



ELECTRIC BUILT-IN OVEN

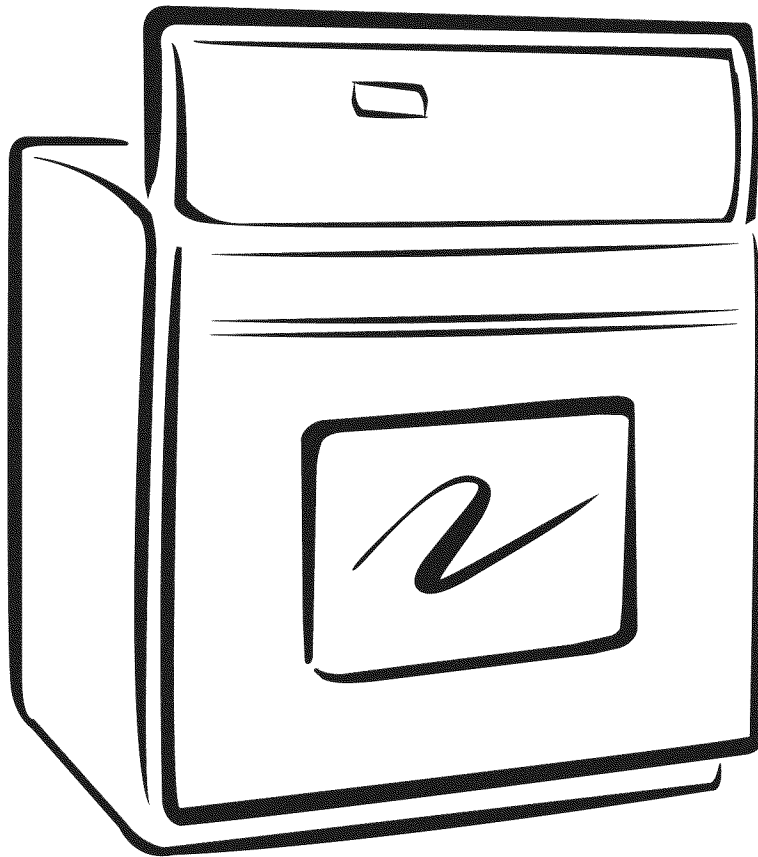
Use & Care Guide

HORNO DE PARED

Manual del Usuario

Models, Modelos 790. 4043*

* = Color number, número de color



ENGLISH

ESPAÑOL

Table of Contents

Wall Oven Warranty	2	Oven Control Functions	7
Product Record	2	Setting the Oven Controls	8-12
Serial Plate Location	2	General Care & Cleaning	13-15
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3-4	Before You Call	16
Wall Oven Features	5	Protection Agreements	17
Oven Vent and Racks	6	Sears Service	18
Air Circulation in the Oven	6		

Please carefully read and save these instructions

This Use & Care Manual contains general operating instructions for your appliance and feature information for several models. Your product **may not** have all the described features. The graphics shown are representative. The graphics on your appliance may not look exactly like those shown. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining any appliance.

Kenmore Warranty

When installed, operated and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material and workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair.

This warranty applies for only 90 days from the date of purchase if this appliance is ever used for other than private family purposes.

This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:

1. Cracks in a ceramic glass cooktop that are not a result of thermal shock.
2. Stains and scratches on a ceramic glass cooktop resulting from accident or improper operation or maintenance.
3. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
4. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
5. A service technician to clean or maintain this product.
6. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to the all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
8. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
9. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States or Canada.

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

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

Product Record

In this space below, record the date of purchase, model and serial number of your product. You will find the model and serial number printed on the serial plate.

Model No. **790.** _____

Serial No. _____

Date of purchase _____

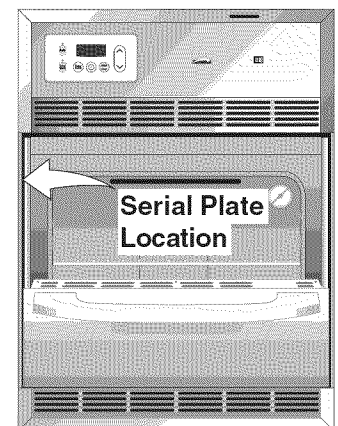
Save these instructions and your sales receipt for future reference.

Printed in United States

Serial Plate Location

You will find the model and serial number printed on the serial plate. The serial plate is located along the interior side trim and visible when the oven door is opened.

Remember to record the serial number for future reference.



Important Safety Instructions

Read all instructions before using this appliance.

Save these instructions for future reference.

This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.

⚠ WARNING This symbol will help alert you to situations that may cause serious bodily harm, death or property damage.


⚠ CAUTION This symbol will help alert you to situations that may cause bodily injury or property damage.

- **Remove all tape and packaging before using the appliance.** Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material.
- **Proper Installation. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with National Electrical Code ANSI/NFPA No.70 (USA) or CSA C22.1, PART 1 (Canada)-latest edition and local code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.

Sears Parts & Repair is the recommended repair service for this appliance. Know how to disconnect the electrical power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.


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

- **User Servicing. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician to reduce the risk of personal injury and damage to the appliance.
- **Never modify or alter the construction of an appliance by removing panels, wire covers or any other part of the product.**
- **Remove the oven door from any unused appliance if it is to be stored or discarded.**



⚠ WARNING

- All wall ovens can tip.
- Injury to persons could result.
- Install mounting brackets packed with the wall oven.
- See Installation Instructions.



To reduce the risk of tipping, the wall oven must be secured by properly installed mounting brackets provided with the wall oven. Refer to the Installation Instructions for proper mounting bracket installation.

⚠ WARNING Stepping, leaning, sitting or pulling down on the door of this appliance can result in serious injuries and may also cause damage to the appliance. Do not allow children to climb or play around the appliance.

- **Storage on Appliance. Flammable materials should not be stored in the oven.** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.

⚠ WARNING Do not use the oven for storage.

⚠ CAUTION Do not store items of interest to children in the cabinets above an appliance. Children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.

- **Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in the area where an appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **DO NOT TOUCH BAKE AND BROILING ELEMENTS OR AREAS NEAR THESE ELEMENTS.** Baking and broiling elements may be hot even though they are dark in color. Areas near elements may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool.
- **Wear Proper Apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

⚠ WARNING Never use your appliance for warming or heating the room.

- **Do Not Use Water or Flour on Grease Fires.** Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.
- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
- **Use Only Dry Potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let the potholders touch hot heating surface units. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.

Important Safety Instructions

- **Do Not Heat Unopened Food Containers.** Buildup of pressure may cause the container to burst and result in injury.

IMPORTANT—Do not attempt to operate the appliance during a power failure. If power fails, always turn off the appliance. If the appliance is not turned off and the power resumes, it will begin to operate again. Once the power resumes, reset the clock and oven function.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- **Use Care When Opening an Oven Door—**Stand to the side of the appliance when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.** The wall oven is vented at the upper control panel or at the center trim depending of the model. Touching the surfaces in this area when the wall oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items near the oven vent. These items could melt or ignite.
- **Placement of Oven Racks.** Always place oven racks in desired location while oven is cool. Remove all utensils from the rack before removing rack. If rack must be moved while oven is hot, use extreme caution. Use pot holders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let pot holders contact the hot oven element or interior of the oven.
- **Do not use your broiler pan without its insert.** Broiler pan and grid allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover broiler grid or oven bottom with aluminum foil.** Exposed fat and grease could ignite.
- **Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth.** Doing so could cause the bulb to break. Disconnect the appliance or shut off the power to the appliance before removing and replacing the bulb.
- **Protective liners—**Do not use aluminum foil to line the oven bottom. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR OVEN

- **Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.

SELF-CLEANING OVEN MODELS

- **Clean in the self-cleaning cycle only the parts of the appliance listed in this Owner's Guide.** Before using the self-cleaning cycle of the appliance, remove all utensils stored in the appliance.
- **Do not clean the oven door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- **Do not use oven cleaners.** No oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the appliance

⚠ CAUTION The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-clean cycle of any wall oven. Move birds to another well ventilated room.

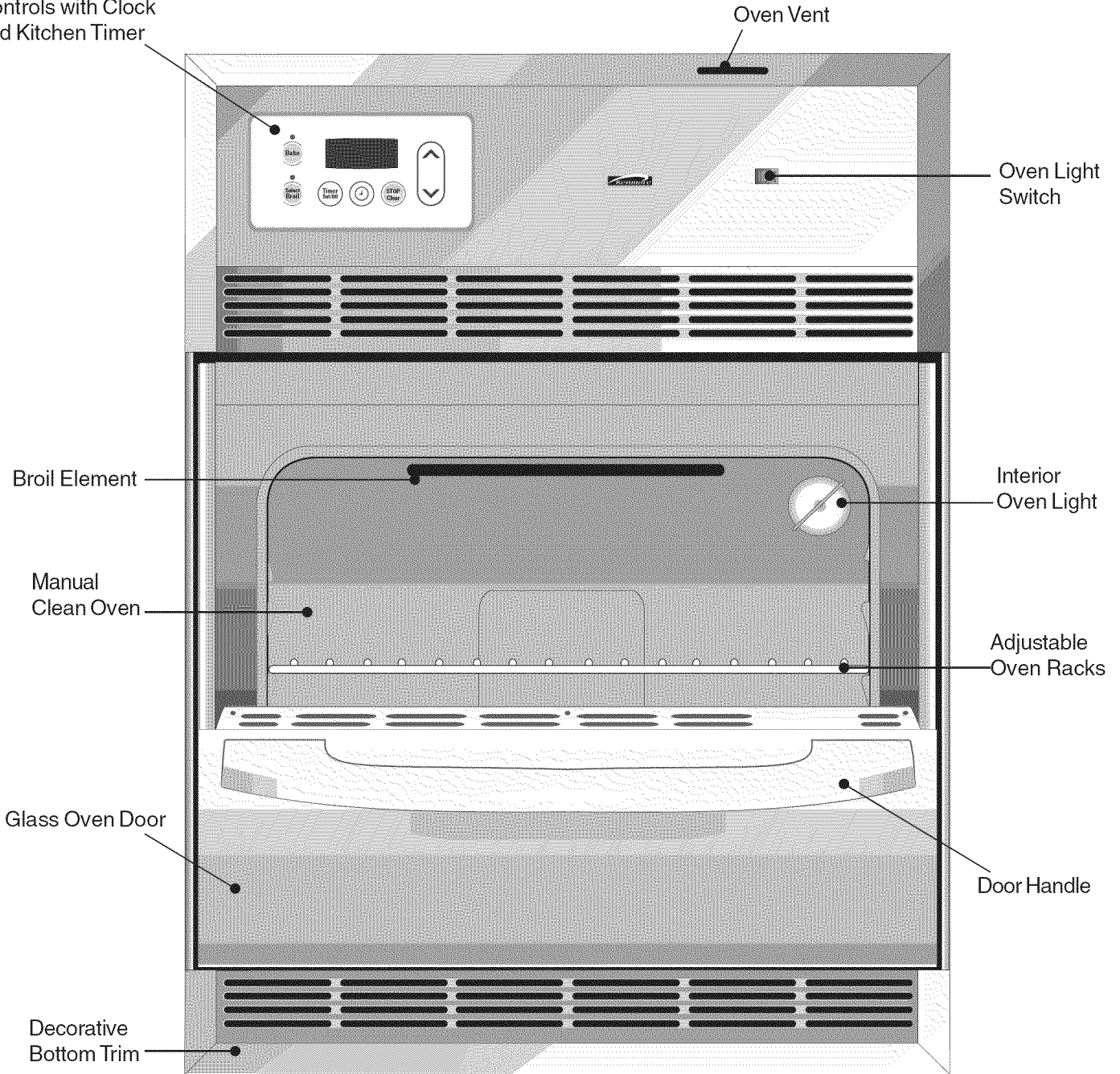
IMPORTANT SAFETY NOTICE

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 cancer, birth defects or other productive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

Wall Oven Features

Your Electric Wall Oven Features At a Glance

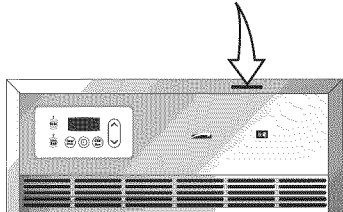
Electronic Oven Controls with Clock and Kitchen Timer



ENGLISH

Oven Vent and Racks

Oven Vent Location



⚠ CAUTION Some models are equipped with a blower which runs in baking and self-cleaning mode to keep all internal components at a cool temperature. The blower may keep running even if the oven has been turned off, until the components have cooled down.

Oven Vent Location

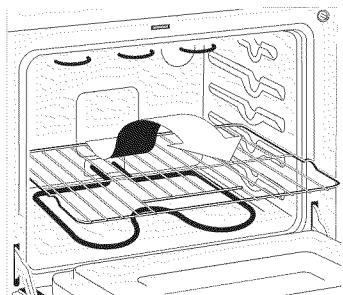
The oven is vented **through the upper trim**. When the oven is on, warm air is released through the vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results.

Arranging Oven Racks

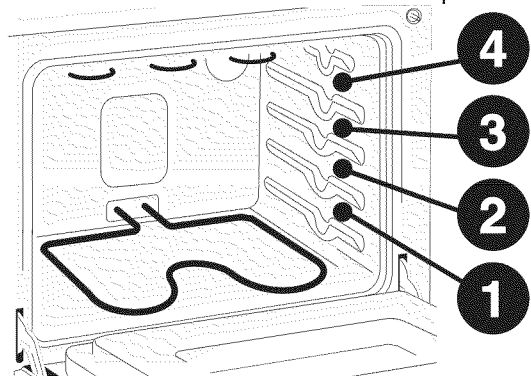
ALWAYS ARRANGE OVEN RACKS WHEN THE OVEN IS COOL (PRIOR TO OPERATING THE OVEN). Always use oven mitts when using the oven.

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

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



Rack positions



RECOMMENDED RACK POSITIONS FOR BROILING & BAKING

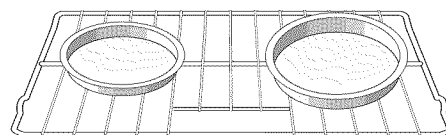
Food	Rack position
Broiling meats, chicken or fish	3 or 4
Cookies, cakes, pies, biscuits & muffins	
1 rack	2 or 3
Multiple racks	2 & 4
Frozen pies, angel food cake, yeast, bread, casseroles, small cuts of meat or poultry	1 or 2
Turkey, roast or ham	1

Note: Always use caution when removing food.

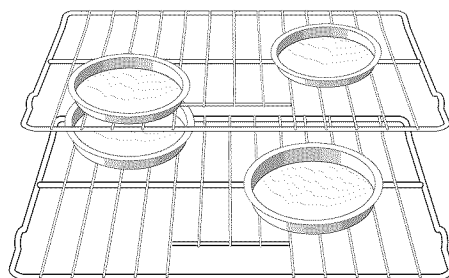
Air Circulation in the Oven

If using 1 rack, place in center of oven. If using multiple racks, stagger cookware as shown.

For best air circulation and baking results allow 2-4" (5-10 cm) around the cookware for proper air circulation and be sure pans and cookware do not touch each other, the oven door, sides or back of the oven cavity. The hot air must circulate around the pans and cookware in the oven for even heat to reach around the food.



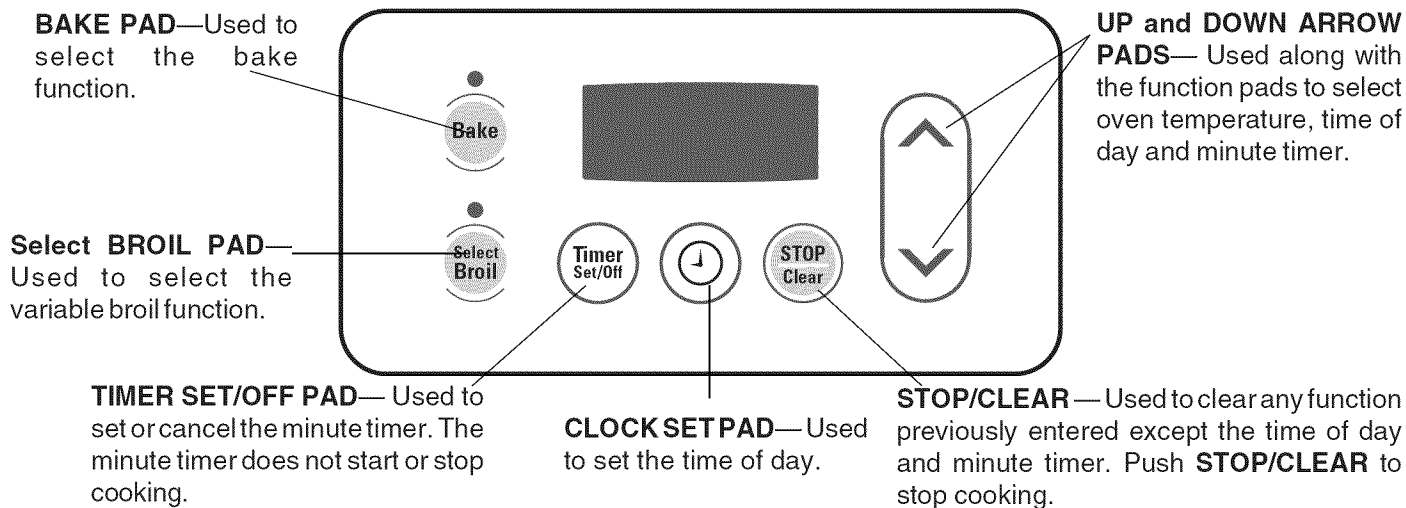
1 Oven Rack



Multiple Oven Racks

Oven Control Functions

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN. For satisfactory use of your oven, become familiar with the various functions of the oven as described below.



Note: The graphics on your timer may not look exactly like those shown. This doesn't change the way it operates.

Setting Oven Controls

Note: The time of day must first be set in order to operate the oven.

To Set the Clock





When the range is first plugged in, or when the power supply to the range has been interrupted, the display will flash "12:00".

1. Press .
2. Within 5 seconds, press and hold the  or  until the correct time of day appears in the display.

Changing the Temperature Display Mode

The electronic oven control temperature display mode was factory preset to display (Fahrenheit) °F oven temperatures. Note: Oven cooking temperatures may be set from 170°F to 500°F (76°C to 260°C).






To change the Temperature Display Mode to °C (Celsius) or from °C to °F (do not use Bake or Broil while changing the Temperature Display Mode):

1. Press & hold the  key pad for 6-8 seconds until **F** or **C** appears in the display. **Note:** At this time the display will show the current Temperature Display Mode whether set for **F** or **C**.
2. Press the  key pad once to choose the (Fahrenheit) °F mode; or press the  key pad once to choose the (Celsius) °C mode.
3. After 5 seconds, the display will flash. To accept the change, wait 5 more seconds until the oven control beeps once. To complete the change skip step 4 below, **OR**;
4. If at any time during the process of changing the Temperature Display Mode (**F** or **C**) you decide the change is not desired, press the  key pad before the oven control beeps once to **cancel** the process.
5. The display will then return to the time of day with any temperature display mode change you may have requested.

Setting Oven Controls



Note: The time of day must first be set in order to operate the oven.


To Set the Minute Timer:

1. Press .
2. Press the  to increase the time in one minute increments. Press and hold the  to increase the time in 10 minute increments. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.
Note: If you press the  pad first, the timer will advance to 11 hours and 59 minutes.
3. The display shows the timer count down in minutes until one minute remains. Then the display will count down in seconds.
4. When the set time has run out, the timer will sound a 3 seconds beep. Then 0:00 will appear in the display until  is pressed.

Note: While the minute timer is counting down, the ":" will flash. The minute timer does not start or stop cooking. It serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. The minute timer can be used alone or during any of the other oven functions. When the minute timer is in use with any other function, the minute timer will be shown in the display. To view other functions, press the pad for that function.

To Change the Minute Timer while it is in use:









While the timer is active and shows in the display, press and hold the  or  pad to increase or decrease the time.

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




To Set or Change the Temperature for Baking

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F to 500°F.

To Set the Controls for Baking:

1. Press . "— — —" appears in the display.
2. Within 5 seconds, press the  or . The display will show "350°." By pressing and holding the  or , the temperature can then be adjusted in 5°F increments.
3. When the  or  is released, the oven will begin heating to the selected temperature. When the oven temperature reaches the desired baking temperature, the control will beep one (1) time.
4. To cancel the baking function, press .

To Change the Oven Temperature after Baking has Started:

1. Press  and make sure the bake temperature is displayed.
2. Press the  or  to increase or decrease the set temperature.

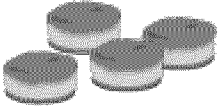
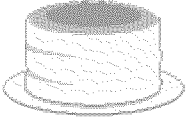
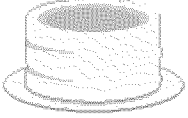
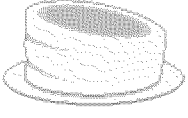
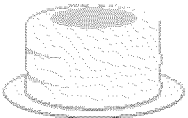
Setting Oven Controls (cont'd)

Oven Baking

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

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

Baking Problems and Solutions Chart

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

Setting Oven Controls

Broiling information

Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven. Always use a broiler pan and grid for broiling.

Preheating

Preheating the oven is suggested when searing rare steaks. (Remove all utensils from the oven before preheating. Foods will stick if placed on hot metal.) To preheat, set the control(s) to BROIL as instructed in this Use and Care Guide. Wait for the element to become red-hot, usually about 2 minutes. Preheating is not necessary when broiling meats well-done.

To Broil

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

Determine Broiling Times

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

Broiling Tips

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

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

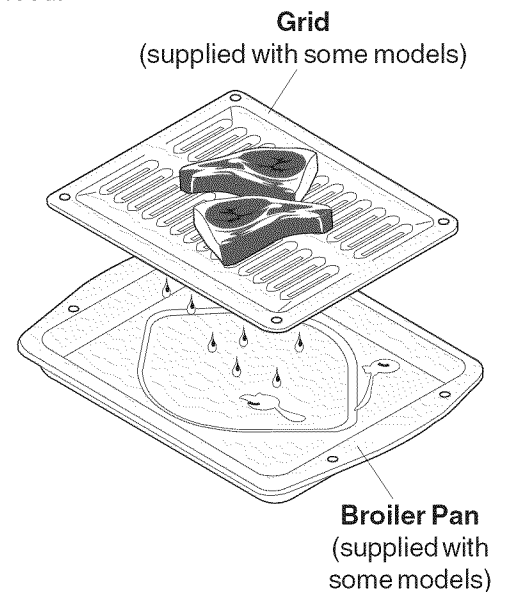
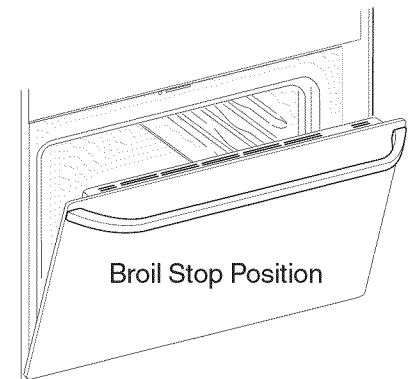
⚠ WARNING Should an oven fire occur, close the oven door and turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

Broiler Clean-Up Tips

To make cleaning easier, line the bottom of the broiler pan with aluminum foil. **DO NOT** cover the broiler grid with foil.

To prevent grease from baking on, remove the broiler pan from the oven as soon as cooking is completed. Use hot pads because the broiler pan is extremely hot. Pour off grease. Soak the pan in **HOT**, soapy water.

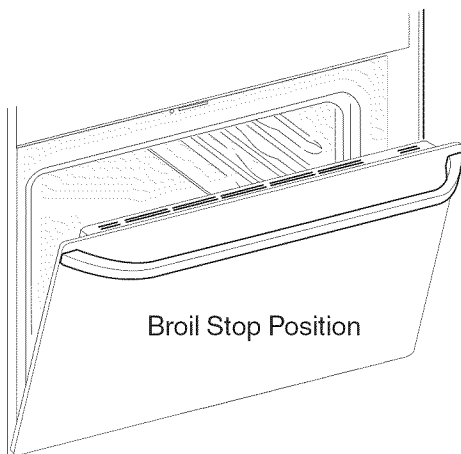
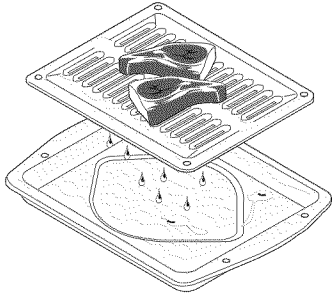
Clean the broiler pan as soon as possible after each use. If necessary, use soap-filled steel wool pads. Heavy scouring may scratch the grid.



Setting Oven Controls (cont'd)







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

Supplied with some models



To Broil

Note: For optimum browning results when broiling, preheat the broil element for 3 to 4 minutes.

1. Arrange oven rack while oven is still cool.
2. Press .
3. Press the  or  pad. Press again the  pad for HI broil or the  pad for LO broil. Most foods can be broiled at the HI broil setting. Select the LO broil setting to avoid excess browning or drying of foods that should be broiled to the well-done stage.
4. Place the insert on your broiler pan, then place the food on the insert. **DO NOT** use your broiler pan without the insert or cover the insert with aluminum foil. The exposed grease could ignite.
5. Place the pan on the oven rack. **Open the oven door to the broil stop position when broiling** (see illustration).
6. Broil on one side until food is browned; turn and cook on the second side. **Note:** Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.
7. When broiling is finished, press .

Broil Rack Position Table (Refer to Figure 3)

Note: It is recommended to cook food from 3" to 5" of the broil element.

Rack Position	Food category
3rd rack position	Medium-rare steaks & hamburgers
2nd rack position	Fish, medium steaks & pork chops
2nd rack position	Well-done foods such as chicken & lobster

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

To Operate the Oven Light

The interior oven light will automatically turn ON when the oven door is opened. Press the Oven Light Switch located on the upper left control panel to turn the interior oven light ON and OFF whenever the oven door is closed.

The interior oven light is located at the upper left rear wall of the oven interior and is covered with a glass shield held by a wire holder. The glass shield must be in place whenever the oven is in use. To change the interior oven light, see "Changing the Oven Light" in the **General Care & Cleaning** section.







Setting Oven Controls (cont'd)

Adjusting Your Oven Temperature



Your new oven has been factory calibrated and tested to ensure an accurate baking temperature. For the first few uses, follow your recipe times and temperature recommendations carefully. If you feel your oven is too hot or too cool from your baking experience, the oven temperature may be adjusted to your liking, see instructions below.

Note: DO NOT adjust your oven temperature based on oven thermometers, such as those found in grocery stores because they may not be accurate.

To Adjust the Oven Temperature (do not use Bake or Broil while adjusting the oven temperature):

1. Press & hold the  key pad and release after the display shows the factory temperature setting of **00**.
Note: If the oven temperature has been previously adjusted from the factory setting, the current temperature adjusted value will appear in the display instead.
2. You may increase the oven temperature in 5°F increments with each press of the  key pad to a maximum oven adjustment of +35°F. You may also adjust the oven temperature downward in 5°F increments with each press of the  key pad (total range of -35 to +35). **Note:** Your oven control was factory set in the (Fahrenheit) °F Temperature Display Mode. To change for (Celsius) °C, see **Changing the Temperature Display Mode** in the Oven Control Functions section of this Use & Care Manual.
3. If no other key pad is pressed after 5 seconds the display will begin to flash.
4. If you **do not want** to keep the display adjustment, press the  key pad before the oven control beeps. This will cancel the temperature adjustment procedure. To start this procedure over again begin with step 1 above **OR**;
5. If **you want** to keep the adjustment, wait until the display quits flashing and the oven control beeps once.
6. The oven temperature adjustment has been accepted by the oven control and the display will return to the time of day.
Notes: The oven temperature adjustment may be made if your oven control has been set to operate in the (Celsius) °C **Temperature Display Mode**. In this case each press of the  or  key will adjust in 1°C increments upward (maximum +18°C) or downward (maximum -18°C), depending on which arrow key pad is pressed.

Failure Modes

All failure modes give a visual and audible alarm. When display shows **F10** (internal fault), **F30-F31** (oven sensor circuit fault) or any other F error codes, the electronic oven control has detected a fault condition. Note that code and push the  pad to clean the display and stop the beeping. Reprogram the oven. If fault recurs, push  pad, disconnect the appliance to prevent damage and contact an authorized servicer.

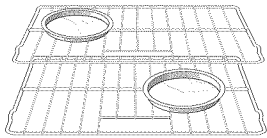
General Care & Cleaning

Cleaning Various Parts of Your Oven

Before cleaning any part of the oven, be sure all controls are turned OFF and the oven is COOL. REMOVE SPILLOVERS AND HEAVY SOILING AS SOON AS POSSIBLE. REGULAR CLEANINGS NOW WILL REDUCE THE EXTENT AND DIFFICULTY OF MAJOR CLEANING LATER.

Surfaces	How to Clean
Aluminum (Trim Pieces) & Vinyl	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth. Do not scour or use all-purpose cleaners, ammonia, powdered cleaners or commercial oven cleaner. They can scratch and discolor aluminum.
Painted and Plastic Control Panel, Body Parts, and Decorative Trim	<p>For general cleaning, use hot, soapy water and a cloth. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. DO NOT use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch.</p> <p>To remove control knobs, turn to the OFF position; grasp firmly and pull straight off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.</p>
Stainless Steel, Chrome Control Panel, Decorative Trim	<p>Before cleaning the control panel, turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean using hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with a clean water using a dishcloth. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.</p> <p>Clean stainless steel with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and a cloth. Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines. Do not use harsh scrubbing cleaners. Only use kitchen cleaners that are especially made for cleaning stainless steel. Always be sure to rinse the cleaners from the surface as bluish stains may occur during heating that cannot be removed.</p>
Porcelain Enamel Broiler Pan and Grid, Door Liner, Body Parts	Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. <i>If necessary</i> , cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. DO NOT use spray oven cleaners on the cooktop.
Oven Racks	Clean by using a mild, abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry. After cleaning the racks, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil (this will make the racks glide easier into the rack position).
Oven Door	Use soap & water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. DO NOT immerse the door in water. DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents. DO NOT use oven cleaners, cleaning powders or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.

ENGLISH



General Care & Cleaning (cont'd)

Cleaning the Porcelain Enamel Oven (Manual Clean Oven Only)

Porcelain has a smooth finish and is a type of glass fused to metal. Oven cleaners can be used on all interior oven surfaces.

REMOVE SPILLOVERS AND HEAVY SOILING AS SOON AS POSSIBLE.

REGULAR CLEANINGS NOW WILL REDUCE THE EXTENT AND DIFFICULTY OF MAJOR CLEANINGS LATER.

Adhere to the following cleaning precautions:

- Allow the oven to cool before cleaning.
- Wear rubber gloves when cleaning the appliance manually.

General Cleaning

Remove soils using hot, soapy water. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may cause a dull spot even after cleaning.

To Remove Heavy Soil

1. Allow a dish of ammonia to sit in the oven overnight or for several hours with the oven door closed. Clean softened spots using hot, soapy water. Rinse well with water and a clean cloth.
2. If soil remains, use a soap-filled scouring pad or a nonabrasive cleaner. If necessary, use an oven cleaner following manufacturer's instructions.

⚠ CAUTION DO NOT mix ammonia with other cleaners.

Adhere to the following precautions when using oven cleaners:

1. **DO NOT** spray on the electrical controls or switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.
2. **DO NOT** allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensing bulb; it could cause the oven to heat improperly. (The bulb is located in the rear of the oven.) Carefully wipe the bulb clean after each oven cleaning, being careful not to move the bulb. A change in its position could affect how the oven bakes. Avoid bending the bulb and capillary tube.
3. **DO NOT** spray any cleaner on the oven door trim or gasket, handles or any exterior surfaces of the appliance, wood or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.

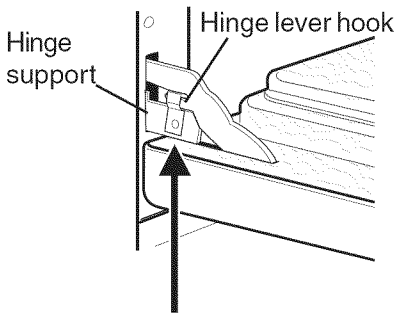
To Clean the Oven Bottom

Clean using hot, soapy water, a mild abrasive cleanser, a soap-filled abrasive pad or oven cleaner following manufacturer's instructions.

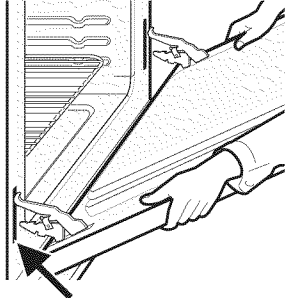
⚠ CAUTION Ammonia must be rinsed from all surfaces before operating the oven. Provide adequate ventilation.

⚠ CAUTION DO NOT line the oven walls, bottom, racks or any other part of the appliance with aluminum foil. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).

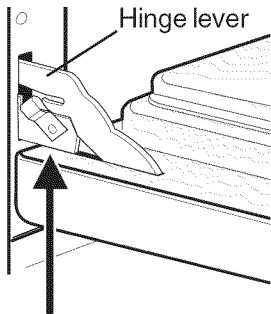
General Care & Cleaning (cont'd)



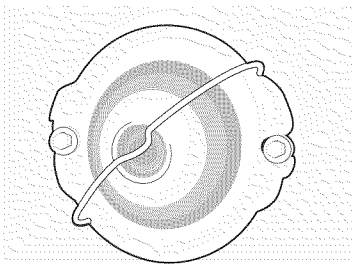
Lock engaged for door removal
Figure 1



HINGE SLOT - Door removed
from the oven
Figure 2



Lock in normal position
Figure 3



Removing and Replacing the Oven Door

CAUTION The door is heavy. For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down.

To Remove Oven Door:

1. Open the door to the fully opened position.
2. Pull up the lock located on both hinge supports and engage it in the hinge lever hooks (Figure 1). You may have to apply a little downward pressure on the door to pull the locks fully over the hinge lever hooks.
3. Grab the door by the sides and pull the bottom of the door up and toward you to disengage the hinge supports. Keep pulling the bottom of the door toward you while rotating the top of the door toward the range to completely disengage the hinge levers (Figure 2).
4. To clean oven door, follow the instructions provided in the **General Care & Cleaning** table.

To Replace Oven Door:

1. Grab the door by the sides; place the hinge supports in the hinge slots. Open the door to the fully opened position.
2. Disengage the lock from the hinge lever hooks on both sides (Figure 3).
Note: Make sure the hinge supports are fully engaged before unlocking the hinge levers.
3. Close the oven door.

Special Door Care Instructions

Most oven doors contain glass that can break.

Read the following recommendations:

1. Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
2. Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
3. Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

Changing the Oven Light

On some models an interior oven light will turn automatically when the oven door is opened. The oven light may be turned on when the door is closed by pushing the knob located on the control panel. On some models, the lamp is covered with a glass shield held in place by a wire holder. **THE GLASS SHIELD MUST BE IN PLACE WHENEVER THE OVEN IS IN USE.**

To replace the light bulb:

CAUTION: BE SURE THE OVEN IS COOL.

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

Before You Call

Solutions to Common Problems

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Oven Control Beeps and Displays any F code error (example F11).	Electronic control has detected a fault condition. Press STOP/CLEAR to clear the display and stop the beeping. Reprogram the oven. If a fault reoccurs, record the fault number. Press STOP/CLEAR and call Sears or another qualified servicer.
-dr- is displayed.	The door was left open and controls set for self-cleaning cycle. Close the door and push CANCEL pad.
Installation.	Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Contact installing agent if rack and cabinet cutout flooring are not level. Kitchen cabinet misalignment may make oven appear to be not level. Be sure cabinets are square and level. Contact cabinet maker to correct problem.
Entire oven does not operate.	When the oven is first plugged in, or when the power supply to the oven has been interrupted, the display will flash. The oven cannot be programmed until the clock is set. Be sure electrical cord is securely connected into the electrical junction box. Cord/plug is not installed and/or connected. Cord is not supplied with oven. Contact Sears or another qualified servicer. Service wiring not complete. Contact Sears or another qualified servicer. Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company. Short in cord/plug. Replace cord/plug. Controls are not set properly. See instructions under Setting Oven Controls to set the controls. House fuse has blown or circuit breaker has tripped immediately following installation. House fuse may not be fully engaged. Check fuse and screw or engage circuit breaker securely. House fuse has blown or circuit breaker has tripped after the oven has been installed and previously operating. Call Sears or another qualified servicer.
Oven light does not work.	Burned-out or loose bulb. Follow the instructions under Changing Oven Light to replace or tighten the bulb.
Fan noise during cooking operation.	A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after oven is turned off.
Oven smokes excessively during broiling.	Oven door is closed. Door should be open during broiling. Meat too close to the broiler unit. Reposition the rack to provide more clearance between the meat and the broiler. Preheat broil element for quick searing operation. Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Slash remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into the lean. Grid on broiler pan wrong side-up. Grease does not drain into broiler pan. Always place the grid on the broiler pan with the ribs up and the slots down to allow grease to drip into the pan. Broiler pan used without grid or grid cover with foil. DO NOT use the broiler pan without the grid or cover the grid with foil. Oven needs to be cleaned. Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Poor baking results.	Many factors affect baking results. See Baking for hints, causes and corrections. See Adjusting Oven Temperature .
Flames inside oven or smoke from vent.	Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for high oven temperatures, pie spillovers or for large amounts of grease on bottom of oven. Wipe up excessive spillovers.

PROTECTION AGREEMENTS

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection**.
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **«No-lemon» guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a «talking owner's manual».
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **\$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®**.

Acuerdos maestros de protección

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto**. No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección**.
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico**: se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía «sin sorpresas»**: se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto**: en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto**: puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida**: es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un «manual parlante del usuario».
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas**, contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **\$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **10% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

*** La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, **llame al 1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For expert troubleshooting and home solutions advice:

manage my home

www.managemyhome.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.)

www.sears.com

1-800-469-4663 (Canada)

www.sears.ca

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR[®]

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Sears

® Registered Trademark / TM Trademark / SM Service Mark of Sears Brands, LLC

© Marca Registrada / TM Marca de Fábrica / SM Marca de Servicio de Sears Brands, LLC

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears Brands, LLC

© Sears Brands, LLC



ELECTRIC BUILT-IN OVEN

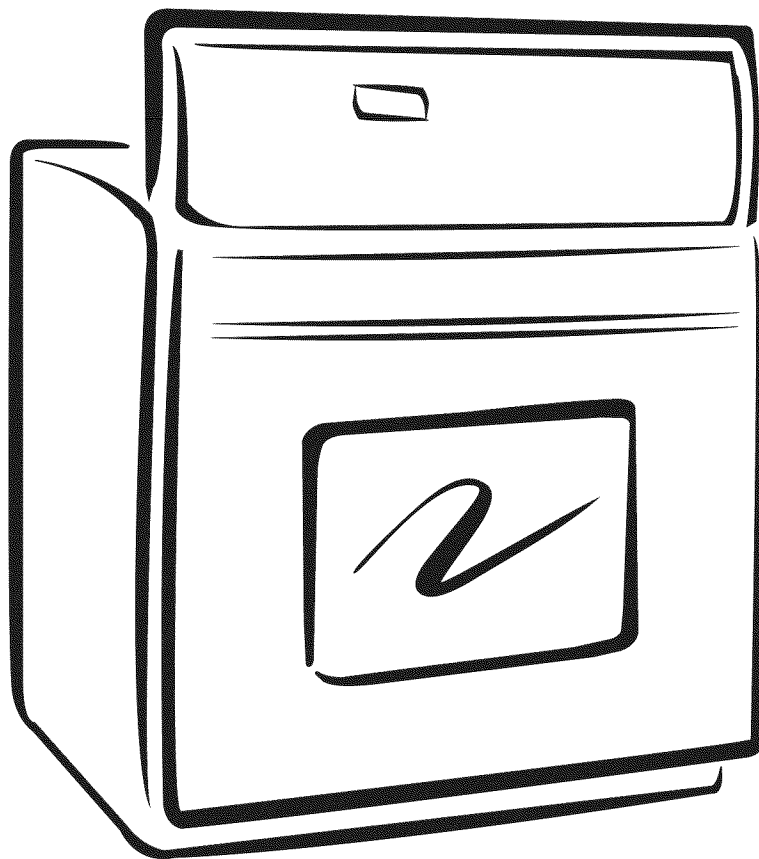
Use & Care Guide

HORNO DE PARED

Manual del Usuario

Models, Modelos 790. 4043*

* = Color number, número de color



ESPAÑOL

Tabla de materias

Garantía del horno de pared	2	Circulación del Aire en el Horno	6
Registro del Producto	2	Funciones de los Controles del Horno	7
Ubicación de la placa de serie	2	Ajuste de los Controles del Horno	8-12
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	3-4	Cuidado y Limpieza General	13-15
Características del horno de pared	5	Antes de Solicitar Servicio	16
Respirado del horno y las parrillas del horno	6	Acuerdos de protección	17
		Servicio Sears	18

Leer con detenimiento y guardar estas instrucciones

Este Manual de Uso y Mantenimiento contiene instrucciones generales de operación para su electrodoméstico e información sobre las funciones para los diversos modelos. Su producto **puede no tener** todas las funciones descritas. Los gráficos que se incluyen son sólo representativos. Los gráficos de su electrodoméstico pueden no ser idénticos a los que se muestran. Se debe usar el sentido común y ser cauteloso cuando se instala, usa y mantiene cualquier dispositivo.

Garantía de electrodomésticos Kenmore

Si esta cubierta, cuando se instala y se utiliza de acuerdo con las instrucciones de instalación y la guía de uso y cuidado, falla debido a defectos de material y mano de obra durante el primer año a partir de la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME® para hacer arreglos para que sea reparada gratuitamente.

Si este electrodoméstico se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, esta garantía rige únicamente durante 90 días a partir de la fecha de compra.

Esta garantía cubre únicamente defectos de material y de fabricación. Sears NO pagará:

1. Grietas en la cubierta de vidrio cerámico que no sean resultado de choque térmico.
2. Manchas y rayas en la cubierta de vidrio cerámico causadas por mal mantenimiento según todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
3. Componentes desechables que pueden gastarse debido al uso habitual, incluyendo, y sin limitarse a los filtros, las correas, las lámparas y las bolsas.
4. Técnicos de servicio que instruyan al usuario en la manera adecuada de instalar, utilizar o mantener el producto.
5. Un técnico que limpie o realice el mantenimiento de este producto.
6. Daños o fallas de este producto si el mismo no fue instalado, utilizado o mantenido de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
7. Daños o fallas en el producto que sean el resultado de accidentes, abuso, mal uso u otra clase de uso que no sea el apropiado.
8. Daños o fallas en el producto causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o elementos que no sean los recomendados en las instrucciones provistas con el producto.
9. Daños o fallas de las piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas al producto.

Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

El único y exclusivo resarcimiento para el cliente en virtud de esta garantía limitada será la reparación del producto según lo indicado en el presente documento. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de aptitud para la venta o idoneidad para un fin en particular, están limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley. Sears no se responsabiliza por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o las limitaciones de duración de las garantías implícitas de comercialización o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este producto se use dentro de los Estados Unidos y Canadá.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canadá M5B 2B8

Registro del Producto

Encontrará el modelo y el número de serie impresos en la placa de serie. Asegúrese de tomar nota del número de serie para futura referencia.

No. de Modelo **790.** _____

No. de Serie _____

Fecha de Compra _____

Conserve estas instrucciones y su recibo de compra para referencia futura.

Ubicación de la placa de serie

Encontrará el número de serie y modelo impresos en la placa de serie, que está ubicada en el borde lateral interior, y se puede ver cuando se abre la puerta.

Recuerde registrar el número de serie para referencia futura.



Instrucciones Importantes de Seguridad

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

Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Preste mucha atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA Este símbolo le advertirá sobre situaciones que pueden causar lesiones corporales graves, muerte o daños materiales.

⚠ ATENCION Este símbolo le advertirá sobre situaciones que pueden causar lesiones corporales o daños materiales.

- **Retire toda cinta adhesiva y empaquetado antes de usar la estufa.** Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto la estufa. No permita que los niños jueguen con el material de empaquetado.
- **Instalación correcta - Asegúrese que su artefacto está correctamente instalado y puesto a tierra por un electricista calificado, en conformidad con el National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 - última edición y con el National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 (USA) o CSA C22.1, PART 1 (Canada)- última edición y requerimientos de códigos locales.** Instale solamente en conformidad con las instrucciones de instalación provistas en el paquete de literatura que viene con esta estufa.

Solicite de su distribuidor de recomendarle a un técnico calificado y una agencia de reparación autorizada. Solicite de su distribuidor de recomendarle a un técnico calificado y una agencia de reparación autorizada. Asegúrese de saber como desconectar el corriente a la estufa al cortacircuitos o la caja de fusibles, en caso de emergencia.

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

- **Servicio al usuario- No repare o remplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende**



⚠ ADVERTENCIA

- Todos los hornos de pared pueden inclinarse.
- Heridas a las personas pueden ocurrir.
- Instale los soportes de montaje que vienen con el horno.
- Vea las instrucciones de instalación. Para reducir el riesgo de inclinación, el horno debe ser asegurado con la

instalación de los soportes de montaje que vienen con la estufa. Consulte las instrucciones de instalación para una buena instalación.



los manuales específicamente. Cualquier tipo de servicio debe ser hecho por un técnico calificado. Esto reducirá el riesgo de heridas personales o de daños al aparato.

- **No modifique ni altere la construcción de un electrodoméstico extrayendo paneles, cubiertas de cables u otras partes del producto.**
- **Retire la puerta del horno del horno inutilizada si esta va ser almacenada o destruída.**

⚠ ADVERTENCIA Pisar, recostarse, sentarse o empujar hacia abajo la puerta de este electrodoméstico puede causar lesiones graves y también dañar el aparato. No permita que los niños se suban al electrodoméstico o jueguen cerca de él.

- **Almacenamiento sobre o dentro del aparato- Los materiales inflamables no deberían ser almacenados ni en un horno, ni sobre la unidad.** Esto incluye el papel, el plástico y la ropa como: libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas de aerosól sobre o dentro del aparato. Los materiles inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.

⚠ ADVERTENCIA No use el horno para almacenamiento.

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

- **No deje a los niños solos- Los niños no deben ser dejados solos o sin atención donde el aparato esté funcionando.** No les permita sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.
- **NO TOCAR LOS ELEMENTOS PARA HORNEAR Y ASAR, NI LAS ÁREAS CERCANAS A ESTOS ELEMENTOS.** Los elementos para hornear y asar pueden estar calientes aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a dichos elementos pueden calentarse lo suficiente como para producir quemaduras. Durante y después del uso, no tocar ni dejar que la vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con estas áreas hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen.

Instrucciones Importantes de Seguridad

- **Use una vestimenta apropiada- No use ropa que es suelta u holgada cuando utilice el aparato.** No ponga la ropa u otros materiales inflamables en contacto con las áreas calientes.

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

- **No utilice agua o harina para apagar un fuego- Apague el fuego con la tapa de una sartén o use soda cáustica, un químico seco o un extinguidor en aerosól.**
- **Cuando caliente substancias grasosas, tenga cuidado.** Puede ocasionar un fuego si es calentado por mucho tiempo.
- **Utilice únicamente los soportes para recipientes que estén secos- Los soportes que estén húmedos o mojados pueden ocasionar quemaduras a causa del vapor.** No permita que los soportes estén en contacto con los elementos calientes. No utilice una toalla o un papel para reemplazar al soporte.
- **No caliente recipientes de comida que están cerrados- La presión al interior de estos puede hacerlos explotar y ocasionar heridas.**

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU HORNO

- **Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno.** Párese al lado de la estufa cuando abra la puerta de un horno caliente. Permita que el humo y el vapor se escapen antes de retirar o de colocar comida en el horno.
- **Mantenga el conducto de ventilación del horno sin obstrucción.** El horno de pared se ventila a través de la moldura central. Tocar estas áreas cuando el horno está encendido puede ocasionar graves quemaduras. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor cerca del conducto de ventilación. Estos pueden derretirse o encenderse.
- **Colocación de las rejillas del horno (si equipada).** Siempre coloque las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno este fríos. Si la rejilla debe ser desplazada cuando el horno esté funcionando tenga bastante cuidado. Utilice unos soportes para recipientes y coja la rejilla con ambas manos hasta recolocarla. No permita que estos soportes estén en contacto con los elementos calientes del horno. Retire todo utensilio de la rejilla antes de moverla.

- **No utilice su cubeta parrilla sin su accesorio.** La cubeta parrilla y su accesorio permiten que la grasa gotee y esté lejos del calor de la parrilla.
- **No cubra el accesorio de la parrilla con película de aluminio.** La grasa que queda fuera podría encenderse.
- **No toque la bombilla de luz caliente con una tela mojada.** Esto puede romper la bombilla. Antes de retirar o reemplazar la bombilla desconecte el aparato o corte el suministro eléctrico.
- **Revestimientos protectores** — No usar hojas de aluminio para cubrir la parte inferior. Usar hojas de aluminio sólo en los casos recomendados en este manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede producir riesgo de choque eléctrico o incendio.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES PARA LIMPIAR SU COCINA.

- **Limpie el horno regularmente para mantener todas las partes sin grasa que puede encenderse y causar un incendio.** La cubierta del escape de ventilación y los filtros de grasa deben estar limpios. No permita que la grasa se acumule en la cubierta o en el filtro. Los depósitos grasosos pueden encenderse y causar un incendio. Cuando caliente comida bajo la cubierta, encienda el ventilador. Consulte las instrucciones del fabricante para la limpieza.

HORNO CON AUTO-LIMPIEZA

- **Limpie en el ciclo de auto-limpieza únicamente las partes que están en la lista del Manual del usuario.** Antes de auto-limpiar el horno, retire todos utensilios o comida del horno.
- **No limpie las empaquetaduras del horno-** Las empaquetaduras del horno son importantes para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o desplazar las empaquetaduras.
- **No utilice limpiadores de horno-** Ningún limpiador de horno comercial o de capa protectora de ninguna clase debe ser utilizada en el horno.

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

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

El California Safe Drinking Water y Toxic Enforcement Act requiere al Gobierno de California de publicar una lista de sustancias conocidas por el estado como causa de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que se avisen los usuarios sobre la exposición eventual a sustancias.

Características del horno de pared

Características de su Horno Eléctrico de Pared

Controles

Electrónicos del Horno con Reloj y Contador de Tiempo

Ventila del horno

Apagador de la luz del horno

Elemento de Asar

Luz Interior del Horno

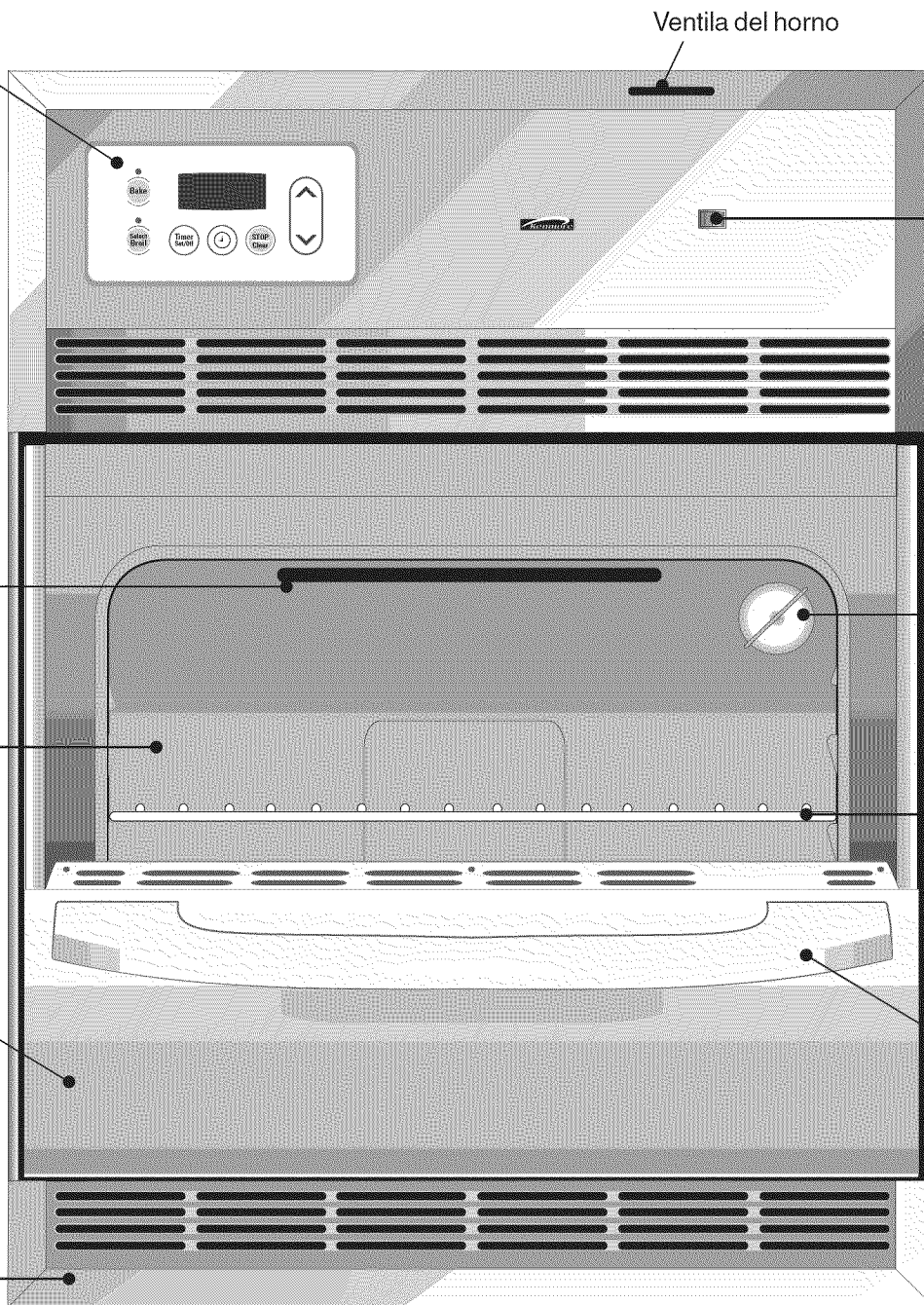
Limpieza Manual

Rejillas del Horno Adjustables

Puerta Delantera de Vidrio

Manijas de la Puerta

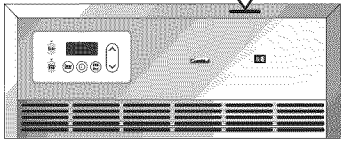
Banda decorativa de abajo



ESPAÑOL

Respiradero del Horno y las Parrillas del Horno

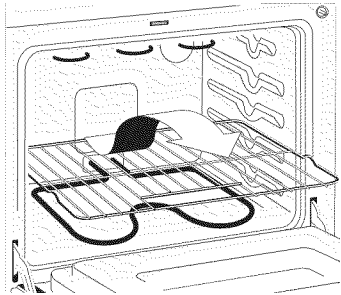
Ubicación del Respiradero del Horno



¡ATENCIÓN Algunos modelos vienen equipado con un ventilador que trabaja bajo el ciclo de horneado y auto-limpieza para mantener todos los componentes a una temperatura fría. Es posible que este ventilador continúe trabajando aun si el horno este apagada y trabajara hasta que el horno este totalmente fría.

Ubicación del Respiradero del Horno

El horno se ventila en la **moldura central**. Cuando el horno está encendido, el aire caliente se libera a través de la ventilación. Esta ventilación es necesaria para que el aire circule en el horno y para que el horneado sea correcto.

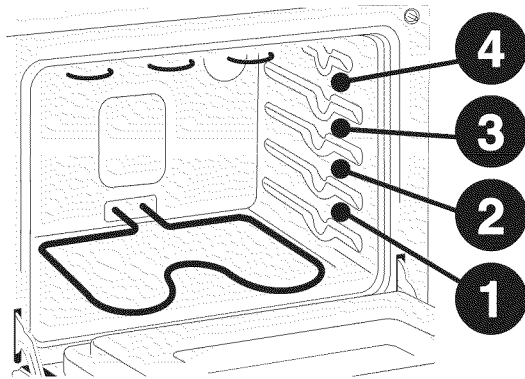


Disposición de las Parrillas del Horno

COLOQUE SIEMPRE LAS PARRILLAS CUANDO EL HORNO ESTE FRIO (ANTES DE ENCENDERLO). Use siempre guantes de cocina cuando use el horno.

Para quitar, tire de la parrilla hacia adelante hasta el tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.

Para colocar, inserte la parrilla en las guías de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela a su lugar.



POSICIONES RECOMENDADAS DE LAS PARRILLAS PARA ASAR A LA PARRILLA, HORNEAR Y ASAR

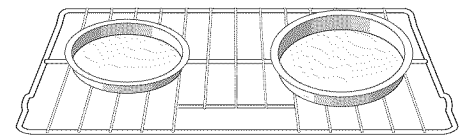
Alimento	Posición de la Parrilla
Asar a la parrilla carnes, pollo o pescado	3 o 4
Galletas, pasteles, tartas, bizcochos y panquecitos	
1 parrilla	2 o 3
Varias Parrillas	2 o 4
Tartas congeladas, pastel esponjoso, levadura, pan, caserolas, trozos de carne pequeños o pollo	1 o 2
Pavo, asado o jamón	1

Nota: Siempre tenga cuidado cuando retire alimentos que estén en las parrillas inferiores.

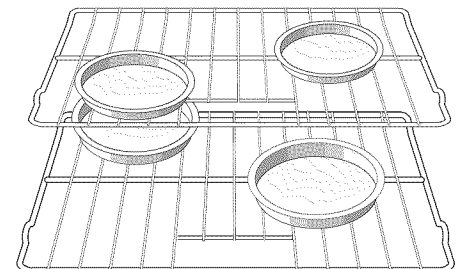
Circulación del Aire en el Horno

Si se usa 1 parrilla, colóquela en el centro del horno. Si se usan varias parrillas, altérnelas como se muestra en la ilustración.

Para mejor circulación del aire y obtener mejores resultados del horneado deje alrededor de 2" a 4" (5 a 10 cm) alrededor del utensilio para circulación adecuada del aire y asegúrese de que las fuentes no se toquen entre si, no toquen la puerta del horno, ni los lados o la parte trasera de la cavidad del horno. El aire caliente debe circular alrededor de las fuentes en el horno para que llegue calor uniforme alrededor de todo el alimento.



1 Parrilla del Horno



Varias Parrillas del Horno

Funciones de los Controles del Horno

LEA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL HORNO. Para uso satisfactorio de su horno aprenda a utilizar las diversas funciones que se describen a continuación.

TECLA 'BAKE'

[Hornear] — Se usa para seleccionar la función de horneado.

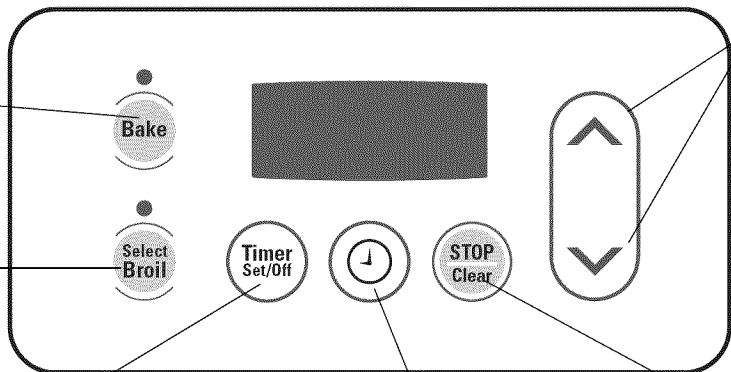
TECLA 'BROIL' [Asar a la Parrilla] — Se usa para seleccionar la función de asado a la parrilla.

TECLA 'TIMER SET/OFF' [Contador Encendido/ Apagado] — Se usa para programar o cancelar el contador de minutos. El contador de minutos no comienza ni detiene la cocción.

TECLA 'CLOCK SET' [Ajuste del Reloj] — Se usa para poner la hora del día.

TECLAS FLECHADAS HACIA ARRIBA Y HACIA ABAJO — Se usan junto con las teclas de funciones para seleccionar la temperatura del horno, la hora del día y el contador de minutos.

TECLA 'STOP/CLEAR' [Anular] — Se usa para anular cualquier función ingresada previamente, excepto la hora del día y el contador de minutos. Oprima la tecla 'OFF/CANCEL' para dejar de cocinar.



Nota: La minutería básica tiene una configuración exterior de distintas apariencias en diferentes modelos de electrodomésticos. Estos no cambia su manera de funcionar.

Ajuste de los Controles del Horno

Nota: Primero se debe programar la hora del día para que el horno funcione.

Programación del Reloj:





Cuando la estufa se enchufa por primera vez o cuando se ha interrumpido el suministro eléctrico, "12:00" destellará en el indicador visual.

1. Oprima .
2. Dentro de 5 segundos, oprima y mantenga oprimida  o  hasta que aparezca en el indicador visual la hora correcta del día.

Cambio del modo de despliegue de temperatura

El modo de despliegue de temperatura del control electrónico del horno fue ajustado en la fábrica para mostrar la temperatura en °F (grados Fahrenheit). Nota: Las temperaturas de cocción en el horno pueden ser ajustadas entre 170°F y 500°F (entre 77°C y 260°C).






Para cambiar el modo de despliegue de temperatura a °C (grados Celsius) o de °C a °F (no use las funciones de horneado o asado mientras cambia el modo de despliegue de temperatura):

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla  durante 6 a 8 segundos hasta que "F" o "C" aparezcan en la pantalla. **Nota:** En ese momento la pantalla mostrará el modo de despliegue de temperatura actual bien sea que esté en el ajuste "F" o "C".
2. Oprima la tecla  una vez para elegir el modo °F (grados Fahrenheit). Presione la tecla  una vez para elegir el modo °C (grados Celsius).
3. Después de 5 segundos, la pantalla destellará. Para aceptar el cambio, espere 5 segundos más hasta que el control del horno emita una señal sonora. Para completar el cambio, vaya al paso 4 más abajo; **O**
4. Si en cualquier momento durante el proceso de ajuste del modo de despliegue de temperatura (**F** o **C**) decide que no desea realizar el cambio, oprima la tecla  antes de que el control del horno emita una señal sonora para **anular** el proceso.
5. La pantalla regresará a la hora del día con cualquier cambio de modo de despliegue de temperatura que haya seleccionado.

Ajuste de los Controles del Horno



Nota: Primero se debe programar la hora del día para que el horno funcione.

Programación del Contador de Minutos:

1. Oprima .
2. Oprima  para aumentar la hora en incrementos de un minuto. Oprima y mantenga oprimida  para aumentar la hora en incrementos de 10 minutos. El contador se puede programar para cualquier cantidad de tiempo desde 1 minuto a 11 horas y 59 minutos. **Nota:** Si oprime  primero, el contador avanzará a 11 horas y 59 minutos.
3. El indicador visual muestra la cuenta regresiva del contador en minutos hasta que quede sólo un minuto. Luego el indicador visual efectuará la cuenta regresiva en segundos.
4. Cuando el tiempo programado haya expirado, el contador de minutos emitirá una señal sonora de 3 segundos de duración.
“0:00” aparecerá en el indicador visual hasta que se oprima .

Nota: Cuando el contador de minutos está haciendo la cuenta regresiva, “:” destellará en el indicador visual. El contador de minutos no comienza ni detiene la cocción. Sirve como un contador adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. El contador de minutos se puede utilizar solo o junto con cualquier otra función del horno. Cuando el contador de minutos se usa con cualquier otro modo, el contador de minutos aparecerá en el indicador visual. Para ver otras funciones, oprima la tecla de la función deseada.

Cambio del Contador de Minutos Durante el Uso:









Cuando el contador de minutos esté activo y aparezca en el indicador visual, oprima y mantenga oprimida  o  para aumentar o disminuir el tiempo.

Para Cancelar el Contador de Minutos antes de que se acabe el tiempo: Oprima .




Ajuste o Cambio de la Temperatura para Hornear

El horno se puede programar para hornear a cualquier temperatura desde 170°F a 550°F (65°C a 287°C).

Ajuste de los Controles para Hornear:

1. Oprima . En el indicador visual aparece “— — —”.
2. Dentro de 5 segundos, oprima  o . El indicador visual mostrará “350° (177°C)”. Manteniendo oprimida  o , la temperatura se puede ajustar en incrementos de 5°F (1°C).
3. Cuando se deja de oprimir  o , el horno comenzará a calentar hasta llegar a la temperatura seleccionada. Cuando llegue a la temperatura de horneado deseada, el control sonará una vez.
4. Para cancelar la función de horneado, oprima .

Cambio de la Temperatura del Horno después de Haber Comenzado a Hornear:


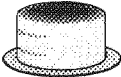
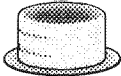
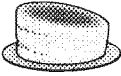
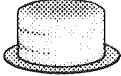
1. Oprima  y asegúrese de que se despliegue la temperatura de horneado.
2. Oprima  o  para aumentar o disminuir la temperatura programada.

Ajuste de los controles del horno

Horneado

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

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

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

Ajuste de los Controles del Horno

Asar es un método para cocer cortes finos de carne aplicando el calor directo debajo del elemento asador del horno.

Pre calentamiento

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

Para Asar

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

Para calcular el tiempo de Asar

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

Trucos para Asar

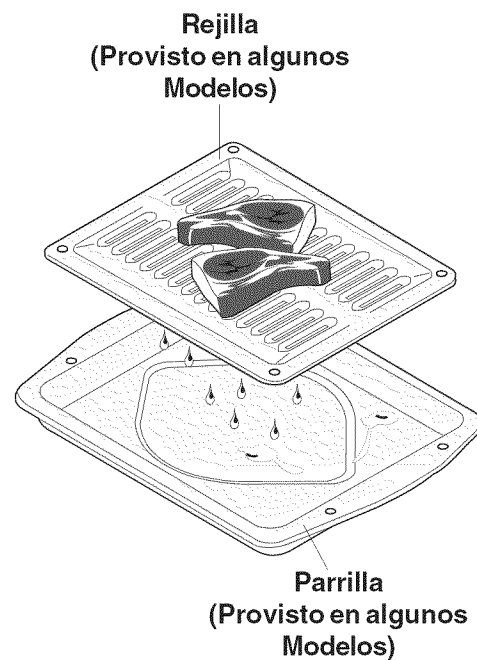
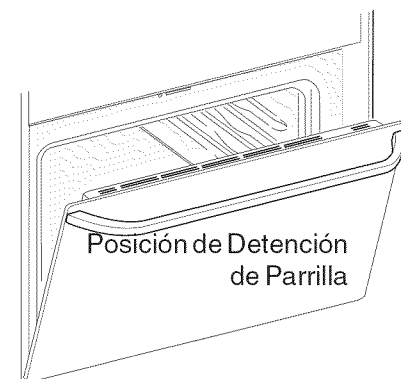
La parrilla y su rejilla permiten que la grasa gotee y esté lejos del calor intenso del Asador.

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

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

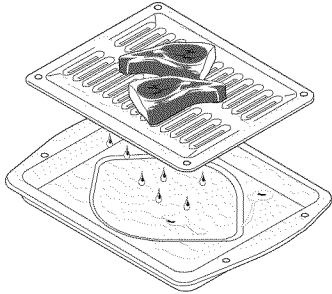
Trucos para la limpieza del rostizador

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



Ajuste de los controles del horno







La asadera y el inserto permiten que la grasa se escurra y mantenga alejada del intenso calor del asador. **NO** use la asadera sin el inserto. **NO** cubra el inserto con papel de aluminio. La grasa expuesta puede incendiarse.



(Provisto en algunos Modelos)

Asar a la Parrilla

Nota: Para resultados de dorar óptimos al asar, precaliente el elemento de la asación por 3 a 4 minutos.

1. Coloque la parrilla del horno cuando el horno aún esté frío.
2. Oprima .
3. Oprima  o . Oprima  para asar en 'HI' o  para asar en 'LO'. La mayoría de los alimentos se pueden asar en 'HI'. Seleccione el ajuste 'LO' para evitar que los alimentos que deben quedar bien asados a la parrilla se doren o sequen demasiado.
4. Coloque el inserto en la asadera, luego coloque la comida sobre el inserto. **NO** use la asadera sin el inserto ni lo cubra con papel de aluminio. La grasa expuesta se puede incendiar.
5. Coloque la asadera sobre la parrilla del horno. **Para asar, abra la puerta del horno hasta la posición tope de asar a la parrilla** (ver ilustración).
6. Ase un lado de los alimentos hasta que se doren; dé vuelta y cocine el otro lado. Sazone y sirva. **Nota:** Siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos. .

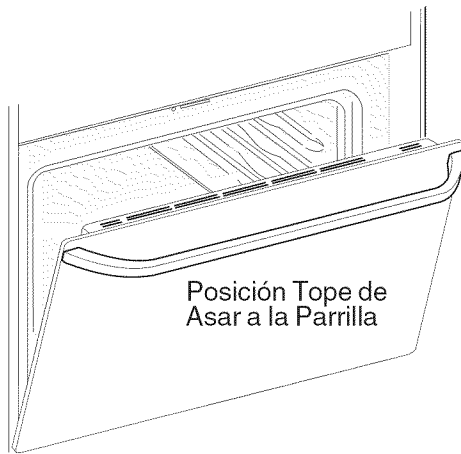


Tabla de posiciones de las parrillas para asar (ver Fig. 3)

Nota: Se recomienda de cocinar los alimentos de 3" a 5" del elemento de asación.

Posición de la Parrilla	Alimento
3a. posición	Biftecs casi crudos y hamburguesas
2a. posición	Pescado, biftecs a medio asar y chuletas
2a. posición	Alimentos bien cocidos tal como pollo y langosta

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

Para usar la luz del horno

La luz del horno se ENCIENDE automáticamente cuando se abra la puerta. Puede encender la luz del horno aún cuando la puerta está cerrada usando el interruptor localizado en el control del horno electrónico. En algunos modelos, la lámpara está cubierta con un protector de vidrio que queda fijo mediante una brida para cables. **EL PROTECTOR DE VIDRIO DEBE ESTAR INSTALADO SIEMPRE QUE SE USA EL HORNO.** Para cambiar la luz del horno, vea "Cambio de la luz del horno" en la sección de **Cuidado y limpieza**.







Ajuste de los controles del horno

Ajuste de la temperatura del horno


Su horno nuevo ha sido calibrado en la fábrica y ha sido probado para asegurar una temperatura de horneado precisa. Durante los primeros usos, siga las instrucciones de tiempo y temperatura de sus recetas cuidadosamente. Si siente que su horno está demasiado caliente o no lo suficientemente caliente de acuerdo con su experiencia, usted puede ajustar la temperatura de horneado a su gusto.


Nota: **NO** ajuste la temperatura de su horno en base a termómetros para hornos como los vendidos en los supermercados. Es posible que estos termómetros no sean precisos.

Para ajustar la temperatura del horno no use las funciones de horneado o asado mientras ajusta la temperatura del horno):

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla  y libérela después de que la pantalla comience a destellar el ajuste de la temperatura de fábrica (“00”).
Nota: Si la temperatura de fábrica del horno ha sido ajustada anteriormente, el ajuste actual destellará en la pantalla.
2. Puede aumentar la temperatura del horno en incrementos de 5°F cada vez que oprima la tecla  hasta un máximo de +35°F. También reducir la temperatura del horno en incrementos de 5°F cada vez que oprima la tecla  para un rango total desde -35 hasta +35. **Nota:** El control de su horno fue programado en la fábrica para mostrar la temperatura en °F (grados Fahrenheit). Para cambiar el despliegue a °C (grados Celsius), vea el apartado “**cambio del modo de despliegue de temperatura**” en la sección de funciones del control del horno en este manual de uso y cuidado.
3. Si no oprime ninguna otra tecla después de 5 segundos, la pantalla comenzará a destellar.
4. **Si usted no desea** guardar el ajuste de pantalla realizado, oprima la tecla  antes de que el control del horno emita una señal sonora. Esto anulará el procedimiento de ajuste de temperatura. Para comenzar este procedimiento de nuevo, vaya al paso 1 arriba; **O**
5. **Si desea** guardar el ajuste, espere a que la pantalla deje de destellar y el horno emita una señal sonora.
6. Esto indica que el ajuste de la temperatura del horno ha sido aceptado y la pantalla mostrará nuevamente la hora del día. **Notas:** También puede realizar el ajuste de la temperatura del horno si el control del horno ha sido modificado para funcionar en el **modo de despliegue de temperatura** °C (grados Celsius). En este caso, cada vez que oprima la tecla  o , el control aumentará la temperatura en incrementos de 1°C hasta un máximo de +18°C y la disminuirá hasta un máximo de -18°C, dependiendo de cuál tecla se oprima.

Modos de Falla

Todos los modos de falla emiten una alarma visual y audible. Cuando la pantalla muestra **F10** (falla interna), **F30-F31** (falla en el circuito del sensor del horno) o cualquier otro código de error F, el horno electrónico ha detectado una condición de falla. Tome nota del código y presione  en el teclado para limpiar la pantalla y detener el sonido. Reprogramar el horno.

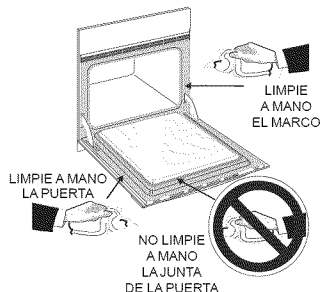
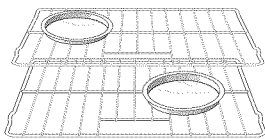
Si la falla vuelve a ocurrir, presionar la tecla de , desconectar el electrodoméstico para prevenir daño y contactar a un técnico de servicio autorizado.

Cuidado y Limpieza General

Limpieza de diferentes partes del horno de pared

Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese que todos los controles están apagados y que el horno este fría. **RETIRE LOS DERRAMES Y LAS MANCHAS DIFÍCILES TAN PRONTO COMO PUEDA. LA LIMPIEZA CONSTANTE DISMINUIRÁ EL ESFUERZO DE UNA LIMPIEZA A FONDO.**

Superficies	Como Limpiar
Aluminio & Vinilo	Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio. No restregar ni usar limpiadores multiuso, amoníaco, limpiadores en polvo ni limpiadores para horno que se venden en los comercios. Pueden rayar y decolorar el aluminio.
Perillas de Control Esmaltadas y Plásticas, Piezas del Cuerpo y Molduras Decorativas	<i>Para limpieza general</i> , use agua caliente jabonosa y un paño. <i>Para manchas más difíciles y grasa acumulada</i> , aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición 'OFF' (apagado); tómelas firmemente y tírelas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.
Acero Inoxidable, Panel de Control de Cromo, Molduras Decorativas	<i>Antes de limpiar el panel de control</i> , coloque todos los controles en la posición 'OFF' y quite las perillas de control. Para sacarlas, tire de ellas derecho hacia afuera para sacarlas del eje. Limpie usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. Asegúrese de estrujar el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel; especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua en los controles o alrededor de ellos puede dañar el electrodoméstico. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar. Limpie el acero inoxidable usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Use solamente limpiadores que han sido especialmente diseñados para limpiar acero inoxidable. Siempre asegúrese de enjuagar bien para quitar los limpiadores de las superficies pues pueden ocurrir manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser quitadas.
Asadera de Porcelana Esmaltada e Inserto, Revestimiento de la Puerta, Piezas del Cuerpo	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. <i>Si es necesario</i> , cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar. Enjuague y seque con un paño limpio. Saque todos los residuos de agentes de limpieza o de lo contrario la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar. NO use agentes de limpieza para horno en aerosol en la cubierta de la estufa.
Parrillas del horno	Limpie usando un limpiador suave, abrasivo siguiendo las instrucciones del fabricante. Aclarar con agua limpia y se seca. Después de limpiar las parrillas, frote los bordes de las parrillas con papel de cera o con un paño impregnado con aceite de bebé o aceite de cocina (esto hará que las parrillas se deslicen más fácilmente a su lugar).
Puerta del horno	Para limpiar la puerta del horno, limpie con agua caliente jabonosa y un paño limpio. Enjuague bien. Puede usar un limpiavidrios en la parte exterior de la ventana de la puerta del horno. NO sumerja la puerta en agua. NO rocíe las rejillas de ventilación o permita que el limpiavidrios entre en ellas. NO use productos de limpieza de hornos, polvos de limpieza o cualquier limpiador abrasivo fuerte en el exterior de la puerta del horno. NO limpie la junta de la puerta del horno. En los modelos con autolimpieza, la junta de la puerta está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni sacar la junta de la puerta.



Cuidado y Limpieza General

Limpieza del horno de esmalte de porcelana (algunos modelos)

La porcelana tiene un terminado muy delicado y es un tipo de vidrio mezclado con metal. Los limpiadores de horno pueden ser utilizados en todas las partes interiores del horno.

RETIRE LOS DERRAMES Y LAS MANCHAS DIFÍCILES LO MÁS PRONTO POSIBLE.

LA LIMPIEZA REGULAR DISMINUIRA LA NECESIDAD DE LIMPIEZAS A FONDO MÁS ADELANTE DESPUÉS.

Siga las siguientes precauciones de limpieza

- Permita que el horno enfríe antes de limpiarlo.
- Use guantes de caucho cuando limpie el aparato manualmente.

Limpieza general

Retire las manchas usando agua caliente y jabonosa. No permita que derrames de comidas con alto contenido en azúcar o en ácido (como leche, tomates, chucruta, jugos de fruta o rellenos de pastel) queden en la superficie pues estos pueden causar manchas oscuras aún después de la limpieza.

Para retirar manchas difíciles

1. Deje un plato con amoníaco dentro del horno toda la noche o por unas horas con la puerta del horno cerrada. Limpie manchas más fáciles con agua caliente y jabonosa. Enjuague bien con agua y un paño limpio.
2. Si las manchas perduran, utilice una esponja o un limpiador no abrasivo. Si es necesario, use un limpiador de horno de acuerdo a las instrucciones del fabricante. **NO** mezcle el amoníaco con otros productos de limpieza.

Tenga en cuenta las siguientes instrucciones cuando utilice los limpiadores de horno.

1. **NO** pulverise sobre los controles eléctricos o interruptores porque esto podría causar un corto-circuito y producir chispas o un fuego.
2. **NO** permita que una película de limpiador se forme sobre la bombilla sensor de temperatura, esto puede hacer que el horno se caliente de manera inapropiada. (La bombilla se encuentra en la parte trasera del horno). Limpie cuidadosamente todo resíduo sobre la bombilla después de cada limpieza, asegurándose de no mover la bombilla). Si mueve la bombilla, el horneado podría estar afectado. Evite de doblar la bombilla o el capilar.
3. **NO** pulverise ningún tipo de limpiador en el borde de la puerta o en la empaquetadura, en los tiradores o en cualquier otra area externa de la cocina, en la madera o areas pintadas. El limpiador puede dañar estas areas.

Para limpiar la base del horno.

Limpie con agua caliente y jabonosa, un limpiador poco abrasivo, un paño abrasivo jabonoso o limpiador de horno de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

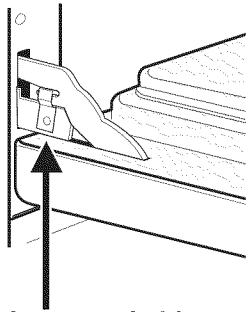
⚠ ATENCION El amoníaco debe ser retirado antes de empezar a utilizar el horno. Trate ventilar adecuadamente.

⚠ ATENCION **NO** forre las paredes del horno, la base, los carriles u cualquiera otra parte del aparato con película de aluminio. El hacer esto puede destruir la distribución de calor, producir pobres resultados al hornear y causar un daño permanente al interior del horno (la película de aluminio se derretirá al contacto con las areas internas del horno).

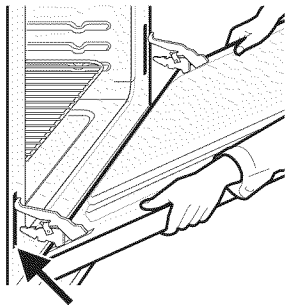
Cuidado y Limpieza del Acero Inoxidable (algunos modelos)

Algunos modelos están equipados con piezas exteriores de acero inoxidable. Se **requiere** cuidado y limpieza especial para mantener la apariencia de las piezas de acero inoxidable. Por favor consulte la tabla provista al comienzo de la sección **Cuidado y Limpieza General** de este Manual del Usuario.

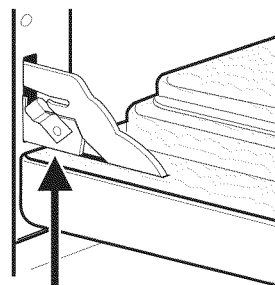
Cuidado y Limpieza General



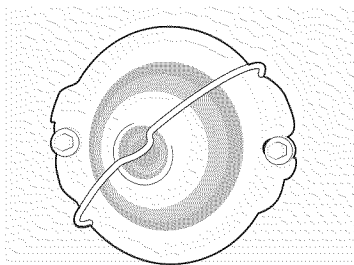
Agujero para la bisagra
puerta quitada del horno
Figura 1



Cierre en posición enganchada,
para sacar la puerta
Figura 2



Cierre en posición normal
Figura 3



Para retirar o reemplazar la puerta del horno

¡ATENCIÓN! La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, deposite la puerta horizontalmente, con el lado interior dirigido hacia abajo.

Para retirar la puerta del horno:

1. Abra la puerta completamente.
2. Tire el cierre situado en cada una de las bisagras de ambos lados y colóquelo en las palancas de las bisagras (Figura 1). Tendrá que aplicar una pequeña presión hacia abajo sobre la puerta para poder retirar el cierre de sus ganchos.
3. Tome la puerta de cada lado, tire la base de la puerta para arriba y hacia Ud. para desalojarla de sus soportes. Siga tirando la base de la puerta hacia Ud, y haciendo un movimiento de rotación de la parte superior hacia la cocina para desalojar completamente de las bisagras (Figura 2).
4. Para limpiar la puerta del horno, siga las instrucciones proporcionadas en la tabla **Cuidado y Limpieza General**.

Para reemplazar la puerta del horno:

1. Tome la puerta por los lados; coloque los soportes sobre las ranuras de las bisagras. Abra la puerta completamente.
2. Desaloje el cierre de la palanca de las bisagras de ambos lados (Figura 3).
3. Cierre la puerta del horno.

Nota: Asegúrese que los soportes de las bisagras estén completamente en posición antes de liberar las palancas de las bisagras.

Instrucciones especiales del cuidado de la puerta

La mayoría de las puertas tienen vidrio que puede romperse. Siga las siguientes recomendaciones:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar.
2. No golpee el vidrio con utensilios u otros objetos.
3. Si se raya, golpea, sacude o presiona el vidrio, el mismo se puede debilitar y se puede aumentar el riesgo de romperse más adelante.

Cambio de la luz del horno

Para algunos modelos, la luz del horno se ENCIENDE automáticamente cuando se abre la puerta. Puede encender la luz del horno aún cuando la puerta está cerrada usando el interruptor localizado en el control del horno electrónico. En algunos modelos, la lámpara está cubierta con un protector de vidrio que queda fijo mediante una brida para cables. **EL PROTECTOR DE VIDRIO DEBE ESTAR INSTALADO SIEMPRE QUE SE USA EL HORNO.**

Cambio de la luz del horno:

PRECAUCIÓN: VERIFICAR QUE EL HORNO ESTÉ FRÍO.

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal
2. Usar un guante de cuero para protección contra posibles vidrios rotos.
3. Reemplace el foco por un foco nuevo para artefactos de 40 watts.
4. Para los modelos que tienen protector de vidrio, presionar el sostén para liberar el protector de vidrio, cambiar el foco de luz y volver a colocar el protector de vidrio.

Antes de Solicitar Servicio

Soluciones de Problemas Comunes

Consulte la lista siguiente **antes de solicitar servicio**. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye los incidentes más comunes que no son originados por la fabricación o materiales defectuosos de este electrodoméstico.

El control del horno emite señales sonoras y el indicador visual muestra cualquier código 'F' (ejemplo, 'F11'):

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

Se visualiza - dr - :

La puerta quedó abierta y los controles están definidos para el ciclo de autolimpieza. Cerrar la puerta y pulsar las **teclas CANCELAR** superior e inferior del horno.

Instalación:

1. Colocar la parrilla en el centro del horno. Colocar la parrilla del horno a nivel. Si la parrilla y la superficie inferior del gabinete no están niveladas, comunicarse con el instalador. **2.** Armarios de la cocina mal alineados que pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y la estufa.

El horno no funciona:

1. Cuando el horno se enchufa por primera vez o cuando se interrumpe la alimentación de energía, el visor destellará. El horno no se puede programar hasta que se configure el reloj. **2.** Verificar que el cable de alimentación está bien conectado al tomacorrientes. **3.** El cable/enchufe no está instalado y/o conectado. El horno no tiene el cable. Comunicarse con el distribuidor, con el instalador o con el servicio técnico autorizado. **4.** El cableado no está completo. Comunicarse con el distribuidor, con el instalador o con el servicio técnico autorizado. **5.** Corte de energía. Verificar las luces de la casa para asegurarse. Llamar a la compañía de electricidad local. **6.** Cortocircuito en el cable/enchufe. Cambiar el cable/enchufe. **7.** Los controles no están bien definidos. Ver las instrucciones en **Configurar los Controles del Horno** y seguir las instrucciones. **8.** Se ha quemado un fusible de la casa o el disyuntor saltó de inmediato después de la instalación. El fusible puede no estar bien conectado. Verificar el fusible y activar el disyuntor correctamente. **9.** Se ha quemado un fusible de la casa o el disyuntor saltó de inmediato después de que el horno fue instalado y estaba funcionando. Llamar a un representante de servicio técnico autorizado.

La luz del horno no funciona:

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

Ruido del ventilador durante la función de cucinado:

El ventilador puede encenderse o apagarse automáticamente para enfriar algunos componentes del electrodoméstico. Es normal que el ventilador continúe trabajando aún cuando el horno este apagado.

El horno produce demasiado vapor al asar:

1. Asegúrese que el horno está abierto a la **Posición de parar el asado**. **2.** Las carnes están muy cerca del elemento del asador. Vuelva a colocar la rejilla para obtener un espacio suficiente entre las carnes y el elemento. Precaliente el elemento del asador. Precaliente el elemento del asador para cocinar con la grilla incandescente. **3.** La carne no se cuece correctamente. Eliminar el exceso de grasa de la carne. Cortar la grasa sobrante para evitar que se enrolle, pero no cortar la parte magra. **4.** La rejilla en la parrilla tiene el lado incorrecto hacia arriba y la grasa no está goteando. Siempre coloque la rejilla sobre la parrilla con las varillas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa gotee en el recipiente. **5.** La rejilla en la parrilla tiene el lado incorrecto hacia arriba y la grasa no está goteando. Siempre coloque la rejilla sobre la parrilla con las varillas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa gotee en el recipiente. **6.** Asadera usada sin rejilla o rejilla cubierta con una lámina. **NO** usar la asadera sin la rejilla o cubrirla con un papel de aluminio. **7.** Grasa se ha acumulado sobre la superficie del horno. La limpieza frecuente es necesaria cuando asa constantemente. Grasa que se queda impregnada o manchas de comida pueden causar vapor excesivo.

Malos resultados al hornear:

Muchos factores afectan el horneado. Asegúrese que la rejilla está en buen lugar. Centre la comida y deje espacio para permitir al aire de circular. Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de colocar la comida. Trate de ajustar las temperaturas recomendadas y el tiempo de horneado de sus recetas. Si cree que el horno está muy caliente o muy frío, vea "**Ajuste de la temperatura del horno**" en el Manual del usuario.

Llamas desde el interior del horno o vapor de la rejilla de ventilación:

Derrames excesivos dentro del horno. Esto es normal, especialmente para los de pasteles o grasas en la base del horno. Limpie los derrames excesivos antes de comenzar la auto-limpieza.

ACUERDOS DE PROTECCIÓN

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection**.
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **«No-lemon» guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a «talking owner's manual».
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **\$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

*For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME**®.*

Acuerdos maestros de protección

Ehonorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto**. No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección**.
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico**: se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía «sin sorpresas»**: se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto**: en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto**: puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida**: es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un «manual parlante del usuario».
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas**, contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **\$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **10% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

*** La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

*Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, llame al **1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.*

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For expert troubleshooting and home solutions advice:

manage my home

www.managemyhome.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

www.sears.com

www.sears.ca

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR[®]

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Sears