

OWNER'S MANUAL



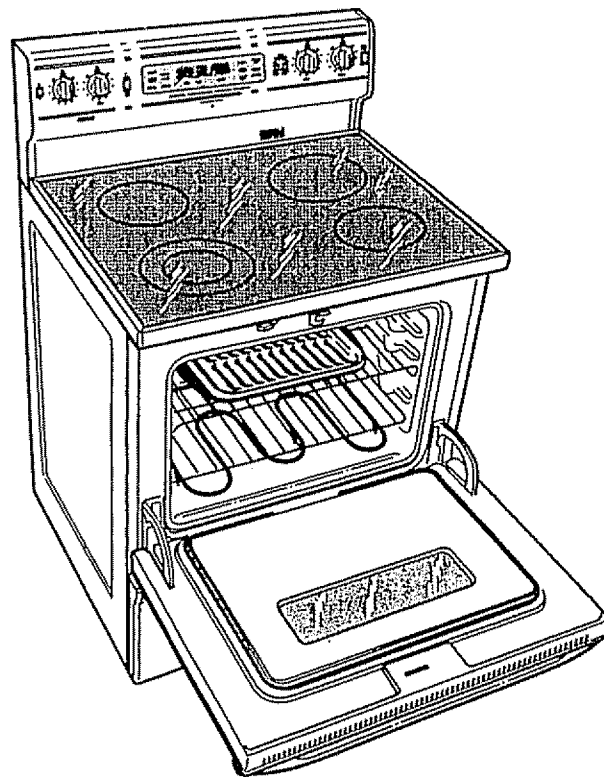
**RADIANT 30"
ELECTRIC
CONVECTION SELF-
CLEANING FREE-
STANDING RANGE**

MODEL NO.

911. 95975

911. 95976

911. 95979



CAUTION:

**Before using this range,
read this manual and
follow all its Safety Rules
and Operating
Instructions.**

- **Safety Instructions**
- **Operation**
- **Care and Cleaning**
- **Problem Solving**

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

229C**4020P114-1** (SR-10325)



TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS

Range Safety3-6
Stability Device 3

OPERATIONS

Protecting Your Cooktop 7
Removal of Packaging Tape 7
Features of Your Range 8
Cooking Zones 9
Cooking Utensils 9
Checking Your Cookware 9
Cookware Performance 9
Radiant Coils 10
Radiant Unit Cycle 10
Control Settings 10
Dual Cooking Zones 10
Simmer 11
Home Canning Tips 11
Oven Control, Clock, Timer 12
Control Display 13
Clock 14
Kitchen Timer 14
Tones 15
Convection Baking Tips 16
Convection Roasting Tips 17
Oven Cooking Tips 18-19
Setting Convection Bake 20
Setting Bake 21
Broiling 22
Self-Cleaning 23-24
Special Features 25-26

**SELF-CLEANING
FREE-STANDING RANGE**

CARE AND CLEANING

Glass-Ceramic Cooktop 27-28
Control Panel 28
Broiler Pan and Grid 28
Surface Control Knobs 29
Oven Light Bulb 29
Oven Racks 30
Oven Door 30
Storage Drawer 31

PROBLEM SOLVING

Before Calling for Service
..... 32-34
Temperature Adjustment 35
Warranty 37
Consumer Service
Numbers 38

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

MODEL NUMBER:

SERIAL NUMBER:



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

STABILITY DEVICE



! WARNING

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

Tools you will need:

- Phillips head screwdriver
- 1 3/8" open end or adjustable wrench

1. Remove the bracket from the prepack located inside the oven.
2. Decide whether the bracket will be installed on the right or left side of range location.
3. If the bracket side of the range is adjacent to a cabinet, place the bracket against back wall and cabinet as shown in Fig. 1.
If there is no adjacent cabinet, determine where the location of the range side (painted outside panel) will be. Place the bracket with its outside edge at this location and against back wall. See Fig. 2.
4. Determine whether you will anchor the bracket to the floor or wall. Make sure this location is clear of electrical wiring or plumbing.

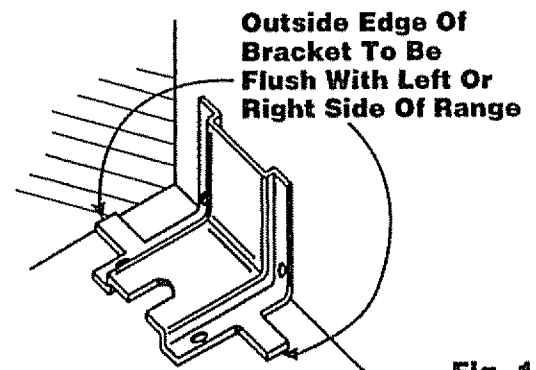


Fig. 1

5. Fasten the bracket securely with the screws provided. Screws are self-drilling in wood, plywood, particle and chip board, and most metal framing. If attaching to masonry, you can buy suitable screws and anchors at hardware stores. Use a masonry drill bit to drill the required holes.

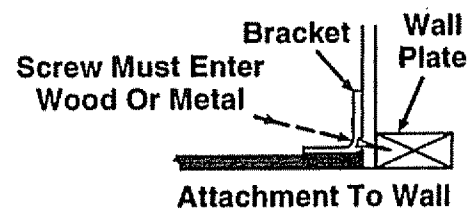


Fig. 2

6. Using the wrench, back out the four leg levelers at least two turns. See your installation guide for more leveling information before positioning range.
7. Slide the range into place. Be sure rear leg leveler fully engages the slot in the bracket. If range cannot be moved back far enough for rear leg leveler to enter bracket, move bracket forward as required and attach to floor in new location.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



WARNING! To prevent accidental tipping of the range from abnormal usage, including excessive loading of the oven door, attach it to the wall or floor by installing the Anti-Tip device supplied. If the range is moved for cleaning, servicing or any reason, be sure the Anti-Tip device is re-engaged properly when the range is slid back in the opening. Failure to do so could result in the range tipping or personal injury. To inspect the anti-tip device, remove the storage drawer and look to see if the rear leg leveler fully engages the slot in the bracket.

Important: To insure safety for yourself, family and home, please read your Owner's Manual carefully. Keep it handy for reference. Pay close attention to Safety Sections. **BE SURE** your appliance is installed and grounded by a qualified technician.

- **DO NOT** leave children alone or unattended near an appliance in use.
- **TEACH CHILDREN** not to play with controls or any part of the appliance, and not to sit, climb or stand on the door, or any other part of the appliance.

CAUTION: NEVER STORE items of interest to children on the backguard or in cabinets above the appliance. Children climbing on the appliance could be seriously injured.

- **KEEP THIS** book for later use.
- **NEVER USE** your appliance for warming or heating the room.
- **NEVER TRY** to repair or replace any part of the appliance unless instructions are given in this manual. All other work should be done by a qualified technician.
- **ALWAYS KEEP** combustible wall coverings, curtains, dish cloths, towels, potholders, and other linens a safe distance from the appliance.
- **NEVER HEAT** unopened food containers. Pressure buildup can cause the container to burst and cause injury.
- **NEVER LEAVE** jars or cans of fat or drippings in your oven.
- **ALWAYS KEEP** the oven and surface unit areas free from things that will burn. Food, wooden utensils, and grease buildup could catch fire. Plastic utensils could melt and canned foods could explode. Your appliance should never be used as a storage area.
- **ALWAYS KEEP** your appliance clear of things that will burn (gasoline and other flammable vapors or liquids).
- **NEVER TRY** to clean a hot surface. Some cleaners produce noxious fumes, and wet cloths or sponges could cause steam burns.
- **NEVER WEAR** loose fitting clothing when using your appliance.
- **NEVER USE** a towel or other bulky cloth as a potholder, and make sure the potholder is dry. Moist potholders and wet cloths or sponges could cause steam burns. **DO NOT** let potholders touch hot heating elements.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **DO NOT** touch cooking zones, surfaces near them, or interior oven surfaces. These may be hot enough to cause burns even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let clothing or flammable material contact the zones or hot surfaces until they have had time to cool. Other surfaces near the oven vent openings, oven door and window, and cooktop surfaces may also be hot enough to cause burns.

COOKTOP SAFETY

- **ONLY SOME** kinds of glass or ceramic cookware can be used for cooktop cooking. Make sure the cookware you choose to use is designed for cooktop cooking without breaking due to the sudden temperature change.
- **ALWAYS USE** care when touching cooktop elements. They will retain heat after the range has been turned off.
- **NEVER BLOCK** the oven air vent behind the right rear element.
- **COOKWARE USED** for cooktop cooking should be flat on the bottom and large enough to cover the heating area being used. Under-sized utensils expose the heating element and may result in direct contact or ignition of clothing.

- **NEVER LEAVE** surface units unattended at high settings. Boilovers result in smoking or greasy spills which could catch fire.
- **NEVER** cook on a broken cooktop; cleaning solutions and spillage could penetrate it and create the risk of electrical shock or fire.
- **ALWAYS TURN** utensil handles inward and away from other surface units to reduce the risk of burns, ignition, unintended contact, and spillage.

OVEN SAFETY

- **PLACE OVEN RACKS** in the desired position while the oven is cool. If racks must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the hot oven element.
- **AFTER BROILING**, always take the broiler pan and grid out of the oven and clean them. Leftover grease in the broiler pan could catch fire the next time you use your oven.
- **ALWAYS USE** care when opening the oven door. Let hot air and steam escape before moving foods.
- **NEVER USE** aluminum foil to line the oven bottom. Improper use of foil could result in the risk of electrical shock and fire.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

SELF-CLEAN SAFETY

- **CLEAN ONLY** the parts listed in this manual. Follow all cleaning instructions. Be sure to remove broiler pan and grid before the self-clean cycle.
- **NEVER RUB**, move or damage the door gasket on self-cleaning ranges.
- **NEVER TRY** to clean utensils, cookware, removable parts, or broiler pan and grid in the self-clean cycle.
- **DO NOT USE** oven cleaners - No commercial oven cleaner or protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

IMPORTANT SAFETY NOTICE!

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm and requires businesses to warn their customers of potential exposure to such substances. The fiberglass insulation in a self-cleaning oven will give off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open door or window or using a ventilation fan or hood.

READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

Be sure everyone in your home knows what to do in case of fire. Never use water on a grease fire; it will only spread the flames.

COOKTOP GREASE FIRE:

Never pick up a flaming pan...

1. Turn off the surface elements.
2. Smother the flame with a tightly fitting lid. Use baking soda or a dry chemical, foam, or halon type extinguisher.

OVEN FIRE:

Do not try to move the pan!

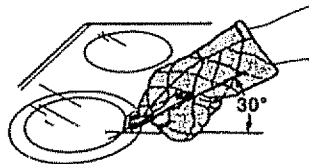
1. Close the oven door and turn controls off.
2. If fire continues, carefully open the door, throw baking soda on the fire, or use a dry chemical, foam, or halon type extinguisher.



PROTECTING THE COOKTOP

IMPORTANT INSTRUCTIONS TO AVOID DAMAGE TO YOUR NEW RADIANT COOKTOP

- **DO NOT** slide cookware across your cooktop.
- **DO NOT** use a dish towel or sponge to clean or wipe your cooktop.
- **DO NOT** use scouring powders or plastic, nylon or metal cleaning pads on your cooktop.
- **DO NOT** apply your cooktop cleaning creme to the cooktop surface if the surface is hot.
- **READ** the instruction label on the cooktop cleaning creme bottle before attempting to clean the surface of your cooktop.
- **AFTER** cleaning the cooktop surface, be sure to wipe off any residue that may be left from the creme with a dry paper towel.
- **FOR MAJOR** spills, turn the surface control knob to OFF. Use a dry paper towel to wipe up spill, then use a razor scraper (held with a potholder) at a 30° angle against the surface of the cooktop to scrape remaining spill from the hot cooking zone.



- **DO NOT** cook directly on the surface of the glass.
- **DO NOT** use the cooktop as a cutting board.



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

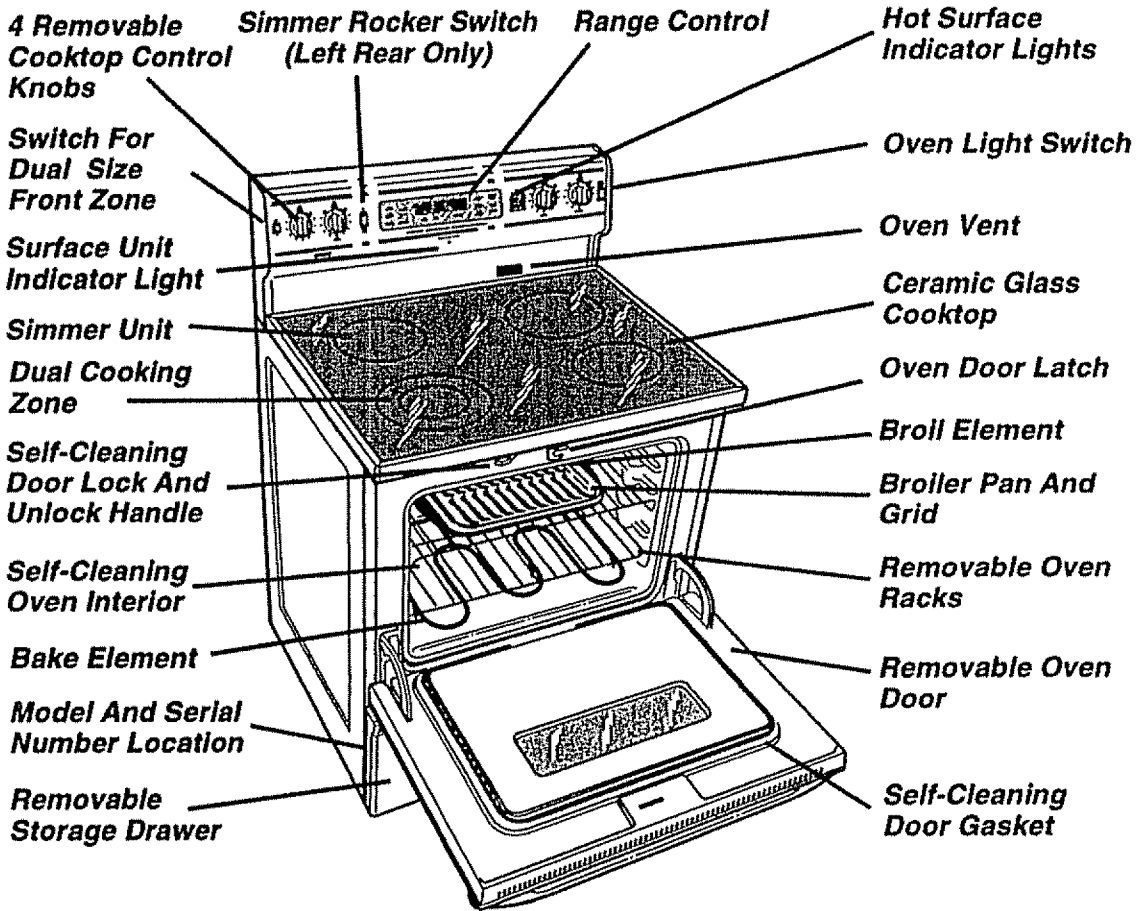
REMOVAL OF PACKAGING TAPE

To remove the adhesive residue left from packaging tape, use household dishwashing liquid, mineral oil or cooking oil. With a soft cloth rub into the area and allow to soak. Rinse and dry well. Repeat procedure using an appliance polish to insure no damage is done to the range. **This should be done before the range is turned on for the first time. The tape cannot be removed once the range has heated.** Packaging tape can be found in the following areas: Cooktop Surface, Control Panel Area, Door Handle, Oven Area and Door Trim.



OPERATION

FEATURES OF YOUR RANGE



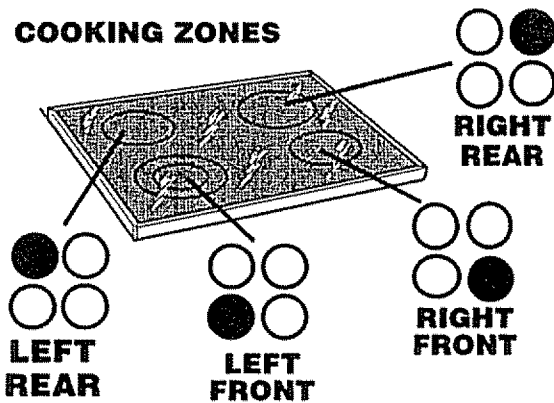


OPERATION Cooktop Cooking

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

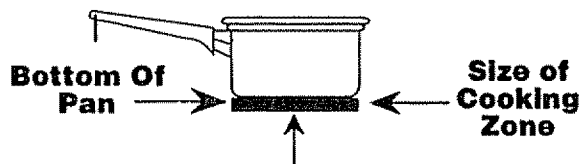
COOKING ZONES

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



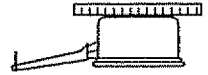
COOKING UTENSILS AND WOKS

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



CHECKING YOUR COOKWARE

If you don't know if your cookware is flat on the bottom, try this test. Turn your



pan upside down on the countertop, place the edge of a ruler flat against the surface of the pan. Rotate the ruler a full circle, checking as you turn for any space between the two surfaces. The bottom of the pan and the edge of the ruler should fit flush against each other all the way across.

COOKWARE PERFORMANCE

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

Aluminum: Heavyweight aluminum cookware recommended.

Cast Iron: Cast iron cookware that is completely covered with porcelain enamel is recommended. Cast iron that is not covered with porcelain enamel may scratch the glass ceramic surface of the cooktop.

Copper Bottom: Has good performance, but it can leave a residue on the cooktop surface if allowed to boil dry.

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



OPERATION

Radiant Cooktop Cooking

RADIANT COILS

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

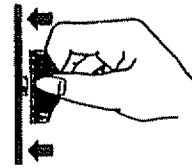
RADIANT UNIT CYCLE

It is normal to see the elements glow red and then dark while cooking at settings below high. This cycling on and off is used to maintain your selected control setting. Cycling when the selector is set on Hi is due to poor transfer of heat to cookware that is not flat. The Temperature Limiters of the cooking zones provide a protection for your new cooktop. The Limiters will turn the radiant coils on and off while cooking or canning. This procedure helps maintain an even cooking temperature without allowing the cooking zones to overheat.

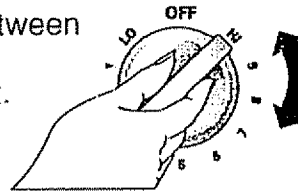
CONTROL SETTINGS

- HI** Used for quick starts, such as bringing water to a boil.
- MED** Used for slow boil and sautéing.
- LO** Used for steaming foods or keeping cooked foods at serving temperature.

1. Push down to turn the knob.



2. Set on or between numbers for desired heat.



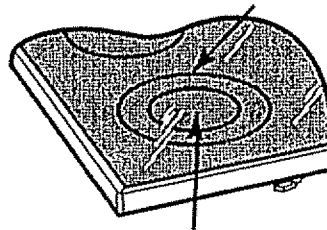
The surface unit indicator light will glow when any cooking zone is activated.

DUAL COOKING ZONE

The left front element has two cooking zones:

Dual Cooking Zones (Left Front Element Only)

9" Zone For Large Utensils



6" Zone For Small Utensils

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

9" Zone



6" Zone

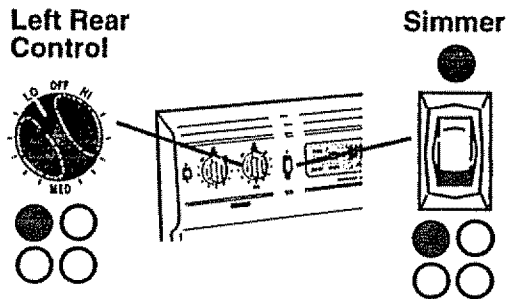
- To use the small 6" cooking area, push in the bottom portion of the rocker switch and push to turn the control knob to desired setting.



OPERATION Radiant Cooktop Cooking

SIMMER

1. The left rear surface unit is equipped with a **SIMMER** rocker switch.
2. If you need extremely low heat, press the rocker switch to the **SIMMER** position and turn the control knob to **LO**.



3. When **SIMMER** is activated, the indicator light above the rocker switch will glow.
4. When you have finished using the **SIMMER** feature, press the **SIMMER** rocker switch down for normal cooking operation **and turn the control knob to the off position.** The indicator light will go off.



Be sure to press the simmer rocker switch to the inactive setting before boiling water or doing other cooking functions that require high heat. In the center of the control panel you will notice an indicator light that reads **SURFACE UNITS**. This indicator will glow any time a surface unit knob is on. Always check this indicator light before leaving your range unattended.



Surface Units Indicator Light

NOTE: The simmer element is available to keep hot cooked foods warm. Foods should not be kept at these low temperatures for more than two hours.

HOME CANNING TIPS

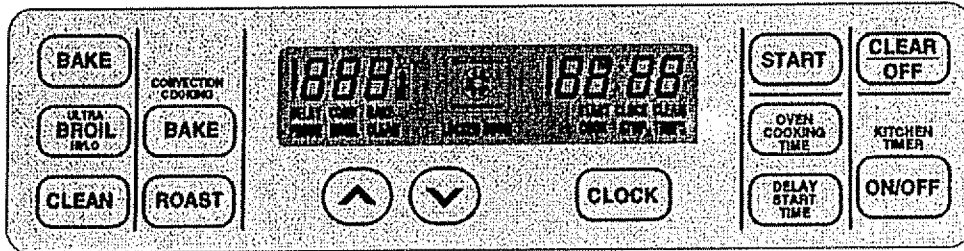
Water-bath or pressure canners and large diameter pots extending more than 1" beyond the edge of the cooktop zones may be used when canning. **However**, do not use large diameter canners, pots or pans for frying or boiling foods other than water. Most syrup or sauce mixtures, and all types of frying cook at temperatures much higher than boiling water. Such temperatures could eventually harm the cooktop surfaces surrounding the cooking zones.

OBSERVE THE FOLLOWING POINTS WHEN CANNING

1. Be sure the canner is centered over the zones.
2. Make sure the canner is flat on the bottom.
3. Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr®, and the Department of Agriculture Extension Service.
4. Use caution while canning, to prevent burns from steam or heat.



OPERATION Clock Timer and Oven Control



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

TRADITIONAL OVEN FUNCTIONS

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

ULTRA BROIL — Cooks foods to an even golden brown at 550°F **HI** broil or 450° **LO** broil from the direct heat of the upper element. Broiling should be done with the door opened to the broil stop position.

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

CONVECTION COOKING

CONVECTION BAKE — Cooks food with hot air circulated over and around foods by a convection fan, located at the back of the oven.

CONVECTION ROAST — Seals juices inside the meat while creating a golden brown exterior.

TIMED OVEN FUNCTIONS

OVEN
COOKING
TIME

Set the amount of time you want foods to cook or the oven to clean. The oven turns off automatically at the end of this time.

DELAY
START
TIME

Set the time of day you want the oven to turn on. The oven will turn on automatically at the time you have set and when the function is finished, the oven will turn off automatically.

OTHER TOUCH PADS

UP
DOWN

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

UP
DOWN

START

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

CLEAR
OFF

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

ON/OFF

The **ON/OFF** pad is used to turn the Kitchen Timer on or off. It will not control any of the other oven functions.

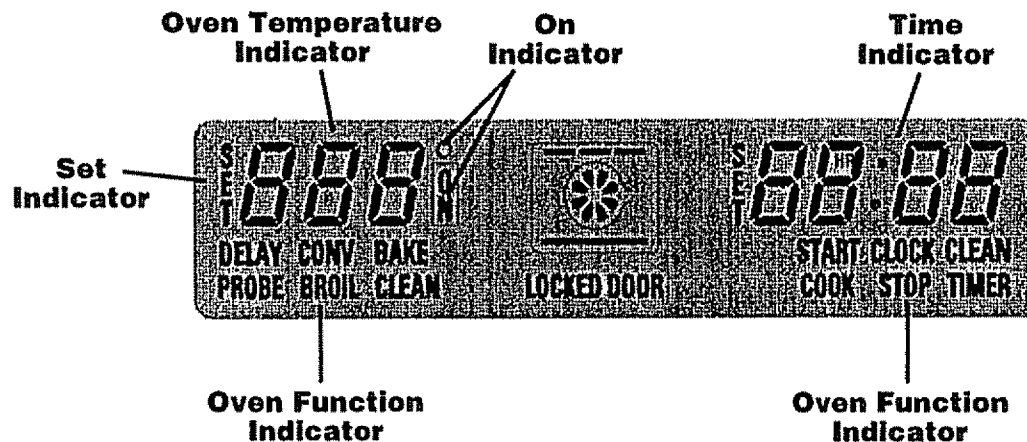
CLOCK

The **CLOCK** pad is used to set the time of day.



OPERATION

Control Display



The Control Display is an easy reference for using your oven control. Below are descriptions of how the Control Display works.

OVEN TEMPERATURE INDICATOR — This indicator has a multiple purpose.

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

“ON” INDICATOR — Will light when the oven turns on.

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

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

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

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

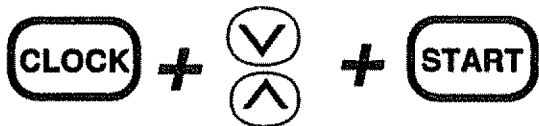


OPERATION Clock and Timer

CLOCK

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

HOW TO SET THE CLOCK



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

RECALL THE CLOCK

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

POWER FAILURE

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

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

KITCHEN TIMER

The Kitchen Timer is used to time cooking processes or other household activities. It does not control the oven. It can be set for up to 9 hours and 59 minutes. It will count down in minutes until the **LAST 60 SECONDS** is reached, then the control will beep once. When the countdown reaches **ZERO**, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad is pressed. The 6 second beep can be removed for future cycles if desired. For directions on removing this continuous beep, see Tones on the following page.

HOW TO SET THE TIMER



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

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



OPERATION

Oven Control, Clock and Timer

TONES

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

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

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

TO CANCEL THE 6 SECOND BEEP

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

will show **"BEEP"** (beep canceled).

4. Press the **START** pad to cancel the 6 second beep and leave the special feature mode.

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

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

Examples would be:

- a. Setting a clean cycle and the oven door is not properly closed.
- b. Setting function and not pressing Start.
- c. Pressing an additional function pad without first setting a temperature or time.
- d. **ERR** will flash if you set an invalid temperature. Press the **CLEAR/OFF** pad to clear the control and reset your oven function.

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

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

F CODE

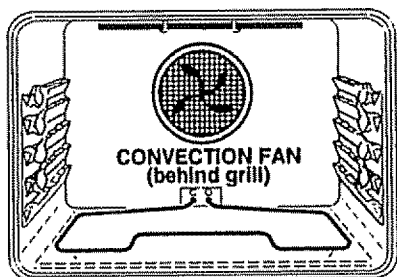
If you set an oven function and the control beeps while the display is flashing **"F"** and a number or letter such as **"F-4"** or **"FI"** there may be a problem with the control or oven. Simply press the **CLEAR/OFF** pad and wait about an hour. Try setting the function again. If the code repeats,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



OPERATION **Convection Baking Tips**

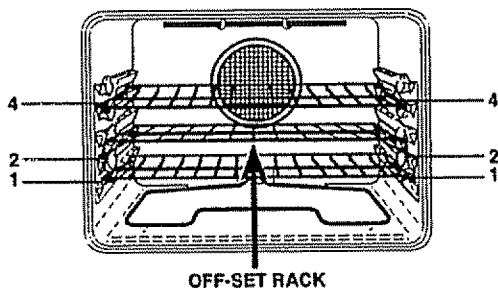
CONVECTION BAKING

Convection Baking uses heated air that is circulated over and around foods by the convection fan located in the back of the oven. When convection baking, cooking temperatures used in recipes should be reduced 25° F.

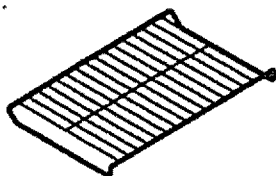


MULTI-RACK BAKING

Because heated air is circulated evenly throughout the oven, foods can be baked with excellent results on 2 or 3 racks at a time.



When multi-rack baking you may use the special off-set rack that came with your oven.



Cookies, biscuits and other quick breads have excellent baking results using multi-rack baking.

BAKING WITH TWO RACKS

When using 2 racks, place the two flat racks in positions 1 and 3.

COOKWARE FOR CONVECTION BAKING

METAL OR GLASS

Any type cookware will work in the convection oven. However, metal pans heat faster and are recommended. Glass pans cook more slowly.

PAPER OR PLASTIC

Heat-resistant paper and plastic that is recommended for regular ovens may be used in your convection oven.

OVERALL USES FOR CONVECTION BAKING

- For browning foods on all three racks.
- For large quantities of food.



OPERATION Convection Roasting Tips

CONVECTION ROASTING

During Convection Roasting, heat comes from the top element. The convection fan circulates the heat evenly around the food.

Meats cooked in a convection oven are dark brown on the outside and tender and juicy on the inside. In most cases cooking time will be less when using the Convection Roast feature.

ADAPTING RECIPES FOR CONVECTION ROASTING

Use the recommended roasting temperature. Preheating is not necessary. Check foods at the end of suggested time. You may choose to cook longer.

USING THE BROILER PAN AND GRID

When you are Convection Roasting, you should use the broiler pan and grid that came with your new oven. The pan is used to catch grease spills and the grid is used to prevent grease splatters.

To use the Pan and Grid

- a. Place the offset rack in the lowest rack position.
- b. Place the meat on the broiler pan and grid.

CONVECTION ROASTING GUIDE

Meats		Min./lb.	Temp. (°F)
Beef	Rib, Boneless rib, Top Sirloin (3 to 5 lbs.)	24-25	325°
	Medium Well	28-32	325°
Pork	Roast (3 to 5 lbs.)	23-27	325°
Ham	Canned, Butt, Shank (3 to 5 lbs. fully cooked)	14-18	325°
Poultry	Whole Chicken (2 1/2 to 3 1/2 lbs.)	24-26	325°
	Turkey, whole*	8-11	325°
	Unstuffed (10 to 16 lbs)	7-10	325°
	Turkey Breast (4 to 6 lbs.) (18 to 24 lbs.)	16-19	325°

Shield legs and breast with foil to prevent over-browning and drying of skin.

The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking meats to only 140°F (rare) means that some poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book-Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985)

*Stuffed birds generally require 30-45 minutes additional roasting time.



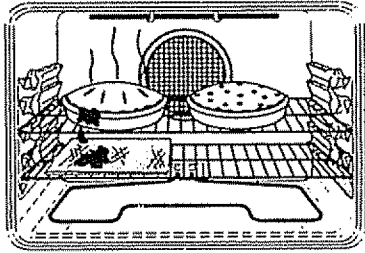
OPERATION Oven Cooking Tips

STRONG SMELL OR ODOR

It is normal to have some odor when using your oven for the first time. To help eliminate this odor, **ventilate the room by opening a window or using a vent hood.**

ALUMINUM FOIL

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



OVEN VENT

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



NO PEEKING

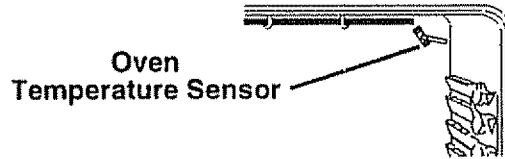
Opening the door often to check foods will cause heat loss and poor baking results.

PREHEATING

Preheating is bringing the oven temperature up to the temperature you will be using during baking. Let the oven preheat thoroughly when recipes call for preheating.

OVEN TEMPERATURE SENSOR

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



LOW TEMPERATURE ZONE

The low temperature zone of your oven (between 170° and 200°F) is available to keep hot cooked foods warm. However, foods should not be kept at these temperatures longer than 2 hours.

USING DELAY STARTS

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



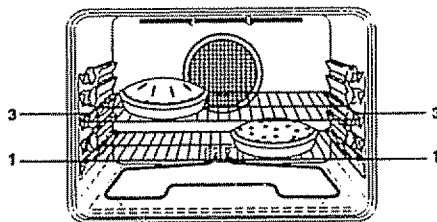
OPERATION Oven Cooking Tips

ELEMENT CYCLING

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

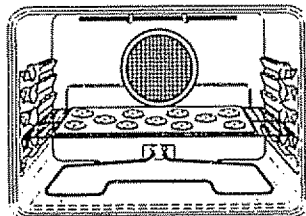
BAKEWARE PLACEMENT

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



BAKEWARE

FLAT COOKIE SHEETS, without sides, allow air to circulate all around the cookies for even browning.



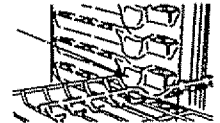
SHINY PANS reflect heat, and are perfect for cakes and quick breads that have a golden brown crust.

GLASS, DARK NON-STICK OR DARKENED BY AGE BAKEWARE, absorb heat and can be used for yeast breads, pie crust or foods that need a brown crust. The oven temperature, when using these pans, should be reduced by 25°F.

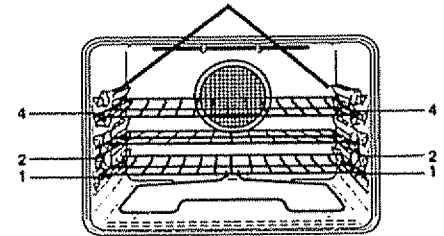
OVEN RACKS

The oven racks are designed with stop locks, a convenience as well as a safety precaution. The guides have a bump to prevent the racks from tilting when racks are pulled out of the oven.

Bump in rack guide



Your oven has four (4) rack positions. The top position is only a guide. It cannot be used as a rack position.



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

OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

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







OPERATION

Convection Baking and Roasting

HOW TO SET CONVECTION BAKE OR ROAST






CONVECTION COOKING

-  1. Press the Convection Cooking **BAKE** or **ROAST** pad.
-  2. Press the **UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.
-  3. Press the **START** pad.
-  4. When baking is finished, press the **CLEAR/OFF** pad.

HOW TO SET CONVECTION TIMED BAKE OR ROAST

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








CONVECTION COOKING

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

HOW TO SET DELAYED CONVECTION START TIME

To set the oven to turn on at a later time of day, cook for a specific amount of time, and turn off automatically.





CONVECTION COOKING

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










OPERATION Baking

HOW TO SET BAKE

-  1. Press the **BAKE** pad.
- 
 2. Press the **UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.
-  3. Press the **START** pad.
4. When baking is finished, press the **CLEAR/OFF** pad.











HOW TO SET TIMED BAKE

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

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

HOW TO SET DELAYED START TIME

To set the oven to turn on at a later time of day, cook for a specific amount of time and turn off automatically.

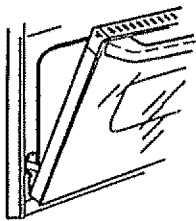
-  1. Press the **BAKE** pad.
- 
 2. Press the **UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.
-  3. Press the **OVEN COOKING TIME** pad.
- 
 4. Press the **UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the amount of time you prefer your foods to cook.
-  5. Press the **DELAY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



OPERATION Broiling

GENERAL RULES

Broiling is cooking by direct heat from the upper element. The oven door should remain open to the broil stop position during broiling.



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



If foil is used it must be molded tightly to the grid and slits cut into the foil to match

those of the grid. This allows fats and liquids to drain into the broiler pan, preventing fire and excessive smoke.

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



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

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

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

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

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

HOW TO SET BROIL

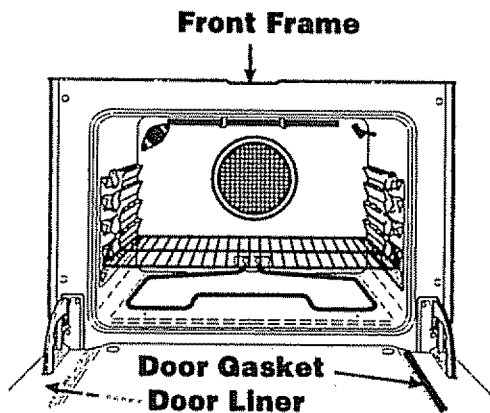
- 1a. Press the **BROIL** pad. **(This will automatically set HI Broil.)**
- 1b. While the set indicator is flashing in the display, press the **BROIL** pad again if you prefer to use Lo Broil. Use Lo Broil to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.
2. Press the **START** pad.
3. When broiling is finished, press the **CLEAR/OFF** pad.



OPERATION Self-Cleaning Cycle

PREPARING YOUR OVEN FOR A SELF-CLEAN CYCLE

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

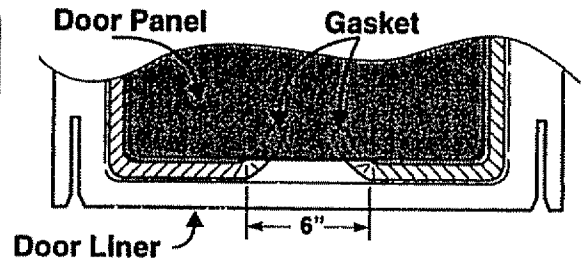


Clean these areas with hot water, soap-filled steel wool pads or cleansers such as Soft Scrub® to remove any soil. Rinse well with clean water and dry.


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

OVEN DOOR GASKET

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



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



Utensils should never be left in the oven during a clean cycle.

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

For the first clean cycle, vent the room with an opened window or hood vent. This will reduce the odor produced when heating new parts.



OPERATION Self-Cleaning Cycle

THE DOOR LOCK DEVICE

- To lock the oven door slide the handle to the right.
- When the door locks, **LOCKED DOOR** will show in the display. The words **LOCKED DOOR** will go out in the display when the oven clean cycle is finished and the handle is slid to the left or unlocked position.
- If **LOCK DOOR** flashes in the display, the door is not closed completely; simply press on the door.

TO SET A CLEAN CYCLE

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



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



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



3. Press the **START** pad.

TO STOP A CLEAN CYCLE

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

AFTER THE CYCLE

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

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

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

TO SET A DELAYED START CYCLE

1. Press the **CLEAN** pad.



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



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



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



5. Press the **START** pad.



OPERATION

Setting Special Features

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

12 HOUR BAKING AND 3 HOUR BROILING SHUT-OFF

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

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **SF**.
2. Press the **DELAY START TIME** pad. The display shows **12shdn** (12 hour shut-off).
Press the **DELAY START TIME** pad again. The display will show **no shdn** (no shut-off).
3. Press the **START** pad.

FAHRENHEIT OR CELSIUS TEMPERATURE SELECTION

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

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

2. (a) Press the **BROIL** pad. The control display will show the degrees sign and **F**.
(b) Press the **BROIL** pad again. This will change **F** (Fahrenheit) to **C** (Celsius).
3. Press the **START** pad.

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

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

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **SF**.
2. (a) Press the **CLOCK** pad. The display shows **12hr**. If this is your choice press the **START** pad.
or
(b) Press the **CLOCK** pad again. The display will show **24hr**. Example: 5:00 on the 12 hour clock will show 17:00 hours on the military clock. If this is your choice press the **START** pad.
or
(c) Press the **CLOCK** pad again. The display will show **OFF**. If this is your choice press **START**. The display will not show time. (The Delay Start Time feature will not operate.)

Kenmore

OPERATION **Setting Special Features**

CONTROL LOCKOUT

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

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

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

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

CONVECTION CONVERSION

This feature will automatically convert the temperature you set for traditional baking to convection cooking.

1. Press and hold the **CONVECTION BAKE** pad for 4 to 5 seconds.
2. Press the **UP** or **DOWN ARROW** pads to set the temperature.
3. Press the **START** pad. You will see the converted temperature in the display. For example, if you entered 375° the display

will show 350°. This conversion will need to be set each time you use Convection Bake.

COOK AND HOLD

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

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

CHANGING THE SPEED OF THE UP OR DOWN ARROW PADS

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

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



Glass-Ceramic Cooktop Cleaning

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

DAILY CLEANING

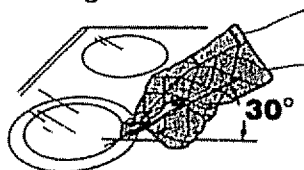
Use only Cooktop Cleaning Creme® on glass-ceramic.

For normal, light soil:

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

For heavy, burned-on soil:

1. Apply a few drops of creme to the cool, soiled area.
2. Using a damp paper towel, rub creme into the burned-on area.
3. Holding a razor scraper at a 30° angle against the glass ceramic surface, carefully scrape remaining soil.



4. If any soil remains, repeat the steps listed above. For additional protection after soil has been removed, polish the entire surface with creme.

CARE AND CLEANING



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

SPECIAL CARE

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

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

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



CARE AND CLEANING **Glass-Ceramic Cooktop** **Cleaning**

GENERAL INFORMATION

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

PRECAUTIONS

- Most cleaners contain ammonia, chemicals and abrasives that damage the surface of your cooktop. Use only the Cooktop Cleaning Creme® for proper cleaning and protection of your glass ceramic surface.
- If you slide aluminum or copper bottom cookware across the surface of the cooktop, they may leave metal markings which appear as scratches. Use the razor scraper and cooktop creme to remove these marks. Failure to remove this residue immediately may leave permanent marks.
- If pots with a thin overlay of aluminum, copper or enamel boil dry, bonding with the glass ceramic surface of the cooktop may occur. This black discoloration should be removed immediately or it could become permanent.
- Use of glass cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. Cleaning Creme will remove this film.

- Water stains (mineral deposits) are removable using the creme or full strength white vinegar.
- Do not use a dull or nicked razor blade on your cooktop.
- Do not use abrasive cleaners or abrasive scouring pads on your cooktop.
- Plastic mesh pads, such as Dobie® may be used.

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

CONTROL PANEL

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

Do not use abrasive cleaners, industrial cleaners or bleach.

BROILER PAN AND GRID

CLEANING MATERIALS

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

TO CLEAN

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



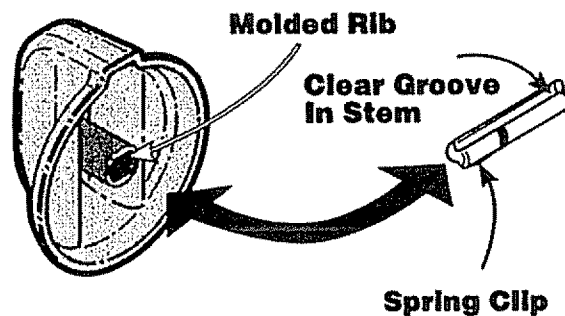
CARE AND CLEANING

Removable Parts

SURFACE CONTROL KNOBS

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth



TO REMOVE

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

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

TO CLEAN

Wash the knob thoroughly with soapy water. Dry completely with a soft cloth.

DO NOT let the knob soak.

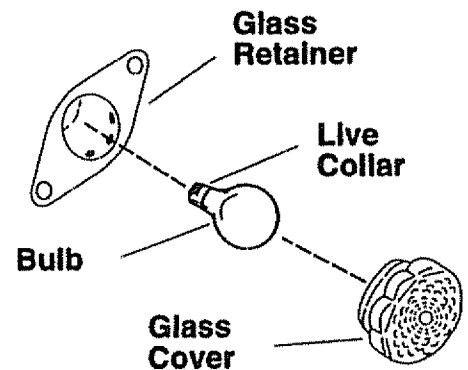
TO REPLACE

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

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB



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



TO REPLACE

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



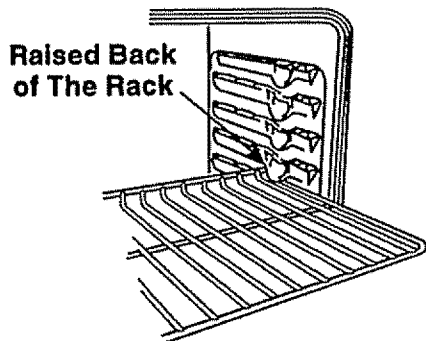
CARE AND CLEANING

Removable Parts

REMOVABLE OVEN RACKS

CLEANING MATERIALS

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



TO REMOVE

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

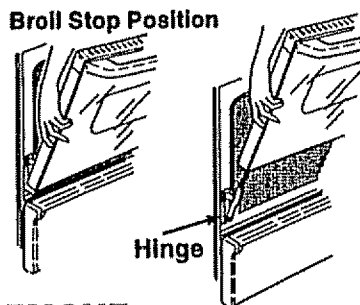
TO CLEAN

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

TO REPLACE

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

REMOVABLE OVEN DOOR



TO REMOVE

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



CAUTION: When the door is removed and the hinge arms are at the broil stop position, as a precaution, cover the hinge arms with toweling or an empty paper towel roll. Do not bump or try to move the hinge arms while working in the oven area. They could snap back causing injury to the hands or damage the porcelain finish of the front frame.

TO REPLACE

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



CARE AND CLEANING

Removable Parts

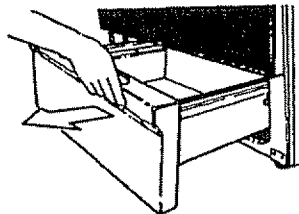
REMOVABLE STORAGE DRAWER

CLEANING MATERIALS

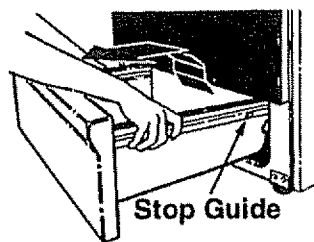
- Dishwashing detergent
- Damp cloth
- Warm water

TO REMOVE

1. Pull the drawer out until it stops.



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



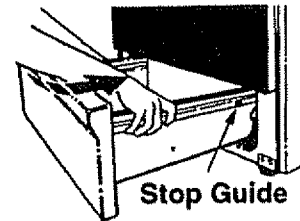
3. Lift the drawer up and over the drawer stop.

TO CLEAN

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

TO REPLACE

1. Lift the front of the drawer stop and lower the stop of the drawer through the opening of the base rail.



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



CAUTION: The drawer gives you space for keeping cookware and bakeware. Plastics and flammable materials should not be kept in this drawer. Do not overload the storage drawer. If the drawer is too heavy, it may slip off the base rail when opened.



BEFORE CALLING FOR SERVICE

To save you time and money, before making a service call check the list below for any problem you may feel you have with the performance of your range. If the problem is something you cannot fix use the Consumer Service Numbers located at the back of this manual. **When making any calls have the Model No., Repair Parts list, Use and Care Manual and the Date of Purchase available.**

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The display of your control is flashing "F" followed by a number or letter.	Range malfunction.	Press the CLEAR/OFF pad. Let the range cool for 1 hour and place the range back into an oven or cleaning operation. If code repeats call for Service.
Tiny scratches or abrasions on the cooktop.	a. Use of incorrect cleaning materials. b. Coarse particles (salt, etc.) between cookware bottom and cooking surface. c. Cookware with rough bottoms.	a. Use only Cooktop Cleaning Creme®. b. Make sure the cooktop surface and bottom of cookware are clean before using. c. Use only flat bottomed cookware.
Metal markings on the cooktop surface (may appear as scratches).	Sliding or scraping metal utensils and cookware across cooktop surface.	Use recommended cleaning procedure to clean the cooktop surface.
Areas of discoloration on the cooktop surface.	Mineral deposits from water or food.	Use recommended cleaning procedure to clean the cooktop surface.
Dark streaks and specks on the cooktop surface	a. Encrusted boilovers or grease splatters. b. Incorrect cleaning materials.	a. Use razor scraper and follow the directions in the cleaning section of this manual. b. Use only the Cooktop Cleaning Creme® on the cooktop surface.
Cooktop, oven and oven control will not work.	No power to range.	Check the circuit breaker or fuse. Make sure the power cord is plugged in.



BEFORE CALLING FOR SERVICE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Cooktop cooking zones work, but oven will not turn on.	Oven controls set incorrectly.	Check the Oven Cooking Section on setting the oven control correctly.
Oven temperature seems inaccurate.	Thermostat Calibration.	See the adjustments described following this section.
Oven will not unlock.	Clean cycle is not finished.	Oven temperature must drop below the lock temperature before the door will unlock.
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none">a. Light switch in off position.b. Oven light bulb burned out.	<ul style="list-style-type: none">a. Check oven light switch on the control panel.b. Check the oven light bulb.
Oven did not clean or results were poor.	<ul style="list-style-type: none">a. Controls were not set properly.b. Clean cycle was interrupted.c. Oven was soiled heavily.	<ul style="list-style-type: none">a. Check the self-cleaning section of this manual.b. The normal clean cycle should last 4 hours.c. Heavy spillovers should be removed before the cycle is set. You can also repeat the cycle.
Oven smokes.	<ul style="list-style-type: none">a. Dirty oven.b. Improper use of aluminum foil.c. Broiler pan containing grease left in the oven.	<ul style="list-style-type: none">a. Check for heavy spillover.b. Use of foil not recommended.c. Clean pan and grid after each use.
Oven emits odor.	<ul style="list-style-type: none">a. Oven insulation may emit odor during the first few usages.b. Failure to wipe out excess soil prior to the self-clean cycle.	<ul style="list-style-type: none">a. Put oven through self-clean cycle to speed up process of odor "wearing off".b. Wipe excess soil off before beginning self-clean cycle.



BEFORE CALLING FOR SERVICE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Foods do not bake properly.	a. Oven is not pre-heated long enough.	a. Be sure to preheat.
	b. Improper rack or pan placement.	b. Maintain uniform air space around pans and utensils; see oven cooking section.
	c. Oven vent blocked or covered.	c. Keep vent clear.
	d. Improper use of foil.	d. Use of foil not recommended on racks or oven bottom.
	e. Improper temperature setting for utensil used.	e. Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans.
	f. Recipe not followed.	f. Is recipe tested reliable.
	g. Improper thermostat calibration.	g. Check oven temperature adjustment section.
	h. Range and oven rack not level.	h. Check the installation for leveling.
Foods do not broil properly.	a. Improper rack position.	a. Check broil pan placement; see broiling section.
	b. Oven preheated.	b. Do not preheat when broiling.
	c. Improper use of foil.	c. Do not let foil cover slit in the grid; this will prevent grease drainage.
	d. Oven door closed during broiling.	d. Open door to broil stop position; see removable oven door.
	e. Low voltage (208).	e. Use higher rack position.
	f. Improper broiling time.	f. Check broiling chart in broiling section.



“DO IT YOURSELF” TEMPERATURE ADJUSTMENT

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

If you think your new oven is too hot (burning foods) or not hot enough (foods are undercooked) you can adjust the temperature yourself. The appearance and texture of foods is a better indicator of oven accuracy than oven thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your new oven. These thermometers can vary by 20-40 degrees. In addition, the oven door must be opened to read these thermometers. Opening the door will change the temperature of the oven. To decide how much to change the temperature, set the oven temperature 25 degrees higher (if foods are undercooked) or 25 degrees lower (if foods are burning) than the temperature in your recipe, then bake. The results of this “test” should give you an idea of how much the temperature should be changed.

TO MAKE THE ADJUSTMENT



+



1. Press and hold down both the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **SF**.
2. Press the **BAKE** pad. A factory set 2 digit number will show in the display, usually 00.
- 3a. Press the **UP** arrow pad to **increase (+)** the temperature from the original setting up to **+35°F**.
or
- 3b. Press the **DOWN** arrow pad to **decrease (-)** the temperature from the original setting down to **-35°F**.
4. Press the **START** pad.

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

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

NOTES



RADIANT RANGE WARRANTY

FULL ONE YEAR WARRANTY OF ALL PARTS

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

FULL FIVE YEAR WARRANTY ON THE RADIANT COOKTOP

For five years from the date of purchase, Sears will repair or replace the radiant cooktop, at our option, free of charge, if any of the following defects occur:

- Cracking of the ceramic cooktop due to thermal shock
- Discoloration of the ceramic cooktop
- Wear-off of the pattern on the ceramic cooktop
- Cracking of the rubber seal between the ceramic cooktop and the porcelain edge
- Burn-out of any of the radiant surface units

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

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

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

Sears Roebuck and Co. Dept. 817 WA Hoffman Estates, IL 60179

To further add to the value of your Range, Buy a Sears Maintenance Agreement.

Years of Ownership Coverage	1st Year	2nd Year	3rd Year
1. Replacement of Defective Parts	W	MA	MA
2. Annual Preventive Maintenance Check at your request	MA	MA	MA

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

Kenmore Ranges are designed, manufactured and tested for years of dependable operation. Yet, any modern appliance may require service from time to time. The Sears Warranty plus the Sears Maintenance Agreement helps provide protection from unexpected repair bills.

The chart above compares the warranty and Maintenance Agreement and shows you the benefits of a Sears Range Maintenance Agreement.

Contact your Sears Sales Associate or Local Sears Service Center today and purchase a Sears Maintenance Agreement.

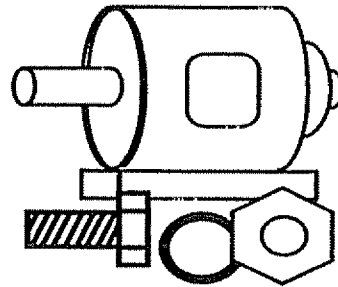


**For the repair or replacement parts you need
delivered directly to your home**

Call 7 am - 7 pm, 7 days a week

1-800-366-PART

(1-800-366-7278)



For in-home major brand repair service

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-4-REPAIR

(1-800-473-7247)



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

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-488-1222



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

Call 9 am - 5 pm, Monday-Saturday

1-800-827-6655



SEARS
REPAIR SERVICES

America's Repair Specialists

**MANUAL DEL
CONSUMIDOR**



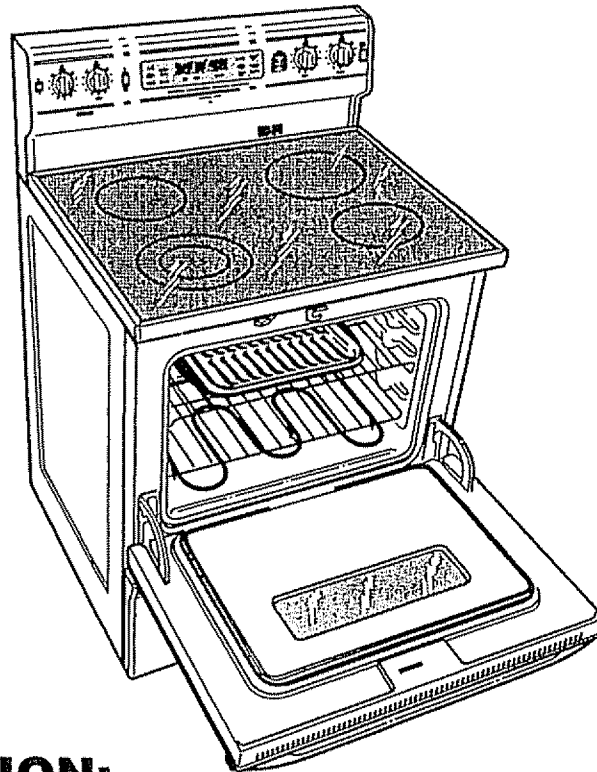
**ESTUFA ELECTRICA DE
30" CONVECCION TIPO
"INDEPENDIENTE" CON
AUTOLIMPIEZA**

MODELO NO.

911. 95965

911. 95966

911. 95969



PRECAUCION:

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

- **Instrucciones de Seguridad**
- **Funcionamiento**
- **Cuidado y Limpieza**
- **Cómo Resolver Problemas**

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

229C**4020P114-1** (SR-10325)



ESTUFA ELECTRICA TIPO "INDEPENDIENTE" CON AUTOLIMPIEZA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad en el uso de la estufa	3-6
Dispositivo de estabilidad	3

OPERACION

Cómo proteger su nueva cubierta para cocinar	7
Cómo sacar la cinta de empaque ...	7
Características de su estufa	8
Zonas para cocinar	9
Utensilios para cocinar	9
Cómo revisar los utensilios	9
Eficiencia de los utensilios	9
Espirales irradiantes	10
Ciclo de la unidad irradiante	10
Posición de los controles	10
Zona doble para cocinar	10
Fuego lento	11
Consejos para hacer conservas ...	11
Control de horno-reloj, cronometro	12
Funciones tradicionales del horno	12
Dial de control	13
Reloj	14
Cronómetro de la cocina	14
Tonos	15
Consejos para hornear a convección	16
Consejos para asar a convección	17
Consejos para cocinar en el horno	18-19

Cómo programar para hornear a convección	20
Cómo programar para hornear	21
Cómo asar a la parrilla	22
El ciclo de autolimpieza	23-24
Cómo seleccionar programas especiales del control	25-26

CUIDADO Y LIMPIEZA

Cubierta de vidrio ceramica	27-28
Panel de control	28
Cacerola y parrilla para asar a la parrilla	28
Perillas de control de la superficie	29
Cómo reemplazar el foco de la luz del horno	29
Parrillas del horno	30
Puerta del horno	30
Cajon de almacenamiento	31

COMO SOLUCIONAR PROBLEMAS

Antes de llamar para un servicio	32-34
Ajustes a la temperatura	35
Garantía	36
Números para servicios del consumidor	37

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

NUMERO DE MODELO:

NUMERO DE SERIE:





INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

DISPOSITIVO DE ESTABILIDAD



ADVERTENCIA

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

Herramientas que necesitará:

Destornillador de cabeza Phillips
Llave ajustable o abierta de 1 3/8"

1. Saque la abrazadera del preempacado ubicado dentro del horno.
2. Decida si la abrazadera será instalada en el lado derecho o izquierdo de la ubicación de la estufa.
3. Si el lado de la abrazadera de la estufa es adyacente al gabinete, coloque la abrazadera contra la pared de atrás y el gabinete como se muestra en la Fig. 1.
Si no hay un gabinete adyacente, determine cuál será la ubicación del panel de la estufa pintado. Coloque la abrazadera con su orilla exterior en este lugar y contra la pared de atrás. Vea la Fig. 2.
4. Determine si va a anclar la abrazadera al piso o a la pared. Asegúrese que esta ubicación esté libre de alambres eléctricos o plomería

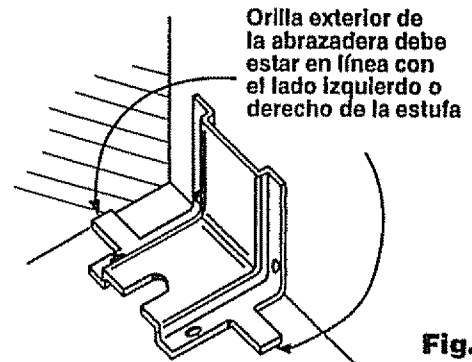
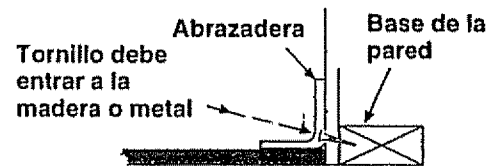


Fig. 1

5. Pegue la abrazadera firmemente con los tornillos que se proveen. Los tornillos son para madera, madera terciada, tablas de partículas y fragmentos, y la mayoría de marcos de metal. Si va a anclar a cemento, usted puede comprar tornillos y anclas adecuadas en las ferreterías. Use barrenos para cemento para hacer los hoyos requeridos.



Pegaduras a la pared Fig. 2

6. Usando una llave inglesa, saque las cuatro patas niveladoras por lo menos dos vueltas. Vea su guía de instalación para más información para la nivelación antes de poner la estufa en posición.
7. Deslice y coloque la estufa en posición. Asegúrese que el nivelador de la pata trasera agarra completamente la ranura en la abrazadera. Si la estufa no se puede mover suficientemente hacia atrás para que el nivelador de la pata entre en la abrazadera, mueva la abrazadera hacia adelante como se requiera y áncela al piso en un lugar diferente.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ADVERTENCIA

Para prevenir que la estufa se vuelque accidentalmente debido a un uso

anormal, incluyendo una carga excesiva sobre la puerta, engánchela a la pared o al suelo instalando el dispositivo contra volcaduras que se provee. Si la estufa se mueve para limpiarla, para hacerle servicio o cualquier razón, asegúrese que el dispositivo contra volcaduras sea enganchado nuevamente cuando la estufa se coloque de vuelta en la abertura. No hacerlo podría resultar en que la estufa se vuelque o en heridas personales. Para inspeccionar el dispositivo contra volcaduras, saque el panel frontal y mire para asegurarse que el nivelador de la pata trasero esté bien enganchado en la ranura de la abrazadera.

IMPORTANTE: Para garantizar su seguridad, la de su familia y la de su hogar, por favor lea su Manual del Consumidor cuidadosamente. Manténgalo a la mano para referencias. Ponga mucha atención a las secciones de seguridad. **ASEGURESE** que su estufa sea instalada por un técnico especializado y que haga tierra adecuadamente.

- **NO DEJE** a los niños sin vigilancia cerca de una estufa que se esté usando.
- **ENSEÑE A LOS NIÑOS A** no jugar con los controles o cualquier parte de la estufa y a no sentarse, subirse, o pararse sobre la puerta.

¡PRECAUCION! NUNCA GUARDE cosas de interés para los niños sobre el respaldo de la estufa o en los gabinetes que quedan por sobre la estufa. Los niños que se suban sobre la estufa podrían resultar gravemente heridos.

- **GUARDE ESTE** libro para un uso futuro.
- **NUNCA USE** su estufa para entibiar o calentar una habitación.
- **NUNCA TRATE** de reparar o reemplazar una parte de la estufa a menos que las instrucciones se den en este manual. Todo otro trabajo debería ser hecho por un técnico especializado.
- **SIEMPRE MANTENGA** los revestimientos combustibles de las paredes, cortinas y otros paños a una distancia prudente de la estufa.
- **NUNCA CALIENTE** contenedores de alimentos cerrados. El aumento de la presión podría causar que el contenedor explote y cause heridas.
- **NUNCA** deje frascos o latas de grasa o goteaduras sobre o cerca de la estufa.
- **SIEMPRE MANTENGA** el área de la estufa despejada de cosas que se podrían quemar. La acumulación de comida y grasa y los utensilios de madera se podrían incendiar. Los utensilios de plástico se podrían explotar. Su horno nunca se debería usar para almacenar cosas.
- **SIEMPRE MANTENGA** la estufa despejada de cosas que se podrían quemar (gasolina y otros vapores o líquidos inflamables).
- **NUNCA TRATE** de limpiar las superficies calientes. Algunos limpiadores producen vapores nocivos y los paños y las esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor.
- **NUNCA USE** ropa suelta cuando use la estufa.
- **NUNCA USE** una toalla u otro paño abultado como agarradera y asegúrese que la agarradera esté seca. Las agarraderas húmedas y los paños y esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor. **NO PERMITA** que las agarraderas toquen los elementos para calentar.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- **NO TOQUE** las superficies para calentar, las superficies cerca de ellas o las superficies interiores. Estas podrían estar suficientemente calientes para quemar aunque se vean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa o materiales inflamables hagan contacto con las superficies calientes hasta que hayan tenido tiempo de enfriarse. Las otras superficies cerca de las ventanillas de ventilación del horno, puertas, ventanas y las superficies para cocinar también podrían estar suficientemente calientes para causar quemaduras.

SEGURIDAD EN EL USO DE LA CUBIERTA

- **SOLO CIERTAS** clases de utensilios de vidrio o cerámica se pueden usar para cocinar en la cubierta. Asegúrese que los utensilios que seleccione están diseñados para cocinar sobre la cubierta sin quebrarse debido a los súbitos cambios de temperatura.
- **SIEMPRE TENGA** cuidado cuando toque los elementos de la cubierta. Retendrán calor después de que la estufa se haya apagado. Nunca coloque los elementos calentadores en agua.
- **NUNCA OBSTRUYA** la ventilación del horno bajo el elemento derecho de atrás.
- **LAS OLLAS QUE SE USEN** para cocinar en la cubierta deberían ser de fondo plano y lo suficientemente grandes para cubrir el área que se está utilizando. Los utensilios que son demasiado pequeños exponen el elemento calentador y podría causar un contacto directo o el incendio de la ropa.
- **SIEMPRE USE** los recipientes para derrames para evitar daños a los alambros y a los componentes. **No use** forros de aluminio o de papel de aluminio sobre los recipientes. El uso inadecuado de estos podría resultar en un riesgo de golpe de corriente o incendio.

- **NUNCA DEJE** las unidades de superficie sin vigilancia a temperaturas altas. Los derrames podrían resultar en humo o en derrames de grasa que se podrían incendiar.
- **NUNCA COCINE** sobre una cubierta para cocinar quebrada. Las soluciones para la limpieza y los derrames podrían penetrarla y crear un riesgo de corte de corriente o de incendio.
- **SIEMPRE COLOQUE** las agarraderas (manillas) de las ollas hacia adentro y lejos de las otras unidades de la superficie para reducir el riesgo de quemaduras, encendido, un contacto y derrame accidental.

SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

- **COLOQUE LAS PARRILLAS DEL HORNO** en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si las parrillas se deben mover mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera haga contacto con el quemador caliente del horno.
- **DESPUES DE ASAR A LA PARRILLA**, siempre saque la cacerola y la parrilla para asar del horno y límpielas. Los sobrados de grasa en la cacerola para asar podrían incendiarse la próxima vez que usted use el horno.
- **SIEMPRE TENGA** cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que el aire caliente y el vapor escapen antes de mover los alimentos.
- **NUNCA UTILICE** papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El uso incorrecto del papel de aluminio podría resultar en el riesgo de un golpe de corriente e incendio.

Kenmore

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SEGURIDAD EN EL USO DE LA AUTOLIMPIEZA

- **LIMPIE SOLAMENTE** las partes que se listan en este manual. Siga todas las instrucciones para la limpieza. Adegúrese de sacar la cacerola y la parrilla para asar antes del ciclo de autolimpieza.
- **SI EL MODULO PARA LA AUTOLIMPIEZA** funciona mal, apague los controles o desconecte la electricidad. Pida un servicio por un técnico especializado.
- **NUNCA FRIEGUE**, mueva, o dañe el sello de la puerta en las estufas con autolimpieza.
- **NUNCA TRATE** de limpiar los utensilios, ollas, partes removibles o la cacerola y la parrilla para asar en el ciclo de autolimpieza.
- **NO USE** limpiadores para hornos - No se debería usar ninguna clase de limpiador para hornos o cremas protectoras dentro o alrededor de cualquier parte del horno.

¡ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE!

California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias que el estado sepa que producen defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y requiere que los hombres de negocios adviertan a sus clientes del contacto potencial a tales sustancias. El aislante de fibra de vidrio en el horno con autolimpieza emitirá una muy pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de autolimpieza. El contacto se puede minimizar ventilando con una puerta o ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.



PRECAUCION: Nunca forre los recipientes para derrames con papel de aluminio. El papel de aluminio puede obstruir el paso normal del calor y dañar la estufa. Siempre utilice ollas y woks de fondo plano y del mismo tamaño del elemento que se está usando. Los utensilios no se deberían extender más allá de 1" del borde del elemento para cocinar.

¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

Asegúrese que todos en su hogar sepan qué hacer en caso de incendio. Nunca use agua sobre un incendio de grasa, esto solamente extenderá las llamas.

INCENDIO DE GRASA EN LA CUBIERTA:

Nunca levante una olla en llamas...

1. Apague los elementos de la superficie.
2. Sofoque la llama con una tapa apretada, soda para cocinar o con un extintor químico, a espuma o "halon".

FUEGO EN EL HORNO:

¡No trate de mover la cacerola!

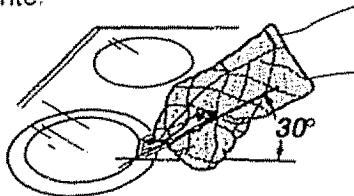
1. Cierre la puerta del horno y apague los controls.
2. Si el incendio continúa, cuidadosamente abra la puerta y arroje soda para cocinar sobre el fuego, o use un extintor de químico seco, espuma o "halon".



Como Proteger Su Nueva Cubierta Para Cocinar

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

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



- **No cocine** directamente sobre la superficie del vidrio.
- **No use** la superficie como tabla para cortar.

OPERACION



PRECAUCION:

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

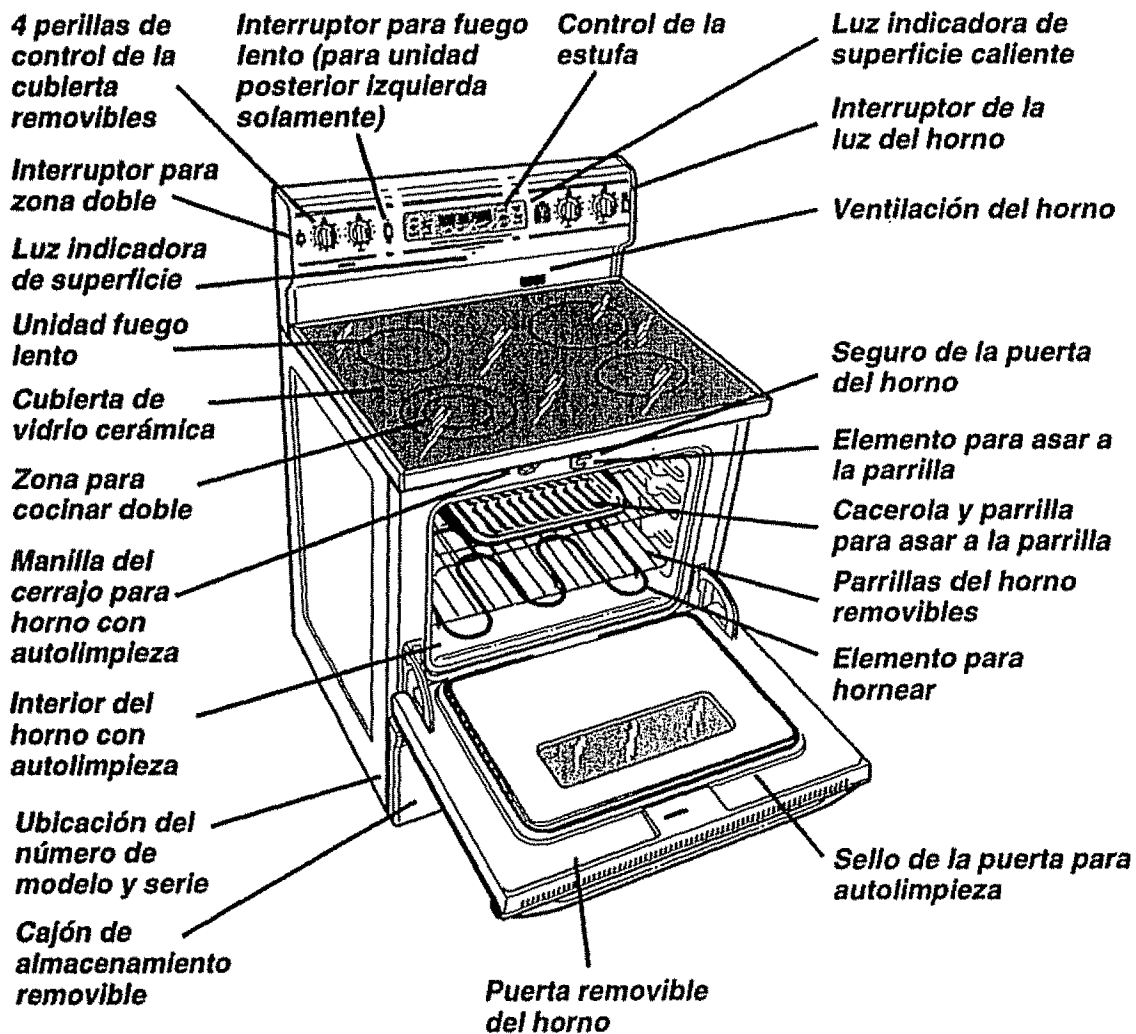
COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

Para sacar el adhesivo que queda de la cinta de empaque, use un detergente líquido normal para platos, aceite mineral o para cocinar. Con un paño suave frote el área y permita que se remoje. Enjuague y seque bien. Repita el procedimiento usando un pulidor para estufas para asegurarse que el estufa no se dañe. **Esto se debería hacer antes de encender la estufa por primera vez. La cinta no se puede sacar una vez que el estufa se haya calentado.** La cinta de empaque se puede encontrar en las siguientes áreas: Superficie de la cubierta, manilla de la puerta, área del panel de control, moldura de la puerta, área del horno.



OPERACION

CARACTERISTICAS DE SU ESTUFA



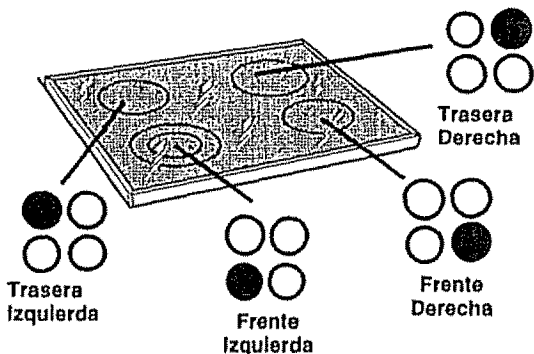


OPERACION Cómo Cocinar Sobre Una Cubierta Radiante

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

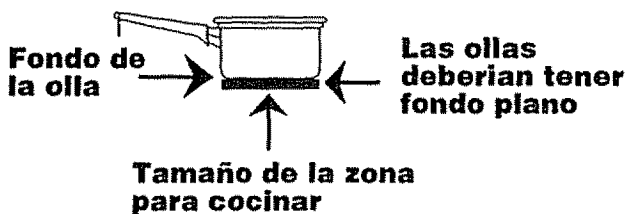
ZONAS PARA COCINAR

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



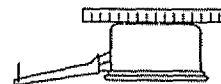
UTENSILIOS Y WOKS PARA COCINAR

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



COMO REVISAR LOS UTENSILIOS

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



EFICIENCIA DE LOS UTENSILIOS

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

Aluminio: Se recomienda los utensilios de aluminio pesado.

Hierro forjado: Las ollas de hierro forjado que son completamente cubiertas con porcelana son recomendadas. Las ollas de hierro forjado que no son cubiertas con porcelana podrían rayar la superficie de vidrio cerámica de la cubierta.

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

Vidrio cerámica o piedra: Son utilizables, pero no recomendados. Podrían rayar la superficie de la cubierta.

Kenmore

OPERACION **Cómo Cocinar Sobre Una** **Cubierta Radiante**

ESPIRALES IRRADIANTES

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

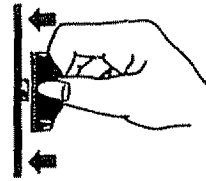
CICLO DE LA **UNIDAD IRRADIANTE**

Es normal ver que los elementos se encienden de color rojo y que después se oscurezcan mientras se cocina a temperaturas que no sean altas. Este ciclo de encendido y apagado se usa para mantener la posición del control seleccionada. El ciclo que toma lugar cuando el selector está en posición Alta (HI) se debe a la mala transferencia de calor a una olla que no es de fondo plano. Los limitadores de temperatura de las zonas para cocinar proveen una protección para su nueva cubierta. Los limitadores encenderán y apagarán los espirales irradiantes mientras se cocine o se hagan conservas. Este procedimiento ayuda a mantener una temperatura para cocinar constante sin permitir que las zonas para cocinar se sobrecalienten.

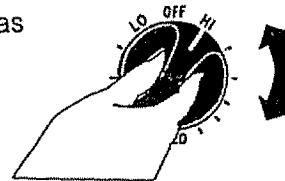
POSICION **DE LOS CONTROLES**

- HI** Se usa para comienzos rápidos, tal como para hervir agua.
- MED** Se usa para hervir y freír.
- LO** Se usa para comidas al vapor o para mantener los alimentos a temperaturas para ser servidos.

1. Empuje para hacer girar la perilla.



2. Coloque entre las marcas para el calor deseado.



La luz indicadora de superficie se encenderá cada vez que una zona para cocinar es activada.

ZONA DOBLE PARA COCINAR

El elemento frontal izquierdo tiene dos zonas para cocinar:

Zona para cocinar doble
(Frente izquierda solamente)

Zona de 9" para
utensilios grandes



Zona de 6" para
utensilios pequeños

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

ZONA DE 9"



ZONA DE 6"

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

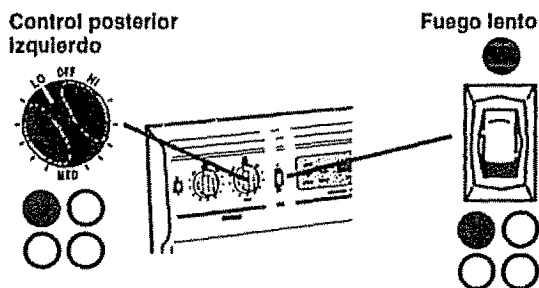


OPERACION

Cómo Cocinar Sobre La Cubierta Radiante

FUEGO LENTO

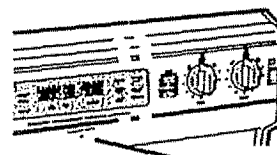
1. La unidad posterior de la superficie izquierda está equipada con un interruptor para cocinar a **FUEGO LENTO**.
2. Si usted necesita un calor extremadamente bajo, empuje el interruptor a la posición para **FUEGO LENTO** y haga girar la perilla de control a **LO (BAJO)**.



3. Cuando el **FUEGO LENTO** es activado, la luz indicadora sobre el interruptor se encenderá.
4. Cuando haya terminado de usar la función de **FUEGO LENTO**, empuje el interruptor para **FUEGO LENTO** a la función para cocinar normal y coloque la perilla de control en la posición de apagado (**OFF**). La luz indicadora se apagará.



Asegúrese de empujar el interruptor para fuego lento para desactivar la posición antes de hervir agua o utilizar otra función para cocinar que requiera un calor alto. En el lado derecho del panel de control usted notará una luz indicadora que dice **UNIDADES DE SUPERFICIE (SURFACE UNITS)**. Este indicador se encenderá cada vez que una perilla de la unidad de superficie esté encendida. Siempre revise esta luz indicadora antes de dejar su estufa sin supervisión.



Luz indicadora de unidades de superficie

NOTA: La zona de baja temperatura del elemento para cocinar a fuego lento está disponible para mantener tibios los alimentos que ya han sido cocinados. Los alimentos no deberían mantenerse a estas bajas temperaturas por más de dos horas.

CONSEJOS PARA HACER CONSERVAS

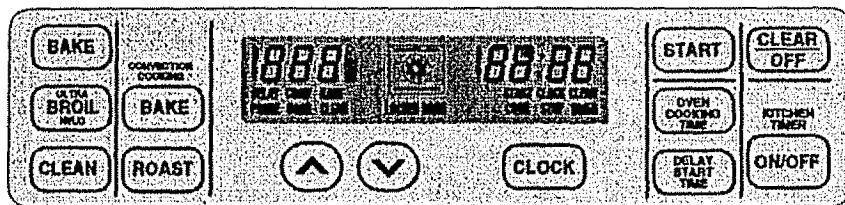
Las ollas para hacer conservas a presión o a baño maría y las ollas de diámetro grande que se extiendan más de 1" del borde de las zonas para cocinar se pueden utilizar para hacer conservas. **Sin embargo**, no utilice ollas para hacer conservas grandes, ollas y freidoras para hervir o freír alimentos que no sea agua. La mayoría de los jarabes o mezclas de salsas, y todos los tipos de frituras se cocinan a temperaturas mucho más altas que las necesarias para hervir agua. Tales temperaturas podrían eventualmente dañar las superficies de la cubierta que rodean las zonas para cocinar.

OBSERVE LOS SIGUIENTES PUNTOS CUANDO HAGA CONSERVAS

1. Asegúrese que la olla esté centrada sobre el quemador.
2. Asegúrese que la olla sea de fondo plano.
3. Use recetas y procedimientos de buenas fuentes. Estas se encuentran disponibles de fabricantes tales como Ball® and Kerr®, y el Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura.
4. Tenga cuidado cuando haga conservas, para prevenir quemaduras a causa de vapor o calor.



OPERACION Control Del Horno, Reloj Y Cronómetro De La Cocina



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

FUNCIONES TRADICIONALES DEL HORNO

HORNEAR — Cocina los alimentos en el horno tradicional a una temperatura que varía de 170°F a 550°F.

ASAR A LA PARRILLA — Asa los alimentos a un café dorado parejo en **ALTO** a 550°F o en **BAJO** a 450°F a calor directo del elemento superior. El asado a la parrilla se debe hacer con la puerta abierta en la posición de tope para asar a la parrilla.

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

COMO COCINAR A CONVECCION

HORNEAR A CONVECCION — Horneear con aire calentado que es circulado sobre y alrededor de los alimentos por el ventilador de convección ubicado en la parte trasera del horno.

ASAR A CONVECCION — Sellando los jugos dentro de la carne mientras crea un exterior café dorado.

FUNCIONES AUTOMATICAS DEL HORNO

OVEN COOKING TIME Programa la cantidad de tiempo en que usted desea cocinar los alimentos o en que el horno se limpie. El horno se apaga automáticamente al final de esta cantidad de tiempo.



Programa la hora del día en la cual usted desea que el horno se encienda. El horno se encenderá automáticamente a la hora que usted ha programado y cuando la función termine, el horno se apagará automáticamente.

OTROS BOTONES



Los botones con las flechas **SUBIR** y **BAJAR** programan la hora del día, la cantidad de tiempo para cocinar, la cantidad de tiempo para limpiar, la hora para un comienzo demorado, la temperatura del horno y la hora del cronómetro de la cocina.



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



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



El botón **ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)** se usa para encender o apagar el Cronómetro de la Cocina. No controlará ninguna otra función del horno.

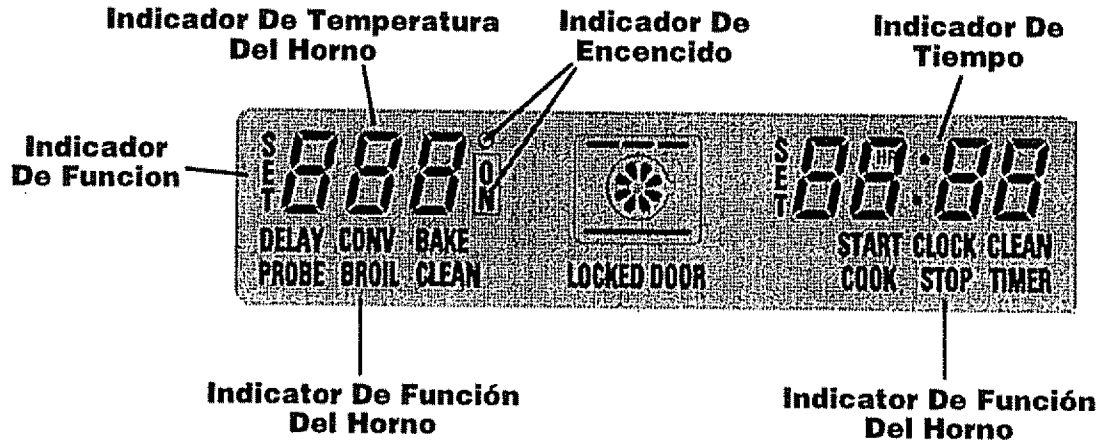


El botón del **RELOJ** se usa para poner la hora del día.



Panel De Control

OPERACION



El Dial de Control es una referencia fácil para utilizar el control del horno. Más abajo están las descripciones para indicar cómo funciona el Dial de Control.

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

- **Muestra la temperatura**
- **Muestra un código de — “ERR”** - Si el indicador de temperatura del horno pestaña “ERR”, entonces usted ha programado un tiempo o una temperatura incorrecta.
- **Muestra problemas el horno** — Si el control pestaña “F” y un número o letra, usted está experimentando un problema del horno. Por favor lea la sección **CODIGOS-F** en su manual.
- **INDICADOR DE ENCENDIDO** — Se encenderá cuando se programe una función del horno.

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

INDICADOR DE LA HORA — Muestra la hora del día, la cantidad de tiempo para cocinar, la hora para comenzar una función demorada para cocinar, limpiar, o la hora programada en el cronómetro de la cocina.

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

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



OPERACION

Reloj Y Cronómetro

RELOJ

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

COMO PONER EL RELOJ



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

PARA VOLVER AL RELOJ

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

CORTE DE CORRIENTE

Si ha ocurrido un corte de corriente, la hora pestañeará en el dial y estará incorrecta. Ponga nuevamente el reloj a la hora.

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

CRONOMETRO DE LA COCINA

El cronómetro de la cocina se usa para medir el tiempo de los procesos para cocinar u otras actividades del hogar. No controla el horno. Se puede programar hasta 9 horas y 59 minutos. Contará hacia atrás en minutos hasta que llegue a los **ULTIMOS 60 SEGUNDOS**, entonces el control sonará una vez. Cuando la cuenta llegue a **CERO**, el control sonará 3 veces seguido de un sonido cada 6 segundos hasta que el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** se empuje. El sonido de cada 6 segundos se puede eliminar para ciclos futuros si se desea. Para las instrucciones de cómo eliminar estos sonidos continuos, vea TONOS en la página siguiente.

COMO PROGRAMAR EL CRONOMETRO



1. Empuje el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**.
2. Empuje los botones con las flechas **SUBIR** o **BAJAR** para poner la hora.
3. Empuje el botón **START**.
4. Cuando la cuenta llegue a ;cero, empuje el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**.

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



OPERACION

Control Del Horno, Reloj Y Cronómetro

TONOS

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

TONOS MIENTRAS PROGRAMA EL CONTROL — Cuando empuje un botón usted escuchará un tono. Este tono le hará saber que aplicó suficiente presión sobre el botón para activarlo. (Los botones con las flechas no suenan.)

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

COMO CANCELAR EL TONO DE 6 SEGUNDOS

1. Empuje y sujete los botones **BAKE** y **BROIL**, a la misma vez por 3 segundos, hasta que el dial muestre **"SF"**
2. Empuje el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**. El dial mostrará **"CON BEEP"** (tono continuo).
3. Empuje el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** nuevamente. El dial

mostrará **"BEEP"** (tono cancelado).

4. Empuje el botón **START**, para cancelar el tono y salir de este módulo especial.

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

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

Unos ejemplos serían:

- a. Programar un ciclo de limpieza y la puerta del horno no está bien cerrada.
- b. Programar una función y no empujar el botón **START**.
- c. Empujar un botón para una función adicional sin programar primero la temperatura o el tiempo.
- d. **ERR** pestañeará si usted programa una temperatura inválida. Empuje el botón **CLEAR/OFF** para poner el dial en blanco y reprogramar la función del horno.

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

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

CODIGO F

Si usted programa una función del horno y el control suena mientras el dial hace pestañear una **"F"** y un número o letra tal como **"F-4"** o **"F-1"**, es posible que exista un problema con el control o con el horno. Simplemente empuje el botón **CLEAR/OFF** y espere una hora. Trate de programar esa función nuevamente. Si el código se repite, escriba el código que pestaña y llame para un servicio. Dígale al técnico qué código estaba pestañeando.



OPERACION

Consejos Para Hornear A Convección

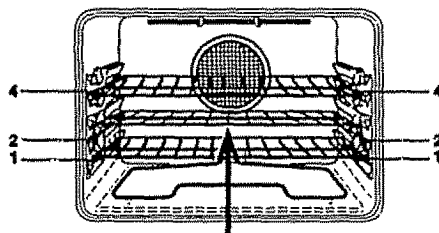
HORNEAR A CONVECCION

Hornear con aire caliente que es circulado sobre y alrededor de los alimentos por el ventilador de convección ubicado en la parte trasera del horno. Cuando se hornea a convección, las temperaturas para cocinar se deberían reducir en 25°F.



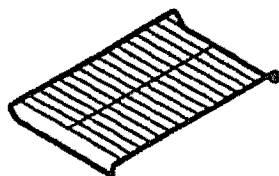
HORNEADO EN PARRILLAS MULTIPLES

Debido a que el aire caliente es circulado parejamente a través del horno, los alimentos se pueden hornear con resultados excelentes sobre 2 o 3 parrillas a la vez.



PARRILLA ADICIONAL

Cuando hornee en parrillas múltiples usted usará una parrilla especial adicional que viene con su horno.



Hornear galletas, panes dulces, panecillos y otros panes rápidos tiene excelentes resultados cuando se hace usando parrillas múltiples.

COMO HORNEAR CON DOS PARRILLAS

Cuando use dos parrillas, coloque la parrilla adicional en la posición más baja o la posición 1 y la parrilla plana en la posición 3.

UTENSILIOS PARA HORNEAR A CONVECCION

METAL O VIDRIO

Cualquier tipo de utensilios funcionará en el horno a convección. Sin embargo, los utensilios de metal se calientan más rápidamente y son recomendados. Los utensilios de vidrio cocinan más lentamente.

PAPEL Y PLASTICO

Papel y Plástico resistente al calor que se recomienda para hornos regulares se puede usar en su horno de convección.

USOS GENERALES PARA HORNEAR A CONVECCION

- Para dorar alimentos sobre las tres parrillas
- Para cantidades grandes de alimentos



OPERACION
Consejos Para Asar A
Convección

ASAR A CONVECCION

Durante el asado a convección el calor viene del elemento superior. El ventilador de convección hace circular el calor parejamente alrededor de los alimentos.

Las carnes que se cocinan en un horno a convección quedan de un color café oscuro por afuera y blandas y jugosas por dentro. En la mayoría de los casos la cantidad de tiempo para cocinar será menor cuando ase a convección.

USE LA CACEROLA Y LA PARRILLA PARA ASAR

Cuando ase a convección, usted debería usar la cacerola y la parrilla para asar que vienen con su nuevo horno. La cacerola se usa para recibir los derrames de grasa y la parilla se usa para prevenir salpicaduras de grasa.

COMO PROGRAMAR PARA ASAR A CONVECCION

Use las temperaturas para asar recomendadas. No es necesario precalentar. Revise los alimentos al final del tiempo sugerido. Usted podría decidir cocinar por más tiempo.

Cómo usar la Cacerola y la Parrilla:

- a. Coloque la parrilla especial en la posición de más abajo.
- b. Coloque la carne sobre la parrilla para asar.

GUIS PARA ASAR A CONVECCION

Carnes		Min./lb.	Temp. (°F)
Res	Top Sirloin (3 a 5 lbs.) Medium Well	24-28 28-32	325°
Cerdo	Asado (3 to 5 lbs.)	23-27	325°
Jamón	Enlatado, Asiento, Shank (3 to 5 lbs. bien cocido)	14-18	325°
Ave	Pollo entero (2 1/2 a 3 1/2 lbs.)	24-26	325°
	Pavo, entero*	8-11	325°
	No relleno (10 a 16 lbs.)	7-10	325°
	Pechuga de pavo (4 a 6 lbs.) (18 a 24 lbs.)	16-19	325°

Proteja la piernas y la pechuga con papel aluminio para prevenir que la piel se dore demasiado y se seque.

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos dice que

"La carne de res cruda es popular, pero usted debe saber que si cocina las carnes a menos de 140°F significa que algunos organismos venenosos podrían sobrevivir." (Fuente: Safe Food Book-Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985)

*Las aves rellenas generalmente requieren 30-40 minutos adicionales de tiempo para asar.

Kenmore

OPERACION

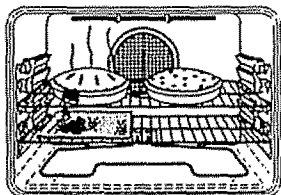
Consejos Para Cocinar En El Horno

OLOR U OLOR FUERTE

Es normal sentir un poco de olor cuando use su horno por primera vez. Para ayudar a eliminar este olor, **ventile la habitación abriendo una ventana o usando una campana de ventilación.**

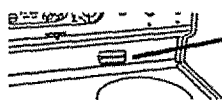
PAPEL DE ALUMINIO

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



VENTILACION DEL HORNO

La ventilación del horno está ubicada bajo el elemento trasero derecho. Esta área se podría calentar mucho durante el uso del horno. La ventilación es importante para la correcta circulación del aire. **Nunca obstruya la ventilación.**



Ventilacion del horno

NO MIRE

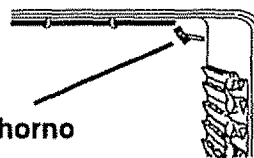
Si abre la puerta frecuentemente para mirar los alimentos, causará una pérdida de calor y malos resultados cuando hornee.

PRECALENTAMIENTO

El precalentamiento es subir la temperatura del horno a la temperatura que va a usar cuando hornee. Permita que el horno se precaliente bien cuando las recetas requieren precalentamiento.

SENSOR DE TEMPERATURA DEL HORNO

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



Sensor de temperatura del horno

ZONA DE TEMPERATURA BAJA

La zona de temperatura baja de su horno (entre 170° y 200°F) está disponible para mantener los alimentos tibios. Sin embargo, los alimentos no se deberían mantener a estas bajas temperaturas por más de 2 horas.

HUMEDAD

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

CUANDO USE UN COMIENZO DEMORADO

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



OPERACION

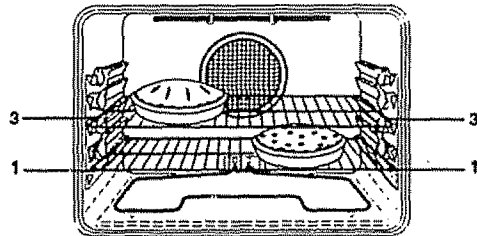
Consejos Para Cocinar En El Horno

CICLO DE LOS ELEMENTOS

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

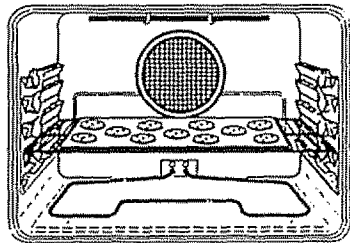
COMO COLOCAR LOS UTENSILIOS

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



UTENSILIOS

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



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

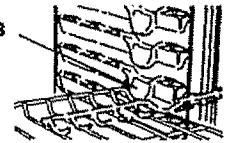
LOS UTENSILIOS DE VIDRIO, CONTRAPEGADURAS O OSCURECIDOS POR LA EDAD,

absorben calor y pueden ser usados para panes con levadura, cortezas para pasteles o alimentos que necesitan tener una corteza de color café. La temperatura del horno cuando use estos utensilios debería ser reducida en 25° F.

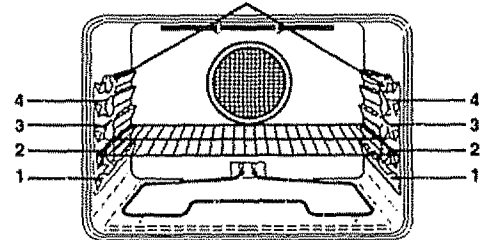
PARRILLAS DEL HORNO

Las parrillas del horno están diseñadas con topes, una conveniencia y también una precaución de seguridad. Las guías tienen un tope para prevenir que las parrillas se den vuelta cuando se sacan del horno.

Tope en las guías para las parrillas



Su horno tiene cuatro (4) posiciones para las parrillas. La posición de más arriba es solamente una guía. No puede ser usada como posición para una parrilla.



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

AJUSTE A LA TEMPERATURA DEL HORNO

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



OPERACION

Cómo Hornear Y Asar a Convección

COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR O ASAR A CONVECCION

CONVECTION COOKING



1. Empuje el botón **CONVECTION COOKING BAKE o ROAST**.
2. Empuje los botones con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR**, para programar la temperatura del horno que desea usar.
3. Empuje el botón **START**.
4. Cuando termine para hornear, empuje el botón **CLEAR/OFF**.

COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR A CONVECCION AUTOMATICAMENTE

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

CONVECTION COOKING



1. Empuje el botón **CONVECTION BAKE o ROAST**.
2. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la temperatura del horno que usted desea usar.
3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**.
4. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea que los alimentos se cocinen.
5. Empuje el botón **START**.

COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR A CONVECCION EN FORMA DEMORADA

Para programar que el horno se encienda a una hora posterior del día, cocine por una cantidad de tiempo específica, y se apague automáticamente.

CONVECTION COOKING







1. Empuje el botón **CONVECCION BAKE o ROAST**.
2. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la temperatura del horno que prefiere usar.
3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**.
4. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea cocinar los alimentos.
5. Empuje el botón **DELAY START TIME**.
6. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la hora del día en que prefiere que el horno se encienda.
7. Empuje el botón **START**.










OPERACION Como Hornear

COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR

-  1. Empuje el botón **BAKE**.
- 
 2. Empuje los botones con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR**, para programar la temperatura del horno que desea usar.
-  3. Empuje el botón **START**.
- 4. Cuando termine para hornear, empuje el botón **CLEAR/OFF**.

COMO HORNEAR EN FORMA AUTOMATICA

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

-  1. Empuje el botón **BAKE**.
- 
 2. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la temperatura del horno que usted desea usar.
-  3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**.
- 
 4. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea que los alimentos se cocinen.
-  5. Empuje el botón **START**.

COMO HORNEAR EN FORMA DEMORADA

Para programar que el horno se encienda a una hora posterior del día, cocine por una cantidad de tiempo específica y se apague automáticamente.

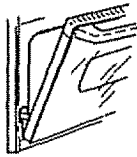
-  1. Empuje el botón **BAKE**.
- 
 2. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la temperatura del horno que prefiere usar.
-  3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**.
- 
 4. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea cocinar los alimentos.
-  5. Empuje el botón **DELAY START TIME**.
- 
 6. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la hora del día en que prefiere que el horno se encienda.
-  7. Empuje el botón **START**.



OPERACION Como Asar A La Parrilla

REGLAS GENERALES

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



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



Cuando use papel de aluminio, el papel de aluminio debe estar moldeado firmemente a

la parrilla y los cortes en el papel deben coincidir con los cortes de la parrilla. Esto permite que la grasa y los líquidos caigan a la cacerola, evitando que se produzca un incendio y humo excesivo.

Siempre saque la cacerola y la parrilla del horno. Guardar y olvidar una cacerola para asar sucia en el horno es un peligro para producir un incendio o humo.



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

Mientras más cerca coloque los alimentos del elemento para asar, más rápido se dorarán por afuera, pero quedando rojo o rosado en el centro.

Colocando las carnes lejos del elemento permitirá que las carnes se cocinen en el centro mientras se doran por afuera.

Usando estas posiciones, cocine el lado 1 por lo menos 2 minutos más que el lado 2. Si su horno está conectado a 208 voltios, usted podría usar una posición de parrilla más alta y/o cocinar los alimentos por más tiempo.

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

ALIMENTO	POSICION DE PARRILLA	TIEMPO TOTAL (minutos)
Bistec 1" de grueso	3	9-11
Tortas de carne molida-1" de grueso	3	16-18
Chuletas de cerdo-1/2" de grueso	3	27-29
Pescado (filetes)	3	11-13
Pollo (presas)	2	45-55

COMO ASAR A LA PARRILLA

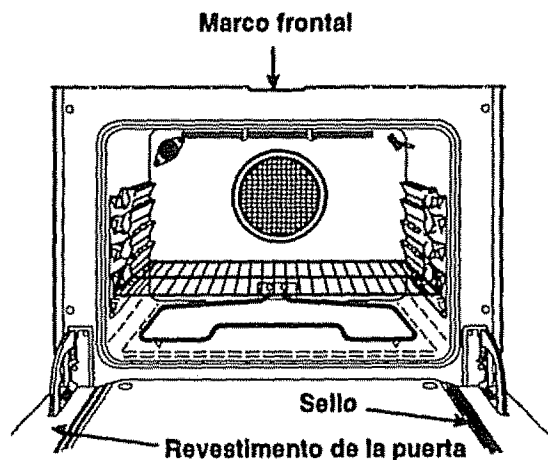
- 1a. Empuje el botón **BROIL**. (Esto automáticamente programa **ASADO en HI-ALTO**.)
- 1b. Mientras el indicador de programa pestaña en el dial, empuje nuevamente el botón **BROIL** si prefiere asar en **BAJO (LO)**. Ase en **LO (BAJO)** para cocinar bien alimentos tales como aves o cortes de carne gruesos sin que se doren demasiado.
2. Empuje el botón **START**.
3. Cuando termine de asar, empuje el botón **CLEAR/OFF**.



OPERACION El Ciclo De Autolimpieza

COMO PREPARAR SU HORNO PARA UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

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

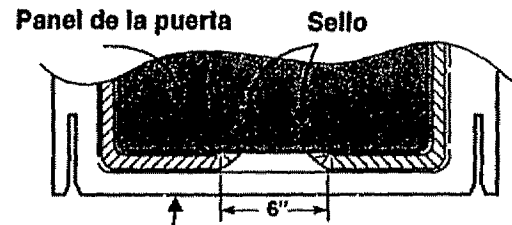


Limpie estas áreas con agua caliente, lanillas con jabón o limpiadores como Soft Scrub® para sacar cualquier suciedad. Enjuague bien con agua limpia y seque.

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

SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO

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



Revestimiento de la puerta

Es normal que su horno dé la apariencia de no tener un buen sello sobre el horno. Esto se debe al sello. La ubicación del sello sobre la puerta del horno mantiene la puerta sellada y previene cualquier pérdida de calor.



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

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

Durante el primer ciclo de limpieza, ventile la habitación con una ventana abierta o una campana de ventilación.

Kenmore

OPERACION Ciclo De Autolimpieza

DISPOSITIVO PARA ENGANCHAR LA PUERTA

- Para enganchar la puerta del horno mueva la manilla hacia la derecha.
- Cuando la puerta está enganchada, **LOCKED DOOR** aparecerá en el dial. Las palabras **LOCKED DOOR** (PUERTA ENGANCHADA) desaparecerá del dial cuando el ciclo de limpieza termine y la manilla de cierre se deslice hacia la izquierda o se coloque en posición de desenganche
- Si **LOCKED DOOR** pestañea en el dial, la puerta no está completamente cerrada; simplemente empuje la puerta.

COMO PROGRAMAR UN CICLO DE LIMPIEZA

El Ciclo de Limpieza, incluyendo el tiempo de enfriamiento, está programado automáticamente por 4 horas, pero usted puede cambiar esto de 3 horas si el horno está levemente sucio a 5 horas si el horno está muy sucio.

1. Cierre la manilla con cerrojo.
2. Empuje el botón **CLEAN**. Mostrará 4 horas en el dial.
3. Si usted desea cambiar la cantidad de tiempo para limpiar, empuje los botones con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR**.
4. Empuje el botón **START**.



COMO DETENER UN CICLO DE LIMPIEZA

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

DESPUES DEL CICLO

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

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

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

COMO PROGRAMAR UN CICLO DEMORADO

1. Cierre la manilla con cerrojo.
2. Empuje el botón **CLEAN**.
3. Si usted desea cambiar la cantidad de tiempo para limpiar, empuje los botones con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR**.
4. Empuje el botón **DELAY START TIME**.
5. Empuje los botones con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la hora del día en que prefiere que el ciclo de limpieza empiece.
6. Empuje el botón **START**.





OPERACION

Cómo Seleccionar Programas Especiales Del Control

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

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

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

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

SELECCION DE TEMPERATURA EN FAHRENHEIT O CENTIGRADOS

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

1. Empuje y sujete, **al mismo tiempo**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **SF**.

2. (a) Empuje el botón **BROIL**. El dial del control mostrará el signo para grado y **F**.
(b) Empuje el botón **BROIL** nuevamente. Esto cambiará **F** (Fahrenheit) a **C** (Centígrado).
3. Empuje el botón **START**.

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

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

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

Kenmore

OPERACION **Cómo Seleccionar** **Programas Especiales**

CONTROL DE CIERRE

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

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

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

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

AJUSTES A LA **TEMPERATURA PARA** **COCINAR A CONVECCION**

Esta función convertirá automáticamente la temperatura que usted selecciona para hornear tradicionalmente a la temperatura para cocinar a convección.

1. Empuje y sujete el botón **CONVECTION BAKE** por 4 o 5 segundos.
2. Empuje los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** la **TEMPERATURA** para programar la temperatura.
3. Empuje el botón **START**. Usted verá la temperatura convertida en el dial. Por ejemplo, si usted entró 375 grados, el dial mostrará 350 grados. Será necesario

hacer esta conversión cada vez que usted cocine a convección.

COCINAR Y MANTENER **LA TEMPERATURA**

Su nuevo control tiene una función para cocinar y mantener la temperatura para cocinar automáticamente solamente que mantendrá los alimentos tibios hasta 3 horas después que el cocinado automático haya terminado. Para activar esta función:

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

COMO CAMBIAR **LA VELOCIDAD DE LOS** **BOTONES CON LAS FLECHAS**

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

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

Kenmore

CUIDADO Y LIMPIEZA

Como Limpiar La Cubierta De Vidrio-Ceramica

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

LIMPIEZA DIARIA

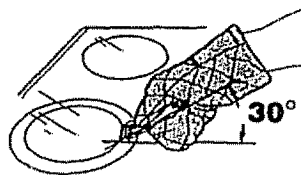
Use solamente Cook Top Cleaning Creme® sobre vidrio-cerámica.

Para suciedad normal, liviana:

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

Para suciedad pesada, quemada:

1. Aplique unas gotas de crema en el área sucia cuando esté fría.
2. Usando una toalla de papel húmeda, frote la crema sobre el área con la suciedad quemada.
3. Sujetando un raspador a hoja en un ángulo de 30 grados sobre la superficie de vidrio cerámica, raspe cuidadosamente el resto de la suciedad.



4. Si queda algo de suciedad, repita los pasos que se listan arriba. Para protección adicional después que la suciedad haya sido removida, pula toda la superficie con crema.



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

CUIDADO ESPECIAL

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

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

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



CUIDADO Y LIMPIEZA

Más Acerca De La Limpieza De La Cubierta De Vidrio-Cerámica

INFORMACION GENERAL

A medida que la crema limpia, deja una capa protectora que ayuda a prevenir la acumulación de depósitos minerales (manchas de agua) y facilita la limpieza futura. El detergente para lavar platos elimina la capa protectora y no se debería utilizar.

PRECAUCIONES

- La mayoría de los limpiadores contienen amoníaco, químicos y abrasivos que dañan la superficie de su cubierta. Use solamente Cooktop Cleaning Creme® para una limpieza adecuada y para la protección de la superficie de vidrio cerámica.
- Si usted arrastra el fondo de las ollas de aluminio o cobre sobre la superficie de la cubierta, podrían dejar marcas de metal en forma de rayaduras. Use el raspador y la crema para la superficie para sacar estas marcas. Si no saca este residuo inmediatamente, podría producir marcas permanentes.
- Si las ollas con un enchapado de aluminio delgado, de cobre o de esmalte hierven cuando están secas, se podrían fundir con la superficie de la cubierta. Esta descoloración negra debería ser sacada inmediatamente o podría ser permanente.
- El uso de limpiadores de vidrio podrían dejar una capa iridescente sobre la cubierta. La crema para limpiar sacará esta capa.

- Las manchas de agua (depósitos minerales) son removibles usando crema y vinagre blanco a toda fuerza.
- No use un raspador con una hoja gastada o mellada sobre la cubierta.
- No use limpiadores abrasivos o lanillas abrasivas sobre la cubierta.
- Se puede usar lanillas de plástico tal como Dobie®.

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

PANEL DE CONTROL

MATERIALES DE LIMPIEZA:

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Paño suave

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

CACEROLA Y PARRILLA PARA ASAR A LA PARRILLA

MATERIALES DE LIMPIEZA:

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

COMO LIMPIAR:

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



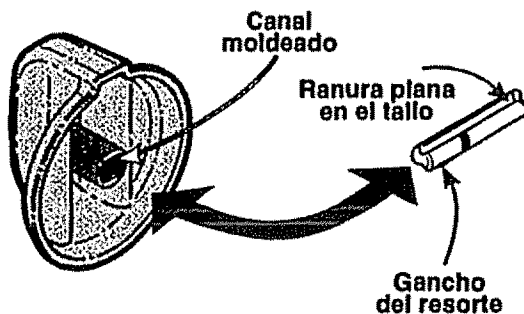
CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles

PERILLAS DE CONTROL DE LA SUPERFICIE

MATERIALES DE LIMPIEZA:

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño suave



COMO SACAR:

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

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

PARA LIMPIAR:

Lave bien la perilla con agua con jabón. Seque completamente con un paño suave.

No permita que la perilla se remoje.

PARA COLOCARLA NUEVAMENTE:

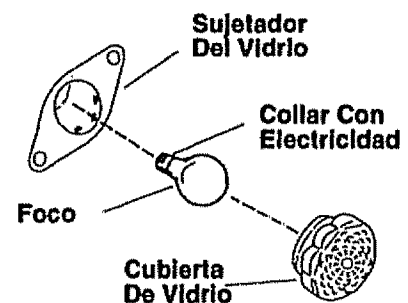
1. Mire la parte trasera de la perilla. El canal moldeado de la perilla está diseñado para quedar perfectamente ajustado en el tallo de la perilla.
2. Coloque el canal moldeado en línea con la ranura plana en el tallo de la perilla.
3. Empuje la perilla hasta lo más atrás posible.

COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ DEL HORNO



PRECAUCION:

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



PARA REEMPLAZAR:

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

Kenmore

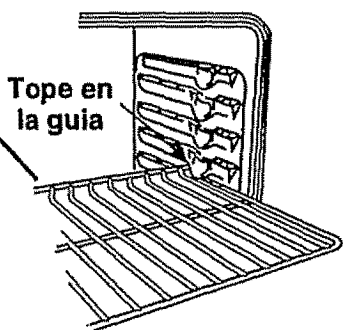
CUIDADO Y LIMPIEZA Partes Removibles

PARRILLAS REMOVIBLES DEL HORNO

MATERIALES DE LIMPIEZA:

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

Parte trasera
levantada de
la parrilla



COMO SACAR:

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

PARA LIMPIAR:

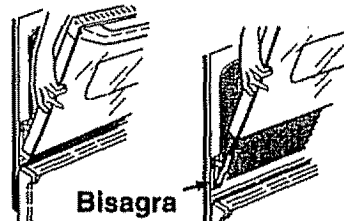
Limpie con agua tibia y detergente. Para sacar manchas duras, friegue levemente con lana para fregar o con una lanilla de acero con jabón. Enjuague bien.

PARA COLOCAR NUEVAMENTE:

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

PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

Posición de tope para asar a la parrilla



PARA SACAR:

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



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

PARA COLOCARLA NUEVAMENTE:

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

Kenmore
CUIDADO Y LIMPIEZA
Partes Removibles

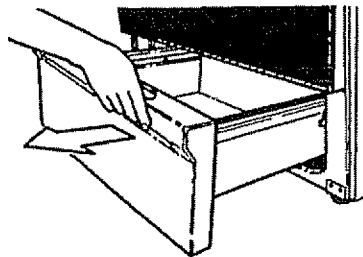
**CAJON DE
ALMACENAMIENTO
REMOVIBLE**

MATERIALES DE LIMPIEZA:

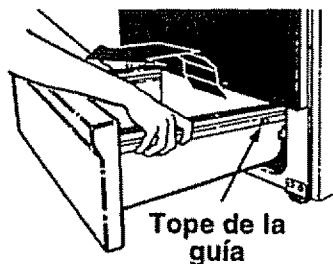
- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño húmedo

COMO SACAR:

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



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



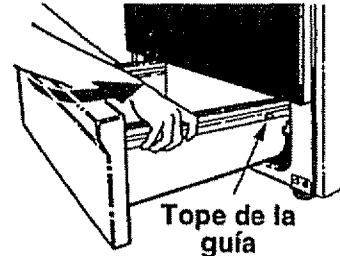
3. Levante el cajón por sobre los topes.

PARA LIMPIAR

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

COMO COLOCAR NUEVAMENTE

1. Levante el frente del tope del cajón y bájelo a través de la abertura en la base del riel.



2. Baje el frente del cajón y empuje el cajón hacia atrás hasta que se detenga.
3. Levante el frente del cajón hasta que el tope de la guía del cajón pase por encima de la guía en el riel de la base. Deslice el cajón hacia su lugar.



PRECAUCION: El cajón le ofrece espacio para guardar utensilios para cocinar y hornear. Los materiales de plástico no se deberían guardar en este cajón. No sobrecargue el cajón. Si el cajón está demasiado pesado, se podría salir del riel de la base cuando lo abra.



ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

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

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
El dial del control pestaña una "F" seguida por un número o letra.	Mal funcionamiento de la estufa.	Empuje el botón CLEAR/OFF. Permita que la estufa se enfríe por una hora y ponga nuevamente el horno en funcionamiento. Si el problema se repite, llame para un servicio.
Pequeñas rayaduras o abrasiones sobre la cubierta.	<ul style="list-style-type: none"> a. Uso de materiales de limpieza incorrectos. b. Partículas ásperas (sal, etc.) entre el fondo de las ollas y la superficie para cocinar. c. Utensilios con fondos ásperos. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Use solamente Cooktop Cleaning Creme®. b. Asegúrese que la superficie de la cubierta y el fondo de las ollas estén limpias antes de usarlas. c. Use solamente ollas de fondo plano.
Marcas de metal en la superficie de la cubierta (pueden verse como rayaduras).	Arrastrar o raspar los utensilios sobre la superficie de la cubierta.	Use el procedimiento recomendado para limpiar la superficie de la cubierta.
Áreas de descoloración sobre la superficie de la cubierta.	Depósitos de minerales de agua o alimentos.	Use procedimientos de limpieza recomendados para limpiar la superficie de la cubierta.
Bandas y manchas oscuras sobre la superficie de la cubierta.	<ul style="list-style-type: none"> a. Derrames o salpicaduras de grasa incrustadas. b. Uso de materiales de limpieza incorrectos. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Use un raspador a hoja y siga las direcciones en la sección para la limpieza de este manual. b. Use solamente Cooktop Cleaning Creme® sobre la superficie de la cubierta.
Los controles de la cubierta, horno y control del horno no funcionan.	No pasa electricidad a la estufa.	Revise el circuito principal o los fusibles. Asegúrese que el cordón está enchufado.



ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
Las zonas para cocinar de la cubierta funcionan, pero el horno no enciende.	Controles del horno puestos incorrectamente.	Revise la sección de cómo cocinar en el horno y cómo colocar el control del horno correctamente.
La temperatura del horno no parece estar exacta.	Calibración del control del horno.	Vea la sección de cómo cocinar en el horno.
La puerta del horno no se desengancha.	El ciclo de limpieza no ha terminado.	La temperatura del horno debe caer a menos de la temperatura de enganche antes que se pueda abrir la puerta.
La luz del horno no funciona	<ul style="list-style-type: none">a. El interruptor de la luz está apagado.b. El foco necesita ser reemplazado.	<ul style="list-style-type: none">a. Revise la posición del interruptor.b. Revise o reemplace el foco de la luz.
El horno no se limpió o los resultados fueron malos.	<ul style="list-style-type: none">a. Los controles no se pusieron bien.b. El ciclo de limpieza fue interrumpido.c. El horno estaba demasiado sucio.	<ul style="list-style-type: none">a. Lea la sección de autolimpieza de este manual.b. El ciclo de limpieza normal debería ser de 4 horas y 20 minutos.c. Los derrames grandes se deberían limpiar antes de programar un ciclo. Usted también podría repetir el ciclo.
El horno humea.	<ul style="list-style-type: none">a. Horno sucio.b. Mal uso de papel de aluminio.c. Se dejó la cacerola para asar con grasa dentro del horno.	<ul style="list-style-type: none">a. Vea que no hayan derrames grandes.b. No se recomienda el uso del papel de aluminio.c. Limpie la cacerola y la parrilla después de cada uso.
El horno emite un olor.	<ul style="list-style-type: none">a. El aislante del horno podría emitir un olor durante los primeros usos.b. No limpiar el exceso de suciedad antes del ciclo de autolimpieza.	<ul style="list-style-type: none">a. Ponga el horno en un ciclo de autolimpieza para acelerar el proceso de eliminar el olor.b. Limpie el exceso de suciedad antes de comenzar un ciclo de autolimpieza.



ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
Los alimentos no se hornean adecuadamente.	a. El horno no se precalentó.	a. Asegúrese de precalentar.
	b. Posición incorrecta de la parrilla o la cacerola	b. Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las ollas y utensilios. Vea la sección para Cocinar en el Horno.
	c. La ventilación del horno está obstruida o cubierta.	c. Mantenga la ventilación despejada.
	d. Uso incorrecto del papel de aluminio.	d. No cubra las parrillas cuando hornee.
	e. Temperatura incorrecta para el utensilio usado.	e. Reduzca la temperatura en 25 grados para utensilios de vidrio, oscuros u opacos.
	f. No se siguió la receta.	f. Revise la receta y las medidas.
	g. Mala calibración del control del horno.	g. Revise la sección de ajustes a la temperatura que sigue esta sección.
	h. La estufa o la parrilla del horno no están niveladas.	h. Vea las instrucciones de instalación para la nivelación.
Los alimentos no se asan adecuadamente a la parrilla.	a. Posición incorrecta de la parrilla.	a. Revise la posición de las cacerolas; vea la sección para asar a la parrilla.
	b. El horno se precalentó.	b. No precaliente cuando ase a la parrilla.
	c. Mal uso de papel de aluminio.	c. Lea la sección para asar a la parrilla.
	d. La puerta del horno se cerró durante el asado a la parrilla.	d. Abra la puerta a la posición de tope para asar.
	e. Bajo voltage (208 Voltios).	e. Use posición de parrilla más alta.
	f. Cantidad de tiempo incorrecta para asar.	f. Vea la tabla para asar en la sección de cómo asar a la parrilla.



AJUSTES DE TEMPERATURA - "HAGALOS USTED MISMO"

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

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

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

COMO HACER LOS AJUSTES

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

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

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

NOTAS

Kenmore. **GARANTIA DE LA ESTUFA RADIANTE**

GARANTIA POR UN AÑO COMPLETO DE TODAS LAS PARTES

Si, dentro de un año desde la fecha de instalación, cualquier parte deja de funcionar adecuadamente debido a un defecto en el material u obra de mano, Sears la reparará o la reemplazará, sin costo.

GARANTIA POR CINCO AÑOS COMPLETOS DE LA CUBIERTA PARA COCINAR RADIANTE

Por cinco años desde la fecha de instalación, Sears reparará o reemplazará la cubierta para cocinar radiante, a nuestra opción, sin costo, si ocurren cualquiera de los siguientes defectos:

- Quebradura de la cubierta de porcelana debido a un golpe termal
- Descoloración de la cubierta de cerámica
- Desgaste del diseño sobre la cubierta de cerámica
- Trizadura del sello de goma entre la cubierta de cerámica y el borde de porcelana
- Quemadura de cualquier unidad de superficie radiante

Si la estufa está sujeta a un uso que no sea el familiar privado, la cobertura de la garantía mencionada arriba es efectiva por solamente 90 días.

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

Esta garantía le brinda derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de estado a estado.

Sears Roebuck and Co. Dept. 817 WA Hoffman Estates, IL 60179

Para aumentar aún más el valor de su estufa, compre un Contrato de Mantenimiento Sears

Años de cobertura mientras sea su propiedad	1er año	2do año	3er año
1. Reemplazo de partes defectuosas	W	MA	MA
2. Revisión anual de mantenimiento preventivo a solicitud de usted	MA	MA	MA

W - Garantía MA - Contrato de Mantenimiento

Las estufas Kenmore están diseñadas, fabricadas y probadas para años de funcionamiento confiable. Sin embargo, cualquier aparato moderno podría requerir algún servicio de vez en cuando. La Garantía Sears más el Contrato de Mantenimiento Sears ayuda a proveer una protección contra cuentas de reparaciones inesperadas.

La tabla de arriba compara la garantía y el Contrato de Mantenimiento y le muestra los beneficios de un Contrato de Mantenimiento Sears para Estufas.

Póngase en contacto con un vendedor de Sears o con el Centro de Servicio Sears de su localidad hoy mismo y compre un Contrato de Mantenimiento Sears.

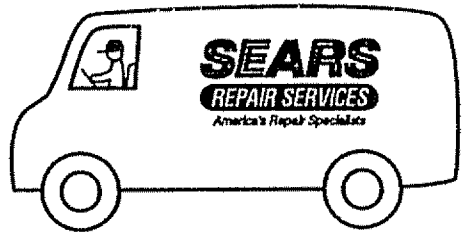


Sears se complace en ofrecer a sus clientes servicio de reparación de aparatos electrodomésticos y electrónicos de todas las marcas.
En Sears, usted puede contar con operadores en español, a los que puede llamar sin cargo alguno.

Para servicio de reparación a domicilio,

Llame 24 horas al día, 7 días a la semana

1 800-676-5811



Para ordenar piezas con entrega a domicilio,

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

1 800-659-7084

