
40425

# SEARS Kenmore



## USE • CARE • SAFETY MANUAL



229C4020P016-2 SR10250

IMPORTANT  
IMPORTANT  
IMPORTANT  
IMPORTANT  
IMPORTANT

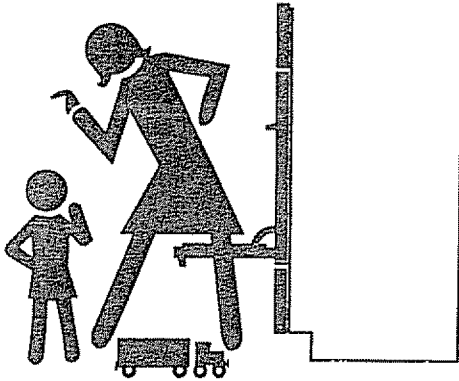
# IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR YOUR SAFETY

---

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

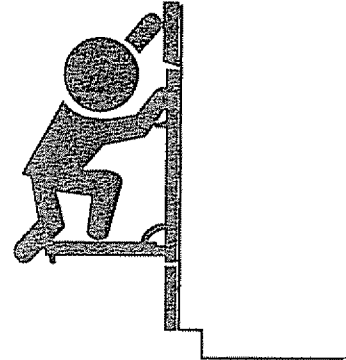
Read all instructions before using this appliance. When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

---



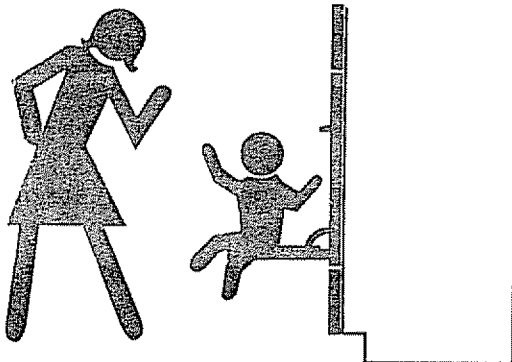
**Teach children not to play with oven knobs or any other part of the oven.**

**Never leave children alone or unattended where an oven is in use.**

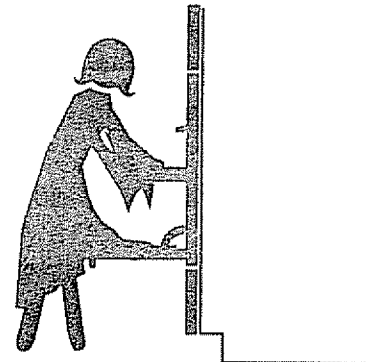


**Never store things children might want above an oven.**

**Never let anyone climb, sit or stand on the open door or any other part of the oven.**




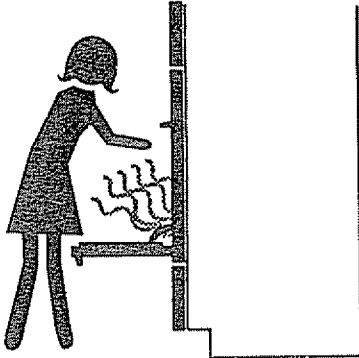
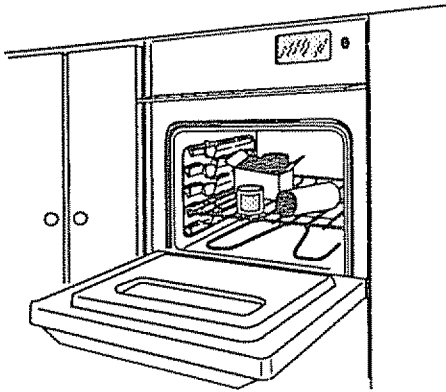
**Never leave the oven door open when you are not watching the oven.**



**Never wear loose clothing when using your oven. Such clothing could catch fire.**

IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT

To insure safety for yourself and your home, please read your Owner's Manual carefully. Keep it handy for quick easy reference. Pay close attention to the safety sections of your manual. You can recognize the safety sections by looking for the  symbol or the word "Safety".

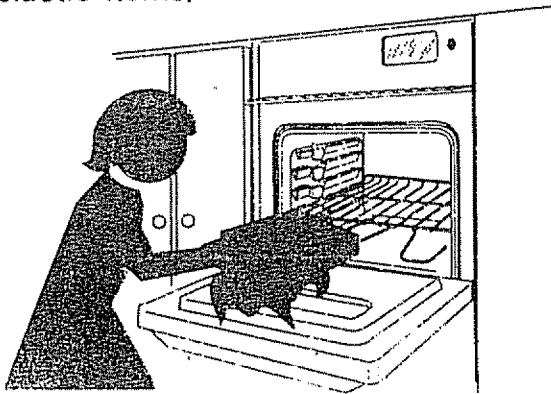


**Always** keep the oven area clear and free from things that will burn.

**CAUTION:**

**Never** store things in an oven. These things may catch fire and plastic items, could melt.

**Never** use your oven for warming or heating a room. You could be burned or seriously injured. Such misuse could also cause damage to the oven.



**Never** use a towel or other bulky cloth as a potholder. Such cloths could catch fire on a hot element.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## BASIC SAFETY PRECAUTIONS

Keep this book for later use.

Be sure your oven is installed and grounded properly by a qualified technician.

Always use dry potholders when removing pans from the oven. Moist or damp potholders can cause steam burns.

Always follow cleaning instructions in this book.

Always keep the oven clean. Food and grease are easy to ignite. Clean the oven and vents regularly.

Clean Only Parts Listed In Manual.

**CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above the oven. Children climbing to reach items could be seriously injured.

Always keep combustible wall coverings, curtains, or drapes a safe distance away from your oven.

Always keep dish towels, dish cloths, potholders and other linens a safe distance away from your oven. Never store such items in your oven.

Always keep the appliance area clear and free from things that will burn (gasoline and other flammable vapors and liquids).

Never try to repair or replace any part of the oven unless instructions are given in this book. All other work should be done by a skilled technician.

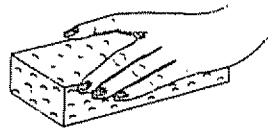
Never heat unopened food containers. Pressure buildup may make container burst and cause injury.

Never leave jars or cans of fat or drippings in or near the oven. Never let grease build up in your oven. You can keep grease fires from starting if you clean up grease and spills after each oven use.

Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat has cooled.

Never touch the heating elements or interior surfaces of the oven. They may be hot even though they appear dark in color.

Always keep wooden utensils, plastic utensils or canned food a safe distance away from your oven.



Some cleaners produce noxious fumes and wet cloths or sponges could cause steam burns if used on a hot surface.

### NOTE:

Be sure the oven is securely installed in a cabinet that is firmly attached to the house structure. Weight on the oven door could potentially cause the oven to tip and result in injury. Never allow anyone to climb, sit, stand or hang on the oven door.

## OVEN SAFETY

Place oven racks in desired position while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

After broiling, always take the broiler pan out of the oven and clean it. Leftover grease in the broiler pan can catch on fire the next time you use the pan.

Always use care when opening oven door. Let hot air and steam escape before moving food.

Never use aluminum foil to line oven bottoms. Improper use of foil could start a fire.

## SELF-CLEAN SAFETY

If the self-cleaning mode malfunctions, turn off and disconnect the power supply. Have serviced by a qualified technician.

Always remove broiler pan and other utensils from the oven before a self-clean cycle.

Never rub, move, or damage the door gasket on self-cleaning ranges. The gasket is essential for a good seal.

Never try to clean utensils, cookware or removable parts of your oven during a self-clean cycle.

**Do Not Use Oven Cleaners** — No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

# SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

## READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

Should you ever need it, you will not have time for reading.

Be sure everyone in your home knows what to do in case of fire.

Never use water on a grease fire - it will only spread the flames.

### OVEN FIRE —

#### DO NOT TRY TO MOVE THE PAN!



1. Close 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.

## IMPORTANT SAFETY NOTICE

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

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

### REMOVAL OF PACKAGING TAPE:

To remove adhesive left from packing tape and ensure you do not damage the finish of your new appliance, use an application of household liquid dish washing detergent, mineral oil, or cooking oil. Apply with soft cloth and allow to soak. Wipe with soft cloth. **DO NOT** use plastic pad or equivalent. Wipe dry and then apply an appliance polish to thoroughly clean and protect the surface. This procedure is also safe for the face of microwave doors and other plastic parts.

**NOTE:** The plastic tape must be removed from chrome trim on oven parts. It **CANNOT** be removed if baked on.

### WHERE CAN YOU LOOK FOR PACKAGING TAPE?

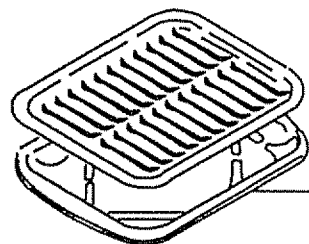
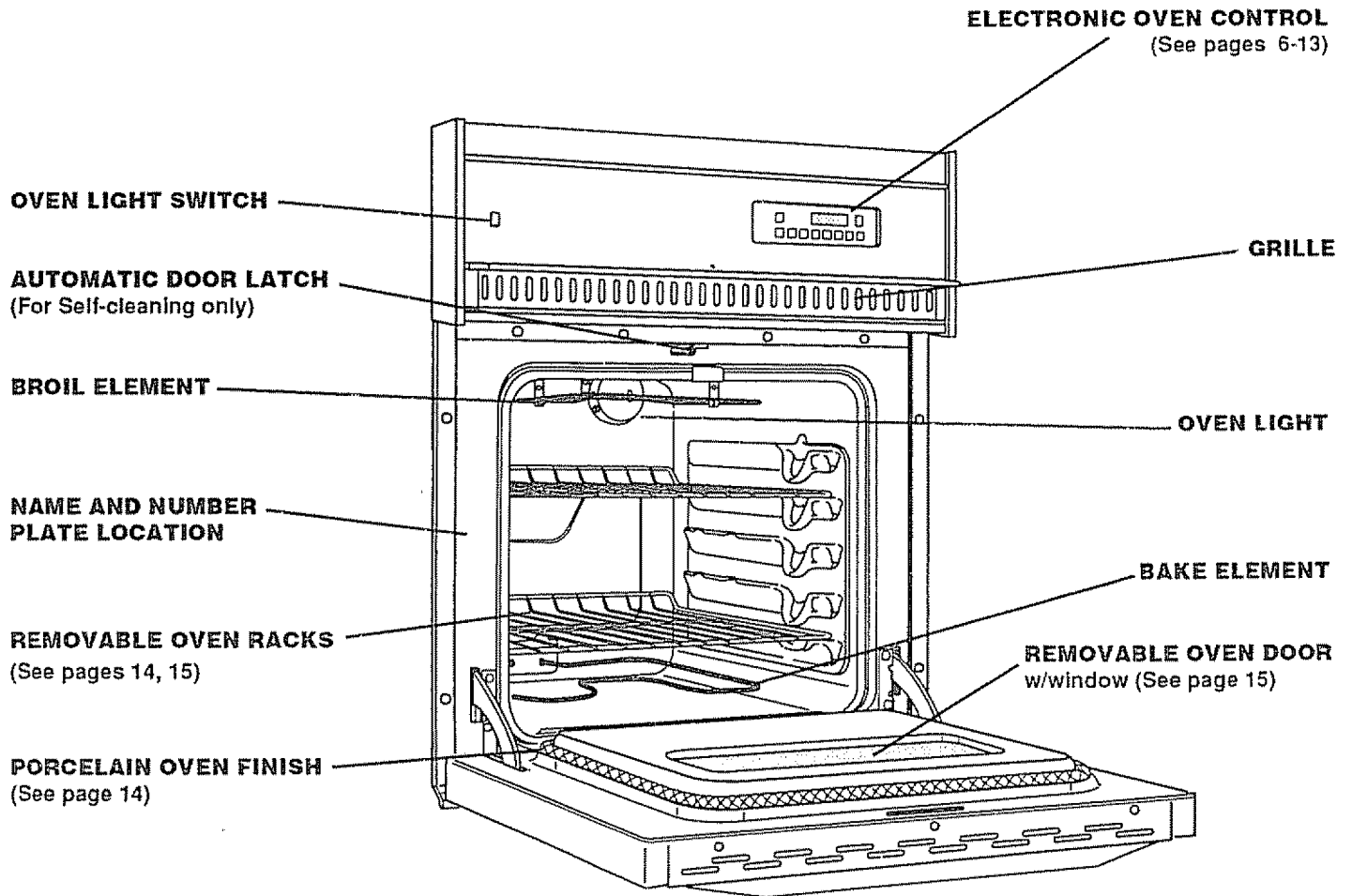
Control panel: top, sides, and bottom

Door trim: top, sides, and bottom

Bake element

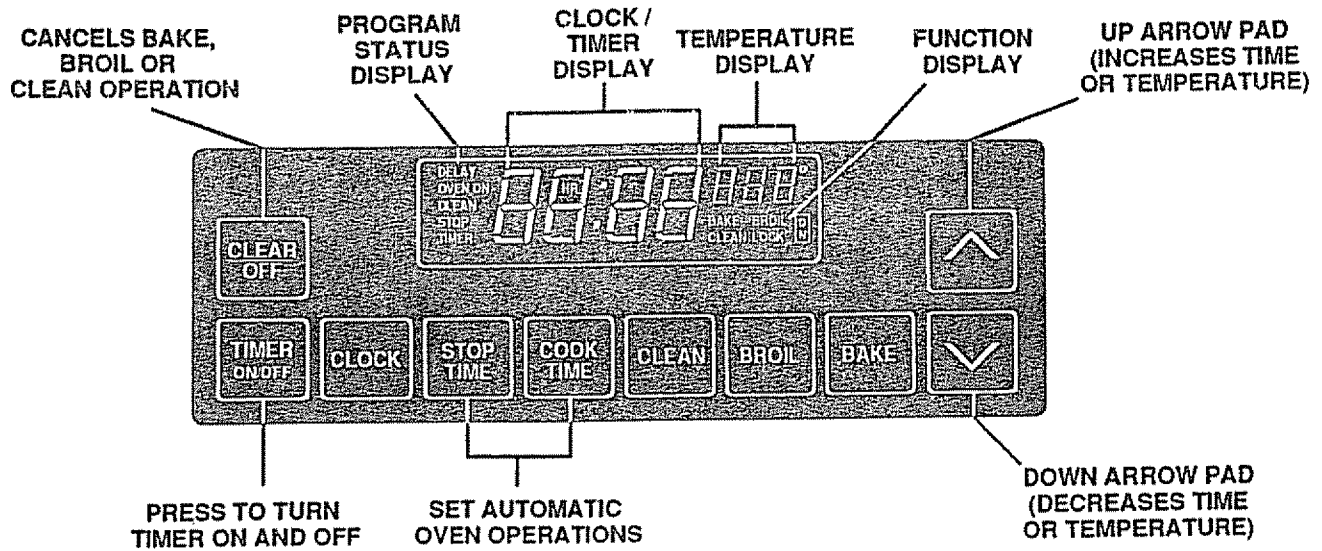
Door handles

# YOUR BUILT-IN OVEN



**BROILER PAN & GRID**  
(See page 11)

# OVEN CONTROL



Your oven is controlled with a touch. You now have the ease of setting the following operations:

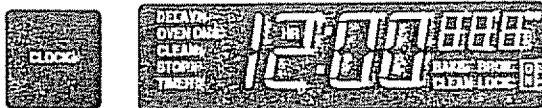
- |                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| <b>CLOCK</b>       | <b>TIMER</b>      |
| <b>BAKE</b>        | <b>DELAY BAKE</b> |
| <b>BROIL</b>       | <b>CLEAN</b>      |
| <b>DELAY CLEAN</b> |                   |

The **UP** or **DOWN** arrow is used to set an amount of time or change the temperature you want to use. By pressing and holding down either pad the numbering will change quickly. By pressing and releasing either pad the numbering will change slowly.



## DISPLAY:

Once you have programmed your control for any operation, you can display the setting by pressing the appropriate pad. For example, if you are using the **TIMER** and want to see the time of day, press **CLOCK**. The display will show the time of day.

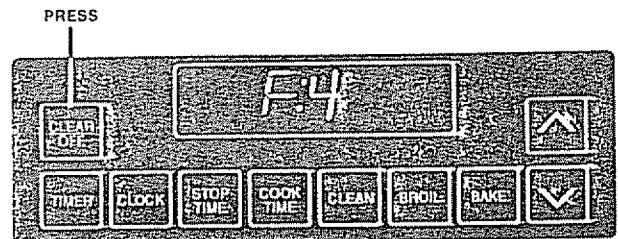


## TONES:

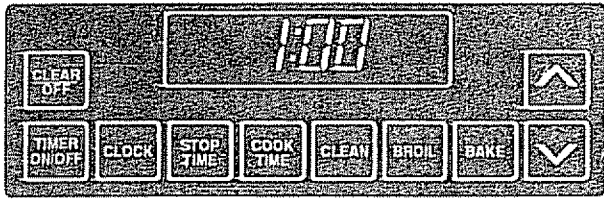
The end-of-cycle tone will sound at the end of timer use and automatic oven functions. The end-of-cycle tone is 3 short beeps followed by 1 beep every 6 seconds. To cancel the end-of-cycle tone, press any key except the **UP** or **DOWN** arrow key. If you would like to eliminate the repeating beeps, push and hold **CLEAR/OFF** for ten seconds. To return the 1 beep every 6 seconds, push and hold **CLEAR/OFF** for 10 seconds.

## F-CODE:

If the time display beeps continuously and flashes an "F" followed by a number, you have a function error code. Note the number after the "F". Press **CLEAR/OFF**. Allow oven to cool for 1 hour. If problem repeats, disconnect all power to the range and call for service. Advise your service technician of the number following the "F" in the display.



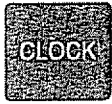
**NOTE:** You cannot set **BAKE**, **BROIL** or **COOK TIME** while the oven door is in the locked position. If you try, the word "DOOR" will appear in the display. The oven door lock is to be used for Self-Cleaning only.



## TO RESET THE TIMER:

When you are setting the timer, if you pause more than 4 seconds while pressing either the **UP** or **DOWN** arrow pad, "TIMER" will stop flashing in the display and the timer will automatically start to count down. If this should happen just press the **TIMER ON/OFF** pad and you will be able to continue setting your time.

## TO SET THE CLOCK:



1. Press the **CLOCK** pad. "SET" and "TIME" will show in the display.
2. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad, until the display shows the correct time of day.

The **UP** arrow will change numbering forward, such as 1, 2, 3. The **DOWN** arrow will change numbering backwards, such as 3, 2, 1.

The clock will automatically start within one minute; or you may press the clock pad for immediate start.



## TO CANCEL THE TIMER:

While the timer is counting down, press and hold down the **TIMER ON/OFF** pad for 4 seconds, or until "TIMER" quits flashing and the current time of day returns to the display.

## TO SET THE TIMER:

The timer does not control oven operations, such as bake, broil, clean or any delay function. It allows you to set an amount of time and alerts you when that time is up. An example would be timing a three minute egg. The maximum amount of time you may set is 9 hours and 55 minutes.



1. Press the **TIMER ON/OFF** pad. "SET" and "TIMER" will flash and "HR" will show in the display.
2. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad to set the amount of time you want.

The timer will automatically start to count down within 4 seconds.



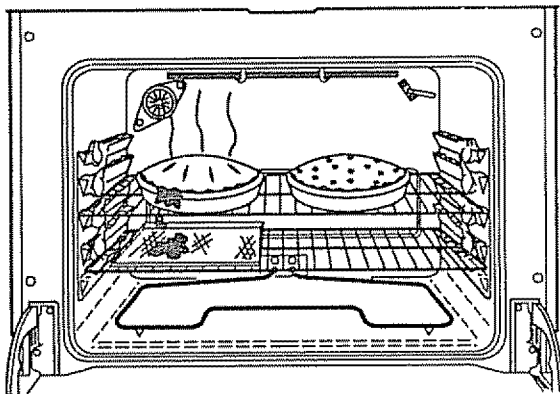
3. When the timer counts down to zero a tone will sound. Press the **CLOCK** pad to return to the current time of day.



## OVEN COOKING

### GENERAL RULES

- When cooking a food for the first time in your new oven, use time given on recipes as a guide.  
Your new oven has been set correctly at the factory and is apt to be more accurate than the oven it replaced.  
After you have used your oven for awhile, if you feel your oven should be hotter or cooler, you can adjust it yourself. See **TEMPERATURE ADJUSTMENTS** in this manual.
- **NO PEEKING** — Opening the door too often to check food during baking will allow heat loss and may cause poor baking results.
- There may be some odor when the oven is first used. This is caused by the heating of new parts and insulation.
- Do not cover an entire oven rack with foil. The foil can block normal heat flow and cause poor baking results. Do not place any foil directly above the bake element. Foil used on the oven bottom under the element may damage the oven surface, therefore, it should not be used.

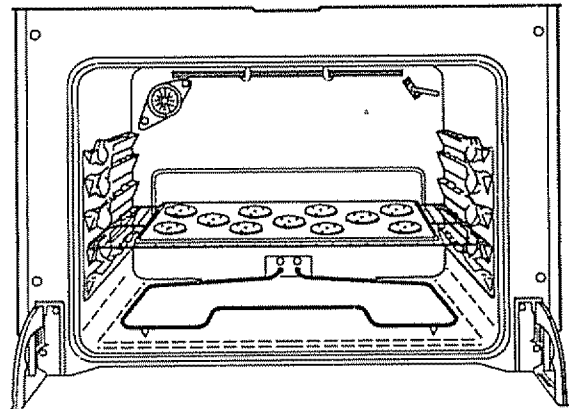


### PREHEATING

- When recipes require preheating, have food nearby before you open the oven door. If the oven door is allowed to remain open for more than a brief time, the preheat temperature will be lost.
- Let the oven preheat thoroughly before cooking baked products. Watch for the **Preheat Indicator Light** to come on or listen for a notification tone. If your oven is not equipped with either of these, preheat for 10 minutes and put the food in the oven.

### BAKEWARE

- Cookies should be baked on flat cookie sheets without sides to allow the air to circulate properly.



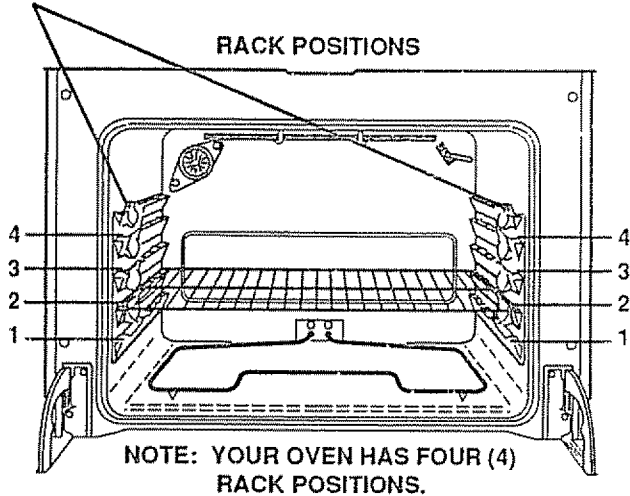
- Cakes, muffins, and quick breads should be baked in shiny pans — to reflect the heat — because they should have a light golden crust. Yeast breads and pie crusts should be baked in glass or dull (non-shiny) pans — to absorb the heat — because they should have a brown, crisp crust.
- Be sure the underside of the pan is shiny, too. Darkened undersides will absorb the heat and may cause over-browning on the bottom of your food.
- Oven temperatures should be reduced 25 degrees below recommended temperatures if exterior of pan is predarkened, darkened by age or oven-proof glass.

## BAKING:

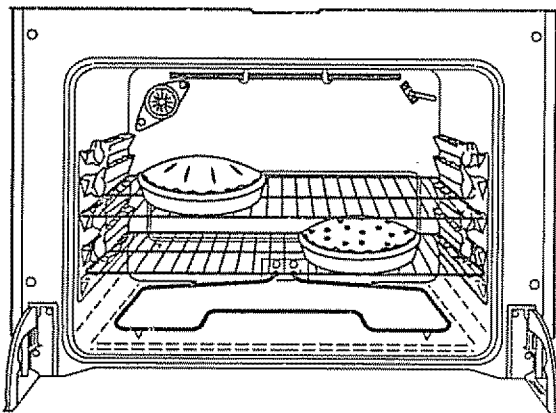
- Always follow recipe carefully.
- Measure ingredients properly.
- Use proper pan and rack placement to obtain the best cooking results.

### NOTE:

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



- Place pans on the oven racks with 1" to 1 1/2" of air space on all sides of each pan. Avoid overcrowding the oven.



- When baking several items, stagger pans so that no pan is directly above another.
- Pans too close to each other, to oven walls or to the oven bottom block the free movement of air. Improper air movement causes uneven browning and cooking.

## TO SET BAKE:



1. Press the **BAKE** pad.
2. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad. The last temperature used will show in the display. Use the **UP** arrow pad to increase this temperature or the **DOWN** arrow pad to decrease this temperature until you reach the temperature you prefer to use.

The oven will start to heat automatically. You will see 100 degrees showing in the upper right corner of the display. As the oven heats this temperature will change until it reaches your selected temperature, then a tone will sound.



3. When baking is complete, press the **CLEAR/OFF** pad.

## TIMED BAKING:

### TO SET YOUR OVEN TO BAKE FOR A SET AMOUNT OF TIME AND TURN OFF AUTOMATICALLY.



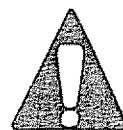
1. Press the **BAKE** pad.
2. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad, to set the temperature you want to use.



3. Press the **COOK TIME** pad.
4. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad, to set the amount of time you want foods to cook. Be sure you include your preheat time when setting this amount of time.

If you pause between steps when you are setting this function, the control will beep. This is normal. The control is letting you know you need to continue.

You should consider that food will continue to cook after control turns OFF unless you remove the food immediately.



The low temperature zone of this range (between 170°F and 200°F) is available to keep hot cooked foods warm. Food kept longer than two hours at these low temperatures may spoil.

Fan: You will hear a fan. This is normal. The fan may continue to work even after the oven has been turned off.

## TO SET YOUR OVEN FOR A DELAYED START AND AUTOMATIC STOP

While setting this operation you will not need to calculate when the oven will turn on; the control will do this for you. You will need to set the following:

1. Temperature
2. Cooking Time
3. Stop Time



1. Press the **BAKE** pad.
2. Press the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the temperature you want.



3. Press the **COOK TIME** pad.
4. Press the **UP** arrow to select how long you want food to cook. **Be sure to include your preheat time.**



5. Press the **STOP TIME** pad.
6. Press the **UP** arrow pad to enter the time of day you want the oven to turn off. The oven will shut off automatically when the preset **STOP TIME** is reached.



7. Press the **CLOCK** pad to return the display to the current time of day.

If you pause between steps when you are setting this function, the control will beep. This is normal. The control is letting you know that you need to continue.

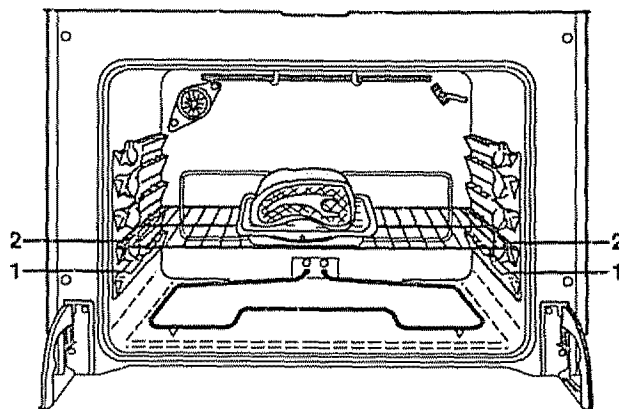
If you want to cancel the setting of this function, press the **CLEAR/OFF** pad.



**Never let food, such as dairy products, fish, poultry, etc., sit for more than 1 hour before cooking starts when you set your oven for a delay start. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure the oven light is off because heat from the bulb will speed bacterial growth.**

## ROASTING

Roasting is cooking tender cuts of meats with dry air. It is not necessary to preheat your oven before roasting.



### GENERAL ROASTING INSTRUCTIONS

1. Place meat (fatty side up) on a roasting rack or in a shallow pan about the same size of the meat.
2. Place pan in No.1 or No. 2 rack position.
3. Press the Bake pad.



4. Press the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the temperature you need.



5. When roasting is finished, press the **CLEAR/OFF** pad.



### Remember:

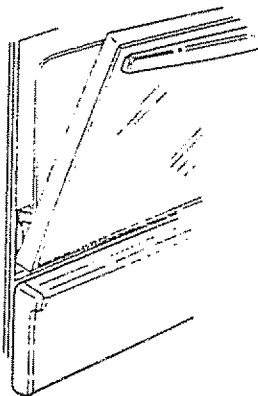
Most meats continue to cook internally after being taken out of the oven.

## BROILING

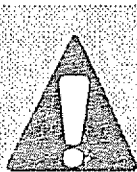
### BROILING TIPS:

Please note:

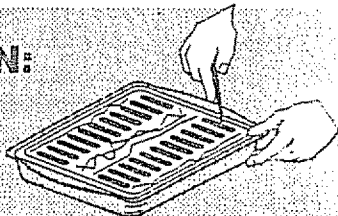
Your oven door should be open to the broil stop position while broiling.



- Use only the broiler pan and grid that came with your range for broiling. They are designed for proper drainage of fat and liquids and help prevent spatter, smoke or fire.
- Do not preheat when broiling. For even broiling on both sides, start the food on a cold pan.
- Trim the outer layer of fat from steaks and chops. Slit the fatty edges to keep the meat from curling.
- For maximum juiciness, salt the first side just before turning the meat. Salt the second side just before serving.
- Brush chicken and fish with butter several times as they broil. When broiling fish, grease the grid to prevent sticking. It is not necessary to turn fish. Broil chicken skin side down.
- Never leave a soiled broiler pan in the oven. Grease in the pan may smoke or burn the next time the oven is used.
- Be sure you know the correct procedure for putting out a grease fire. See the section on safety.



### CAUTION:



Do not cover the entire broiler grid with a solid strip of foil. Instead mold foil tightly to grid and cut slits in foil to align with slits in the grid. Poor drainage of hot fat may cause a broiler fire.

If a fire starts, close the oven door and turn controls OFF. If fire continues, throw baking soda on the fire. Do not put water on the fire.

## POSITIONING BROILER PAN

Broiling is cooking by direct heat from the broil element. Tender cuts of meat or marinated meat should be selected for broiling. For best results, steaks and chops should be at least 3/4" thick.

After placing food on the broiler pan and grid, put the pan on an oven rack in the proper position. The recommended rack position and cooking time can be found in the following chart.

The closer the food is to the broil element, the faster the meat browns on the outside, yet stays red to pink in the center. Moving the meat farther away from the element lets the meat cook to the center while browning outside. Side one should be cooked 1 - 2 minutes longer than side two.

Food	Rack Position 4 = Highest 1 = Lowest	Total Time (minutes)
Steak - 1" Thick		
Rare	4	9-11
Medium	3	13-15
Well Done	3	21-23
Ground Beef Patties		
Medium-1" Thick	3	16-18
Medium-1/2" Thick	4	7-9
Lamb Chops - 1" Thick	3	18-21
Pork Chops - 1" Thick	3	27-29
Pork Chops - 1/2" Thick	3	16-18
Ham Slice - 1/2" Thick	3	11-12
Fish (Fillets)	3	11-13
Chicken (Pieces)	2	45-55
Frankfurters	3	8-11
Bacon	3	9-11

This chart is a general guide. The size, weight, thickness, and starting temperature of the food, as well as your own personal preference, will affect the cooking time. Times in the chart are based on the food being at refrigerator temperature. The U.S. Department of Agriculture notes: Rare meats are popular, but cooking meats to only 140°F means some poisoning organisms may survive.

## TO BROIL IN UPPER OVEN:



1. Press the **BROIL** pad.
2. Press the **UP** arrow pad once to select **LO BROIL**.

3. Press the **UP** arrow pad twice to select **HI BROIL**.

"**BROIL**" and either "**HI**" or "**LO**" will show in the upper right corner of the display depending on your choice.

**NOTE:** Use **LO** broil to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.

If you do not press the up or down arrow pad, the display will go blank and you must repeat Steps 1 and 2.



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

# THE SELF-CLEAN CYCLE (3 HOURS - NORMAL CLEAN TIME)

## BEFORE A CLEAN CYCLE

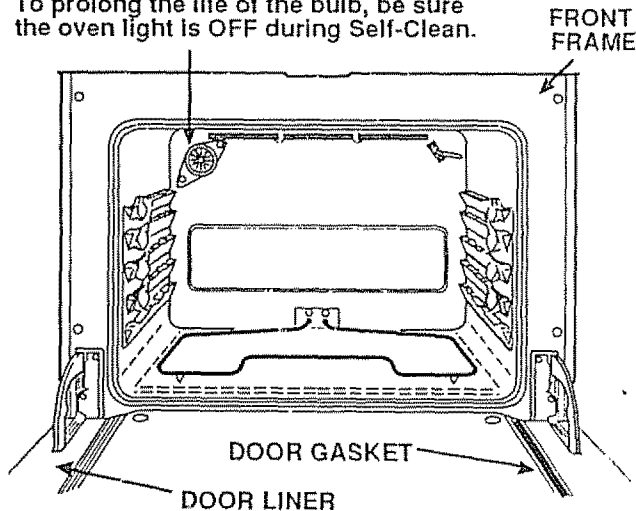
1. Remove the broiler pan and grid, oven racks, all utensils and any foil that may be in the oven. Do not try to clean utensils or any other objects in the oven during a self-clean cycle. If oven racks are left in the range during a clean cycle, they will darken, lose their luster and become hard to slide. If you choose to leave the racks in the oven, you can polish the edges of the racks with steel wool and apply a small amount of vegetable oil to the rack edges after the self-clean cycle. This will make the racks easier to slide.

2. Soil on the oven front frame, under the front edge of the cooktop, the door liner outside the door gasket and the front edge of the oven cavity (about 1" into the oven) will not be cleaned during a clean cycle (see illustration below). Clean these areas by hand before starting a clean cycle.

Use hot water with a soap-filled steel wool pad. We recommend a cleanser such as 'Soft Scrub®' brand or a similar cleaning product to keep white surfaces looking clean and new. After cleaning, rinse well to help prevent a brown residue from forming when the oven is heated. Buff these areas dry with a dry cloth.

### OVEN LIGHT

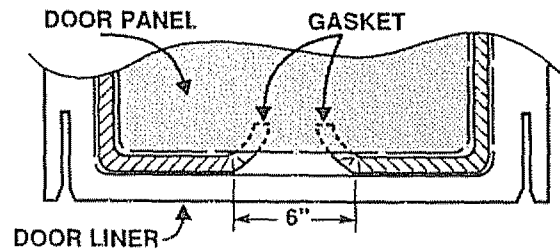
To prolong the life of the bulb, be sure the oven light is OFF during Self-Clean.



3. Wipe up heavy spillovers on the oven bottom. Too much soil may cause smoking during the clean cycle.
4. Do not rub the door gasket. The fiberglass material of the gasket has an extremely low resistance to abrasion. An intact and well fitting oven door gasket is essential for energy efficient oven operation and good baking results. If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should replace the seal.

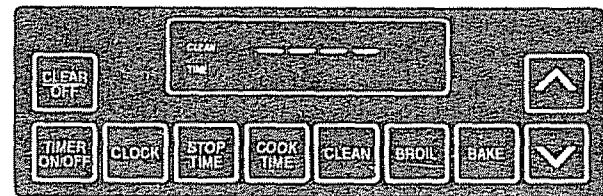
### Please Note:

The door gasket is designed to have a 5"-6" gap at the bottom of the oven door. This is to allow for proper air circulation.

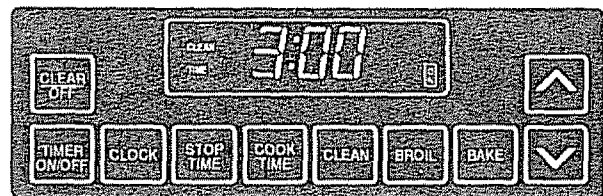


## TO SET A SELF-CLEAN CYCLE:

1. Push the **CLEAN** pad. The display will show "CLEAN", "TIME", and (----).



2. Press the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the amount of time you want the oven to clean. The normal cycle is 3 hours, but you can choose between 2 and 4 hours.



You can press the **STOP TIME** pad to see the time of day the clean cycle will be finished. Push the **CLEAN** pad to return to the countdown.

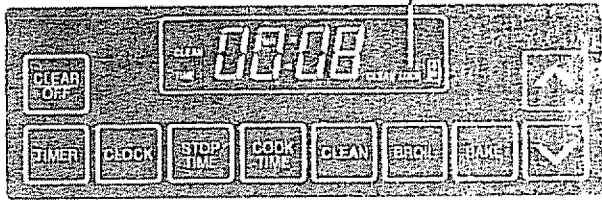
(Self-Clean continued on next page. . .)

(Self-Clean continued . . .)

## WHEN A CLEAN CYCLE IS FINISHED:

1. Wait until the **LOCK** display goes out. The oven temperature must drop to a safe level before the door can be unlocked.

WAIT UNTIL **LOCK** GOES OUT



## TO INTERRUPT A CLEAN CYCLE:

1. Push **CLEAR/OFF**.



Follow instructions under "WHEN A CLEAN CYCLE IS FINISHED."

## TO SET A DELAYED SELF-CLEAN CYCLE:

You will not need to determine when the oven will turn on, when setting this function. The control will do this for you. You will need to set the amount of time you want your oven to clean (between 2 and 4 hours), and the time of day when you want the oven to turn off.



1. Press the **CLEAN** pad. The display will show "CLEAN", "TIME" and (---).
2. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the amount of time you want the oven to clean. The normal cycle is 3 hours but you may choose between 2 and 4 hours.

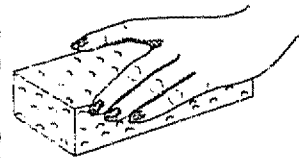


3. Press the **STOP TIME** pad.
4. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the time of day you want the cycle to end and the oven to turn off.

Make sure your oven light is off during a self-clean cycle to prolong the life of the bulb.

## AFTER A CLEAN CYCLE

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



If white spots remain, remove them with a soap-filled steel wool pad. Be sure to rinse thoroughly with a vinegar and water mixture. These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, the cycle may be repeated.

## QUESTIONS AND ANSWERS

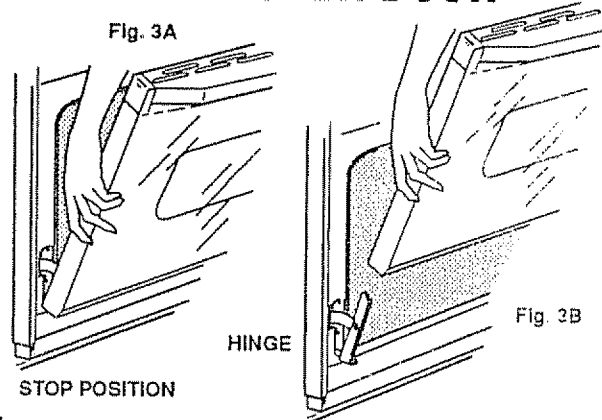
- Q. If my range control is not working, can I still self-clean my oven?  
 A. No. Your **RANGE CONTROL** is used to program the oven to start and stop the self-cleaning cycle.
- Q. Can I use commercial oven cleaners on any part of my self-cleaning oven?  
 A. No cleaners or coatings should be used on or around any part of this oven.
- Q. Can I clean the woven gasket around the oven door?  
 A. You cannot clean the woven gasket.
- Q. Is it normal to hear "crackling sound" during cleaning?  
 A. Yes. This is the metal heating and cooling.
- Q. Why do I have ash left in my oven after cleaning?  
 A. Some types of soil will leave a deposit. It can be removed with a damp sponge or cloth.
- Q. What should I do if excessive smoking occurs during cleaning?  
 A. This is caused by excessive soil and you should press **CLEAR/OFF**. Open windows to rid room of smoke. Allow the oven to cool for at least one hour before opening the door. Wipe up excess soil and reset the clean cycle.
- Q. Should there be any odor during the cleaning?  
 A. Yes, there may be an odor during the first few cleanings. Failure to wipe out excessive soil might also cause an odor when cleaning.

## CLEANING TIPS

PART	CLEANING MATERIALS	REMARKS
<b>CONTROL PANEL</b>	Detergent, warm water, soft cloth	<b>Do not use abrasive cleaners, steel wool or plastic scouring pads. Dry thoroughly after cleaning.</b>
<b>SELF-CLEANING OVEN INTERIOR</b>	Do not use oven cleaner in or around any part of the oven Detergent, warm water, scouring pad or soap-filled steel wool pad	Rinse thoroughly after cleaning. <b>Cleaning inside the oven need only be done as an optional touchup between self-clean cycles. See the self-cleaning oven section of this manual for more information.</b>
<b>OVEN RACK</b>	Detergent, warm water, scouring pad or soap-filled steel wool pad or oven cleaner	Remove from oven to clean. Rinse thoroughly. Racks are dishwasher safe.
<b>BROILER PAN AND GRID</b>	Detergent, warm water, soap-filled scouring pad, commercial oven cleaner	Remove soiled pan from oven to cool. Drain fat or drippings. Fill pan with warm water. Sprinkle grid with detergent and cover with damp cloth or paper towels. Let pan and grid soak for a few minutes. Rinse or scour as needed. Grid and pan may be washed in a dishwasher.
<b>GLASS</b>	Glass cleaner and paper towels If you need additional cleaning for spotting, wash with equal parts white vinegar and warm water — Rinse well and dry Door should be completely open when cleaning top edge. After using your oven for a period of time, you may notice some form of discoloration on the inner door glass. This is normal.	Do not allow water to run down inside opening in door while cleaning. Remove stubborn soil with paste of baking soda and water. Do not use abrasive cleaners. Rinse thoroughly. Door can be removed; see removable parts section.
<b>PORCELAIN ENAMEL</b>	Ammonia or abrasive cleaners and scouring pad  When surface has cooled, wash and rinse. For other spills, such as fat spattering, etc., wash with soap and water when cooled and then rinse. Polish with a dry cloth.	Clean after each spillover. If acidic foods (such as sauerkraut or sauces with vinegar or lemon juice) should spill on the range while it is hot, use a dry paper towel or cloth to wipe it up right away.
<b>PAINTED SURFACES</b>	Soap and water, damp cloth, paper towel, glass cleaner on door glass  When surface has cooled, wash and rinse. For other spills, such as fat spattering, etc., wash with soap and water when cooled and then rinse. Polish with a dry cloth.	Do not use oven cleaners, cleansing powders or harsh abrasives. These might scratch the surface. If acids (marinades, tomato sauces, basting materials, etc.) should spill on the range while it is hot, use a dry paper towel or cloth to wipe it up right away.
<b>BAKE ELEMENT AND BROIL ELEMENT</b>	<b>DO NOT CLEAN</b>	Any soil will burn off when the unit is heated. NOTE: The bake element can be lifted gently to clean the oven floor. If spillover, residue or ash accumulates around the bake element, gently wipe the cooled element with warm water.



## REMOVABLE OVEN DOOR



### To remove:

1. Open the door to the stop position (see illustration).
2. Grasp the door at each side and lift up and off the hinges. **DO NOT** lift door by the handle; door glass breakage or damage to the door could result.

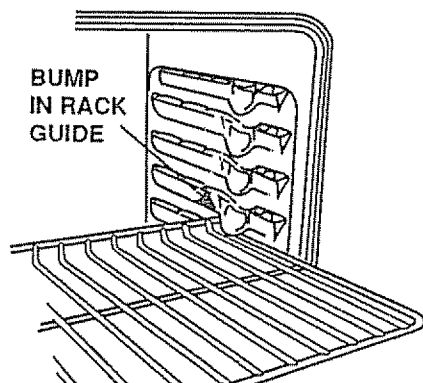
**NOTE:** When the door is removed and hinge arms are at stop position, do not bump or try to move the hinge arms. The hinges could snap back causing an injury to the hands or damage to the porcelain on the front of the range. Cover the hinges with toweling or empty towel rolls while working in the oven area.

### To replace:

1. Hold the door over the hinges with the slots at the bottom edge of the door lined up with the hinges. The hinge arms must still be in the stop position.
2. Slide the door down onto the hinges as far as it will go and close the door.

**NOTE:** Do not allow water to run down inside the door. Open door completely when cleaning the top edge.

## REMOVABLE OVEN RACKS



Be careful not to scratch the oven finish when installing or removing oven racks.

### To install:

1. Set the raised back edge of the rack on a pair of rack guides.

2. Push the rack in until you reach the bump in the rack guide, then lift the front of the rack a bit and push the rack all the way in.

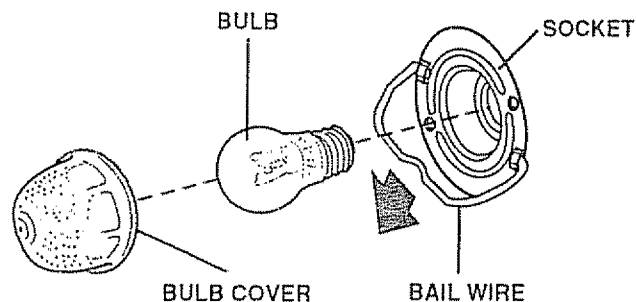
### To remove:

1. Pull the oven rack out, then up, in one motion. See the cleaning chart.

**NOTE:** (A) The racks are designed with stop locks. When placed correctly on the rack support and extended from the oven, the stop lock prevents the racks from tilting when you are removing food from the racks or placing food on them.

(B) For best performance, remove oven racks during self-clean cycle. If oven racks are left in the range during a clean cycle, they will darken, lose their luster and become hard to slide. If you choose to leave the racks in the oven, you can polish the edges of the racks with steel wool and apply a small amount of vegetable oil to the rack edges after the self-clean cycle. This will make the racks easier to slide.

## REPLACING OVEN LIGHT



**Do not touch hot oven bulb. Do not touch bulb with wet hands. Never wipe oven light area with wet cloth. Never touch the electrically live metal collar on the bulb when replacing.**

### To remove:

1. Disconnect electric power to the oven at the main fuse or circuit breaker.
2. Hold your hand under cover and firmly push back the bail wire until it clears the cover. The cover will fall into your hand. **DO NOT REMOVE ANY SCREWS TO REMOVE THE COVER.**
3. Replace bulb with 40-watt home appliance bulb.

### To replace cover:

1. Place cover into groove of lamp receptacle. Pull wire bail forward until it snaps into place. Be certain wire bail is in center of cover. Wire will hold cover firmly when in correct position.
2. Connect power to oven.



## BEFORE CALLING FOR SERVICE

Save time and money — Check this list before you call for service.

To eliminate unnecessary service calls, first, read all the instructions in this manual carefully. Then, if you have a problem, always check this list of common problems and possible solutions before you call for service.

If you do have a problem you cannot fix yourself, call your nearest Sears Store or Service Center for help. When calling, have your manual and repair parts list handy with the model number, serial number and purchase date of your oven.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	DON'T CALL FOR SERVICE UNTIL YOU CHECK
<ul style="list-style-type: none"> <li>• OVEN DISPLAY FLASHES "F" AND A NUMBER; OVEN STOPS WORKING</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Possible oven malfunction</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press CLEAR/OFF. Let oven cool down for 1 hour. Place oven back into operation. If problem repeats, call for service.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• OVEN DOES NOT WORK; TOTALLY INOPERATIVE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No power to oven</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check household circuit breaker or fuse.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• OVEN DOES NOT HEAT; CLOCK OKAY</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven controls set incorrectly</li> <li>• Clock set incorrectly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check oven control instructions.</li> <li>• Clock must have correct time of day to set Timed Operations for specific time of day.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• FOODS DO NOT BAKE PROPERLY</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven not preheated long enough</li> <li>• Improper rack or pan placement</li> <li>• Improper use of foil</li> <li>• Improper temperature setting for utensil used</li> <li>• Recipe not followed</li> <li>• Oven rack not level</li> <li>• Using improper cookware</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Be sure to preheat: until preheat tone sounds or 10 mins.</li> <li>• Maintain uniform air space (1" to 1 1/2") around pans and utensils; see cooking hints section.</li> <li>• Do not line oven bottom with foil. Do not cover an entire rack with foil.</li> <li>• Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans.</li> <li>• Is recipe tested and reliable?</li> <li>• Check the installation instructions for leveling instructions.</li> <li>• See oven cooking section.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• OVEN TEMPERATURE SEEMS INACCURATE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven calibration</li> <li>• Is recipe tested and reliable?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See Thermostat Adjustments.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• FOODS DO NOT BROIL PROPERLY</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Improper rack position</li> <li>• Oven preheated</li> <li>• Improper utensil used</li> <li>• Oven door closed during broil</li> <li>• Improper broiling time</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check broiler pan placement. See broiling section.</li> <li>• Do not preheat when broiling.</li> <li>• Use broiler pan and grid supplied with range.</li> <li>• Open door to broil stop position; see removable oven door section.</li> <li>• Check broiling chart in broiling section.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• OVEN SMOKES</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dirty oven</li> <li>• Broiler pan containing grease left in oven</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wipe up heavy spillovers on the oven bottom.</li> <li>• Clean pan and grid after each use.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• OVEN LIGHT DOES NOT WORK</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Light switch in off position</li> <li>• Light bulb burned out</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check switch setting.</li> <li>• Check or replace light bulb; see removable parts section.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• TONE DOES NOT SOUND</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tone has been eliminated</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Push and hold CLEAR/OFF to activate tone.</li> </ul>

## "DO-IT-YOURSELF" 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.

Your oven has been preset to maximize cooking efficiency. If you think your new oven is too hot (burning foods), or not hot enough (foods are under-cooked) you can adjust the temperature yourself. The appearance and texture of foods is a better indicator of oven accuracy than an inexpensive oven thermometer. **We do not recommend the use of inexpensive thermometers, such as those found in the grocery store, to readjust the temperature setting of your new oven.** These thermometers can vary by 20°-40°F. Also, you must open the oven door to read the thermometer and this changes the temperature of the oven.

To decide how much to change the temperature, set the oven temperature 25°F higher (if foods are under-cooked) or 25°F 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 adjust temperature follow these instructions:**



1. Press the **BAKE** pad.
2. Press the **UP** arrow pad to set 550° and **IMMEDIATELY** press and **HOLD** the **BAKE** pad for 10 seconds until the clock disappears and the display shows a two digit figure.



(This two digit number may vary according to the original factory setting.)



3. Press the **UP** arrow to increase your oven's temperature up to +35° **HOTTER**.



Press the **DOWN** arrow pad to decrease your oven's temperature down to -35° **COOLER**.



4. When your selection is complete press the **CLOCK** pad to return to the time of day.

Your oven's thermostat will retain this temperature adjustment until each of the four steps above are repeated. This adjustment will remain in memory even after a power failure.

You will not need to do anything else. Bake as you normally would. This adjustment will not affect broil or clean temperature.

# NOTES

# KENMORE ELECTRIC OVEN WARRANTY

Dear Customer:

Our constant efforts are directed toward making sure your new Kenmore Oven will arrive at your home in perfect condition and will give you proper performance. As part of these efforts, we feel it is our responsibility to provide you with this warranty for your 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. 720P50  
3333 Beverly Road  
Hoffman Estates, IL 60179

## WE SERVICE WHAT WE SELL

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

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

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

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

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

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

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

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

**Kenmore® America's Best Selling Appliance Brand**

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

— Printed in LaFayette, Georgia —

# SEARS Kenmore

## INDICE

### SEGURIDAD

1-4

### COMO EMPEZAR A COCINAR

Cómo sacar la cinta de empaque .....	4
Características de su horno .....	5
Controles del horno .....	6-13
Reloj .....	7
Cronómetro .....	7
Consejos para cocinar en el horno .....	8, 9
Cómo hornear .....	9, 10
Cómo asar .....	11

### LIMPIEZA

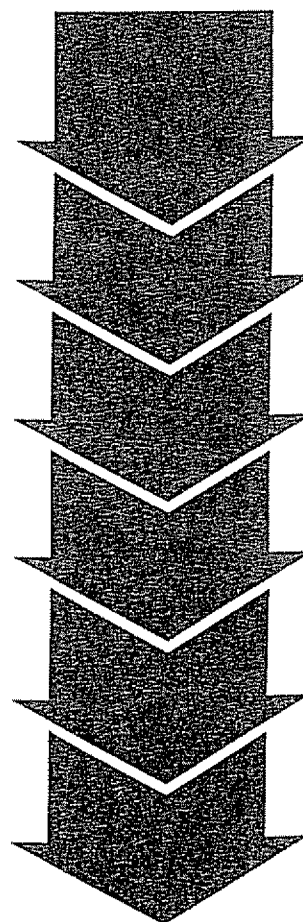
Ciclo de autolimpieza .....	12, 13
Consejos de limpieza .....	14
Partes removibles .....	15

### SERVICIO

Antes de llamar para un servicio .....	16
Ajustes de temperatura .....	17

### GARANTIA

MODELOS 40429  
40425



## USO • CUIDADO • SEGURIDAD MANUAL

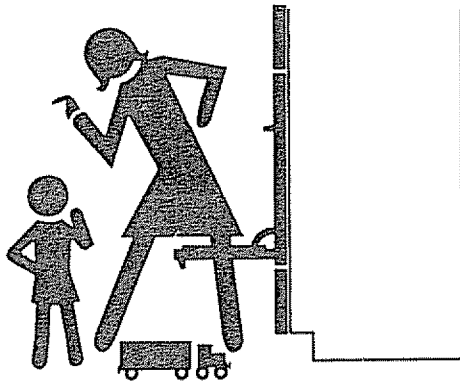


IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD

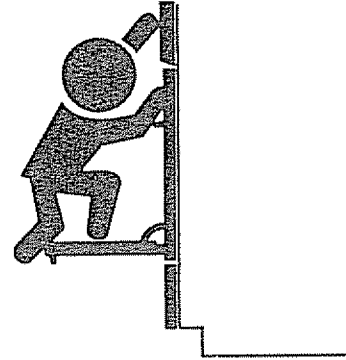
## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato electrodoméstico. Cuando utilice un aparato eléctrico, deben tomarse precauciones básicas de seguridad, que incluyen las siguientes:



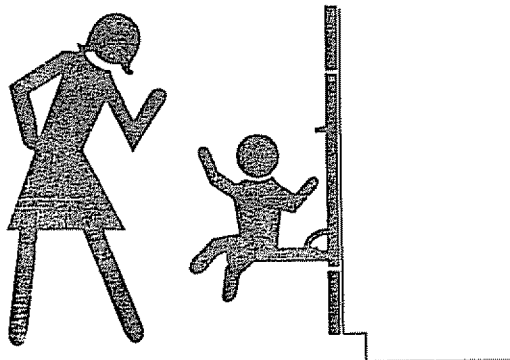
Enseñe a los niños a no jugar con las perillas ni con cualquier otra parte del horno.

Nunca deje a los niños solos o sin vigilancia en el lugar donde se esté usando un horno.

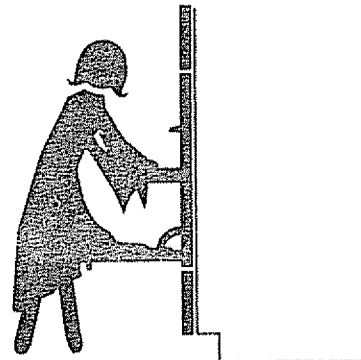


No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes sobre el horno.


Nunca permita que alguien se suba, se siente o se pare sobre cualquier otra parte del horno.

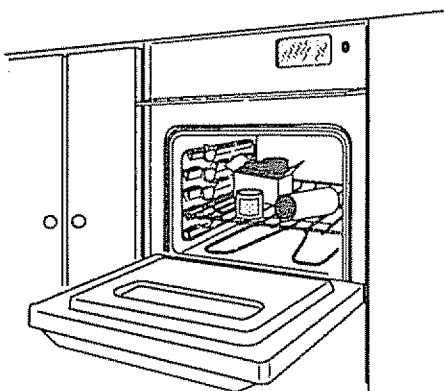


Nunca deje abierta la puerta del horno si no está vigilando el horno.



Nunca use ropa suelta cuando utilice su horno. Ese tipo de ropa puede incendiarse.

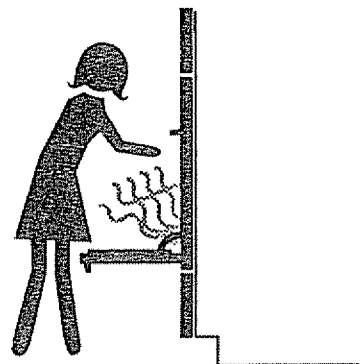
Para garantizar su seguridad y la de su hogar, por favor lea con todo cuidado su Manual del Consumidor. Téngalo a la mano para hacer consultas rápidas. Por favor ponga mucha atención a las secciones de seguridad de su manual. Puede reconocer las secciones de seguridad buscando el símbolo  o la palabra "Seguridad".



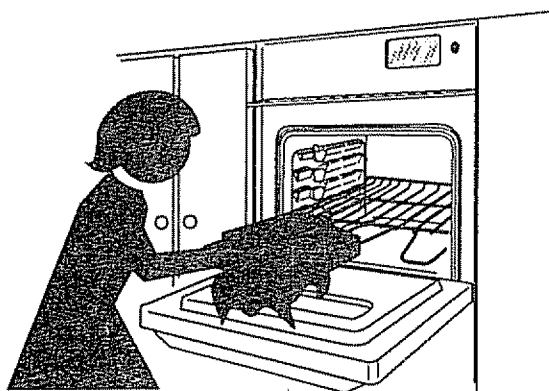
Mantenga el área de la estufa siempre despejada y libre de objetos que puedan quemarse.

**PRECAUCION:**

Nunca guarde objetos dentro del horno. Estos objetos pueden incendiarse y los objetos de plástico pueden derretirse.



Nunca utilice su estufa para calentar o entibiar una habitación. Podría resultar con heridas o quemaduras graves. El uso inadecuado de la estufa también puede descomponerla.



Nunca use una toalla o una tela abultada en lugar de agarraderas para lo caliente. Estas telas podrían incendiarse en un elemento generador de calor o quemador.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## PRECAUCIONES BASICAS DE SEGURIDAD

Guarde este libro para un uso futuro.

Cerciórese de que su horno haya sido instalado y que haga tierra correctamente por un técnico calificado.

Siempre use agarraderas secas cuando quite ollas del horno. Las agarraderas húmedas o mojadas pueden causar quemaduras por vapor.

Siempre siga las instrucciones de limpieza que vienen en este libro.

Siempre mantenga limpio el horno. La comida y la grasa se incendian con facilidad. Limpie el horno y las rejillas de ventilación de manera regular.

Limpie sólo las partes que se enumeran en este Manual.

**PRECAUCION:** No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes sobre la estufa o en el horno. Los niños que se suban a la horno para alcanzar dichos artículos podrían resultar heridos de gravedad.

Siempre mantenga a una distancia segura del horno el papel tapiz de las paredes, las cortinas o colgaduras que sean combustibles. Nunca guarde dichos artículos en su horno.

Conserve siempre el área que rodea el horno libre de cosas que puedan quemarse (gasolina y otros líquidos y gases inflamables).

Nunca intente reparar o reemplazar cualquier parte del horno a menos que se den instrucciones al respecto en este libro. Todos los demás trabajos deben ser realizados por un técnico capacitado.

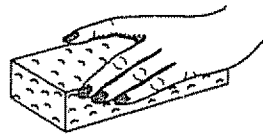
Nunca caliente recipientes con comida que estén tapados. El aumento de la presión interna puede ocasionar que el recipiente estalle y cause lesiones.

Nunca deje frascos o latas de grasa o goteaduras sobre o cerca del horno. Nunca permita que la grasa se acumule en su horno. Puede evitar incendios por grasa si limpia la grasa y cualquier derrame cada vez que termine de usar el horno.

Nunca trate de mover una olla con grasa caliente, en especial si es una freidora. Espere a que la grasa se haya enfriado.

Nunca toque los elementos generadores de calor o las superficies interiores del horno. Pueden estar calientes aunque su color sea oscuro.

Mantenga siempre los utensilios de madera, los utensilios de plástico o alimentos enlatados a una distancia segura de su horno.



Algunos productos limpiadores producen vapores perjudiciales y las telas o esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor si se utilizan sobre una superficie caliente.

### NOTA:

Cerciórese que el aparato esté instalado firmemente en un gabinete que esté fuertemente pegado a la estructura de la casa. Peso sobre la puerta del horno podría causar potencialmente que el horno se vuelque y resultar en heridas. Nunca permita que alguien se suba, se siente o se pare en la puerta abierta del horno.

## SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

Coloque la parrilla del horno en la posición deseada mientras éste se encuentre frío. Si tiene que mover la parrilla cuando el horno esté caliente, no permita que la agarradera o guante entre en contacto con el elemento generador de calor del horno.

Después de asar, siempre saque del horno la fuente para asar y lávela. Las sobras de grasa en la fuente para asar pueden incendiarse la próxima vez que utilice la fuente.

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

Nunca use papel de aluminio para forrar las fuentes de escurrimiento o el fondo del horno. El uso incorrecto del papel de aluminio podría causar un incendio.

## SEGURIDAD EN LA AUTOLIMPIEZA

Si no funciona bien el modo de autolimpieza, apáguelo y desconecte el suministro de energía eléctrica. Solicite que un técnico calificado revise y le dé servicio a su estufa.

Siempre retire la fuente para asar y otros utensilios del horno antes de un ciclo de autolimpieza.

Nunca friegue, mueva o dañe el sello de la puerta en las estufas que tienen modo de autolimpieza. El sello es esencial para un buen cierre.

Nunca trate de limpiar utensilios, trastes o partes removibles de su estufa durante un ciclo de autolimpieza.

No utilice limpiadores para horno - no debería utilizar ningún limpiador comercial para horno o revestimiento protector de ningún tipo en el horno o alrededor de cualquiera de sus partes.



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD (continuación)

### ¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

Si alguna vez la necesita, no tendrá tiempo para leerla.

Cerciórese de que todos en su hogar sepan qué hacer en caso de incendio.

Nunca utilice agua en un incendio causado por grasa ya que esto sólo ayudará a extender las llamas.

#### FUEGO EN EL HORNO —

#### ¡NO INTENTE MOVER LA FUENTE!



1. Cierre la puerta del horno y apague los controles.
2. Si el fuego continúa, use una espuma química seca o un extinguidor de tipo halón.

### NOTIFICACION DE SEGURIDAD IMPORTANTE

El Acta de Aplicación de Agua Potable y Tóxicos del Estado de California requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas por el estado que causen defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y requiere que se advierta a los clientes de la exposición potencial a dichas sustancias.

El aislamiento de fibra de vidrio de los hornos de auto-limpieza produce una pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de limpieza. La exposición puede minimizarse abriendo una ventana o utilizando un ventilador o una campana extractora.

#### COMO SE QUITA LA CINTA ADHESIVA DE EMPAQUE

Para quitar el adhesivo que quedó como residuo de la cinta de empaque y asegurarse de no dañar el acabado de su nuevo aparato, utilice una aplicación de detergente líquido doméstico para ropa, aceite mineral, o aceite de cocina. Aplíquelo con una tela suave y permita que empape el adhesivo. Limpie con una tela suave. **NO USE** fibras de plástico ni productos similares. Frote hasta secar y luego aplique una capa de pulidor para limpiar perfectamente y proteger la superficie. Este procedimiento también es seguro para la parte delantera de los hornos de microondas y otras partes plásticas.

**NOTA:** La cinta plástica debe sacarse de las molduras cromadas de las partes de la estufa.

**NO PODRA** quitarse si se hornea.

#### ¿DONDE DEBE BUSCAR CINTA ADHESIVA DE EMPAQUE?

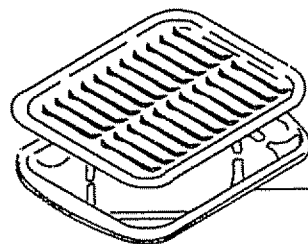
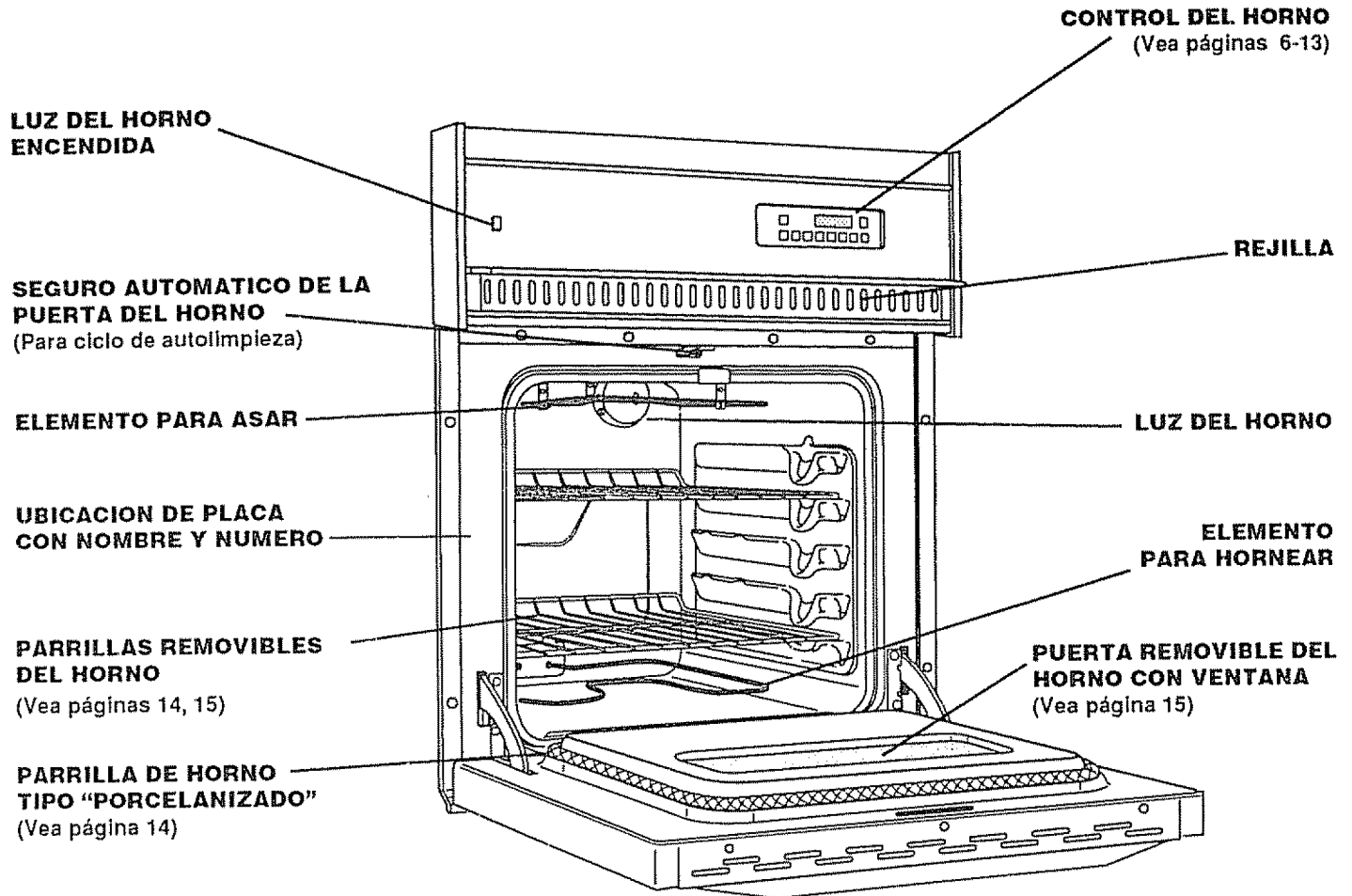
Panel de control: parte superior, costados y parte inferior

Marco de la puerta: parte superior, costados y parte inferior

Elemento generador de calor del horno

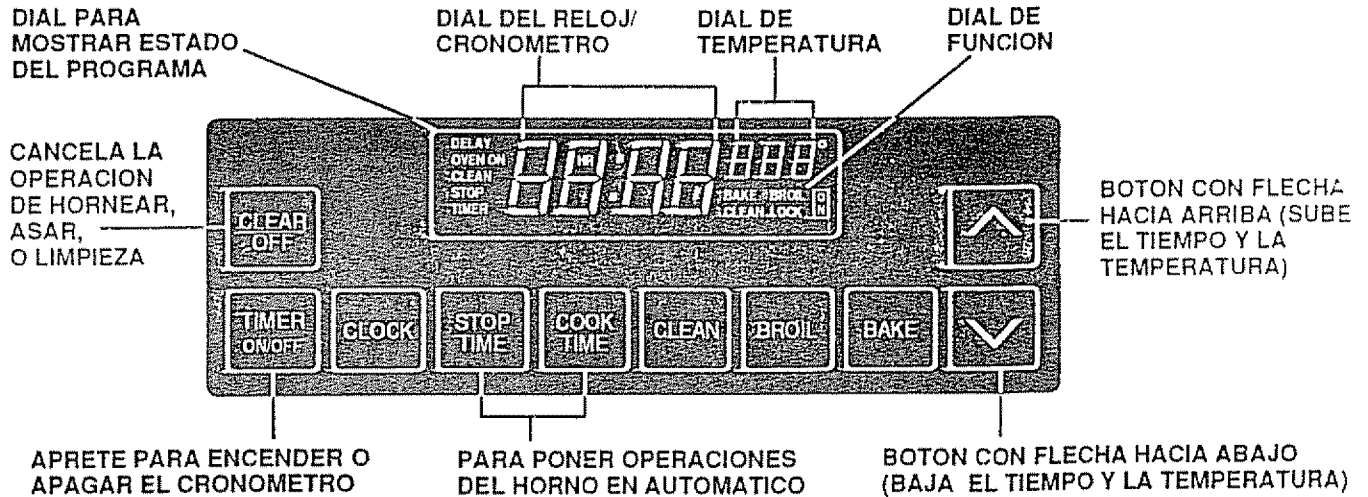
Manijas de la puerta

# SU HORNO TIPO "BUILT-IN"



**FUENTE Y PARRILLA PARA ASAR**  
(Vea página 11)

# CONTROL DEL HORNO



Su estufa se controla con un toque. Usted puede poner ahora las siguientes operaciones fácilmente:

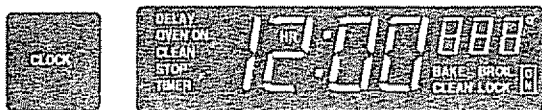
- |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| <b>RELOJ</b>             | <b>CRONOMETRO</b>        |
| <b>HORNEAR</b>           | <b>HORNEADO DEMORADO</b> |
| <b>ASAR</b>              | <b>LIMPIEZA</b>          |
| <b>LIMPIEZA DEMORADA</b> |                          |

Las flechas **UP** o **DOWN** se usan para poner el tiempo o cambiar la temperatura que desea usar. Apretando y manteniendo presionadas cualquiera de las dos, los números cambiarán rápidamente. Apretando y soltando las flechas los números cambiarán lentamente.



## DIAL:

Una vez que haya programado su control para cualquier operación, usted puede mostrarlo apretando el botón apropiado. Por ejemplo, si está usando el cronómetro y desea ver la hora del día, aprete **CLOCK**. El dial mostrará la hora del día.



**NOTA:** Usted no puede poner HORNEAR, ASAR o TIEMPO DE COCINAR mientras la puerta del horno está cerrada con cerrojo. Si lo trata de hacer, la palabra "DOOR" aparecerá en el dial. El cerrojo de la puerta del horno se debe usar solamente para autolimpieza.

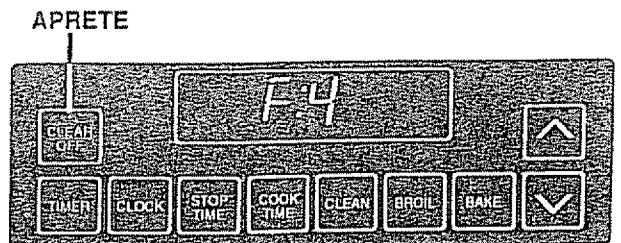
## TONOS:

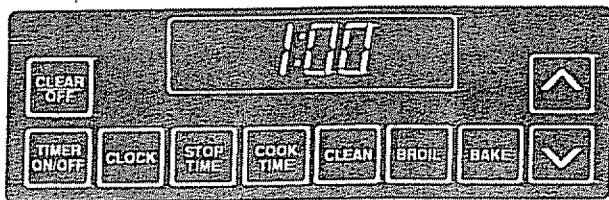
El tono de fin de ciclo sonará cuando termine de usar el cronómetro y las funciones automáticas del horno. El tono de fin de ciclo son 3 sonidos cortos seguidos por un sonido cada 6 segundos que se repiten hasta que usted seleccione otra operación. Si usted desea eliminar los sonidos que se repiten, aprete y mantenga **CLEAR/OFF** por diez segundos. Para volver a 1 sonido cada 6 segundos, aprete y mantenga **CLEAR/OFF** por 10 segundos.

Para cancelar el tono de fin de ciclo, aprete cualquier clave excepto las claves de las flechas **UP** o **DOWN**.

## CODIGO-F:

Si el dial de la hora suena continuamente y una "F" seguida por un número pestañea, usted tiene un código de error de función. Note el número después de la "F". Aprese **CLEAR/OFF**. Permita que el horno se enfríe por 1 hora. Si el problema se repite, desconecte toda la electricidad a la estufa y llame para un servicio. Dígame a su técnico el número que aparece después de la "F" en el dial.





## COMO PONER EL RELOJ:



1. Aprete el botón **CLOCK**. "SET" y "TIME" aparecerán en el dial.
2. Aprete cualquiera de los botones con las flechas **UP** o **DOWN** hasta que el dial muestre la hora correcta del día.

La flecha **UP** cambiará los números hacia adelante, tal como 1, 2, 3. La flecha **DOWN** cambiará los números hacia atrás, tal como 3, 2, 1.

**El reloj empezará automáticamente dentro de un minuto; o usted puede apretar el botón del reloj (clock) para que empiece inmediatamente.**

## COMO PONER EL CRONOMETRO:

El cronómetro no controla las operaciones del horno, tales como hornear, asar, limpieza o cualquier función demorada. Le permite poner una cantidad de tiempo y le avisa cuando el tiempo ha terminado. Un ejemplo sería poner un huevo a tres minutos. La cantidad de tiempo máxima que puede poner es 9 horas y 55 minutos.



1. Aprete el botón **TIMER ON/OFF**. "SET" y "TIMER" se mostrarán y "HR" aparecerá en el dial.
2. Aprete cualquiera de los botones con las flechas **UP** o **DOWN** para seleccionar la cantidad de tiempo que necesita.

El cronómetro empezará a contar hacia atrás automáticamente dentro de 4 segundos.



3. Cuando el cronómetro llegue a cero sonará un tono. Aprete el botón del reloj (**clock**) para volver a la hora correcta del día.

## COMO PONER NUEVAMENTE EL CRONOMETRO:

Cuando esté poniendo el cronómetro, si usted hace una pausa de más de 4 segundos mientras apreta cualquiera de los botones con las flechas **UP** o **DOWN**, "TIMER" dejará de pestañear en el dial y el cronómetro empezará a contar hacia atrás automáticamente. Si esto ocurre aprete solamente el botón **TIMER ON/OFF** y usted podrá continuar seleccionando su tiempo.



## COMO CANCELAR EL CRONOMETRO:

Mientras el cronómetro esté contando hacia atrás, aprete y mantenga el botón **TIMER ON/OFF** por 4 segundos, o hasta que "TIMER" deje de pestañear y la hora correcta del día vuelva al dial.

# COMO COCINAR EN EL HORNO

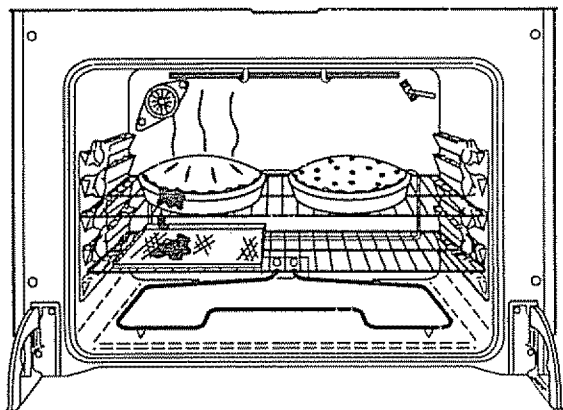
## REGLAS GENERALES

- Cuando cocine por primera vez un alimento en su nuevo horno, use como guía los tiempos que se dan en las recetas.

Su nuevo horno ha sido ajustado de manera correcta en la fábrica y es más preciso que el horno al cual reemplaza.

Una vez que haya usado su horno durante un tiempo, si considera que debe operar más caliente o más frío, puede ajustarlo usted mismo. Consulte la sección **AJUSTES DE TEMPERATURA** de este manual.

- **NO MIRE DEMASIADO** — Si abre el horno con demasiada frecuencia durante el horneado de los alimentos, permitirá que haya pérdida de calor y que los resultados del horneado no sean satisfactorios.
- Puede salir algún olor cuando el horno se usa por primera vez. Esto es causado por el calentamiento de las partes nuevas y el aislante.
- No cubra por completo con papel de aluminio una parrilla del horno. El papel de aluminio puede obstruir el flujo normal de calor y originar malos resultados al hornear. No coloque papel de aluminio directamente encima del elemento que genera el calor del horno. El papel de aluminio que se utilice en el fondo del horno, debajo del elemento puede dañar la superficie. Por lo tanto, no debe utilizarse.

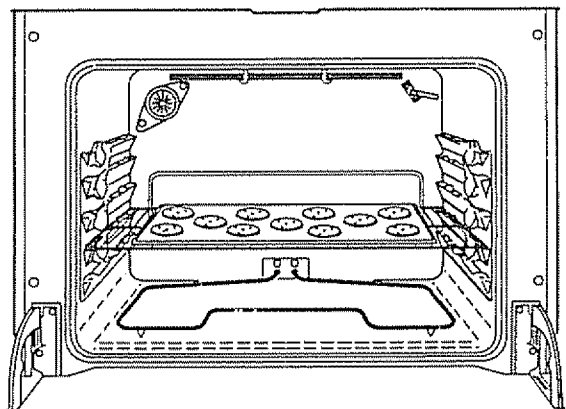


## PRECALENTAMIENTO

- Cuando las recetas requieran precalentamiento, tenga cerca los alimentos antes de abrir la puerta del horno. Si deja abierta la puerta del horno durante mucho tiempo, se perderá la temperatura de precalentamiento.
- Permita que el horno se precaliente por completo antes de cocinar productos horneados. Espere que la luz indicadora de precalentado se encienda y ponga la comida en el horno.

## BANDEJAS PARA HORNEAR

- Las galletas deben hornearse en bandejas planas para hornear galletas, que no tengan orillas que impidan la libre y adecuada circulación del aire.



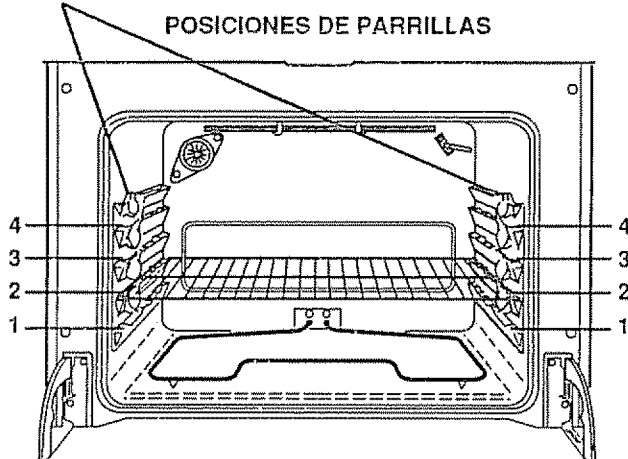
- Las tortas, panecillos y panes rápidos deben hornearse en moldes brillantes-que reflejen el calor-ya que deben tener una corteza de tono dorado claro.
- Asegúrese de que la parte de abajo del molde también sea brillante. Los fondos opacos absorberán el calor y podrían producir que la parte de abajo de su comida se dore demasiado.
- La temperatura del horno debe reducirse 25 grados F por debajo de las temperatura recomendadas si el exterior del molde es oscuro, se ha oscurecido con el paso del tiempo o es de vidrio refractario.

## HORNEADO

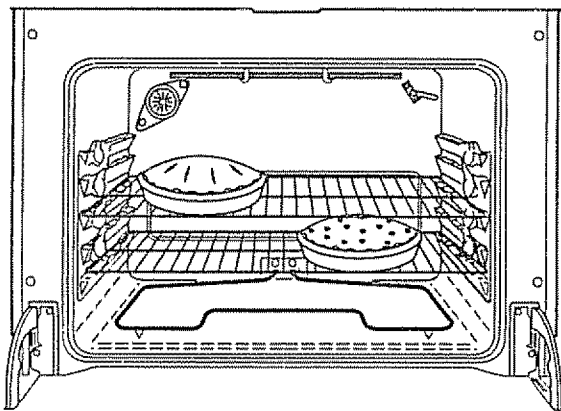
- Siga siempre la receta con todo cuidado.
- Mida los Ingredientes de manera correcta.
- Utilice el molde adecuado y la posición correcta de la parrilla para obtener los mejores resultados del horneado.

### NOTA:

**SU HORNO TIENE CUATRO (4) POSICIONES PARA LAS PARRILLAS. ¡LA POSICION MAS ELEVADA SOLO ES UNA GUIA Y NO DEBE USARSE PARA COLOCAR UNA PARRILLA!**



- Coloque los moldes en las parrillas dejando de 1 a 1 1/2" de espacio alrededor de todo el molde. Evite sobrellenar el horno.



- Cuando hornee varios artículos, acomode los moldes de modo que no quede ninguno directamente encima de otro.
- Los moldes que estén demasiado cerca uno de otro, de las paredes del horno o del fondo del horno obstruyen el libre movimiento del aire. El movimiento inadecuado del aire causa dorados desparejos y cocciones también poco uniformes.

## COMO HORNEAR:



1. Aprete el botón para **HORNEAR (BAKE)**.
2. Aprete cualquiera de los botones con las flechas **UP** o **DOWN**. La última temperatura que se usó aparecerá en el dial. Use la flecha **UP** para subir esta temperatura o la flecha **DOWN** para bajar esta temperatura hasta que llegue a la temperatura que prefiera usar.

El horno se empezará a calentar automáticamente. Usted verá 100 grados aparecer en la esquina de arriba a la derecha del dial. A medida que el horno se caliente esta temperatura cambiará hasta que alcance la temperatura que usted haya seleccionado, entonces un tono sonará.



3. Cuando termine de hornear, aprete el botón **CLEAR/OFF**.

## COMO HORNEAR AUTOMATICAMENTE:

**COMO PONER SU HORNO PARA HORNEAR POR UN TIEMPO DETERMINADO Y PARA QUE SE APAGUE AUTOMATICAMENTE.**



1. Empuje el botón **BAKE**.







2. Aprete cualquiera de los botones con las flechas **UP** o **DOWN** para determinar la temperatura que desea usar.
3. Aprete el botón **COOK TIME**.
4. Aprete cualquiera de los botones con las flechas **UP** o **DOWN** para determinar el tiempo que usted desea usar para cocinar los alimentos. Asegúrese de incluir el tiempo de precalentamiento cuando seleccione esta cantidad de tiempo.

Si usted hace una pausa entre pasos cuando está seleccionando esta función, el control hará un sonido. Esto es normal. El control le está haciendo saber que debe continuar.

Usted tiene que considerar que los alimentos continuarán cocinándose después que el control se apaga a menos que usted retire los alimentos inmediatamente.

## COMO HACER PARA QUE SU HORNO EMPIECE EN UNA FORMA DEMORADA Y SE APAGUE AUTOMATICAMENTE:

Mientras seleccione esta operación usted no necesitará calcular cuando se encenderá el horno; el control lo hará por usted. Usted necesitará seleccionar lo siguiente:

1. Temperatura
  2. Tiempo de Cocinar
  3. Hora de Parada
1. Aprete el botón para **HORNEAR (BAKE)**. 
  2. Aprete el botón con la flecha **UP** o **DOWN** para seleccionar la temperatura que desea.
  3. Aprete el botón **TIEMPO DE COCINAR (COOK TIME)**. 
  4. Aprete la flecha **UP** para seleccionar por cuánto tiempo usted desea cocinar el alimento. Asegúrese de incluir el tiempo de precalentamiento.
  5. Aprete el botón **HORA DE PARADA (STOP TIME)**. 
  6. Aprete la flecha **UP** para poner la hora del día en la cual usted desee que el horno se apague. El horno se apagará automáticamente cuando llegue a la **HORA DE PARADA (STOP TIME)** preseleccionada.
  7. Aprete el botón **RELOJ (CLOCK)** para que el dial vuelva a la hora corriente del día. 

Si usted hace una pausa entre pasos cuando está seleccionando esta función, el control hará un sonido. Esto es normal. El control le está haciendo saber que debe continuar.

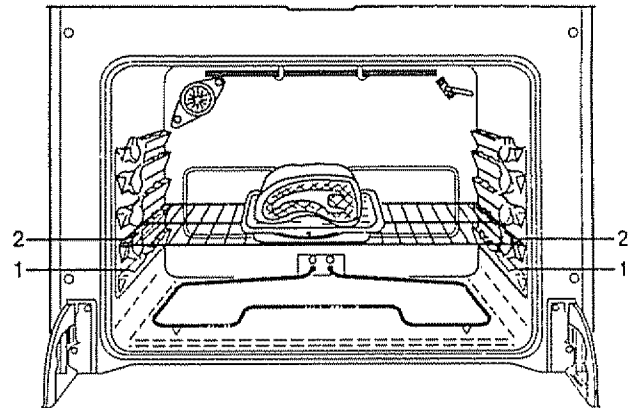
Si desea cancelar la selección de esta función, aprete el botón **CLEAR/OFF**.







**Nunca permita que los alimentos, tales como productos lácteos, pescado, ave, etc., permanezcan expuestos por más de 1 hora antes de que empiecen a cocinarse cuando haga que su horno empiece en una forma demorada. La temperatura ambiente promueve el desarrollo de bacterias dañinas. Asegúrese que la luz del horno esté apagada porque el calor de la bombilla acelerará el desarrollo de las bacterias.**

## COMO ASAR

Asar es cocinar cortes tiernos de carne con calor seco. No es necesario precalentar antes de asar.



### INSTRUCCIONES GENERALES PARA ASAR

1. Coloque la carne (con el lado grasoso hacia arriba) sobre la parrilla para asar o en una fuente poco profunda que sea aproximadamente del mismo tamaño que la carne.
2. Coloque la fuente en la posición núm. 1 o núm. 2 de la parrilla.
3. Aprete el botón para **HORNEAR (BAKE)**. 
4. Aprete la flecha **UP** o **DOWN** para seleccionar la temperatura que necesita.  
5. Cuando se termine de asar, aprete el botón **CLEAR/OFF**. 

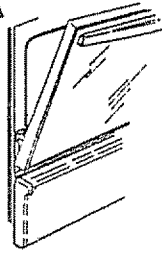
### RECUERDE:

La mayoría de las carnes continúan cocinándose internamente después de que se sacan del horno.

## COMO ASAR A LA PARRILLA CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA:

Por favor note:

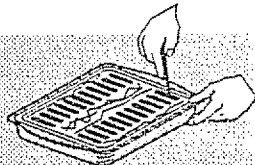
La puerta del horno debe estar abierta cuando se asa a la parrilla.



- Use solamente la fuente y la parrilla para asar que viene con su estufa. Están diseñadas para drenar grasa y líquidos adecuadamente y prevenir salpicaduras, humo o fuego.
- **No precaliente cuando ase a la parrilla.** Para asar en forma uniforme en ambos lados, empiece en una fuente fría.
- Corte el exceso de grasa de la carne y las chuletas. Haga cortes en la carne para prevenir que se enrosque.
- Para que la carne quede bien jugosa, póngale sal al primer lado al momento de darla vuelta. Póngale sal al segundo lado al momento de servirla.
- Aplique mantequilla al pollo y al pescado varias veces con una brocha mientras se asa. Cuando ase pescado, engrase la parrilla para prevenir que se pegue y áselo con la piel hacia abajo. No es necesario dar vuelta el pescado.
- **Nunca deje una fuente para asar sucia en la estufa.** La grasa en la fuente podría causar humo o quemarse la próxima vez que el horno se use.
- Cerciórese de que sepa el procedimiento correcto para apagar un incendio de grasa. **Vea la sección de seguridad.**



### PRECAUCION:



No cubra toda la parrilla para asar con papel de aluminio (fórrele ajustándola bien y haga cortes en el aluminio para alinearlos con los hoyos de la parrilla). Un drenaje inadecuado de la grasa caliente puede causar un incendio en el asador. Si se inicia un incendio, cierre la puerta del horno y APAGUE los controles. Si éste continúa, arroje soda para cocinar sobre el fuego. **NO** use agua para apagarlo.

## POSICION DE LA FUENTE PARA ASAR

Asar a la parrilla es asar a fuego directo del elemento para asar. Los cortes tiernos de carne o carne marinada deben ser seleccionadas para ser asadas. Para mejores resultados, los bistecs y las chuletas deben tener menos de 3/4" de grosor.

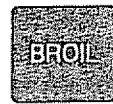
Después de poner la comida sobre la fuente y la parrilla, coloque la fuente en la parrilla del horno en la posición recomendada. La posición recomendada para las parrillas y el tiempo de cocinar se encuentran en la tabla de más abajo.

Mientras más cerca esté la comida del quemador para asar, más rápido se dorará la carne por afuera, permaneciendo roja o rosada en el centro. Alejando la carne del elemento permite que la carne se cocine en el centro mientras se dora por afuera. El primer lado se debe cocinar de 1 a 2 minutos más que el segundo lado.

Alimento	Posición de la parrilla 4 = Más alta 1 = Más baja	Tiempo total (minutos)
Bistec - 1" de grueso		
Casi crudo	4	9-11
A medio asar	3	13-15
Bien asado	3	21-23
Tortas de carne molida		
Término medio - 1" de grosor	3	16-18
Término medio - 1/2" de grosor	4	7-9
Chuletas de cordero - 1" de grosor	3	18-21
Chuletas de cerdo - 1" de grosor	3	27-29
Chuletas de cerdo - 1/2" de grosor	3	16-18
Rebanada de jamón - 1/2" de grosor	3	11-12
Pescado (filetes)	3	11-13
Pollo (presas)	2	45-55
Salchichas	3	8-11
Tocino	3	9-11

Esta tabla es una guía general. El tamaño, peso, grosor y la temperatura inicial de comida, así como su preferencia personal, afectarán el tiempo de cocción. Los tiempos en la tabla están basados en la temperatura de la comida en el refrigerador. El Departamento de Agricultura de E.E.U.U. dice que aunque las carnes crudas son populares, cocinar la carne hasta solo 140°F significa que organismos venenosos pueden sobrevivir.

## COMO SELECCIONAR PARA ASAR A LA PARRILLA:



1. Aprete el botón BROIL (ASAR).

2. Aprete la flecha UP una vez para seleccionar LO broil (temperatura baja).

3. Aprete la flecha UP dos veces para seleccionar HI BROIL (temperatura alta).

La palabra "BROIL" y "HIGH" o "LOW" aparecerá en la parte derecha de arriba en el dial de acuerdo a su selección.

**NOTA: Use LO (BAJA) para cocinar alimentos tales como ave y cortes de carnes gruesos completamente sin que se doren demasiado.**

Si no apreta ninguna de las flechas, el dial se mostrará en blanco y deberá repetir los Pasos 1 y 2.



4. Cuando termine de asar, aprete el botón CLEAR/OFF.

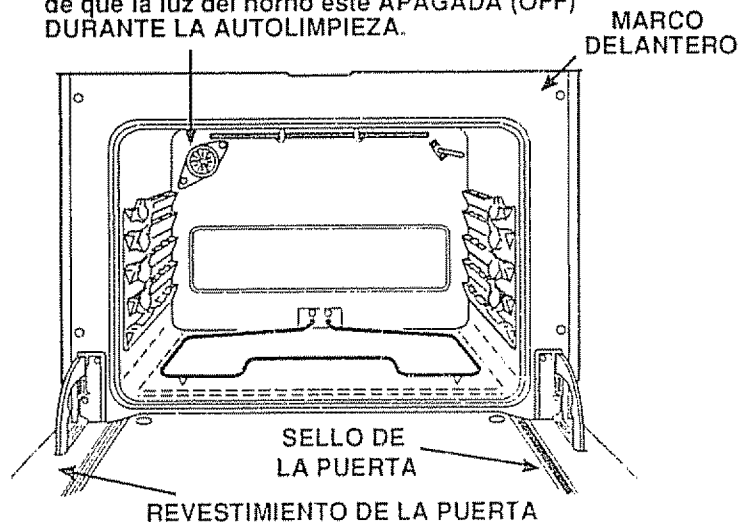


## CICLO DE AUTOLIMPIEZA (3 HORAS- TIEMPO NORMAL DE LIMPIEZA) ANTES DE UN CICLO DE LIMPIEZA

1. Saque la parrilla y la fuente para asar a la parrilla, las parrillas del horno, todos los utensilios y cualquier trozo de papel de aluminio que pueda haber en el horno. No trate de limpiar utensilios u otros objetos en el horno durante el ciclo de auto-limpieza. Si las parrillas se quedan en el horno durante un ciclo de limpieza, se oscurecerán, perderán su brillo y será difícil deslizarlas. Si elige dejar las parrillas dentro del horno, puede pulir las orillas de las parrillas con lana de acero y aplicar una pequeña cantidad de aceite vegetal en las orillas de las parrillas después del ciclo de autolimpieza. Esto facilitará el deslizamiento de las parrillas.

### LUZ DEL HORNO

Para prolongar la vida del foco, asegúrese de que la luz del horno esté APAGADA (OFF) DURANTE LA AUTOLIMPIEZA.

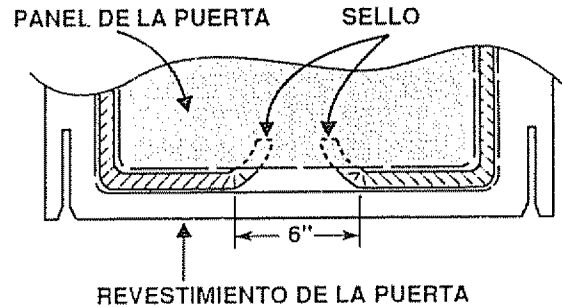


2. Durante el ciclo de limpieza no saldrá la suciedad del marco delantero del horno, de debajo de la orilla delantera de la cubierta, del revestimiento de la puerta fuera del sello y de la orilla delantera de la cavidad del horno (alrededor de 1" dentro del horno). Vea las ilustraciones de abajo. Limpie esas áreas a mano antes de comenzar el ciclo de limpieza. Use agua caliente con lana de acero empapada en jabón. Recomendamos un limpiador como "Soft Scrub" o una marca similar de productos de limpieza para que las superficies blancas se sigan viendo limpias y nuevas. Después de la limpieza, enjuague bien para evitar que se forme un residuo café cuando el horno se caliente. Frote estas áreas con una tela seca.
3. Limpie los derrames grandes del fondo del horno. Un exceso de suciedad puede causar humo durante el ciclo de limpieza.
4. No friegue el sello de la puerta. El material de fibra de vidrio del sello es extremadamente poco resistente a la abrasión. Un sello de la puerta del horno intacto y que ajuste bien es esencial para el uso de energía eficiente del horno y buenos resultados al hornear. 12

Si observa que el sello se desgasta, se parte o da de cualquier modo o si se ha movido de su sitio en la puerta, debiera reemplazar el sello.

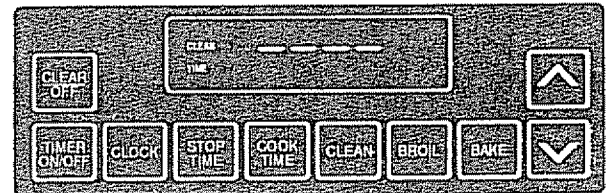
### Por favor observe:

El sello de la puerta está diseñado para tener un abertura de 5" - 6" en el fondo de la puerta del horno. Esto es para permitir que haya una correcta circulación de aire.

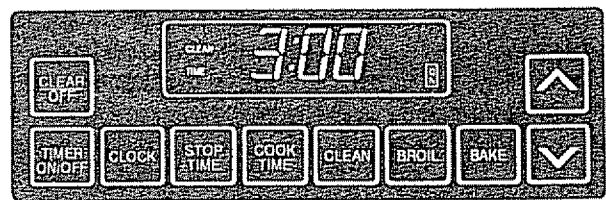


## PARA LLEVAR A CABO UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA:

1. Aprete el botón **CLEAN**. El dial mostrará "CLEAN", "TIME", y (----).



2. Aprete los botones de las flechas **UP** o **DOWN** para seleccionar la cantidad de tiempo que usted desea para limpiar el horno. El ciclo normal es de 3 horas, pero usted puede elegir entre 2 y 4 horas.



Usted puede apretar el botón **HORA DE PARO (STOP TIME)** para ver a qué hora terminará el ciclo. Aprete el botón **CLEAN** para volver a la cuenta hacia atrás.

Asegúrese de que la luz del horno esté apagada durante el ciclo de autolimpieza para prolongar la vida del foco.

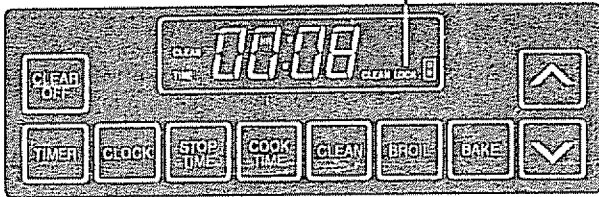
(La autolimpieza continúa en la siguiente página...)

(continuación de Autolimpieza...)

## CUANDO TERMINA UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA:

1. Espere que la palabra **LOCK** desaparezca. La temperatura del horno debe bajar a un nivel prudente antes de sacarle el cerrojo a la puerta.

ESPERE QUE LOCK DESAPAREZCA



## COMO SE INTERRUMPE UN CICLO DE LIMPIEZA:

1. Aprete **CLEAR/OFF**.



Siga las instrucciones bajo "CUANDO TERMINA UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA."

## COMO PROGRAMAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA AUTOMATICO:

Usted no necesitará determinar cuando el horno se encenderá cuando seleccione esta función. El control lo hará por usted. Usted necesitará seleccionar la cantidad de tiempo que desea para limpiar el horno (entre 2 y 4 horas), y la hora del día en que usted desee que el horno se apague.

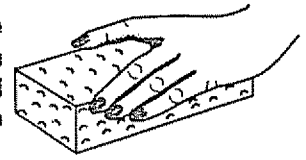


1. Aprete el botón **CLEAN**. El dial mostrará "CLEAN", "TIME" y (---).
2. Aprete una de las flechas **UP** o **DOWN** para seleccionar la hora del día en que usted desee que el horno se limpie. El ciclo normal es de 3 horas, pero usted puede seleccionar entre 2 y 4 horas.
3. Aprete el botón **STOP TIME**.
4. Aprete una de las flechas **UP** o **DOWN** para seleccionar la hora del día en que desee que el horno se apague.

Cerriéndose de que la luz del horno esté apagada durante el ciclo de limpieza para prolongar la vida del foco

## DESPUES DE UN CICLO DE LIMPIEZA

Después de un ciclo de limpieza, usted puede notar un poco de cenizas blancas en el horno. Límpielas con un paño o una esponja mojada.



Si las manchas blancas persisten, sáquelas con una lanilla de acero rellena con jabón. Cerciórese de enjuagar bien con una mezcla de vinagre y agua. Estos depósitos son generalmente un residuo de sal que no se puede limpiar con el ciclo de limpieza.

Si el horno no queda limpio después de un ciclo, el ciclo se puede repetir.

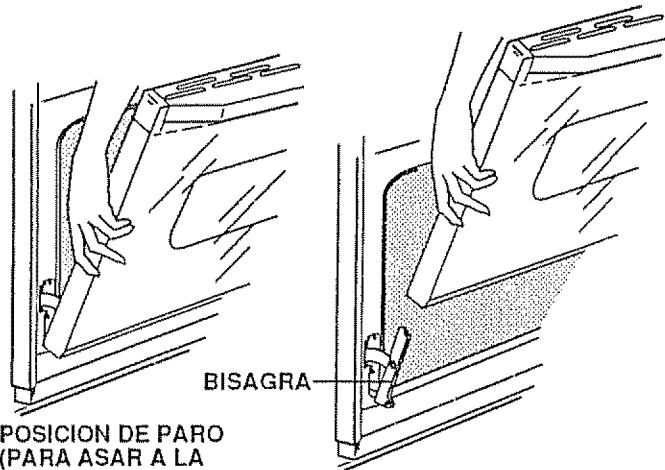
## PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- P. Si los controles eléctricos no funcionan, ¿puedo aún poner el horno en un ciclo de autolimpieza?  
R. No. El **CONTROL DE ESTUFA** se usa para la programar el horno para que empiece y termine el ciclo de autolimpieza.
- P. ¿Puedo usar limpiadores comerciales en cualquier parte de mi horno de tipo autolimpieza?  
R. Ningún limpiador o capa protectora debería usarse alrededor o dentro de cualquier parte de este horno.
- P. ¿Puede limpiar el sello alrededor de la puerta del horno?  
R. No debe limpiar el sello de la puerta.
- P. ¿Es normal sentir un ruido durante la limpieza?  
R. Sí. Esto es el metal que se calienta y se enfría.
- P. ¿Por qué quedan cenizas en el horno después de limpiarlo?  
R. Ciertos tipos de suciedad dejarán un depósito. Se pueden sacar con un paño o una esponja mojada.
- P. ¿Qué debería hacer si se produce demasiado humo durante la limpieza?  
R. Esto es causado por exceso de suciedad y debe apretar el botón **CLEAR OFF**. Abra las ventanas para sacar el humo. Permita que el horno se enfríe por lo menos una hora antes de abrir la puerta. Limpie el exceso de suciedad y limpie nuevamente el ciclo de limpieza.
- P. ¿Debería salir un olor durante la limpieza?  
R. Sí, podría salir un olor durante las primeras limpiezas. Si no limpia el exceso de suciedad también podría causar un olor cuando se limpia.

## CONSEJOS PARA LIMPIAR

PARTE	MATERIALES DE LIMPIEZA	OBSERVACIONES
<b>PANEL DE CONTROL</b>	Detergente, agua tibia, tela suave	No utilice limpiadores abrasivos, lana metálica o lana abrasiva plástica. Seque bien después de limpiar.
<b>SUPERFICIE DEL HORNO DE AUTOLIMPIEZA</b>	Detergente, agua tibia, almohadillas de lana de acero con jabón. <b>NO</b> use limpiadores de hornos ni dentro ni alrededor de ninguna parte del horno.	Enjuague bien después de limpiar. Limpiar dentro del horno es necesario sólo como un toque opcional entre ciclos de autolimpieza. Vea la sección de autolimpieza para más información.
<b>PARRILLA DEL HORNO</b>	Detergente, agua tibia, almohadilla con jabón para fregar o limpiador para hornos comercial.	Sáquela del horno para limpiarla. Enjuáguela bien. Las parrillas se pueden lavar en máquinas lavatrastes.
<b>FUENTE Y PARRILLA PARA ASAR A LA PARRILLA</b>	Detergente, agua tibia, almohadilla con jabón para fregar o limpiador para hornos comercial.	Saque del horno la fuente sucia para que se enfríe. Vacíe la grasa o los escurrimientos. Llene la fuente con agua tibia. Rocíe la parrilla con detergente y cúbrala con una tela mojada o con toallas de papel. Deje que la fuente y la parrilla se empapen durante unos minutos. Enjuague o friegue según sea necesario. La fuente y la parrilla pueden lavarse en una máquina lavatrastes.
<b>VIDRIO</b>	Limpiador para vidrios y toallas de papel. Si requiere de limpieza adicional para quitar manchas, lave con una solución de partes iguales de vinagre blanco y agua tibia. Enjuague bien y seque. pasta hecha con bicarbonato de sodio y agua. No utilice limpiadores abrasivos. Enjuague bien. La puerta puede quitarse. Consulte la sección de partes removibles.	La puerta del horno debe estar completamente abierta cuando limpie la orilla superior. No permita que el agua se meta por las aberturas de ventilación de la puerta mientras la está limpiando. Quite la suciedad pegada con una
<b>CUBIERTA DE ESMALTE PORCELANIZADO</b>	Amoniaco o limpiadores abrasivos y fibra.	Limpie después de cada derrame. Si la cubierta tiene salpicaduras de alimentos ácidos (tales como col agria o salsas con vinagre o jugo de limón), use una toalla de papel seca o una tela para limpiarlas de inmediato. Cuando la superficie se haya enfriado, lave y enjuague. Para otro tipo de derrames, tales como manchas de grasa, lave con jabón y agua cuando se enfrien y enjuague. Pula con una tela seca.
<b>SUPERFICIES PINTADAS, FRENTE DEL CAJON, COSTADOS DE LA ESTUFA</b>	Agua y jabón, tela mojada, toallas de papel, limpiador para vidrio en la puerta de vidrio. (marinadas, salsas de tomate, materiales para bañar carnes, etcétera) sobre la cubierta de la estufa mientras está caliente, use una toalla de papel o una tela para limpiar el derrame de inmediato. Cuando la superficie se haya enfriado, lave y enjuague. Para otro tipo de derrames, tales como grasa, etcétera, lave con agua y jabón cuando se hayan enfriado y luego enjuague. Pula con una tela seca.	No utilice limpiadores para horno, polvos limpiadores o abrasivos fuertes. Estos pueden rayar la superficie. Si se derraman ácidos
<b>ELEMENTOS PARA HORNEAR Y ASAR</b>	<b>NO LOS LIMPIE</b>	Cualquier tipo de suciedad se quemará cuando la unidad se caliente. <b>NOTA:</b> El elemento para hornear puede levantarse con suavidad para limpiar el fondo del horno. Si hay salpicaduras, residuos o ceniza acumulados alrededor del elemento para hornear, limpie con gran suavidad el elemento ya frío utilizando agua tibia y una tela.

## PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO



### Para quitarla:

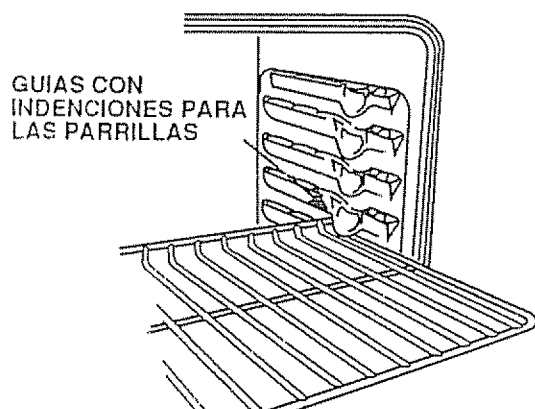
1. Abra la puerta del horno hasta la posición de paro (vea la ilustración).
2. Tome la puerta de cada lado y levántela sacándola de las bisagras. NO levante la puerta tomándola de la manilla.

**NOTA:** Cuando se quita la puerta y los brazos de las bisagras están en posición de paro, no golpee ni trate de mover los brazos de las bisagras. Las bisagras podrían zafarse causándole lesiones en las manos o dañando la porcelana del frente de la estufa. Cubra las bisagras con toallas o con rollos vacíos de toallas mientras trabaja en el área del horno.

### Para reemplazarla:

1. Sostenga la puerta sobre las bisagras con las ranuras de la orilla inferior de la puerta alineadas con las bisagras. Los brazos de las bisagras deben seguir en posición de paro.
2. Deslice la puerta hacia abajo sobre las bisagras tanto como sea posible y cierre la puerta.

## PARRILLAS DEL HORNO REMOVIBLES



Precaución de no rayar el acabado del horno cuando quite las parrillas del horno.

### Para instalarla:

1. Coloque la orilla posterior levantada de la parrilla en un par de guías.
2. Empuje la parrilla hasta que llegue a la Indención en la guía para las parrillas, después levante un poco el frente de la parrilla y empújela hasta atrás

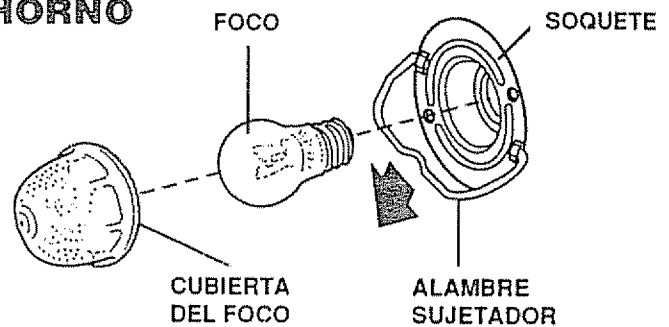
### Para sacarla:

1. Tire de la parrilla y luego levántela.

### NOTA:

Las parrillas han sido diseñadas con topes de seguridad. Cuando se han colocado de manera correcta sobre los soportes para las parrillas y se sacan del horno, el tope de seguridad evita que las parrillas se vuelquen cuando usted esté retirando alimentos de las parrillas o colocándolos sobre ellas.

## COMO REEMPLAZAR LA LUZ DEL HORNO



**No toque el foco caliente del horno. No toque el foco con las manos mojadas. Nunca limpie el área del foco del horno con un paño mojado.**



**Nunca toque el collar de metal con electricidad del foco cuando lo reemplace.**

### Cómo se saca:

1. Desconecte la electricidad al horno en el fusible principal o en la caja del circuito.
2. Ponga su mano debajo de la cubierta y empuje el alambre sujetador firmemente hacia atrás hasta que pase por encima de la cubierta. La cubierta caerá en su mano. **NO SAQUE NINGUNO DE LOS TORNILLOS PARA SACAR LA CUBIERTA.**
3. Reemplace el foco con un foco de 40 watts para hornos de casa.

### Cómo poner nuevamente la cubierta:

1. Coloque la cubierta en la ranura del receptáculo de la lámpara. Tire el alambre sujetador hacia adelante hasta que caiga en su lugar. Esté seguro que el alambre esté en el centro de la cubierta. El alambre sujetará firmemente la cubierta si está en la posición correcta.
2. Conecte la electricidad al horno

## ANTES DE SOLICITAR UN SERVICIO

**Ahorre tiempo y dinero - Revise esta lista antes de solicitar un servicio.**

Para eliminar solicitudes de servicio innecesarias primero lea con gran cuidado todas las instrucciones del manual. Luego si tiene un problema, verifique siempre la lista de problemas comunes y posibles soluciones de solicitar el servicio.

Si tiene un problema que no puede solucionar, llame a su tienda Sears o a su Centro de Servicio más cercano, solicitar ayuda. Cuando hable, tenga a la mano este manual, la lista de Partes de Repuesto, su número de modelo, su número de serie y la fecha de compra.

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSIBLE CAUSA</b>	<b>NO SOLICITE UN SERVICIO SIN ANTES REVISAR LO SIGUIENTE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>DIAL DE ESTUFA PESTAÑA CON UNA "F" Y UN NUMERO; HORNO DEJA DE FUNCIONAR, CUBIERTA FUNCIONA</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Posible malfuncionamiento de la estufa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprete CLEAR/OFF. Permita que la estufa se enfríe por una hora. Ponga la estufa en el ciclo de cocinar o de limpieza nuevamente. Si el problema persiste, llame para un servicio.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>HORNO NO FUNCIONA; TOTAL MENTE INOPERANTE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No pasa electricidad al horno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revise el interruptor de circuito de la casa o el fusible</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>HORNO NO CALIENTA; RELOJ OK</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controles del horno puestos incorrectamente</li> <li>• Reloj puesto incorrectamente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revise las instrucciones del control del horno</li> <li>• El reloj debe tener la hora correcta del día para programar las operaciones de tiempo para una hora específica del día.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>LOS ALIMENTOS NO SE HORNEAN DE MANERA ADECUADA</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno no se precalentó durante suficiente tiempo</li> <li>• La parrilla o la fuente están mal colocadas</li> <li>• Se usó papel de aluminio de manera incorrecta</li> <li>• La temperatura se estableció de manera incorrecta para el utensilio que se utilizó</li> <li>• No siguió la receta</li> <li>• La estufa y las parrillas del horno están desniveladas.</li> <li>• Usa utensilios para cocinar que no son adecuados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de precalentar el horno hasta que suene el tono o precaliente 10 min.</li> <li>• Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las cacerolas y utensilios. Consulte la Sección de Consejos.</li> <li>• No se recomienda el uso de papel de aluminio.</li> <li>• Reduzca la temperatura 25 grados F si usa vidrio o moldes opacos u oscurecidos.</li> <li>• ¿Es la receta probada y confiable?</li> <li>• Verifique las instrucciones de instalación de las patas niveladoras.</li> <li>• Consulte los consejos para cocinar.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>LA TEMPERATURA DEL HORNO PARECE POCO PRECISA</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calibración del termostato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte los ajustes que se describen en la sección AJUSTES DE TEMPERATURA.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>LOS ALIMENTOS NO SE ASAN DE MANERA ADECUADA</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La puerta del horno está cerrada</li> <li>• La posición de la parrilla es incorrecta</li> <li>• El horno fue precalentado</li> <li>• Se uso un utensilio inadecuado</li> <li>• Tiempo de asado inadecuado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abra la puerta hasta la posición tope para asar.</li> <li>• Revise la posición de la fuente para asar; consulte la sección Asar a la parrilla.</li> <li>• No precaliente cuando ase.</li> <li>• Utilice la fuente y la parrilla que vienen con el horno.</li> <li>• Verifique la tabla de asado.</li> </ul>

## ANTES DE SOLICITAR UN SERVICIO (continuación)

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSIBLE CAUSA</b>	<b>NO SOLICITE UN SERVICIO SIN ANTES REVISAR LO SIGUIENTE</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>EL HORNO HUMEA</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• El horno está sucio</li><li>• La fuente para asar está llena de grasa y se quedó en el horno</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique que no haya derrames de importancia.</li><li>• Revise la fuente y la parrilla para asar después de cada uso.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>LA LUZ DEL HORNO NO FUNCIONA</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• El interruptor está en posición de APAGADO (OFF)</li><li>• El foco está fundido</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique la posición del interruptor; consulte las instrucciones de operación.</li><li>• Revise o cambie el foco; consulte la sección de partes removibles de este manual.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>TONO NO SUENA</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tono ha sido eliminado</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aprete y sujete botón CLEAR/OFF.</li></ul>

## AJUSTES DE TEMPERATURA "HAGALO USTED MISMO"

Es posible que sienta que su nuevo horno cocina diferente al horno que reemplazó. Recomendamos que deje pasar unas semanas para familiarizarse con él, siguiendo como guía los tiempos que se dan en las recetas.

Si piensa que su nuevo horno está demasiado caliente (quema la comida) o no lo suficientemente caliente (la comida no se cocina bien), usted puede ajustar la temperatura. La apariencia y textura de los alimentos son mejores indicadores de la precisión de un horno que un termómetro barato para horno. No recomendamos el uso de termómetros baratos para horno, como los que se venden en las tiendas de abarrotes, para reajustar la temperatura de su horno nuevo. Estos termómetros pueden variar e 20°-40°F. También, usted tiene que abrir la puerta del horno para leer el termómetro y esto cambia la temperatura del horno.

Para determinar en cuánto cambiar la temperatura, ponga la temperatura 25°F más alta (si los alimentos no se cocinan bien) o 25°F más baja (si las comidas se queman), que las temperaturas de su receta; luego hornee. Los resultados de esta "prueba" darán una idea de cuánto tendrá que ajustar la temperatura.

**Para ajustar la temperatura siga estas instrucciones:**



1. Aprete el botón **BAKE (HORNEAR)**.
2. Aprete la flecha **UP** hasta que muestre 550° e **INMEDIATAMENTE** aprete y **SUJETE** el botón **BAKE** por 10 segundos hasta que el reloj desaparezca y el dial muestre una figura de dos dígitos.



(Estos dos dígitos pueden variar de acuerdo a lo que fue seleccionado en fábrica.)



3. Aprete la flecha **UP** para subir temperatura de su horno +35° más **CALIENTE**.  
Aprete la flecha **DOWN** para bajar la temperatura de su horno -35° más **FRIO**.
4. Cuando complete su selección aprete el botón **CLOCK** para volver a la hora del día.

El termostato de su horno retendrá este ajuste de temperatura hasta que cada uno de los cuatro pasos de arriba sean repetidos. Este ajuste se retendrá en la memoria incluso después de una falla de corriente.

Usted no necesitará hacer nada más. Hornee como de costumbre. Este ajuste no afectará la temperatura de asar o de limpieza.

# GARANTIA DEL HORNO ELECTRICO KENMORE

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



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

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

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

SEARS, ROEBUCK AND CO.  
Dept. 720P50  
3333 Beverly Road  
Hoffman Estates, IL 60684

## LE DAMOS SERVICIO A LO QUE VENDEMOS

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

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

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

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

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

Años de cobertura de la propiedad	1er año	2° 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