



Electric Range

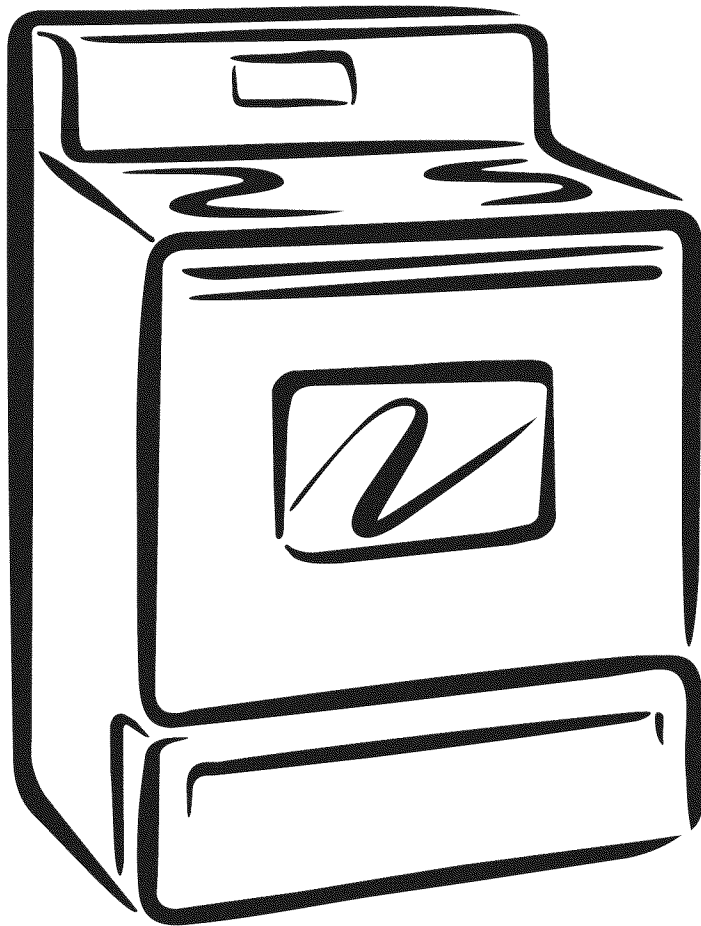
Use & Care Guide

Estufa eléctrica

Guía para el Uso y Cuidado

Models, Modelos **790.9535***, **9536***

* = color number, número de color



ENGLISH

ESPAÑOL

Table of Contents

Free-Standing Range Warranty2
 Product Record2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 3-4
 Protection Agreements 5
 Range Features 6
 Before Setting Oven Controls 7-8
 Setting Surface Controls 9-10
 Surface Cooking 11
 Oven Control Functions 12
 Setting Oven Controls 13-17
 Setting Warmer Drawer Controls 17-18
 Select Self Cleaning 19-20
 General Care & Cleaning 21-24
 Adjusting Your Oven Temperature 24
 Before You Make a Service Call 25-26
 Sears Service Back Page
 Español 29-56

Product Record

In this space below, record the date of purchase, model and serial number of your product. You will find the model and serial number printed on an identification plate. This serial plate is located on the right side of the oven front frame in the storage or warmer drawer compartment. **See bottom of this page** for the serial plate location.

Model No. 790.

Serial No. _____

Date of Purchase _____

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

One Year Limited Warranty

When installed, operated and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material and workmanship within one year from the date of purchase, call **1-800-4-MY-HOME®** to arrange for free repair. If this appliance is ever used for other than private family purposes, this warranty applies for only 90 days from the date of purchase.

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

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

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

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

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

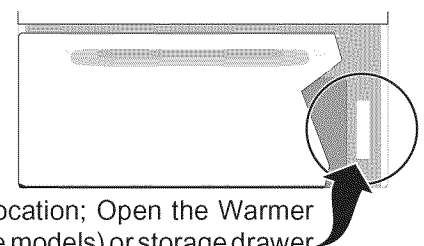
This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

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

Serial Plate Location

You will find the model and serial number printed on the serial plate. The serial plate is located on the right side of the oven front frame in the storage or warmer drawer compartment.

Please see the illustration for exact location. Remember to record the serial number for future reference (See top of page under Product Record).



Serial plate location; Open the Warmer Drawer (some models) or storage drawer (some models).

Important Safety Instructions

Read all instructions before using this appliance. Save these instructions for future reference.

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

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

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

- **Remove all tape and packaging before using the range.** Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range. Never allow children to play with packaging material.
- **Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 latest edition and local electrical code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this range. Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the range at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.
- **User servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician. This may reduce the risk of personal injury and damage to the range.
- **Never modify or alter the construction of a range by removing leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the product.**

⚠ WARNING

- All ranges can tip.
- Injury to persons could result.
- Install anti-tip device packed with range.
- See Installation Instructions.



⚠ WARNING To reduce the risk of tipping, the range must be secured by properly installed anti-tip bracket provided with the range. To check if the bracket is installed properly, visually check that rear leveling leg is inserted into and fully secured by the anti-tip bracket by removing lower panel or storage drawer. For models with a warmer drawer, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward. Refer to the installation instructions for proper anti-tip bracket installation.



⚠ WARNING Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.

⚠ CAUTION Do not store items of interest to children in the cabinets above a range or on the backguard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

⚠ WARNING Do not use the oven or warmer drawer (if equipped) for storage.

⚠ WARNING Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.

- **Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven, warmer drawer, near surface units or in the storage drawer.** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the range.
- **Do Not Leave Children Alone—Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS, AREAS NEAR THESE UNITS, HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.** Both surface units and oven heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cook top, surfaces facing the cook top, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and window.
- **Wear Proper Apparel—Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.
- **Do Not Use Water or Flour on Grease Fires—Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**
- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
- **Use Only Dry Potholders - Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
- **Do Not Heat Unopened Food Containers - Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.**
- **Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.**

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

Important Safety Instructions

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- **Know which knob controls each surface heating unit.** Place a pan of food on the unit before turning it on, and turn the unit off before removing the pan.
- **Use Proper Pan Size**—This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to element will also improve efficiency.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Elements**—To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- **Never Leave Surface Elements Unattended at High Heat Settings**—Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- **Do Not Immerse or Soak Removable Heating Elements**—Heating elements should never be immersed in water. Heating elements clean themselves during normal operation.
- **Glazed Cooking Utensils**—Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cook top service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cook top use.
- **When flaming foods under a ventilating hood, turn the fan on.**

SELF CLEANING OVENS

- **Clean in the self-cleaning cycle only the parts listed in this Use & Care Manual.** Before self cleaning the oven, remove the broiler pan and any utensils or foods from the oven.
- **Do Not Use Oven Cleaners**—No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Do Not Clean Door Gasket**—The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

- **Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Pay particular attention to the area underneath each surface element. Do not allow grease to accumulate.
- **Kitchen cleaners and aerosols**—Always follow the manufacturer's recommended directions for use. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.
- **Clean Ventilating Hoods Frequently**—Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter. Follow manufacturer's instructions for cleaning.

FOR CERAMIC-GLASS COOK TOP MODELS

- **Do Not Cook on Broken Cook Top**—If cook top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean Cook Top with Caution**—If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- **Use Care When Opening Oven Door or Warmer Drawer (if equipped)**—Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.** The oven vent is located under the left rear surface element if your model is equipped with coil elements. The oven vent is located below the backguard for models equipped with ceramic-glass cook tops. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items could melt or ignite.
- **Placement of Oven Racks.** Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot heating elements in the oven. Remove all utensils from the rack before moving.
- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and its insert allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler insert with aluminum foil. Exposed fat and grease could ignite.**
- **Protective Liners**—Do not use aluminum foil to line the oven bottom. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

Important Safety Notice

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

Protection Agreements

Master Protection Agreements

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

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

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

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

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

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

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

Sears Installation Service

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

Acuerdos de protección

Acuerdos maestros de protección

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

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

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

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

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

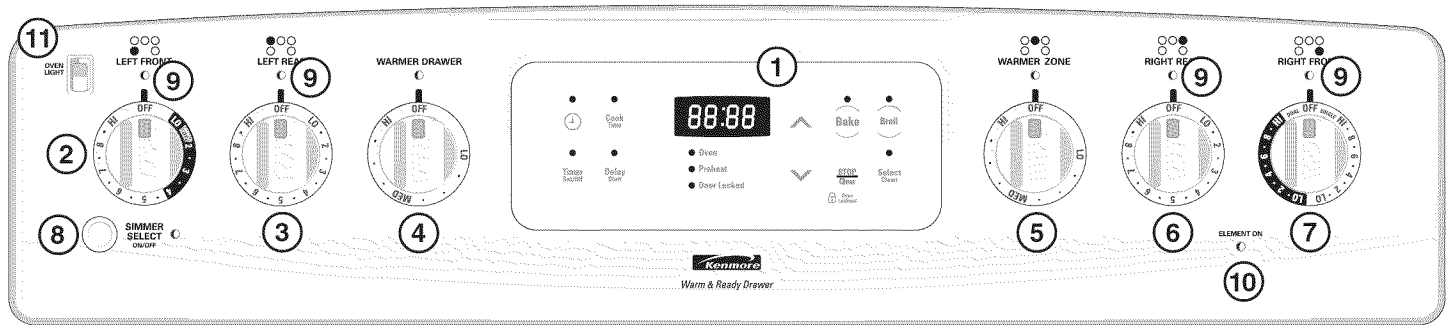
Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

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

Servicio de instalación de Sears

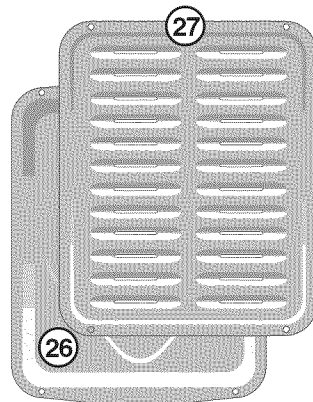
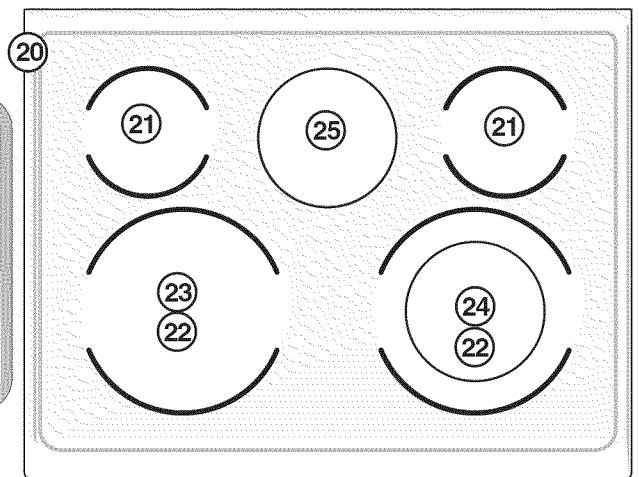
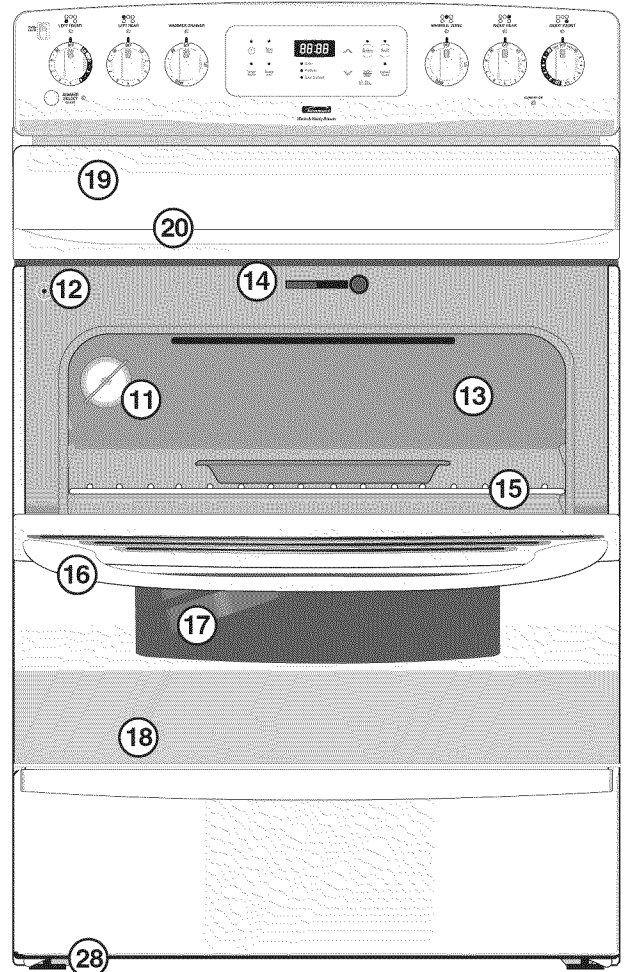
Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, **llame al 1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

Range Features



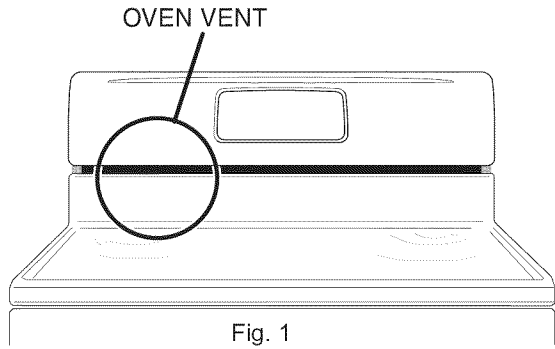
Your Electric Range Features Include:

1. Electronic Oven Control with Kitchen Timer.
2. Simmer Select Element Control (some models) or Single Radiant Element Control (some models) or Single Radiant Power Boil Control (some models).
3. Single Radiant Element Control.
4. Warm & Ready Drawer Control & Indicator Light (some models).
5. Warm & Ready Zone & Surface Indicator Light (some models).
6. Single Radiant Element Control.
7. Single Radiant Element Control (some models) or Dual Element Radiant Control (some models).
8. Simmer Select Push Button & Indicator Light (some models).
9. HOT SURFACE Indicator Lights.
10. "ELEMENT ON" Indicator Light.
11. Oven Interior Light and Manual Oven Light Switch.
12. Automatic Oven Door Light Switch (some models).
13. Self-Cleaning Oven interior.
14. Self-Clean Door Latch.
15. Adjustable Oven Rack(s).
16. Large 1 piece Oven Door Handle.
17. Full width Oven Door with Window.
18. Warm & Ready Drawer (some models) or Storage Drawer with Drawer Handle.
19. Easy to clean upswept Cooktop.
20. Ceramic Smoothtop.
21. 6" Single Radiant Element(s).
22. 9" Single Radiant Element (some models).
23. 9" Single Radiant "Power Element" (some models).
24. 6-9" Dual Radiant Element (some models).
25. Warm & Ready Zone Radiant Element (some models).
26. Broil Pan (some models).
27. Broil Pan Insert (some models).
28. Leveling Legs and Anti-tip Bracket (included).



NOTE: The features of your range may vary according to model type & color.

Before Setting Oven Controls

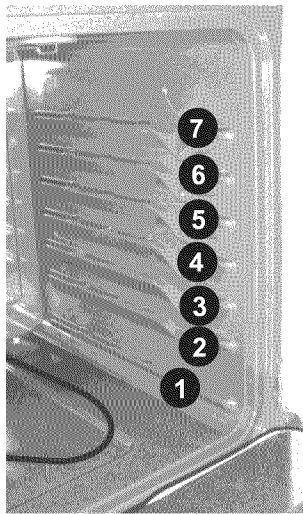


Oven Vent Location

The oven vent is located **under the left side of the control panel** (See Fig. 1). When the oven is on, warm air passes through the vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. **DO NOT BLOCK OVEN VENT.**

Removing & Replacing Oven Racks

To remove, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out. **To replace**, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.



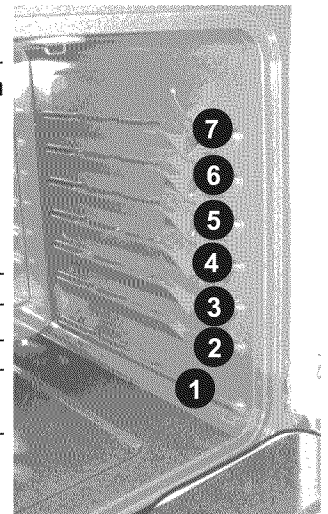
Arranging Oven Racks

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

For models with a visible Bake Element (Refer to Fig. 2)
For models with a hidden Bake Element* (Refer to Fig. 3)

Recommended Rack Positions for Broiling, Baking & Roasting:

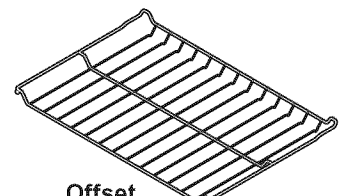
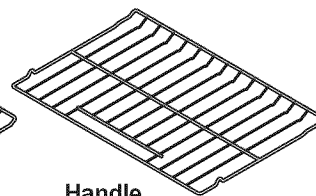
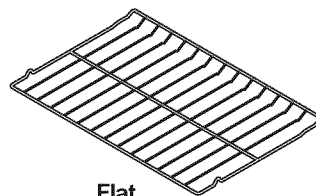
Food	Rack Position	Rack Position*
Broiling hamburgers & steaks	7	7
Broiling meats, chicken or fish	5, 6 or 7	5, 6, or 7
Cookies, cakes, pies, biscuits & Muffins	4 or 5	4 or 5
Frozen pies, angel food cake, yeast, bread, casseroles, small cuts of meat or poultry	2 or 3	2
Turkey, roast or ham	1 or 2	1 or 2



ENGLISH

Types of Oven Racks

Your range may be equipped with one or more of the oven rack types shown; **Flat Rack**, **Handle Rack** and **Offset Rack**. To maximize cooking space the Offset rack can be used in the lowest rack position to roast large cuts of meat and poultry.



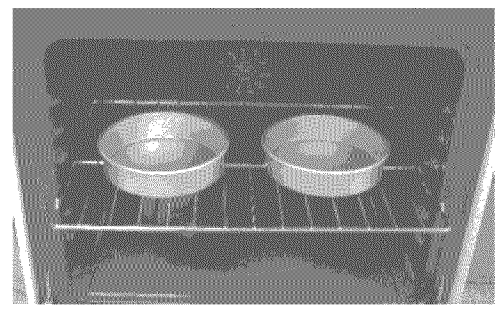
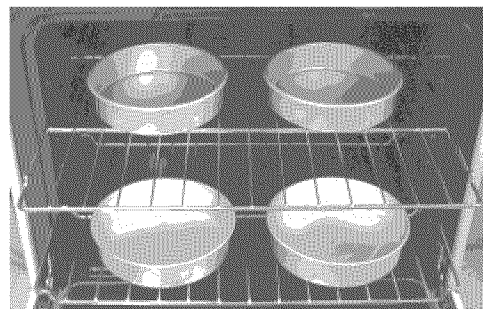
Baking Layer Cakes with 1 or 2 Oven Racks

For best results when baking cakes using 2 oven racks, place cookware on rack positions 3 & 6 (for models with a visible bake element). For models with a hidden bake element place oven racks in positions 5 (Flat rack) & 2 with the Offset rack if equipped (Refer to Fig. 4).

For best results when using a single oven rack, place cookware on rack position 4 (for all models - Refer to Fig. 5).

Air Circulation in the Oven

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

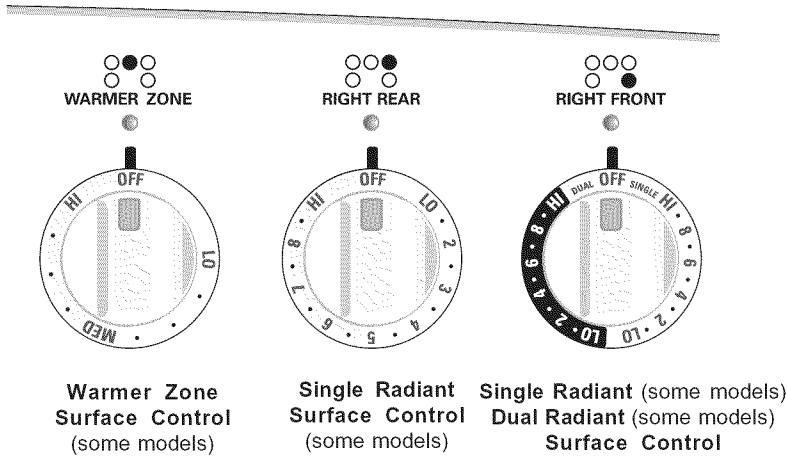


Before Setting Oven Controls (cont'd)

About the Ceramic Glass Cooktop

The ceramic cooktop has radiant surface elements located below the surface of the glass. The design of the ceramic cooktop outlines the area of the surface element underneath. **Be sure** to match the pan size with the diameter of the element outline on the cooktop. Heat is transferred up through the surface of the cooktop to the cookware. Only flat-bottomed cookware should be used.

The type and size of cookware, the number of surface elements in use and their settings, are all factors that will affect the amount of heat that will spread to areas beyond the surface elements. The areas surrounding the elements may become **hot enough to cause burns**.



About the Radiant Surface Elements

The element temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the element will glow red. To maintain the selected setting, the element will cycle on and off. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle.

For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.

NOTE: Please read detailed instructions for ceramic glass cooktop cleaning in the **General Care & Cleaning** and **Before You Call** checklist sections of this Use & Care Guide.

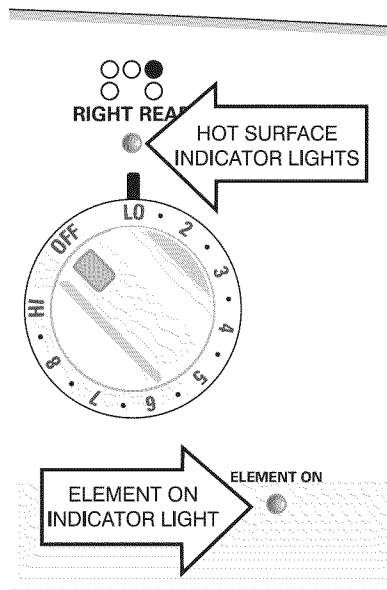
NOTE: Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle ON and OFF, even at the HI setting. This helps to prevent damage to the ceramic smooth top. Cycling at the HI setting is normal and will occur more often if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.

ELEMENT ON and Hot Surface Indicator Lights

Your range is equipped with two different types of radiant surface control indicator lights that will glow on your range—the **ELEMENT ON** indicator light and the **Hot Surface** indicator lights (See illustration at left).

The **ELEMENT ON** located on the control panel and will glow when a surface element is turned ON. A quick glance at this indicator light after cooking is an easy check to be sure ALL surface controls are turned OFF.

The **Hot Surface** indicator lights located above each surface radiant control knob will glow as the surface cooking area heats up and will **REMAIN ON** until the glass cooktop has cooled to a **MODERATE** level.



Setting Surface Controls

To Operate Single Radiant Surface Elements (all models)

To Operate a Single Radiant Element:

1. Place correctly sized cookware on the radiant surface element.
2. Push in and turn the surface control knob in either direction to the desired setting (See Fig. 1). Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. The surface control knobs do not have to be set exactly on a particular mark. Use the marks as a guide and adjust the control knob as needed. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.
3. When cooking is complete, turn the surface element OFF before removing the cookware. Note: The **ELEMENT ON** indicator light will glow when one or more elements are turned ON. A quick glance at this indicator light when cooking is finished is an easy check to be sure all control knobs are turned OFF. The **Hot Surface** indicator light will continue to glow AFTER the control knob is turned to the "OFF" position and will glow until the heating surface area has cooled sufficiently.

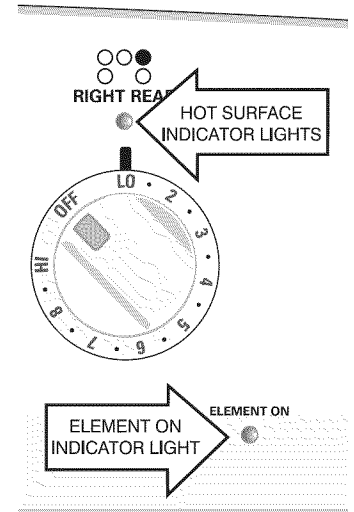


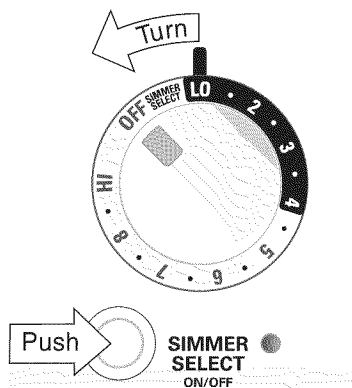
Fig. 1

To Operate Simmer Select Surface Element (some models)

The left front element control may be used as a normal element or as a simmer element. The "Simmer Select" feature heats the element at a much lower temperature than when used as a normal surface element. You may switch between normal cooking and the Simmer Select feature at any time during the cooking process. When using the element control for normal cooking all of the settings on the control knob (LO to HI) function as normal.

To Start Simmer Select:

1. Place correctly sized cookware on the radiant surface element.
2. Push in the Simmer button located below the left front control knob. The Simmer Select indicator light will glow and remain ON while simmering (See Fig. 2).
3. Turn the surface control knob to the desired simmer setting within the dark band on the control knob (LO to 4). Use the marks as a guide and adjust the control knob from LO to 4 as needed (see illustration below).
4. To return to normal cooking, push in and release the "Simmer Select" button and the indicator light will turn OFF. When cooking is complete, be sure to set the control knob to the OFF position.



Simmer Select Surface Control shown in LO setting

Fig. 2

The suggested settings found in the table below are based on cooking in medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

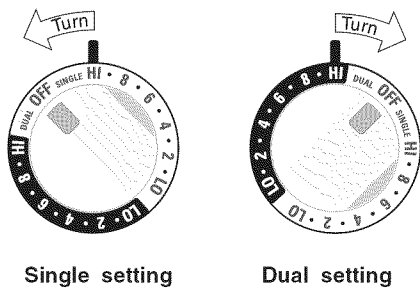
STANDARD SETTING FOR SURFACE ELEMENTS	
Setting	Type of Cooking
HIGH (HI - 9)	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling
MEDIUM HIGH (7 - 8)	Continue a rapid boil, fry, deep fat fry
MEDIUM (5 - 6)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steam vegetables
MEDIUM LOW (2 - 4)	Keep foods cooking, poach, stew
LOW (LO - 1)	Keep warm, melt, simmer

SIMMERSELECT SURFACE ELEMENT	
Max. Simmer (4)	Larger quantities of food, stews and soups
Min. Simmer (LO)	Smaller quantities of food, delicate foods, melting chocolate or butter

CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. **The glass surface may still be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

CAUTION Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

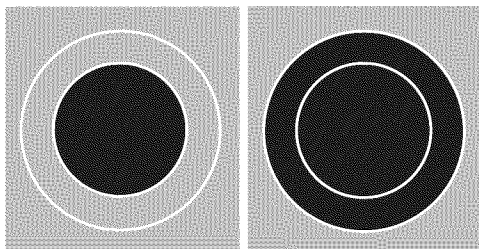
Setting Surface Controls (cont'd)



To Operate Dual Radiant Surface Element (some models)

The right front control knob offers flexibility for different sized cookware with the Dual Radiant surface element. The inner element alone can be used for smaller or both the inner and outer in combination for larger cookware.

To operate the Dual Radiant surface element push in the control knob and turn counterclockwise to operate the small inner coil or turn clockwise to operate both the inner and outer portions of the element together (See Fig 1).



Dual Radiant heating areas on ceramic smooth top (shown in black)

Fig. 1

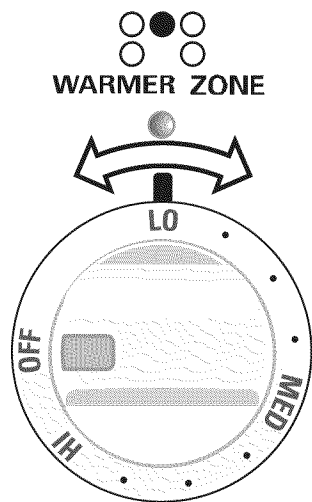
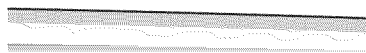


Fig. 2

SINGLE AND DUAL RADIANT SURFACE ELEMENTS

Setting	Type of Cooking
HIGH (HI - 9)	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling
MEDIUMHIGH (7-8)	Continue a rapid boil, fry, deep fat fry
MEDIUM (5-6)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies or steam vegetables
MEDIUM LOW (2-4)	Keep foods cooking, poach, stew
LOW (LO - 1)	Keep warm, melt, simmer

Note: The size and type of utensil used, and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best cooking results.

Setting the Warmer (Warm & Ready™) Zone (some models)

The purpose of the Warmer Zone is to *keep hot cooked foods at serving temperature*. Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food on the Warmer Zone.

All food placed on the Warmer Zone should be covered with a lid or aluminum foil to maintain quality. For best results, when warming pastries or breads, the cover should have an opening to allow moisture to escape. **Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean.**

Use only dishware, utensils and cookware recommended for oven and cooktop use on the Warmer Zone.

CAUTION Unlike the surface elements, the Warmer Zone will not glow red when it is hot.

CAUTION Always use potholders or oven mitts when removing food from the warm zone as cookware and plates will be hot.

Warmer Zone Recommended Food Settings Table

Food Item	Heating Level
Breads/Pastries	LO
Casseroles	LO
Dinner Plates with Food	LO
Eggs	LO
Gravies	LO
Meats	MED
Sauces	MED
Soups (cream)	MED
Stews	MED
Vegetables	MED
Fried Foods	HI
Hot Beverages	HI
Soups (liquid)	HI

Setting the Warmer (Warm & Ready™) Zone Control

- To set the control turn the knob in either direction (See Fig 2). The temperatures are approximate, and are designated by HI, MED and LO. However, the control can be set at any position between HI and LO for different levels of heating.
- When ready to serve, turn the control to OFF. The Warmer Zone will remain warm until the **indicator light** goes OFF.

Temperature Selection - Refer to the chart at the side column for recommended heating levels. If a particular food is not listed, start with the medium level, and adjust as needed. Most foods can be kept at serving temperatures by using the medium level.

Note: Use the Warmer Zone to keep cooked foods hot such as; vegetables, gravies, casseroles, soups, stews, breads, pastries and oven-safe dinner plates.

Surface Cooking

Using Power Element (some models)

The “Power Element” feature uses a higher wattage surface radiant element which can bring food items to boil much quicker. The left front radiant element will be clearly marked if this feature is available on your range (See Fig. 1). If equipped with the “Power Element” feature, place the cookware to boil on the left front surface element and follow the instructions “To Operate a Single Radiant Element” in the **Settings Surface Controls** section.

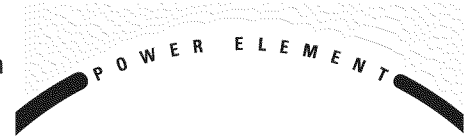


Fig. 1

Using proper cookware

The size and type of cookware used will influence the setting needed for best cooking results. Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element (See Fig. 2). Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (See Fig. 3).

Cookware Material Types

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom. The most popular materials available are:

ALUMINUM - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (Anodized aluminum cookware resists staining & pitting). If aluminum pans slide across the ceramic cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately.

COPPER - Excellent heat conductor but discolors easily. May leave metal marks on ceramic glass (see Aluminum above).

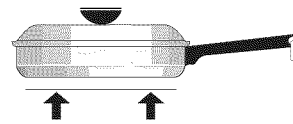
STAINLESS STEEL - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.

CAST IRON - A poor heat conductor however will retain heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. Not recommended for use on ceramic cooktops.

PORCELAIN-ENAMEL on METAL - Heating characteristics will vary depending on base material. Porcelain-enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.

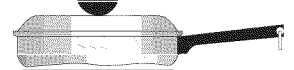
GLASS - Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the glass.

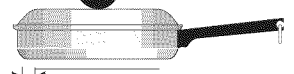
*CORRECT

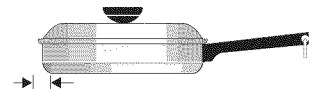


- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of a material that conducts heat well.
- Easy to clean.
- Always match pot diameter to element surface diameter.

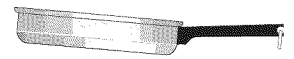
INCORRECT



- Curved and warped pan bottoms.
- 
- Pan overhangs element by more than one-half inch.



- Pan is smaller than element.



- Heavy handle tilts pan.

Fig. 2

Be sure to follow the recommendations for using proper cookware as illustrated in Figs. 2 & 3. For more information about the ceramic cooktop see “Cooktop Cleaning & Maintenance” in the **General Care & Cleaning** section.

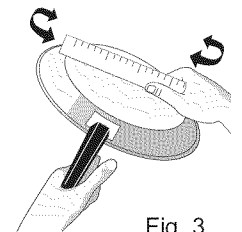
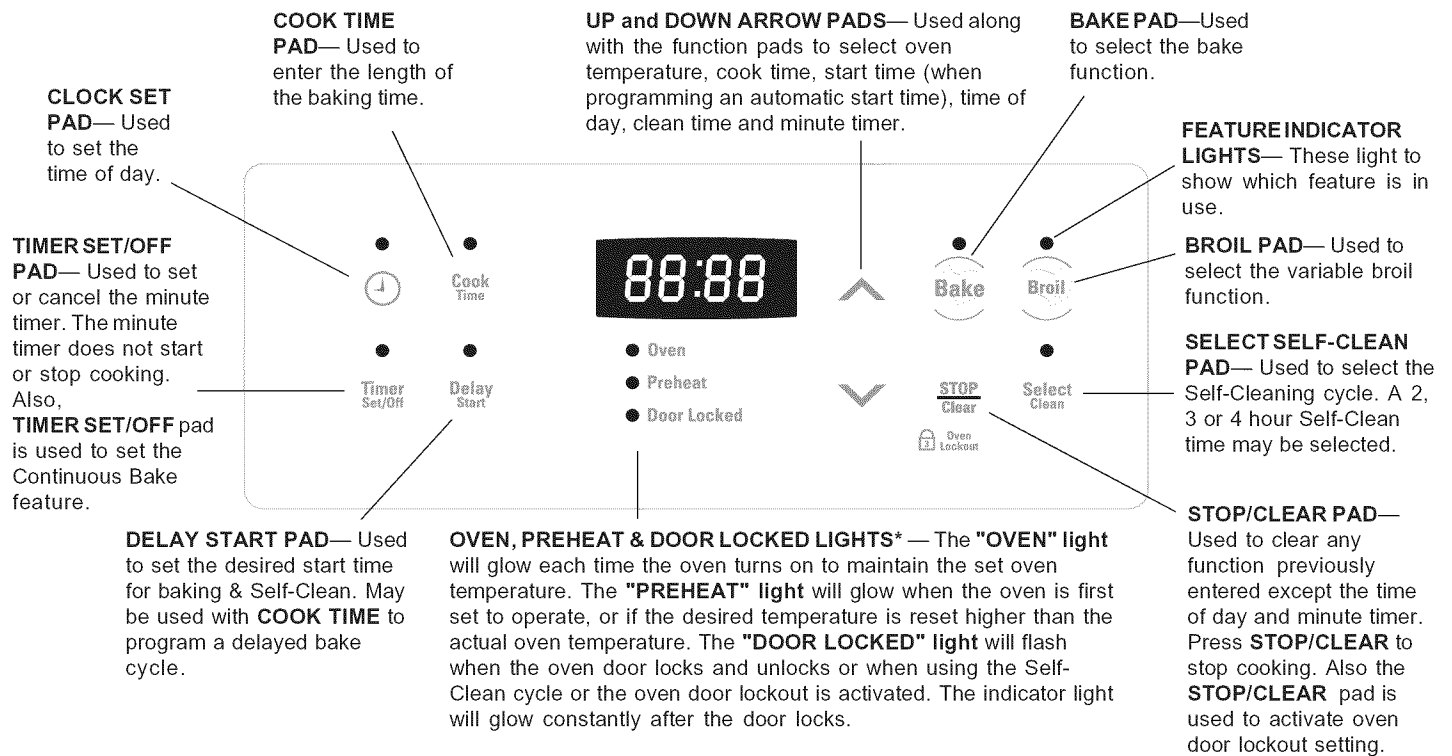


Fig. 3



Oven Control Functions

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



*Note: The **OVEN** indicator light on the electronic display will turn ON and OFF when using the Bake feature and during preheat. This is normal and indicates that the oven is cycling to maintain the selected baking temperature. When the preheat indicator light turns OFF, your oven is ready.

For a silent control panel






When choosing a function, a beep will be heard each time a pad is pressed. If desired, the control can be programmed for silent operation. Press and hold . After 7 seconds, the control will beep once. This will block the controls from sounding when a pad is pressed. To return the sound, press and hold  again for 7 seconds until the control beeps once.

Note: The control will return to the audible mode after a power outage.

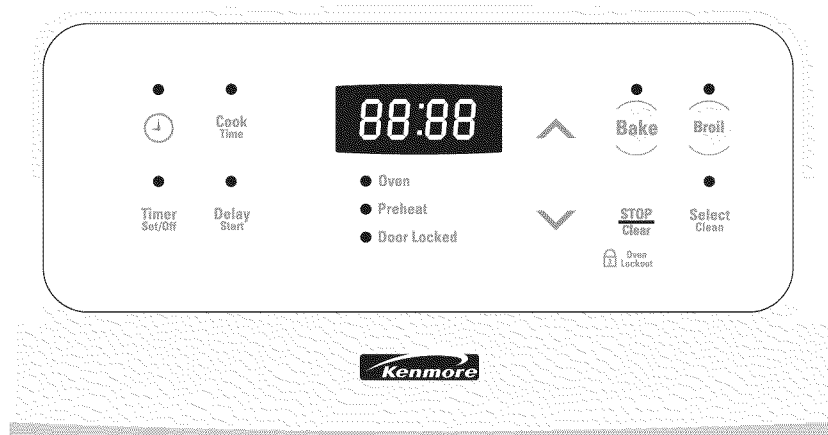
Temperature conversion

The electronic oven control is set to operate in °F (Fahrenheit) when shipped from the factory. The oven can be programmed for any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 287°C).

To change the temperature to °C (Celsius) or from °C to °F (control should not be in a Bake or Clean mode):

1. Press . "—" appears in the display.
2. Press and hold the  until "HI" appears in the display.
3. Press and hold  until °F or °C appears in the display.
4. Press the  or  to change °F to °C or °C to °F.
5. Press any control pad to return to normal operating mode.

Setting Oven Controls



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






To Set the Clock

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

1. Press  once (do not hold pad down).
2. Within 5 seconds, press and hold the  or  until the correct time of day appears in the display.

Note: The clock cannot be changed during any timed bake or Self-Clean cycle.



To Set the Minute Timer:


1. Press .
2. Press the  to increase the time in one minute increments. Press and hold the  to increase the time in 10 minute increments. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.
Note: If the  pad is pressed first, the timer will advance to 11 hours and 59 minutes.
3. The display shows the timer countdown in minutes until 1 minute remains. Then the display will countdown in seconds.
4. When the set time has run out, the timer will beep 3 times. It will then continue to beep 3 times every 60 seconds until  is pressed.



Note: The indicator light located above the  pad will glow while the minute timer is active.

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

To Change the Minute Timer while it is in use:

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

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









Note: To turn the **time of day** display **OFF** or **ON** in the display press  and hold for 15 seconds (the control will beep once) and then release. This feature does not remove the set time of day from the memory of the control. When the display is turned **OFF** the time of day will re-appear for a few seconds any time the  pad is touched.

Setting Oven Controls (cont'd)




To Set or Change the Temperature for Baking

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 287°C).

To Set the Controls for Baking:

1. Press . "— — —" appears in the display.
2. Within 5 seconds, press the  or . The display will show "350°F (177°C)." By pressing and holding the  or , the temperature can then be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
3. As soon as the  or  pad is released, the oven will begin heating to the selected temperature. When the displayed temperature reaches the desired baking temperature, the preheat indicator light will turn OFF and the control will beep 3 times.
4. To cancel baking, press .



To Change the Oven Temperature after Baking has Started:

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

To Set Control for Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving

The oven control has a built-in 12 Hour Energy Saving feature that will shut off the oven if the control is left on for more than 11 hours and 59 minutes. The oven can be programmed to override this feature for continuous baking.



To set control for continuous baking:

1. Press and hold  down for 5 seconds until tone is heard, "— — hr" will appear in display for continuous cooking. The current time of day will return to the display.
2. To cancel the Continuous Bake function, press  and hold for 5 seconds until tone is heard. "12hr" will appear in display indicating that the control has returned to the 12 Hour Energy Saving feature.

To Set Control for Oven Lockout

The control can be programmed to lock the oven door and lockout the oven control pads.



To set Control for Oven Lockout feature:

1. Press  and hold for 3 seconds. "Loc" will appear in display, the "Door Locked" indicator light will flash and the motor driven door lock will begin to close automatically. **DO NOT open oven door** while the indicator light is flashing. Allow about 15 seconds for the oven door to lock. Once the oven door is locked, the current time of day will appear in the display.
2. To cancel the Oven Lockout feature, press  and hold for 3 seconds. The control will unlock the oven door and resume normal operation.

Note: If any control pad is pressed while in the Oven Lockout mode, "Loc" will appear in the display until the control pad is released.









Setting Oven Controls (cont'd)

To Set the Timed Bake and Delay Start Features












The  **COOK TIME** and  **DELAY START** pads operate the features that will turn the oven ON and OFF at the times you select in advance. The oven can be programmed to start immediately and shut off automatically (Timed Bake) or to begin baking at a later time with a delayed start time (Delay Start).

Note: During Timed Bake the preheat indicator light will not function.


To Program the Oven to Begin Baking Immediately and To Shut Off Automatically (Timed Bake):

1. Be sure that the clock shows the correct time of day.
2. Place the food in the oven.
3. Press . " — — — ° " appears in the display.
4. Within 5 seconds, press the  or . The display will show "350°F (177°C)." By holding the  or , the temperature can then be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
5. Press . "0:00" will flash in the display (HR:MIN).
6. Press the  or  until the desired baking time appears in the display.
7. The oven will turn ON and begin heating.



To Program Oven for a Delayed Start Time and to Shut-Off Automatically (Delayed Start Bake):

1. Be sure that the clock shows the correct time of day.
2. Place the food in the oven.
3. Press . " — — — ° " appears in the display.
4. Within 5 seconds, press the  or . The display will show "350°F (177°C)." By holding the  or , the temperature can then be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
5. Press . "0:00" will flash in the display (HR:MIN).
6. Press the  or  until the desired baking time appears.
7. Press . The earliest possible start time will appear in the display.
8. Press the  or  until the desired start time appears in the display.
9. Once the controls are set, the control calculates the time when baking will stop in order to start at the time you have set.
10. The oven will turn ON at the delayed start time and begin heating.

When the Set Bake Time Runs Out:

- a. "END" will appear in the display window and the oven will shut-off automatically.
- b. The control will beep 3 times every 60 seconds until  is pressed.







To Change the Oven Temperature or Bake Time after Baking has Started:

1. Press the function pad you want to change.
2. Press the  or  to adjust the setting.

CAUTION Use caution with the Timed Bake and Delayed Start features. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.

Setting Oven Controls (cont'd)

To Set for Broiling:

1. Arrange the oven rack while oven is still cool. Position the rack as suggested in the **Broil Rack Position Table** below.
2. Press . " — — " will appear in display.
3. Press and hold the  or  until the desired broil setting level appears in the display. Press the  for **HI** broil or the  for **LO** broil. Most foods may be broiled at the **HI** broil setting. Select the **LO** broil setting to avoid excess browning or drying of foods that should be cooked to the well-done stage.
4. **For optimum browning, preheat broil element for 3 - 4 minutes before adding food.**
5. Place the insert on the broil pan, then place the food on the insert (See Fig. 1; some models). **DO NOT** use the broil pan without the insert or cover the insert with **aluminum foil**. The exposed fat could ignite.
6. Place the pan on the oven rack. **Open the oven door to the broil stop position** (See Fig 2).
7. Broil on one side until food is browned. Turn and broil food on 2nd side.
Note: Always pull the oven rack out to the stop position before turning or removing the food.
8. When broiling is finished, press .

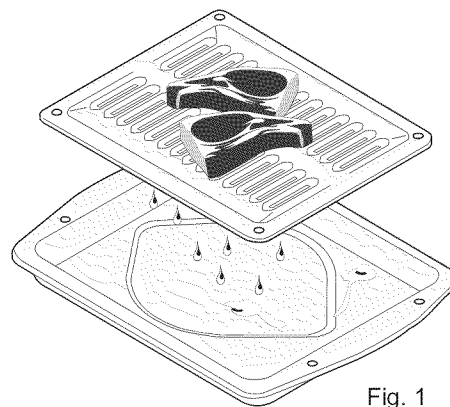


Fig. 1

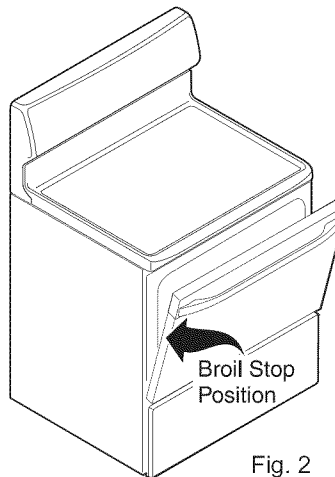


Fig. 2

Broil Rack Position Table (Refer to Fig. 3)

Rack Position	Food category
7th rack position	Medium steaks & hamburgers
6th rack position	Fish, medium-well steaks & pork chops
5th rack position	Well-done foods such as chicken & lobster

Note: The broiler pan and the insert allows grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler. **DO NOT** use the pan without the insert (some models). **DO NOT** cover the insert with foil; the exposed grease could ignite.

CAUTION Should an oven fire occur, close the oven door and turn the oven OFF. If the fire continues, use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive.

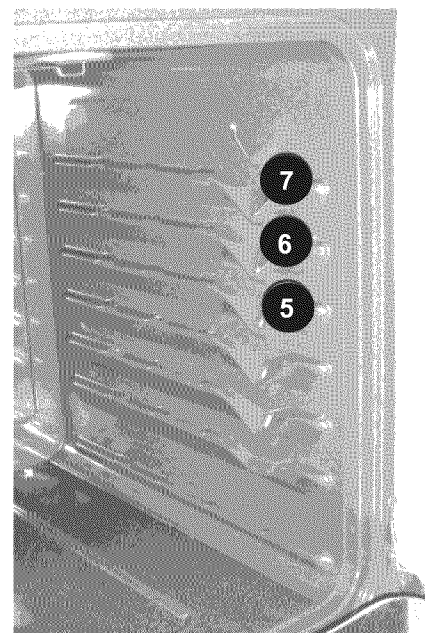


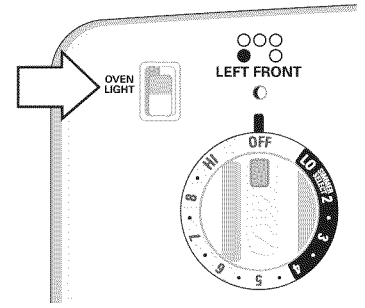
Fig. 3

Setting Oven Controls (cont'd)

To Operate the Oven Light

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

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



Setting Warmer Drawer Controls

Arranging Warmer Drawer (Warm & Ready™ Drawer) Rack Positions (some models)

Note: Use the warmer drawer to keep hot foods hot such as: vegetables, gravies, meats, casseroles, biscuits and rolls, pastries and heated dinner plates.

The rack can be used in 2 ways:

- In the **upright position** to allow low profile food items to be placed both under and on top of the rack (for example, rolls or biscuits on top of the rack and a casserole dish under - See Fig. 1).
- In the **downward position** to allow you to place light weight food items and empty dishware (for example, rolls or pastries and dinner plates - See Fig. 2).

The warmer drawer is equipped with a catch which may require extra force when opening and closing the drawer.

To Operate the Warmer (Warm & Ready™) Drawer

Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food in the warmer drawer.

All food placed in the warmer drawer should be covered with a lid or aluminum foil to maintain quality. **Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the drawer and be very difficult to clean.**

Use only dishes, utensils and cookware recommended for oven use in the warmer drawer.

CAUTION Always use pot holders or oven mitts when removing food from the warmer drawer as cookware and plates will be HOT.

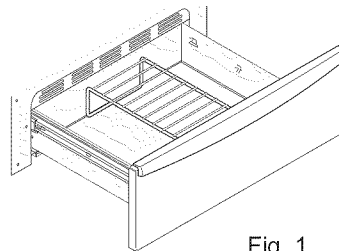


Fig. 1

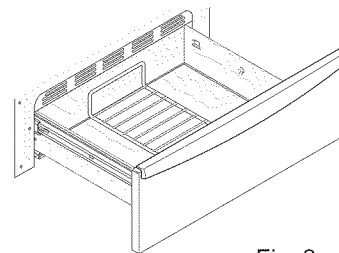


Fig. 2

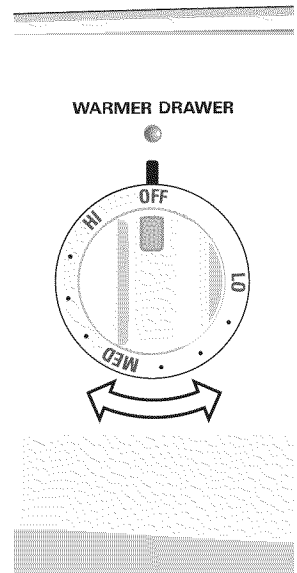


Fig. 3

Setting Warmer Drawer Controls (cont'd)

Warmer Drawer Recommended Food Settings Table	
Food Item	Setting
Bacon	HI
Hamburger Patties	HI
Poultry	HI
Pork Chops	HI
Fried Foods	HI
Pizza	HI
Gravies	MED
Casseroles	MED
Eggs	MED
Roasts (Beef, Pork, Lamb)	MED
Vegetables	MED
Biscuits	MED
Rolls, hard	MED
Pastries	MED
Rolls (soft)	LO
Empty Dinner Plates	LO

To Set the Warmer (Warm & Ready™) Drawer Thermostat Control (some models)

The thermostat control is used to select the temperature of the warmer drawer. It is located on the control panel (See Fig. 3 on previous page). To set the thermostat, push in and turn the knob to the desired setting. The temperatures are approximate, and are designated by HI, MED and LO.

1. Turn the knob to select the desired temperature setting.
2. For best results, preheat the drawer before adding food. An empty drawer will preheat in approximately 15 minutes.
3. Turn the thermostat control to **OFF** after use.

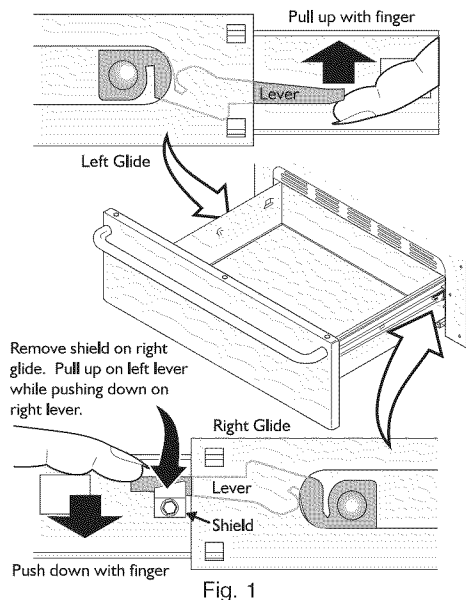
Warmer (Warm & Ready™) Drawer Temperature Selection (some models)

Refer to the table in the side column for recommended settings. If a particular food is not listed, start with the medium setting. If more crispness is desired, remove the lid or aluminum foil.

Most foods can be kept at serving temperatures by using the medium setting.

When a combination of foods are to be kept warm (for instance, a meat with 2 vegetables and rolls), use the high setting.

Refrain from opening the warmer drawer while in use to eliminate loss of heat from the drawer.



Warmer (Warm & Ready™) Drawer Indicator Light (some models)

The indicator light is located above the Warmer Drawer thermostat control. It turns on when the control is set, and stays on until the control is turned OFF. The warmer drawer is inoperable during the Self-Clean cycle. The indicator light will not come on during the Self-Clean cycle.

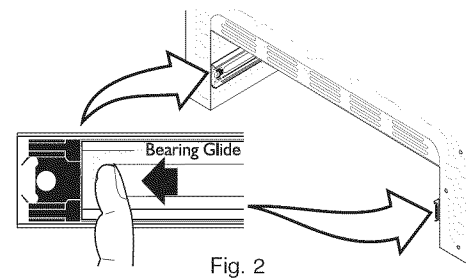
To Remove and Replace Warmer (Warm & Ready™) Drawer (some models)

To Remove Warmer Drawer:

1. **CAUTION** Turn power OFF before removing the warmer drawer.
2. Open the drawer to the fully opened position.
3. On the right glide you will find a shield attached with a hex-head screw (see figure 1). Using a 1/4" socket and ratchet remove the shield.
4. Locate glide lever on each side of drawer, pull up on the left glide lever and push down on the right glide lever.
5. Pull the drawer away from the range.

To Replace Warmer Drawer:

1. Replace shield on the right glide of the drawer body.
2. **Pull the bearing glides to the front** of the chassis glide (see figure 2).
3. Align the glide on each side of the drawer with the glide slots on the range.
4. Push the drawer into the range until levers "click" (approximately 2"). Pull the drawer open again to seat bearing glides into position. **If you do not hear the levers "click" or the bearing glides do not feel seated remove the drawer and repeat steps 2-4.** This will minimize possible damage to the bearing glides.



NOTE: The warmer drawer will **NOT** operate while in the Self-Clean and "Oven Lockout" modes



WARNING Electrical Shock Hazard can occur and result in serious injury or death. Disconnect appliance from electric power before cleaning and servicing the warmer drawer.

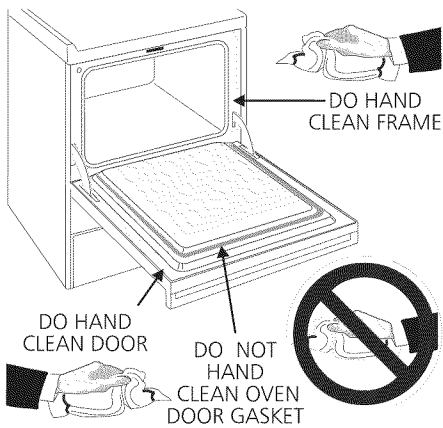
Self-Cleaning

CAUTION During the Self-Cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to the touch. **DO NOT** leave small children unattended near the appliance.

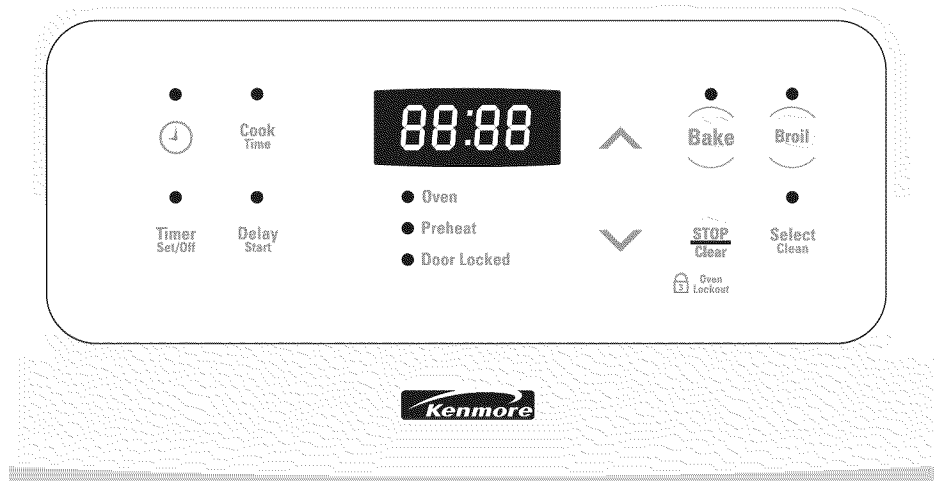
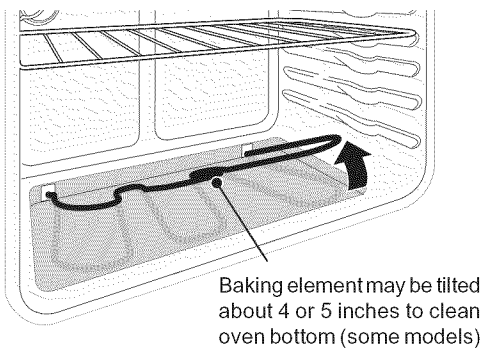
CAUTION The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

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

CAUTION DO NOT force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution when opening the door after the Self-Cleaning cycle is completed. The oven may still be **VERY HOT**.



Note: See additional cleaning information for the oven door in the **General Care & Cleaning** section.



Self-Cleaning Oven

A Self-Cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above cooking temperatures) which eliminate soils completely or reduces them to a fine powdered ash you can wipe away with a damp cloth.

Adhere to the following cleaning precautions:

- **DO NOT** use oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the Self-Cleaning oven.
- **DO NOT** clean the oven door gasket. The woven material of the oven door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.
- **DO NOT** use any cleaning materials on the oven door gasket. Doing so could cause damage.
- **Remove the broiler pan and insert, all utensils and any aluminum foil. These items cannot withstand high cleaning temperatures.**
- Remove oven racks. If they are not removed during the Self-Clean cycle their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the oven racks with wax paper or a cloth containing a small amount of salad oil (this will make the racks glide easier into the rack position).
- **Remove any excessive spillovers** in the oven cavity **before** starting the Self-Cleaning cycle. To clean, use hot, soapy water and a cloth. Large spillovers can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures. **DO NOT** allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may leave a dull spot even after cleaning.
- Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket and the small area at the front center of the oven bottom. These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean with soap and water.

NOTE: Prior to setting the Self-Clean cycle, any spills remaining on the oven bottom should be removed.

Some models have an exposed Bake element in the lower oven cavity. On these models the bake element is designed to be tilted up using your hand from the front of the bake element (See illustration at left). This will allow easier access to the oven bottom for cleaning. Be careful not to raise the element more than 4 or 5 inches from the resting position.

CAUTION The oven bake and broil elements may appear to have cooled after they have been turned OFF. **The elements may still be hot** and burns may occur if these elements are touched before they have cooled sufficiently.








Self-Cleaning (cont'd)

Starting the Select Self-Clean Cycle or a Delayed Start Self-Clean Cycle

For satisfactory results, use a 2 hour Self-Clean cycle for **light soils** and a 3 hour cycle for **average** or a 4 hour cycle for **heavy soils**. **NOTE:** The kitchen area should be well ventilated using an open window, ventilation fan or exhaust hood during the 1st Self-Clean cycle. This will help eliminate the normal odors associated with the 1st Self-Clean cycle.

To Set the Controls for a Self-Clean Cycle or a Delayed Start Self-Clean Cycle:


(**Note:** If you do not want to start a **Delayed** Self-Clean Cycle, skips steps 2 & 3.)

1. Be sure the clock shows the correct time of day.
2. Press . The ":" in the time of day will flash.
3. Press and hold the  pad to scroll to the time to start the delayed Self-Clean cycle. Release the pad when the desired time is displayed.
4. Press . "— — —" appears in the display.
5. Press the  or  once. "3:00" appears in the display for a 3 hour cycle. To change to a 2 hour cycle press . "2:00" appears in the display or to select a 4 hour cycle press . "4:00" appears in the display.

As soon as the controls are set, the motor driven lock will begin to close automatically and the "LOCK" indicator light will flash. **DO NOT** open the oven door while the light is flashing (it takes about 15 seconds for the oven door to lock).

6. "CLn" will appear in the display during the Self-Clean cycle and the "LOCK" light will glow until the Self-Cleaning cycle is complete or cancelled and the oven temperature has cooled.


When the Self-Clean Cycle is Completed:

1. The time of day or "End" will appear in the display window and the "Clean" and "LOCK" light will continue to glow.
2. Once the oven has cooled down for about 1 HOUR and the "LOCK" light has gone out, the oven door can be opened.
3. If "End" is in the display and the Select Clean indicator light remains ON, press . The time of day will appear in the display.

NOTE: When the oven is cool, wipe away any residue or powdered ash with a damp cloth or paper towel.

Stopping or Interrupting a Select Self-Cleaning Cycle

If it becomes necessary to stop or interrupt a Self-Cleaning cycle:

1. Press .
2. Once the oven has cooled down for about 1 HOUR and the "LOCK" light has gone out, the oven door can be opened.
3. Restart the Self-Clean cycle once all conditions have been corrected.

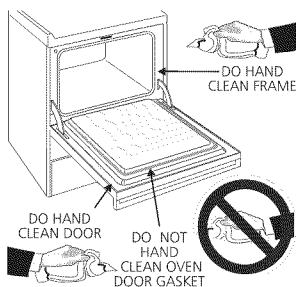
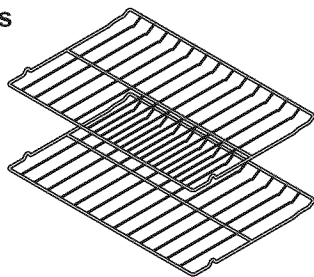
CAUTION To avoid possible burns use care when opening the oven door after the Self-Cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape.

CAUTION **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution and avoid possible burns when opening the door after the Self-Cleaning cycle has completed. The oven may still be VERY HOT.

General Care & Cleaning

Cleaning Table

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

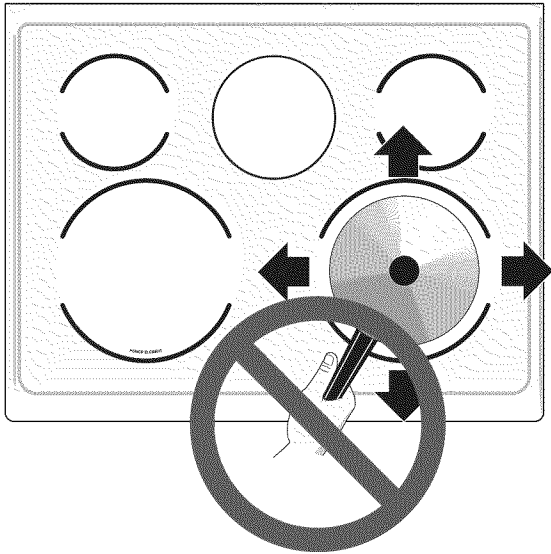


General Care & Cleaning (cont'd)

Cooktop Cleaning and Maintenance

Consistent and proper cleaning is essential to maintaining your ceramic glass cooktop.

Prior to using your cooktop for the first time, apply the recommended CookTop® Cleaning Creme to the ceramic surface (on the web visit www.sears.com for replacement cooktop cleaner, item number 40079). Buff with a **non-abrasive** cloth or no-scratch cleaning pad. This will make cleaning easier when soiled from cooking. The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.



Sliding aluminum or copper clad bottom pans on the cooktop can cause metal markings on the cooktop surface. These marks should be removed **immediately** after the cooktop has cooled using the cooktop cleaning cream. Metal marks can become permanent if not removed prior to future use.

Cookware (cast iron, metal, ceramic or glass) with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface. **Do not slide anything metal or glass** across the cooktop. **Do not** use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen. **Do not** cook foods directly on the cooktop surface without a pan. **Do not** drop heavy or hard objects on the glass cooktop, they may cause it to crack.

CAUTION Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned to **OFF** and the cooktop is **COOL**.

WARNING **DO NOT** use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic-glass surface.

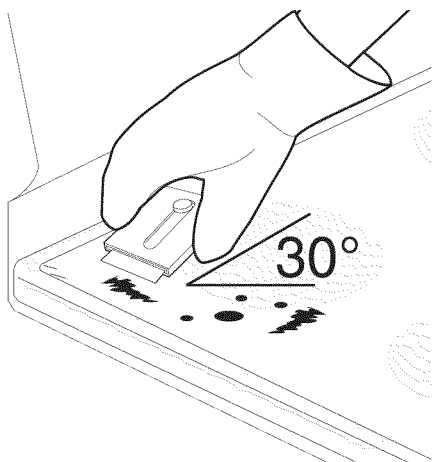
Cleaning Recommendations for the Ceramic Glass Cooktop

For light to moderate soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the cooktop. Use a paper towel or use a **non-abrasive** plastic type no-scratch cleaning pad to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue.

For heavy, burned on soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the soiled area. Rub the soiled area using a **non-abrasive** plastic type no-scratch cleaning pad, applying pressure as needed. Do not use the pad you use to clean the cooktop for any other purpose.



If soils remain, carefully scrape soils with a metal razor blade scraper, holding scraper at a 30 degree angle to the surface. Remove loosened soils with cooktop cleaning cream and buff surface clean.

IMPORTANT NOTE: Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use an abrasive type cleaning pad. Only use cleaning products that have been specifically designed for ceramic glass cooktops.

Plastic or foods with a high sugar content:

These types of soils need be removed immediately if spilled or melted onto the ceramic cooktop surface. Permanent damage (such as pitting of the cooktop surface) may occur if not removed **immediately**. After turning the surface elements **OFF**, use a razor blade scraper or a metal spatula with a mitt and scrape the soil from the hot surface (as illustrated). Allow the cooktop to cool, and use the same method for heavy or burned on soils.

General Care & Cleaning

Cleaning Recommendations for Ceramic Glass Cooktops (cont'd)



Do not use the following on the ceramic glass cooktop:

- Do not use abrasive cleaners and scouring pads, such as metal and some nylon pads. They may scratch the cooktop, making it more difficult to clean.
- Do not use harsh cleaners, such as chlorine bleach, ammonia or oven cleaners, as they may etch or discolor the cooktop.
- Do not use dirty sponges, cloths or paper towels, as they can leave soil or lint on the cooktop which can burn and cause discoloration.

Special Caution for Aluminum Use on the Ceramic Cooktop:

- **Aluminum Foil** - Use of aluminum foil on a hot cooktop will damage the ceramic cooktop. Do not use thin aluminum cooking utensils or allow aluminum foil to touch the ceramic cooktop under ANY circumstances.
- **Aluminum utensils** - The melting point of aluminum is much lower than that of other metals. Care must be taken when aluminum pots or pans are used on the cooktop. If allowed to boil dry, not only will the utensil be destroyed, but it may fuse to, break or mark the ceramic glass surface, permanently damaging the cooktop surface.

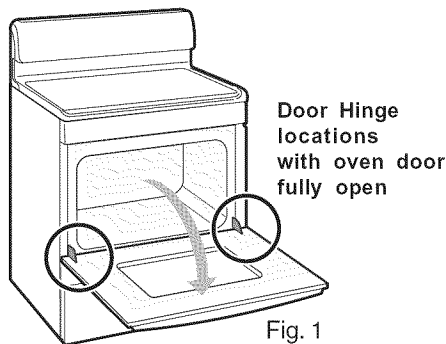


Fig. 1

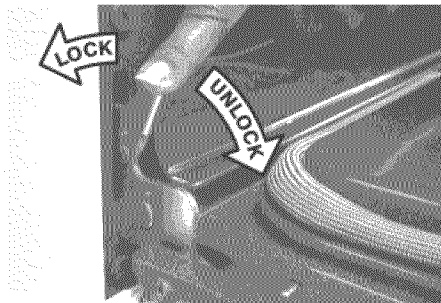


Fig. 2

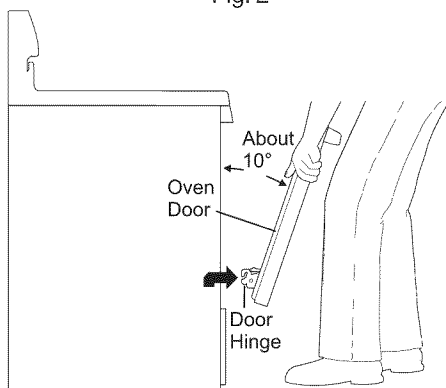


Fig. 3

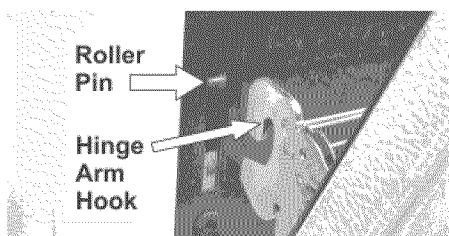


Fig. 4

Removing and Replacing the Lift-Off Oven Door

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

To Remove Oven Door:

1. Open oven door completely (horizontal with floor - See Fig. 1).
2. Pull the door hinge locks on both left and right door hinges down from the oven frame completely towards the oven door (See Fig. 2). A tool such as a small flat-blade screwdriver may be required.
3. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - See Fig. 3).
4. Close the door to the broil stop position (the oven door will stop into this position just before fully closing).
5. With the oven door in the broil stop position, lift the oven door hinge arms over the roller pins located on each side of the oven frame (See Fig. 4).

To Replace Oven Door:

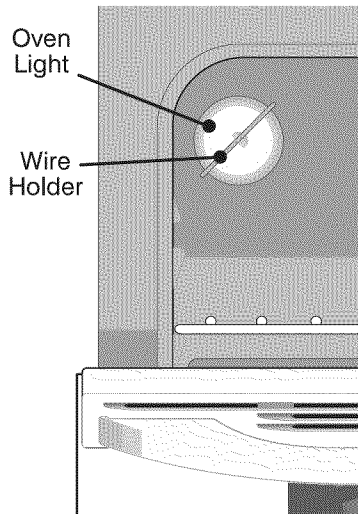
1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - See Fig. 3).
2. Holding the oven door at the same angle as the removal position, seat the hook of the hinge arm over the roller pins located on each side of the oven door frame (See Fig. 4). The hook of the hinge arms must be fully seated onto the roller pins.
3. Fully open the oven door (horizontal with floor - See Fig. 1).
4. Push the door hinge locks up towards and into the oven frame on both left and right oven door hinges (See Fig. 2) to the locked position.
5. Close the oven door.

Special Door Care Instructions - Most oven doors contain glass that can break. Read the following recommendations:

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

General Care & Cleaning

Changing the Oven Light



The oven light automatically turns ON when the door is opened. The oven light may also be manually operated by pressing the Oven Light switch located on the upper left control panel.

The oven light bulb is located at the rear of the oven and is covered with a glass shield held by a wire holder. The glass shield must be in place whenever the oven is in use.

To replace the oven light bulb:

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the range.
2. Press wire holder to one side to release the glass shield.
3. Replace bulb with a new 40 watt appliance bulb.
4. Replace glass shield over bulb and snap wire holder into place.
5. Turn power back on again at the main source (or plug the range back in).
6. The clock will then need to be reset. To reset, see **Setting the Clock and Minute Timer** in this Use & Care Guide.

CAUTION Be sure the range is unplugged and all parts are COOL before replacing oven light. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.

Care and Cleaning of Stainless Steel (some models)

Some models are equipped with stainless steel exterior parts. Special care and cleaning are **required** for maintaining the appearance of stainless parts. Refer to the **Care & Cleaning** table for detailed cleaning instructions.

Adjusting the Oven Temperature

Your oven control has been precisely set at the factory. This setting may differ from your previous oven however, so your recipe times may not give you the results you expect. If you think that the oven is cooking too hot or too cool for your recipe times, you can adjust the control so that the oven cooks hotter or cooler than the temperature displayed.

To Adjust Oven Temperature:

1. Press **Bake**.
2. Set the temperature to 550°F (287°C) by pressing and holding the **▲**.
3. Within 2 seconds, press and hold **Bake** until the 2 digit display appears. Release **Bake**. The display now indicates the amount of degrees offset between the original factory temperature setting and the current temperature setting. If the oven control has the original factory calibration, the display will read "0."
4. The temperature can now be adjusted up or down 35°F (17°C), in 5°F steps by pressing and holding the **▲** or **▼**. Adjust until the desired amount of offset appears in the display. When lowering the oven temperature, a minus sign (-) will appear before the number to indicate that the oven will be cooler by the displayed amount of degrees.
5. When you have made the desired adjustment, press **STOP Clear** to go back to the time of day display.

Note: Oven temperature adjustments made will not change the Self-Cleaning feature temperature.

Before You Call

Solutions to Common Problems

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

OCCURRENCE

POSSIBLE CAUSE/SOLUTION

Range is not level.

Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the oven rack is level.

Be sure floor is level and is strong and stable enough to adequately support range.

If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.

Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.

Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.

Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible.

Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.

Oven control beeps and displays any F code error (for example F11).

Electronic control has detected a fault condition. Press **STOP/CLEAR** to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Press **STOP/CLEAR** and call **1-800-4-MY-HOME®** for assistance (See back cover).

Surface element too hot or not hot enough.

Incorrect control setting. Make sure the correct control is on for the element to be used.

Surface element does not heat.

Lightweight or warped pans used. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Flat pans heat better than warped pans. Cookware materials and weight of the material affect heating. Heavy and medium-weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.

No power to the appliance. Check steps under "Entire Appliance Does Not Operate" in this **Before You Call** checklist.

Incorrect control setting. Make sure the correct control is set for the surface element to be used.

Entire appliance does not operate.

Make sure cord/plug is plugged correctly into outlet.

Service wiring is not complete. Call **1-800-4-MY-HOME®** for assistance (See back cover).

Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.

Before You Call

Solutions to Common Problems

Oven light does not work.	Replace or tighten bulb. See Changing Oven Light section in this Use & Care Guide.
Oven smokes excessively during broiling.	Control(s) not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls . Make sure oven door is opened to broil stop position . Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing. Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean. Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan. Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Poor baking results.	Many factors affect baking results. Make sure the proper rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see Adjusting Your Oven Temperature in this Use & Care Guide.
Self-Cleaning cycle does not work.	Control(s) not set properly. Follow instructions under Self-Cleaning . Self-Cleaning cycle was interrupted. Follow steps under "Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle" under Self-Cleaning .
Soil not completely removed after Self-Cleaning cycle.	Failure to clean bottom, front top of oven, frame of oven or door area outside oven seal. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before the self-cleaning cycle is started. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.
Flames inside oven or smoking from vent.	Excessive spillovers in oven. Set Self-Clean cycle for a longer cleaning time. Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for high oven temperatures, pie spillovers or large amounts of grease on bottom of oven. Wipe up excessive spillovers before starting cycle. If flames or excessive smoke are present, stop the self-clean cycle and follow steps under "Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle" in the Self-Cleaning section.
Scratches or abrasions on cooktop surface (Ceramic-Glass cooktop models only).	Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time. Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. See "Cooktop Cleaning and Maintenance" in the General Care & Cleaning section. Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks (Ceramic-Glass cooktop models only).	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a ceramic-glass cooktop cleaning creme to remove the marks. See "Cooktop Cleaning and Maintenance" in the General Care & Cleaning section.
Brown streaks or specks (Ceramic-Glass cooktop models only).	Boilovers are cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. See "Cooktop Cleaning and Maintenance" in the General Care & Cleaning section.
Areas of discoloration with metallic sheen (Ceramic-Glass cooktop models only).	Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning creme. Use cookware with clean, dry bottoms.

Notes

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

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

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

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

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

For expert home solutions advice: www.managemyhome.com

Our Home

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

Sears Parts & Repair Service Center

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

Call anytime, day or night

www.sears.com www.sears.ca

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

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR[®]

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

The Sears logo is centered at the bottom of the page. It features the word "Sears" in a bold, serif font. A horizontal line is positioned below the letters "e" and "a".



Electric Range

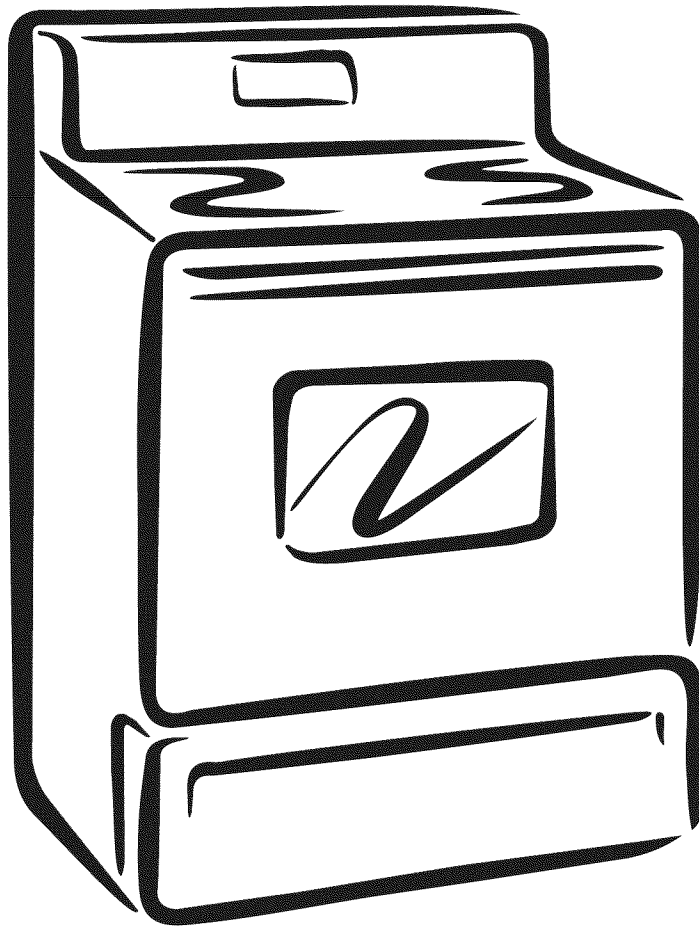
Use & Care Guide

Estufa eléctrica

Guía de Uso y Cuidado

Models, Modelos **790.9535***, **9536***

* = color number, número de color



ESPAÑOL

Tabla de materias

Garantía de la estufa autoestable	30
Registro del producto	30
Instrucciones importantes de seguridad	31-32
Contratos de protección	33
Características de la estufa	34
Antes de ajustar los controles del horno	35-36
Ajuste de los Controles Superiores	37-38
Cocinando en la cubierta	39
Funciones de los Controles del Horno	40
Ajuste de los Controles del Horno	41-45
Ajuste de los Controles del Cajón Calentador	45-46
Autolimpieza	47-48
Cuidado y Limpieza	49-52
Ajuste de la Temperatura del Horno	52
Antes de Solicitar Servicio	53-54
Servicio Sears	Contraportada
English	1-28

Registro del producto

En el espacio provisto a continuación, registre la fecha de compra, el número de modelo y el número de serie de su producto. El número de modelo y de serie se encuentran en una placa de identificación. Esta placa con el número de serie se encuentra en el costado derecho del marco delantero del horno en la gaveta de almacenamiento o gaveta calentadora. **Vea el pie de la página** para la ubicación de la placa con el número de serie.

No. de Modelo **790.** _____

No. de Serie _____

Fecha de Compra _____

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

Garantía limitada de un año

Si este electrodoméstico falla debido a defectos de material y mano de obra que se produzca durante el primer año a partir de la fecha de compra, y siempre que el mismo se instale, utilice y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas con el producto, llame al 1-800-4-MY-HOME® para solicitar la reparación gratuita. Si este electrodoméstico se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, esta garantía rige únicamente durante 90 días a partir de la fecha de compra.

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

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

Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

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

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

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

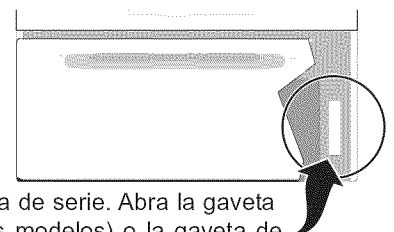
Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canadá M5B 2B8

Colocación de la placa de serie

Encontrarán el número de modelo y de serie impresos en una placa de serie. Esta identificación se halla en el lado derecho del marco frontal en el cajón de almacenamiento o calentador.

Refiera por favor a la ilustración en la derecha para la localización exacta.

Se ruega ver la ilustración para la colocación exacta. Recordarse de apuntar el número de serie para futuras referencias.



Ubicación de la placa de serie. Abra la gaveta calentadora (algunos modelos) o la gaveta de almacenamiento (algunos modelos).

Instrucciones importantes de seguridad

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.
Conserve estas instrucciones para referencia futura.

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

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

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

- **Retire todas las cintas y los materiales de empaque antes de usar la estufa.** Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar la estufa. Nunca deje que los niños jueguen con los materiales de empaque.
- **Instalación correcta—Asegúrese de que su electrodoméstico haya sido correctamente instalado y puesto a tierra en forma adecuada por un técnico calificado de acuerdo con la norma ANSI/NFPA No. 70 del Código Eléctrico Nacional—última edición y con los requisitos de los códigos eléctricos locales.** Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de esta estufa. Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica de la estufa en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.
- **Mantenimiento por el usuario—No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en los manuales.** Todo otro tipo de mantenimiento debe ser efectuado por un técnico calificado para reducir el riesgo de lesiones corporales o daño a la estufa.
- **Nunca modifique o altere la construcción de una estufa quitando las patas niveladoras, paneles, protectores de cables, tornillos o soportes antivuelco o cualquiera otra pieza de la estufa.**

⚠ ATENCION No guarde artículos que interesen a los niños en los armarios que estén arriba de la estufa o en el protector trasero. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar dichos artículos pueden sufrir lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA Nunca use este electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación.

- **Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico—No se deben guardar materiales inflamables en el horno, en la gaveta calentadora, cerca de los elementos superiores o en la gaveta de almacenamiento.** Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol sobre la estufa o cerca de ella.
- **No deje a los niños solos. No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico.** Nunca debe permitírseles que se sienten o se apoyen en ninguna parte del electrodoméstico.
- **NOTOQUELOSELEMENTOSSUPERIORES, LASÁREASCERCANASA LOS ELEMENTOS, LOS ELEMENTOS CALEFACTORES O LAS SUPERFICIESINTERIORESDELHORNO.** Tanto los elementos superiores como los elementos calefactores del horno pueden estar calientes, aún cuando su color sea oscuro. Las áreas cercanas a los elementos superiores pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de que use la estufa, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que no se hayan enfriado. Entre estas áreas se encuentra la cubierta, las superficies orientadas hacia la cubierta, los orificios de los respiraderos del horno, las superficies cercanas a estos orificios, la puerta y la ventanilla del horno.
- **Vista ropa adecuada—No use nunca prendas de vestir holgadas o sueltas cuando esté usando este electrodoméstico.** No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.
- **No use agua ni harina para apagar un incendio causado por frituras—Apague el fuego con la tapa de una sartén o bien utilice bicarbonato de sodio o un extinguidor de espuma o de un producto químico seco.**
- **Cuando caliente grasa o aceite, debe vigilar atentamente la estufa.** La grasa o el aceite se pueden inflamar si se calientan demasiado.
- **Use sólo toallaos secos—Los toallaos mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras ocasionadas por el vapor.** No deje que los toallaos toquen los elementos. No use toallaos u otros materiales gruesos en vez de toallaos.
- **No caliente envases de alimentos cerrados—La acumulación de presión puede reventar el envase y ocasionar lesiones.**
- **Saque la puerta del horno de toda estufa que ya no se utilice cuando la guarde o la descarte.**

⚠ ADVERTENCIA

- Todas las estufas pueden volcarse.
- Se pueden causar lesiones.
- Instale el dispositivo antivuelco incluido con la estufa.
- Consulte las instrucciones de instalación.



⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de vuelco, la estufa se debe asegurar instalando adecuadamente el soporte antivuelco provisto con la estufa. Para verificar si el soporte ha sido instalado correctamente, verifique visualmente que la pata niveladora esté insertada y completamente asegurada por el soporte del dispositivo antivuelco, sacando el panel inferior o la gaveta de almacenamiento. Para los modelos con gaveta calentadora, sujete el borde trasero superior de la estufa y trate cuidadosamente de inclinarla hacia adelante. Consulte las instrucciones de instalación para instalar correctamente el soporte antivuelco.



⚠ ADVERTENCIA Si se para, se apoya o se sienta en las puertas o gavetas de esta estufa, puede provocar lesiones corporales graves y puede también dañar la estufa. No permita que los niños trepen o jueguen alrededor de la estufa. El peso de un niño en una puerta abierta puede volcar la estufa causando quemaduras graves u otro tipo de lesiones.

⚠ ADVERTENCIA No use el horno o la gaveta calentadora (si la tiene) para guardar utensilios.

IMPORTANTE—No trate de usar la estufa durante una interrupción del suministro eléctrico. Si se interrumpe la energía eléctrica, apague siempre la estufa. Si la estufa no se apaga y se restablece el suministro eléctrico, la estufa puede que comience a funcionar nuevamente. Una vez que la electricidad se reanude, vuelva a programar el reloj y el horno.

Instrucciones importantes de seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA CUBIERTA

- **Familiarícese con cada una de las perillas que controlan los elementos superiores.** Coloque un utensilio con alimento en el elemento antes de encenderlo y apague el elemento antes de retirar el utensilio.
- **Use utensilios de tamaño adecuado**—Este electrodoméstico está equipado con uno o más elementos superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan el fondo plano y suficientemente grande para cubrir la superficie del elemento. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesta a contacto directo parte del elemento calefactor y se puede quemar la ropa. Debe existir una relación adecuada entre el tamaño del utensilio y el tamaño de la superficie del elemento y de tal modo también se mejorará la eficiencia.
- **Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no dejarlos sobre los elementos superiores contiguos**—Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no sobre los elementos superiores contiguos.
- **Nunca deje sin vigilancia los elementos superiores encendidos en los ajustes altos**—Al hervir se derrama el contenido produciendo derrames de grasa que se pueden incendiar o bien se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya consumido.
- **No sumerja ni ponga en remojo los elementos calefactores removibles**—Los elementos calefactores no se deben nunca sumergir en agua. Los elementos se limpian por sí mismos durante el funcionamiento normal.
- **Utensilios de cocina de cerámica**—Sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio resultan adecuados para usar en la cubierta de la estufa sin que se quiebren con el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para uso en la cubierta de la estufa.

HORNOS AUTOLIMPIANTES

- **Limpie en el ciclo de autolimpieza sólo las piezas que se indican en este manual del usuario.** Antes de la autolimpieza del horno, retire la asadera y todo utensilio o alimentos que se encuentren en el horno.
- **No use agentes de limpieza para horno.** No se debe usar agentes de limpieza para horno o revestimiento de protección de ningún tipo en ninguna pieza del horno o en su vecindad.
- **No limpie la junta de la puerta del horno.** La junta de la puerta es esencial para que quede sellada en forma correcta. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Cambie los pájaros a una habitación bien ventilada.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU ESTUFA

- **Limpie regularmente la estufa para mantener sin grasa todas las piezas que puedan prenderse fuego.** Preste atención especial al área debajo de cada quemador superior. No deje que se acumule grasa.
- **Aerosoles y agentes de limpieza para estufas**—**Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante.** Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden inflamarse causando daño y lesiones.
- **Limpie con frecuencia las campanas de ventilación**—**No deje que se acumule grasa en la campana o en el filtro.** Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza.

PARA LOS MODELOS CON CUBIERTAS DE VIDRIO CERÁMICO

- **No cocine sobre una cubierta que esté quebrada**—Si la cubierta se quiebra, pueden penetrar soluciones de limpieza y derrames y crear un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.
- **Limpie con cuidado la cubierta**—Si utiliza una esponja húmeda o un paño para limpiar los derrames en un área de la estufa que esté caliente, tenga cuidado a fin de evitar una quemadura con el vapor. Algunos agentes de limpieza pueden producir vapores perjudiciales si se aplican en una superficie caliente.

AVISO IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD

La Ley del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos o daño al sistema reproductor y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

- Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL HORNO

- **Abra con cuidado la puerta del horno o la gaveta calentadora (si la tiene)**—Manténgase al costado de la estufa cuando abra la puerta del horno caliente. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- **Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno.** El respiradero del horno se encuentra debajo del elemento superior trasero izquierdo si su modelo está equipado con elementos tubulares. El respiradero del horno se encuentra debajo del protector trasero para los modelos equipados con cubiertas de vidrio cerámico. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando; se pueden ocasionar quemaduras graves. Además no coloque objetos de plástico o termosensibles en el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o incendiarse.
- **Colocación de las parrillas del horno.** Coloque las parrillas del horno en la posición deseada solamente cuando el horno esté frío. Si la parrilla se debe cambiar cuando el horno está caliente, hágalo con sumo cuidado. Use tomaollas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. No deje que los tomaollas toquen la llama del elemento en el horno. Quite todos los utensilios de la parrilla antes de retirarla.
- **No use la asadera sin el inserto.** La asadera y el inserto permiten drenar la grasa y protegerla contra el calor del asador.
- **No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. La grasa y el aceite así expuestos pueden inflamarse.**
- **Revestimientos protectores**—No use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. Cualquier otro uso de revestimientos protectores puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

Protection Agreements

Master Protection Agreements

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

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

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

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

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

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

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

Sears Installation Service

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

Acuerdos de protección

Acuerdos maestros de protección

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

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

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

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

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

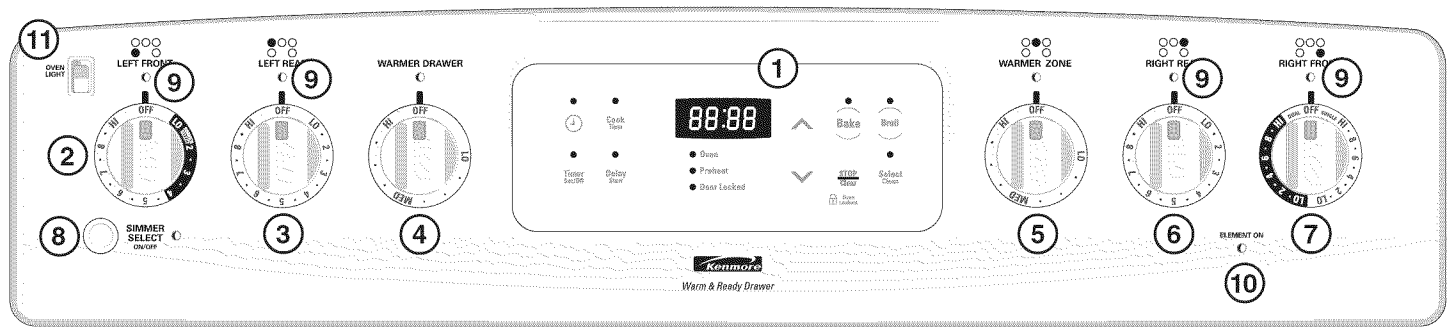
Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

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

Servicio de instalación de Sears

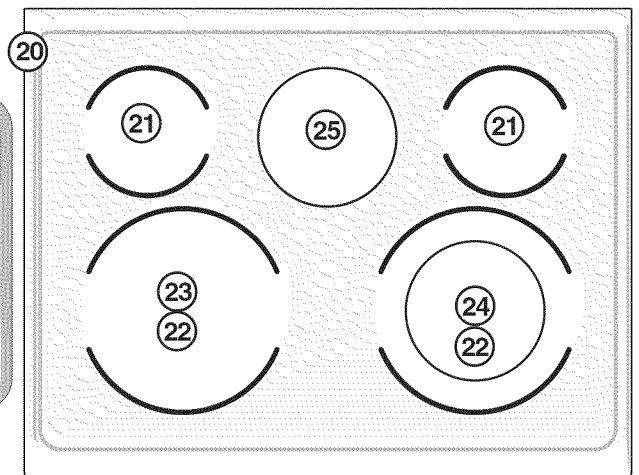
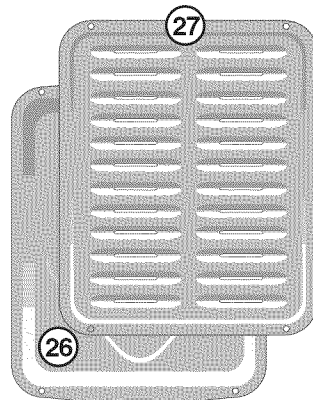
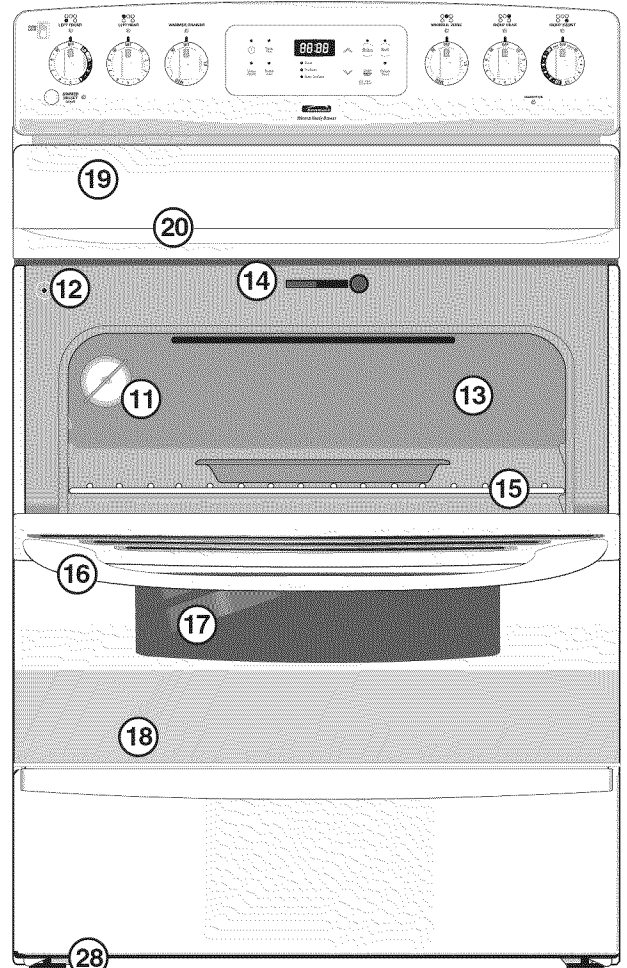
Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, **llame al 1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

Características de la Estufa



Las características de esta estufa incluyen las siguientes:

1. Control electrónico del horno con temporizador de cocina.
2. Control de selección del elemento de cocción a fuego lento (algunos modelos) o Control del elemento radiante sencillo (algunos modelos) o Control del elemento radiante 'Power Element' (algunos modelos).
3. Control del elemento radiante sencillo.
4. Control y luz indicadora del cajón 'Warm & Ready' (Caliente y Listo) (algunos modelos).
5. Luz indicadora de la superficie y del área de calentamiento 'Warm & Ready' (algunos modelos).
6. Control del elemento radiante sencillo.
7. Control del elemento radiante sencillo (algunos modelos) o Control del elemento radiante doble (algunos modelos).
8. Botón de selección y luz indicadora de selección del elemento de cocción a fuego lento (algunos modelos).
9. Luces indicadoras de SUPERFICIE CALIENTE.
10. Luz indicadora de "ELEMENTO ENCENDIDO".
11. Luz interior del horno e Interruptor manual de la luz del horno
12. Interruptor automático de la puerta para la luz del horno (algunos modelos)
13. Cavidad del horno autolimpiante
14. Gancho de la puerta del horno autolimpiante.
15. Parrilla(s) del horno ajustable(s).
16. Manija grande de la puerta del horno de una sola pieza.
17. Puerta del horno de todo el ancho con ventana.
18. Cajón 'Warm & Ready' (algunos modelos) o cajón de almacenamiento con manija.
19. Cubierta con bordes hacia arriba fácil de limpiar.
20. Cubierta de vidrio cerámico.
21. Elemento(s) radiante(s) sencillo(s) de 6".
22. Elemento radiante sencillo de 9" (algunos modelos).
23. Elemento radiante sencillo 'Power Element' de 9" (algunos modelos).
24. Elemento radiante doble de 6" a 9" (algunos modelos).
25. Elemento radiante del área calentadora 'Warm & Ready' (algunos modelos).
26. Asadera (algunos modelos).
27. Inserto de la asadera (algunos modelos).
28. Tornillos niveladores y soporte antivuelco (incluidos).



NOTA: Las características de su estufa variarán según el modelo y color.

Antes de ajustar los controles del horno

RESPIRADERO
DEL HORNO

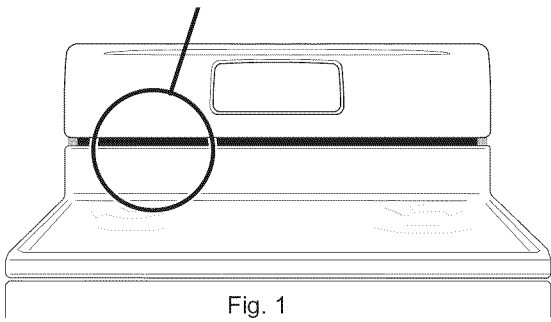


Fig. 1

Ubicación del respiradero del horno

El respiradero del horno se encuentra **debajo del lado izquierdo del panel de control** (ver Fig. 1). Cuando el horno está encendido, el aire caliente pasa a través del respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire en el horno y para obtener buenos resultados de horneado. **NO BLOQUEE EL RESPIRADERO DEL HORNO.**

Para quitar y colocar las parrillas del horno

Para quitar, tire de la parrilla hacia adelante hasta el tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera. **Para colocar**, inserte la parrilla en las guías de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela a su lugar.

Colocación de las parrillas del horno

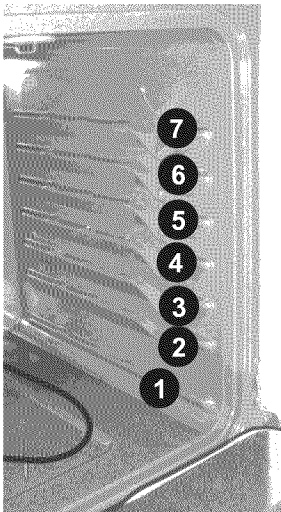
COLOQUE SIEMPRE LAS PARRILLAS CUANDO EL HORNO ESTE FRÍO (ANTES DE ENCENDERLO). Use siempre guantes de cocina cuando use el horno.

Para los modelos con elemento de hornear visible (Ver Fig. 2)

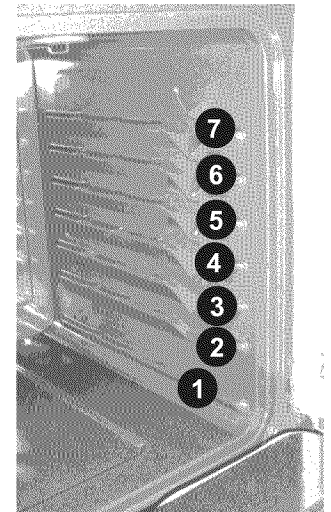
Para los modelos con elemento de hornear escondido* (Ver Fig. 3)

Posiciones recomendadas de las parrillas para asar, hornear y asar a la parrilla:

Alimento	Pos. de la parrilla	Pos. de la parrilla*
Hamburguesas y carne a la parrilla	Vea para asar	Vea para asar
Carnes, pollo o pescado a la parrilla	Vea para asar	Vea para asar
Galletas, tortas, pasteles y panecillos	4 o 5	4 o 5
Pasteles congelados, torta de ángel, levadura, pan, cacerolas	2 o 3	2
cortes pequeños de carne o pollo		
Pavo, jamón o asado	1 o 2	1 o 2



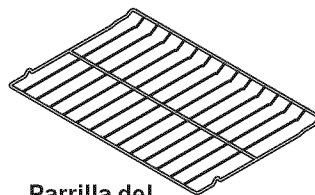
Horno con elemento de hornear visible - Fig. 2



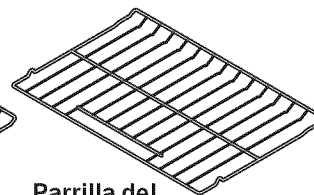
Horno con elemento de hornear escondido - Fig. 3*

Tipos de parrillas del horno

Esta estufa puede estar equipada con uno o más de los tipos de parrilla que se muestran: **Parrilla Plana**, **Parrilla con Manija** y **Parrilla Irregular**. Para maximizar el espacio de cocción, se puede usar la parrilla irregular en la posición inferior para asar cortes grandes de carne de res y de ave.



Parrilla del Horno Plana



Parrilla del Horno con Manija



Parrilla del Horno Irregular

Horneado de tortas de capas con 1 o 2 parrillas del horno

Para obtener los mejores resultados al hornear con 2 parrillas, coloque los utensilios en las parrillas en las posiciones 3 y 6 como se muestra (para los modelos con elemento visible). Para los modelos con elemento de hornear escondido, coloque las parrillas en las posiciones 5 (parrilla plana) y 2 usando la parrilla irregular si viene equipada (ver Fig. 4).

Para obtener los mejores resultados cuando use una sola parrilla, colóquela en la posición 4 (todos los modelos - ver Fig. 5).

Circulación del aire en el horno

Para una mejor circulación del aire y para obtener mejores resultados al hornear, deje un espacio de 2" a 4" (5 a 10 cm) alrededor de los utensilios para permitir la correcta circulación del aire. Asegúrese de que los utensilios no se toquen entre sí o las paredes laterales o trasera del interior del horno. El aire caliente debe poder circular alrededor de las bandejas y utensilios para un calentamiento parejo en todo el alimento.



Fig. 4

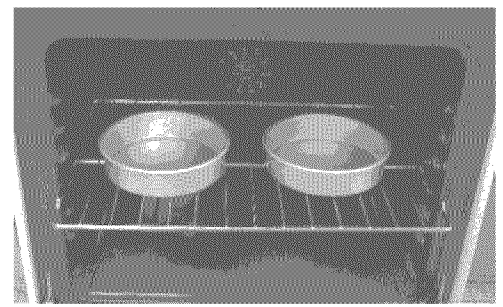


Fig. 5

Antes de ajustar los controles del horno (cont.)

Generalidades sobre la cubierta de vidrio cerámico

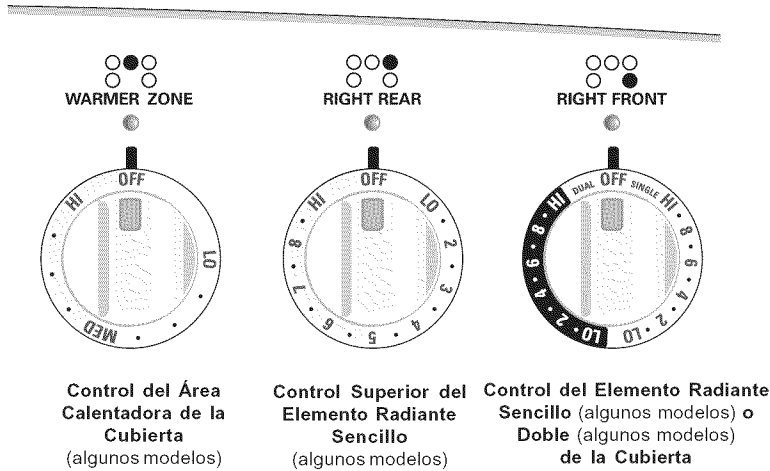
La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores situados debajo de la superficie de vidrio. El diseño de la cubierta de vidrio cerámico delinea el contorno del elemento superior que está debajo. **Asegúrese** de que el diámetro del utensilio coincida con el diámetro del elemento en la cubierta. El calor es transferido hacia arriba a través de la superficie de la cubierta hacia el utensilio. Se deben usar solamente utensilios de fondo plano.

El tipo y tamaño de los utensilios, el número de elementos superiores que estén en uso y el ajuste de cada uno de ellos son factores que afectarán la cantidad de calor que se esparcirá a las áreas que rodean a los elementos superiores. Las áreas que rodean a los elementos pueden **calentarse lo suficiente como para causar quemaduras**.

Generalidades sobre los elementos radiantes superiores

La temperatura del elemento aumenta gradual y uniformemente. A medida que la temperatura va aumentando, el elemento se iluminará de rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento pasará por ciclos de encendido y apagado. El elemento calefactor retiene suficiente calor para proporcionar un calor uniforme y consistente durante el ciclo de apagado.

Para cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar de cocinar. Esto permitirá que el calor residual termine el proceso de cocción.



NOTA: Por favor lea las instrucciones detalladas sobre la limpieza de la cubierta de vidrio cerámico en las secciones **Cuidado y Limpieza** y **Antes de Solicitar Servicio** de este Manual del Usuario.

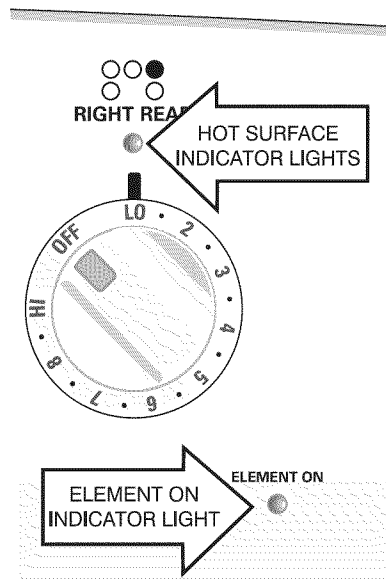
NOTA: Los elementos radiantes tienen un limitador que les permite pasar por un ciclo 'ON' (encendido) y un ciclo 'OFF' (apagado), aún cuando estén en el ajuste 'HI' (Alto). Esto ayuda a evitar que se dañe la cubierta de vidrio. El funcionamiento cíclico en el ajuste 'HI' es normal y ocurrirá más a menudo si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano.

Luces indicadoras 'ELEMENT ON' (Elemento Encendido) y 'Hot Surface' (Superficie Caliente)

Esta estufa está equipada con dos tipos diferentes de luces indicadoras de control de superficie radiante: la luz indicadora 'ELEMENT ON' (Elemento Encendido) y la luz indicadora 'Hot Surface' (Superficie Caliente) (Vea la ilustración a la izquierda).

La luz indicadora 'ELEMENT ON' que se encuentra en el panel de control se encenderá cuando un elemento superior esté ENCENDIDO. Una mirada rápida a esta luz indicadora cuando termine de cocinar es una manera fácil de verificar que TODOS los controles superiores estén APAGADOS.

Las luces indicadoras de **Superficie Caliente** que se encuentran sobre cada perilla de control de los elementos radiantes se encenderán a medida que la superficie de cocción se calienta y **SE MANTENDRÁN ENCENDIDAS** hasta que el vidrio cerámico se haya enfriado a un nivel **MODERADO**.

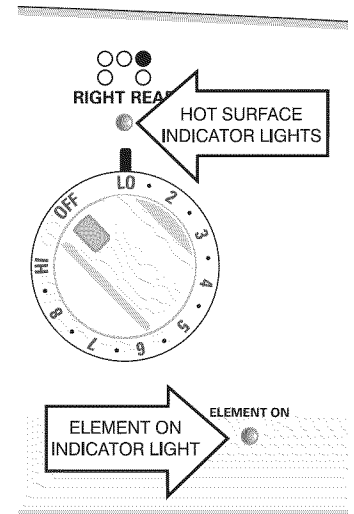


Ajuste de los controles superiores

Funcionamiento de los elementos superiores radiantes sencillos

Como usar un Elemento Radiante Sencillo:

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior radiante.
2. Oprima y gire la perilla de control en cualquier dirección hasta llegar al ajuste deseado (ver Fig. 1). Comience a cocinar la mayoría de las veces en un ajuste más alto y luego cambie a un ajuste más bajo para terminar de cocinar. No necesita colocar las perillas de control en una marca específica. Use las marcas como una guía y ajuste la perilla de control como sea necesario. Cada elemento superior proporciona una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si se extiende una superficie roja brillante más allá del borde inferior del utensilio significa que el utensilio es **demasiado pequeño** para el elemento.
3. Una vez que haya terminado de cocinar, apague el elemento superior antes de retirar el utensilio. Nota: La luz indicadora 'Element On' se iluminará cuando uno o más elementos se enciendan. Una mirada rápida a la luz indicadora cuando se termina de cocinar es una manera fácil de asegurarse de que todas las perillas de control estén apagadas. La luz indicadora 'Hot Surface' continuará iluminada DESPUÉS de que la perilla de control haya sido colocada en la posición 'Off' [Apagado] y se mantendrá iluminada hasta que la cubierta se haya enfriado lo suficiente.

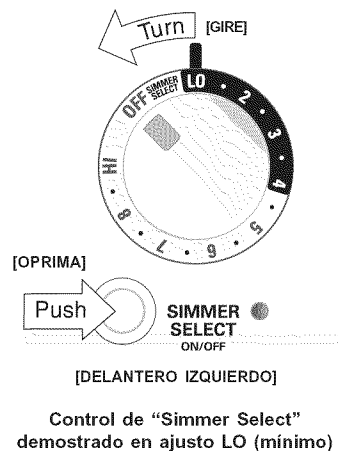


Para operar el elemento de superficie "Simmer Select" (Cocido a fuego lento) (algunos modelos)

La perilla que controla el elemento delantero izquierdo puede ser utilizado como elemento normal o elemento de cocido a fuego lento. La función de "Simmer Select" (cocido a fuego lento) calienta el elemento a una temperatura mucho más baja que cuando es usado como elemento de superficie normal. Puede cambiar entre cocido normal y la función de Simmer Select en cualquier momento mientras cocina. Al utilizar el control de elemento para cocinar normal, todos los niveles en la perilla (LO a HI) funcionan normalmente.

Como iniciar 'Simmer Select':

1. Para activar la función de Simmer Select, oprima el interruptor localizado debajo de la perilla de control para el elemento delantero izquierdo. Se encenderá la luz indicadora y se mantendrá prendida mientras esté a fuego lento.
2. Oprima el botón de cocido a fuego lento ("Simmer") que se encuentra debajo de la perilla del elemento delantero izquierdo. La luz indicadora "Simmer Select" se encenderá y permanecerá ENCENDIDA durante la cocción (ver Fig. 2).
3. Gire la perilla de control de superficie al nivel deseado dentro de la parte oscura en la perilla (LO a 4). Use las marcas como guía y ajuste la perilla entre LO a 4 según se necesite (vea ilustración adelante).
4. Para regresar a cocido normal, oprima nuevamente el interruptor "Simmer Select" y apaguelo. La luz indicadora se apagará. Al terminar de cocinar, asegúrese de colocar la perilla en la posición de OFF (apagado).



Los ajustes indicados en la tabla siguiente se basan en cocción en utensilios de aluminio de peso mediano con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se usa otro tipo de utensilios.

AJUSTE NORMAL DE LOS ELEMENTOS SUPERIORES

Ajuste	Tipo de Cocción
ALTO ('HI' - 9)	Para comenzar la mayoría de los alimentos, para hacer hervir agua y para asar a la parrilla
MEDIANO ALTO (7 - 8)	Para continuar un hervor rápido, freír y freír en la sartén
MEDIANO (5 - 6)	Mantener un hervor lento, espesar salsas y jugos de carne y cocer verduras al vapor
MEDIANO BAJO (2 - 4)	Mantener los alimentos cocinándose, cocer a fuego lento y estofados
BAJO ('LO' - 1)	Para mantener caliente, derretir o cocinar a fuego lento

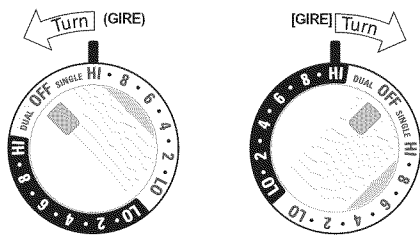
SELECTOR SUPERIOR DE COCCION A FUEGO LENTO

MAX. (4)	Cantidades más grandes de alimento, estofados y sopas
MIN. ('LO')	Cantidades más pequeñas de alimento, alimentos delicados, derretir chocolate o mantequilla

⚠ ATENCION Puede parecer que los elementos radiantes superiores se han enfriado después de que se apagan. Sin embargo, **la superficie de vidrio puede todavía estar caliente** y se pueden producir quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado completamente.

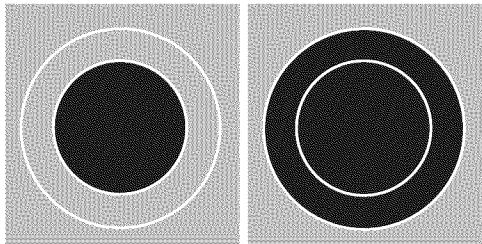
⚠ ATENCION No coloque objetos de plástico tales como saleros y pimenteros, apoyacucharas o envoltorios de plástico sobre la estufa cuando la esté usando. Estos objetos se pueden derretir o encender. Los toallaas, las toallas o cucharas de madera se pueden prender fuego si se colocan muy cerca de los elementos superiores.

Ajuste de los controles superiores (cont.)



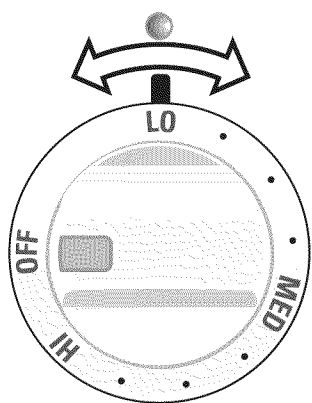
Ajustes elemento sencill

Ajustes elementos combinados



Áreas de calentamiento en la cubierta de vidrio cerámico (se muestra en negro)

WARMER ZONE



(AREA CALENTADORA)

Funcionamiento de los elementos superiores radiantes dobles (algunos modelos)

Con el elemento de superficie "Dual Radiant", la perilla de control delantera derecha ofrece flexibilidad para distintos tamaños de calderos. El elemento interior puede usarse solo para calderos pequeños o utilizarse ambos elementos, interior y exterior en combinación para calderos más grandes.

Para operar el elemento de superficie Dual Radiant, oprima la perilla de control y gire en contra del reloj para operar el elemento pequeño o gire a favor del reloj para operar juntamente las porciones internas y externas del elemento (ver Fig.1).

ELEMENTO SUPERIOR RADIANTE SENCILLO Y DOBLE

Ajuste	Tipo de Cocción
ALTO ('HI' - 9)	Para comenzar la mayoría de los alimentos, para hacer hervir agua y para asar a la parrilla
MEDIANO ALTO (7 - 8)	Para continuar un hervor rápido, freír y freír en la sartén
MEDIANO (5 - 6)	Mantener un hervor lento, espesar salsas y jugos de carne y cocer verduras al vapor
MEDIANO BAJO (2 - 4)	Mantener los alimentos cocinándose, cocer a fuego lento y estofados
BAJO ('LO' - 1)	Para mantener caliente, derretir o cocinar a fuego lento

Nota: El tamaño y el tipo del utensilio usado y la cantidad y tipo de alimento que está siendo cocinado influirán en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.

Empleo del área calentadora 'Warm & Ready^{MR}' (algunos modelos)

El propósito del área calentadora es mantener los alimentos calientes para servirlos. La comida debe estar caliente, antes de ponerla en el área calentadora. No se recomienda calentar comida fría en el área calentadora.

Todos los alimentos que se colocan en el área calentadora se deben cubrir con una tapa o con papel de aluminio para mantener la calidad. Para obtener mejores resultados cuando caliente pasteles o panes, la cubierta debe tener una abertura para que deje escapar la humedad. **No use plástico para cubrir los alimentos. El plástico se puede derretir en la superficie y ser muy difícil de limpiar.** En el área calentadora use sólo vajilla y utensilios de cocina recomendados para usar en el horno y en la cubierta de la estufa.

⚠ ATENCION Al contrario de los elementos superiores, el área calentadora no se pondrá roja cuando esté caliente.

⚠ ATENCION Use siempre tomaollas o guantes de cocina cuando retire los alimentos de la gaveta calentadora, ya que los platos o los utensilios pueden estar calientes.

Ajuste del control del área calentadora ('Warm & Ready^{MR}')

- Para ajustar el control, oprima y gire la perilla en cualquier dirección (ver Fig.2). Las temperaturas son aproximadas y se han designado como 'HI' (Alta), 'MED' (Mediana) y 'LO' (Baja). Sin embargo, el control puede ser ajustado en cualquier posición entre 'HI' y 'LO' para diferentes niveles de calentamiento.
- Cuando esté listo para servir, gire el control a la posición 'OFF'. El área calentadora permanecerá caliente hasta que se apague la **luz indicadora**.

Selección de la Temperatura – Consulte los ajustes recomendados en la tabla a la izquierda. Si no figura el alimento que desea, comience con el ajuste de temperatura mediana y regule después como sea necesario. La mayoría de los alimentos se pueden mantener a la temperatura adecuada para servir usando el ajuste de temperatura mediana.

Nota: Use el área calentadora para mantener calientes los alimentos cocinados, tales como: verduras, salsas, guisos, sopas, estofados, panes, pasteles y platos de servir que se pueden usar en el horno.

Tipo de Alimento	Ajuste de Temperatura
Panes/Pasteles	'LO' (BAJA)
Guisos al Horno	'LO' (BAJA)
Platos Grandes con Alimento	'LO' (BAJA)
Huevos	'LO' (BAJA)
Salsas	'LO' (BAJA)
Carnes	'MED' (MEDIANA)
Salsas	'MED' (MEDIANA)
Sopas (crema)	'MED' (MEDIANA)
Estofados	'MED' (MEDIANA)
Verduras	'MED' (MEDIANA)
Alimentos Fritos	'HI' (ALTA)
Bebidas Calientes	'HI' (ALTA)
Sopas (líquidas)	'HI' (ALTA)

Cocinando en la Estufa

Como usar el elemento 'Power Element' (Elemento de Potencia) (algunos modelos)

La característica 'Power Element' utiliza un elemento superior radiante de mayor potencia que puede llevar los alimentos al hervor más rápidamente. La perilla que controla el elemento radiante delantero izquierdo estará marcado claramente si su estufa cuenta con esta característica (ver Fig. 1).

Si su estufa incluye esta función, coloque el utensilio sobre el elemento delantero izquierdo y siga las instrucciones "Funcionamiento de los elementos radiantes sencillos" en la sección **Ajuste de los controles superiores**.

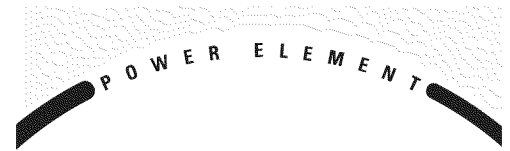


Fig. 1

Use el utensilio correcto:

El tamaño y el tipo de utensilio que utilice afectará el ajuste necesario para obtener los mejores resultados. Los utensilios deben tener un fondo plano que haga buen contacto con la superficie completa del elemento calefactor (ver Fig. 2). Verifique si el fondo del utensilio es elemento plano girando una regla sobre el mismo (ver Fig. 3).

Tipos de material de utensilios

El material del utensilio determina qué tan pareja y rápidamente se transfiere el calor del elemento superior al fondo del utensilio. Los materiales disponibles más comunes son los siguientes:

ALUMINIO - Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimento oscurecerán el aluminio (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras). Si el utensilio de aluminio se desliza sobre la cubierta, pueden quedar manchas que parecen rayaduras. Limpie estas manchas inmediatamente.

COBRE - Excelente conductor de calor, pero se descolora fácilmente. Puede dejar marcas de metal sobre el vidrio cerámico (ver "Aluminio" arriba).

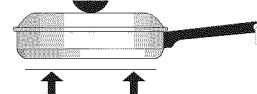
ACERO INOXIDABLE - Conduce el calor lentamente y la cocción es dispereja. Es duradero y resiste la descoloración.

HIERRO FUNDIDO - Conductor de calor pobre, pero retiene bien el calor. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en cubiertas de vidrio cerámico.

PORCELANA ESMALTADA en METAL - Las características de calentamiento varían según el material de base. El recubrimiento de porcelana esmaltada debe ser liso para evitar rayaduras en la superficie de vidrio cerámico.

VIDRIO - Conduce el calor lentamente. No se recomienda su uso en superficies de vidrio cerámico porque pueden rayarlas.

*CORRECTO



- Fondo plano y lados rectos.
- Tapas que aprieten bien.
- El peso del mango que no vuelque el sartén. El utensilio debe estar bien equilibrado.
- Los tamaños de los utensilios son apropiados para la cantidad de alimento que se preparará y par a el tamaño del elemento superior.
- Fabricado de un material que sea buen conductor del calor.
- Fácil de limpiar.
- Siempre haga coincidir el diámetro del utensilio con el diámetro del elemento superior.

INCORRECTO



- Fondos curvos y combados de los utensilios
- El utensilio sobresale más de media pulgada del elemento.
- El utensilio es más pequeño que el elemento.
- El mango pesado hace volcar el utensilio.

Fig. 2

Asegúrese de seguir las recomendaciones de uso de utensilios correctos como se muestra en las figuras 2 y 3. Para mayor información sobre la cubierta de vidrio cerámico, consulte "Limpieza y Mantenimiento de la Cubierta" en la sección **Cuidado y limpieza**.

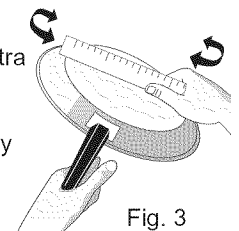
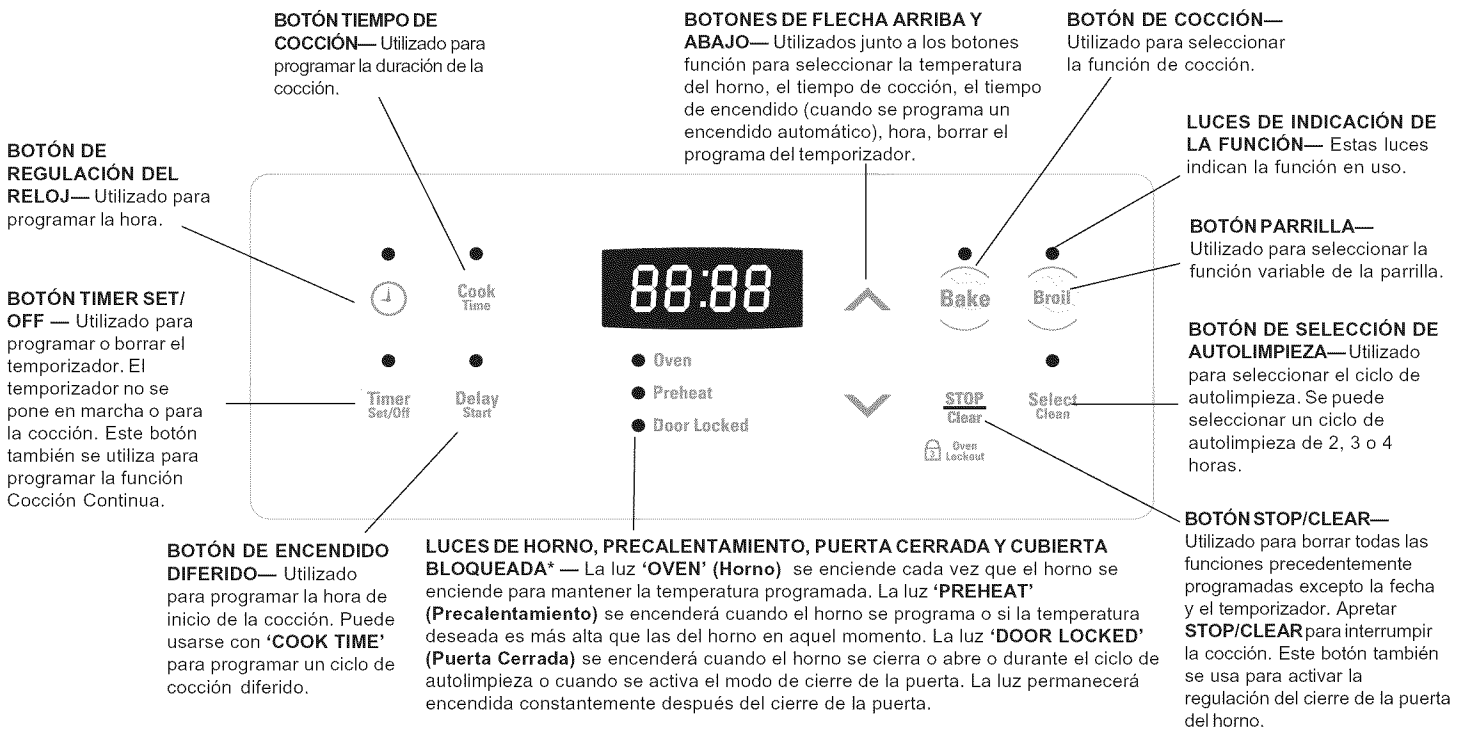


Fig. 3

Funciones de los mandos del horno

LEER LAS INSTRUCCIONES CON ATENCIÓN ANTES DE UTILIZAR EL HORNO. Para un buen uso del horno hay que familiarizar con las diferentes funciones del horno indicadas abajo.



*Nota: La luz incandescente "Oven" (Horno) en el panel indicador se encenderá y se apagará al usar la función de hornear (Bake) y durante el precalentamiento. Ésto es normal e indica que el horno está haciendo su ciclo para mantener la temperatura de hornear seleccionada. Al apagarse la luz indicadora de precalentamiento, su horno estará listo.

Panel de control silencioso

Cuando se elige una función, se oirá un beep al apretar un botón. Si se desea, se puede programar el mando para que sea silencioso.

Apretar y mantener . Después de 7 segundos, el mando hará beep una vez. Esto deshabilitará el sonido al apretar los mandos.

Para restablecer el sonido, apretar y mantener otra vez por 7 segundos, hasta que el mando haga beep una vez.

Nota: El mando volverá a la modalidad de sonido después de una interrupción de corriente.

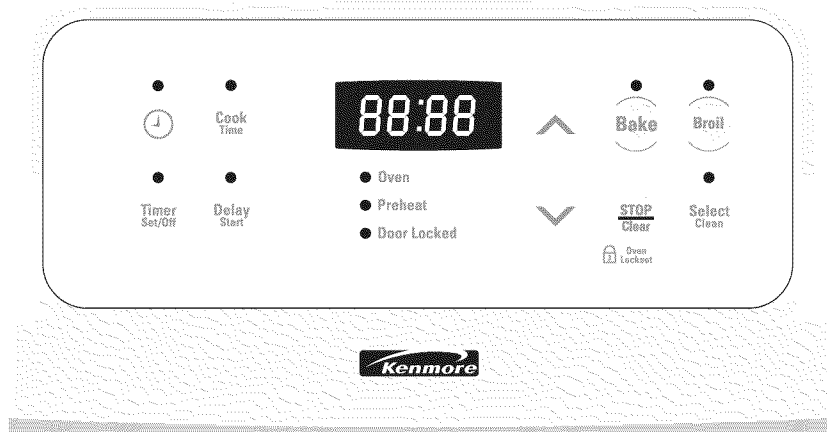
Conversión de la temperatura

El horno se entrega para con el mando electrónico programado para funcionar en °F (Fahrenheit). El horno se puede programar sobre cualquier temperatura desde 170°F a 550°F (de 77°C a 287°C).

Para cambiar la temperatura de °C (Celsius) o desde °C a °F (el mando no tiene que estar en las modalidades Cocción o Limpieza):

1. Apretar . "— —" aparece en el display.
2. Apretar y mantener el hasta que aparece 'HI' en el display.
3. Apretar y mantener hasta que °F o °C aparecen en el display.
4. Apretar el para cambiar de °F a °C o de °C a °F.
5. Apretar cualquier botón de mando para volver al modo de funcionamiento normal.





Ajuste de los controles del horno



Nota: Hay que regular la hora antes de hacer funcionar el horno.




Regulación del reloj


Cuando se conecta el horno la primera vez, o cuando se interrumpe la alimentación al horno, en el display destellará '12:00'.


1. Apretar  una vez (no lo mantenga oprimido).
2. Dentro de 5 segundos, apretar y mantener    hasta que aparezca la hora correcta en el display.

Nota: El reloj no se puede cambiar durante las cocciones programadas o el ciclo de autolimpieza.

Programar el temporizador:

1. Apretar .
2. Apretar  para aumentar el tiempo con incrementos de un minuto. Apretar y mantener  para aumentar de 10 minutos a la vez. El temporizador se puede programar por plazos de 1 minutos a 11 horas y 59 minutos.




Nota: Si se aprieta  primero, el temporizador avanzará a 11 horas y 59 minutos.


3. El display muestra la cuenta al revés en minutos hasta que quede un minuto. Luego el display contará los segundos.
4. Cuando ha pasado el tiempo programado, se oirán 3 beep. Continuará a sonar 3 veces cada 60 segundos hasta que no se apriete .



Nota: La luz indicadora que se encuentra sobre el botón  permanecerá encendida mientras el temporizador esté activado.

Nota: El temporizador de minutos no inicia o termina una cocción. Sirve como extra temporizador en la cocina que suena cuando ha pasado el tiempo programado. El temporizador se puede utilizar solo o durante cualquiera de las otras funciones. Cuando se utiliza con las otras funciones, el temporizador será visible en el display. Para ver otras funciones, apretar el botón relativa a aquella función.

Cambiar el temporizador cuando está en uso:

Mientras el temporizador está activo y visible en el display, apretar y mantener    para aumentar o disminuir el tiempo.

Borrar el temporizador antes que haya pasado el tiempo: Apretar .









Nota: Para **apagar o encender** exhibición de **la hora del día** oprima  y sujete durante 15 segundos (el control sonará una vez) y suelte. Esta característica no elimina el ajuste de la hora del día de la memoria del control. Cuando se **APAGA** la exhibición de la hora del día, la hora se mostrará por unos pocos segundos cada vez que se oprima .

Ajuste de los controles del horno (cont.)




Programar o cambiar la temperatura de cocción

El horno se puede programar para cocer a cualquier temperatura entre 170°F y 550°F (77°C y 287°C).

Regular los mandos para cocer:

1. Apretar . "— — —" aparece en el display.
2. Dentro de 5 segundos, apretar  . El display mostrará '350°F (177°C)'. Apretando y manteniendo  , la temperatura se podrá regular con incrementos de 5°F (1°C si el control está programado para mostrar grados Celsius) a la vez.
3. En cuanto se suelta  , el horno empieza a calentarse hasta la temperatura seleccionada. Cuando la temperatura visualizada alcanza la temperatura de cocción deseada, la luz indicadora de precalentamiento se APAGARÁ y el mando hará beep 3 veces.
4. Para cancelar la cocción, apretar .



Cambiar la temperatura del horno cuando la cocción ya ha empezado:

1. Apretar  y asegurarse de que la temperatura de cocción esté visualizada.
2. Apretar  , para aumentar o disminuir la temperatura programada.

Regular el mando para cocción continua o ahorro de energía de 12 horas

El mando del horno tiene una característica de Ahorro de energía de 12 que apagará el horno si se deja el horno encendido por más de 11 horas y 59 minutos. El horno se puede programar para ignorar esta característica para obtener una cocción continua.


Regular el mando para una cocción continua:

1. Apretar y mantener  por 5 segundos hasta oír un sonido, aparecerá "— — hr" en el display para una cocción continua. En el display aparecerá otra vez la hora.
2. Para borrar la función de Cocción Continua, apretar  y mantener por 5 segundos hasta oír un sonido. Aparecerá "12h" en el display para indicar que el mando ha restablecido la característica Ahorro de energía de 12 horas.

Regular el mando para el cierre del horno Oven Lockout

El mando se puede programar para cerrar la puerta del horno y desactivar los mandos del horno.



Regular el mando para la característica de cierre del horno:

1. Apretar  y mantener por 3 segundos. Aparecerá "Loc" en el display, la luz que indica "Puerta cerrada" destellará y el cierre motorizado de la puerta se cerrará automáticamente **NO abrir la puerta** del horno mientras la luz de indicación destella. La puerta se cierra en unos 15 segundos. Una vez cerrada la puerta del horno, en el display aparecerá la hora.
2. Para borrar la característica de cierre del horno, apretar  y mantener por 3 segundos. El mando abrirá la puerta del horno y volverá a su funcionamiento normal.

Nota: Si se aprieta cualquier botón en la modalidad Horno Cerrado, aparecerá "Loc" en el display hasta que no se suelte el botón de mando.












Ajuste de los controles del horno (cont.)

Para regular las funciones de cocción programada y encendido diferido
















Los mandos  **TIEMPO DE COCCIÓN** y  **ENCENDIDO DIFERIDO** mandan la cocción programada para ENCENDER o APAGAR el horno a los momentos precedentemente programados. El horno se puede programar para iniciar inmediatamente y apagarse automáticamente ('Timed Bake') o para iniciar la cocción en un momento posterior con un tiempo de encendido diferido (Delay Start).

Nota: Durante el horneado cronometrado (Timed Bake), la luz indicadora no funcionará.


Para programar el horno para que inicie a cocer inmediatamente y se apague automáticamente (Cocción programada):

1. Asegurarse de que el reloj muestre la hora correcta.
2. Colocar la comida en el horno.
3. Apretar . " — — — ° " se despliega en la pantalla.
4. Dentro de 5 segundos, apretar   . El display mostrará "350°F (177°C)." Apretando y manteniendo   , la temperatura se podrá regular con incrementos de 5°F (1°C si el control está programado para mostrar grados Celsius) a la vez.
5. Apretar . '0:00' destellará en el display (HR:MIN).
6. Apretar    hasta que el tiempo de cocción deseado no aparece en el display.
7. El horno se ENCIENDE e inicia a calentarse




Regular el horno para un inicio posterior y apagamiento automático Encendido diferido:

1. Asegurarse de que el reloj muestre la hora correcta.
2. Colocar la comida en el horno.
3. Apretar . " — — — ° " se despliega en la pantalla.
4. Dentro de 5 segundos, apretar   . El display mostrará "350°F (177°C)." Manteniendo apretado   , la temperatura puede ser regulada con incrementos de 5°F (1°C si el control está programado para mostrar grados Celsius) a la vez.
5. Apretar . "0:00" destellará en el display (HR:MIN).
6. Apretar    hasta que el tiempo de cocción deseado no aparece en el display.
7. Apretar . Destellará en el display el tiempo de encendido más próximo posible.
8. Apretar    hasta que el tiempo de parada deseado no aparece en el display.
9. Una vez regulados los mandos, el mando calcula cuando terminará la cocción a fin de iniciar a la hora que se ha programado.
10. El horno se encenderá a la hora de inicio programada y comenzará a calentarse.

Cuando termina el tiempo de cocción programado:

- a. aparecerá "END" en la ventana del display y el horno se apagará automáticamente.
- b. El mando hará beep 3 veces cada 60 segundos hasta que no se apriete .

Para cambiar la temperatura del horno después que ha iniciado la cocción:

1. Apretar el botón función que se desea cambiar.
2. Apretar    para regular la programación.

⚠ ATENCION Tenga cuidado con las características de cocción programada y encendido diferido. Las comidas que se estropean fácilmente tales como la leche, los huevos, el pescado, las carnes o la carne de ave deben estar refrigeradas antes de la cocción. Sin embargo, incluso si se han refrigerado, estos alimentos no deberían estar en el horno por más de 1 hora antes de empezar la cocción y deberían ser removidos del horno inmediatamente después de terminar la cocción.

Ajuste de los controles del horno (cont.)

Para asar a la parrilla

1. Coloque la parrilla del horno cuando el horno aún esté frío. Coloque la parrilla según se sugiere en la tabla siguiente.
2. Oprima **Broil**. " — — " aparecerá en la pantalla.
3. Oprima y mantenga oprimida **^** **o** **∨** hasta que aparezca el nivel deseado para asar en el indicador visual. Oprima **^** para asar en 'HI' o **∨** para asar en 'LO'. La mayoría de los alimentos se pueden asar en 'HI'. Seleccione el ajuste 'LO' para evitar que los alimentos que deben quedar bien asados a la parrilla se doren o sequen demasiado.
4. **Para un dorado óptimo, precaliente el elemento de asar por 3 a 4 minutos antes de colocar el alimento.**
5. Coloque el inserto en la asadera, luego coloque la comida sobre el inserto (ver Fig. 1; algunos modelos). **NO** use la asadera sin el inserto ni lo cubra con papel de aluminio. La grasa expuesta se puede incendiar.
6. Coloque la asadera sobre la parrilla del horno. **Para asar, abra la puerta del horno hasta la posición tope de asar a la parrilla** (ver Fig. 2).
7. Ase un lado de los alimentos hasta que se doren; dé vuelta y cocine el otro lado. **Nota:** Siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.
8. Cuando termine de asar, oprima **STOP Clear**.

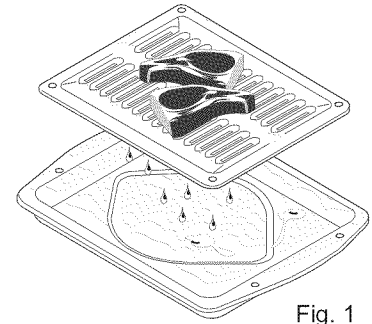


Fig. 1

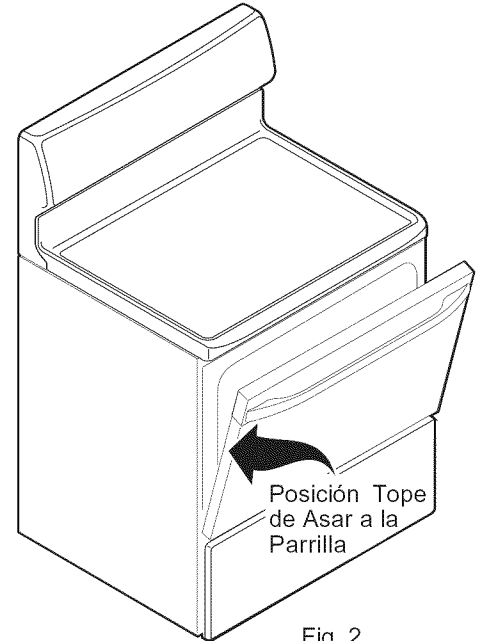


Fig. 2

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

Posición de la Parrilla desde Arriba	Alimento
7a. posición	Biftecs casi crudos y hamburguesas
6a. posición	Pescado, biftecs a medio asar y chuletas
5a. posición	Alimentos bien cocidos tal como pollo y langosta

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

⚠ ATENCION En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y APAGUE el horno. Si continúa el incendio, use un extinguidor. **NO** arroje agua o harina en las llamas; la harina puede explotar.

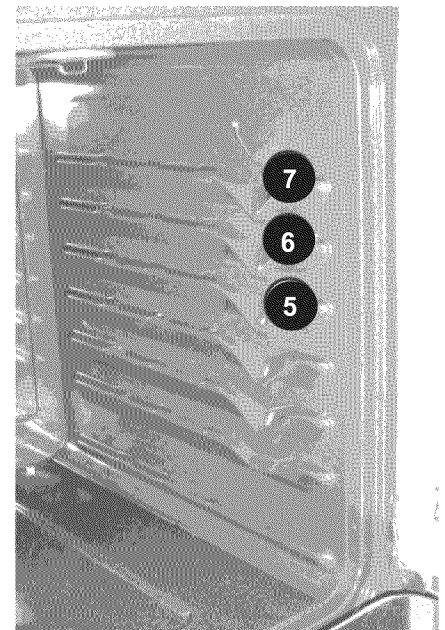


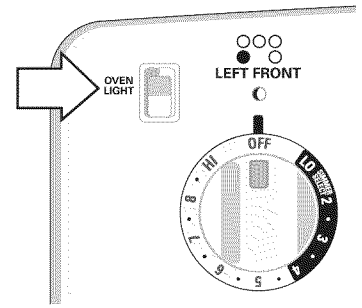
Fig. 3

Ajuste de los controles del horno (cont.)

Para usar la luz del horno

La luz interior del horno se ENCENDERÁ automáticamente cuando se abra la puerta. Oprima el Interruptor de la luz del horno que se encuentra en la parte superior izquierda del panel de control para ENCENDER y APAGAR la luz interior del horno cuando la puerta esté cerrada.

La luz del horno se encuentra en la parte trasera del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico. El protector de vidrio debe estar en su lugar cada vez que se use el horno. Para cambiar la luz interior del horno, vea “Cambio de la luz del horno” en la sección de **Cuidado y Limpieza**.



Ajuste de los controles de la gaveta calentadora

Colocación de la rejilla del cajón calentador (algunos modelos)

Nota: Utilice el cajón calentador para mantener calientes comidas tales como verduras, salsas, carnes, timbales, galletas y bocadillos, pastas y platos para servir la comida.

La rejilla se puede usar de 2 maneras:

- En la **posición alta** para permitir la colocación de comidas bajas sea abajo sea encima de la rejilla (por ejemplo bocadillos o galletas encima de la rejilla y una cacerola debajo).
 - En la **posición baja** para permitir la colocación de comidas de poco peso y platos vacíos (por ejemplo, bocadillos, pastas o platos de mesa).
- Regular la rejilla del cajón calentador según la figura.

El cajón calentador está equipado con un cierre que requiere una fuerza extra para abrir y cerrar el cajón.

Funcionamiento del cajón calentador

Su estufa está equipada con un cajón calentador. La finalidad del cajón calentador es mantener las comidas calientes a la temperatura justa para ser servidas. Poner siempre comida caliente, no está recomendado calentar comida en el cajón calentador.

Toda la comida colocada en el cajón calentador tiene que estar cubierta con una tapadora o un papel de aluminio para mantener la calidad. **No utilizar trapos para cubrir la comida. El plástico podría fundirse en el cajón calentador y luego sería muy difícil limpiarlo.**

Utilizar sólo platos, utensilios y recipientes recomendados para horno y el cajón calentador.

⚠ ADVERTENCIA Utilizar siempre agarradores o guantes de horno cuando se saca la comida del cajón calentador ya que los platos o recipientes podrían quemar.

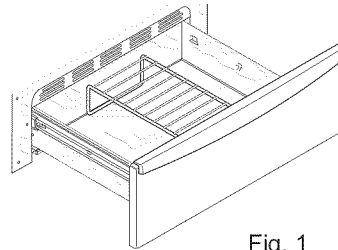


Fig. 1

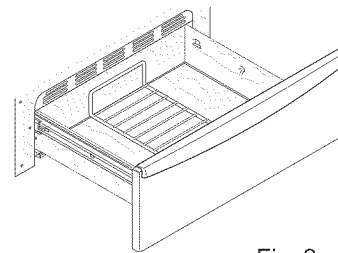


Fig. 2

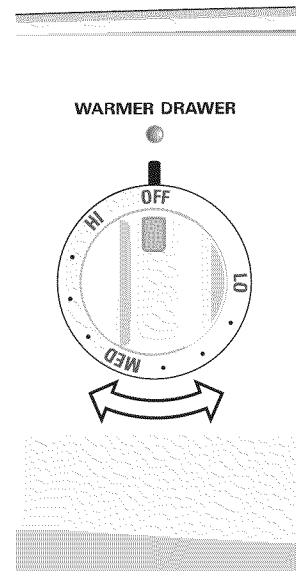


Fig. 3

Ajuste de los controles de la gaveta calentadora (cont.)

Tabla de regulaciones recomendadas del cajón calentador	
Comida	Regulación
Asados (temera, cerdo, cordero)	MED
Chuletas de cerdo	HI
Bacon	HI
Hamburguesas	HI
Aves	HI
Salsas	MED
Timbales	MED
Huevos	MED
Comidas fritas	HI
Verduras	MED
Pizza	HI
Galletas	MED
Bocadillos, suaves	LO
Bocadillos, duros	MED
Pastas	MED
Platos vacíos	LO

Regulación del mando del termostato del cajón calentador (algunos modelos)

El mando termostato se utiliza para seleccionar la temperatura del cajón calentador. Se halla en el panel de mandos (ver Fig. 3 en la página anterior). Para regular el termostato, apretar y girar el botón a la regulación deseada. Las temperaturas son aproximadas, y están indicadas con HI, MED y LO.

1. Girar el botón para seleccionar la temperatura deseada.
2. Para mejores resultados, precalentar el cajón antes de poner la comida. El cajón frío se calienta en unos 15 minutos.
3. Girar el termostato sobre **OFF** después del uso.

Selección de la temperatura

Hacer referencia a la tabla de al lado para las regulaciones recomendadas. Si alguna comida particular no está en la lista, iniciar con la regulación media. Si se desea la comida más crujiente, quitar la tapadora o el papel de aluminio.

La mayoría de las comidas se pueden mantener a la temperatura de servir regulando sobre MED.

Cuando se mantiene caliente una combinación de comidas (por ejemplo, una carne con 2 verduras o bocadillos), utilizar la regulación alta.

No abrir el cajón calentador cuando está en uso al fin de evitar pérdidas de calor.

Piloto del cajón calentador (algunos modelos)

El piloto se halla encima del mando del termostato del cajón calentador. Se enciende cuando el cajón está encendido y se queda así hasta que no se apaga el cajón. El cajón calentador no funciona durante el ciclo de autolimpieza. El piloto tampoco se enciende.

Como sacar y volver a colocar la gaveta calentadora 'Warm & Ready^{MR}' (algunos modelos)

Como sacar la gaveta calentadora:

1. **¡ATENCIÓN!** Apague la estufa antes de sacar la gaveta calentadora.
2. Abra completamente la gaveta.
3. En la corredera de la derecha usted encontrará un retenedor sujeto con un tornillo de cabeza hexagonal (ver Figura 1). Usando una llave de casquillo de 1/4" saque el retenedor.
4. Ubique la palanca de la corredera a cada lado de la gaveta, tire de la palanca de la corredera del lado izquierdo y empuje hacia abajo en la palanca de la corredera del lado derecho.
5. Tire de la gaveta para sacarla de la estufa.

Reinstalación de la gaveta calentadora:

1. Vuelva a colocar el retenedor en la corredera derecha de la gaveta.
2. **Tire de las correderas con rodamiento hacia la parte delantera** de la corredera del chasis (ver Figura 2).
3. Alinee la corredera en cada lado de la gaveta con las ranuras de la corredera en la estufa.
4. Empuje la gaveta hacia la estufa hasta que las palancas hagan un chasquido (aproximadamente 2"). Abra de nuevo la gaveta para colocar en su posición las correderas de los cojinetes. **Si no escucha el chasquido que hacen las palancas o pareciera que las correderas con rodamiento no estuvieran asentadas, saque la gaveta y repita desde el paso 2 al 4.** Esto reducirá el posible daño que se pueda causar a las correderas con rodamiento.

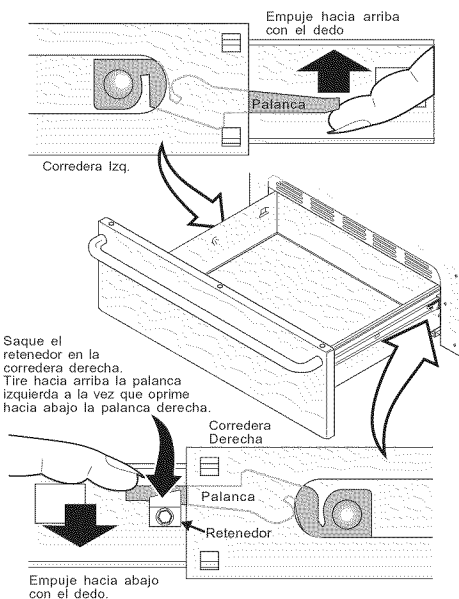


Figura 1

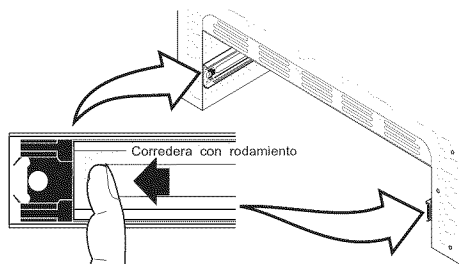


Figura 2

NOTA: La gaveta calentadora **NO** funcionará cuando el horno esté en el modo 'Self-Clean' y 'Oven Lockout'.



¡ADVERTENCIA! Se puede provocar un choque eléctrico y ocasionar lesiones graves o fatales. Desconecte el suministro eléctrico del electrodoméstico antes de limpiar y efectuar el mantenimiento de la gaveta calentadora.

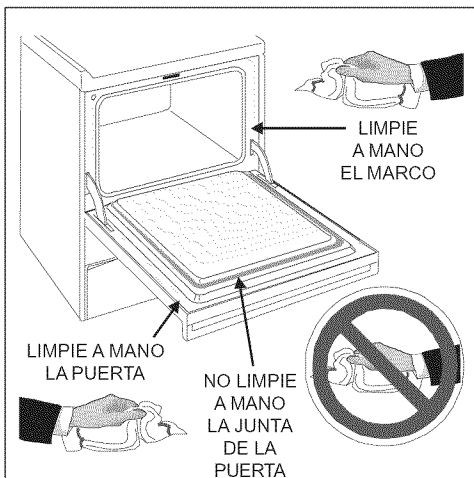
Autolimpieza

⚠ ATENCION Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior de la estufa puede calentarse mucho. **NO** deje a los niños sin vigilancia cerca del electrodoméstico.

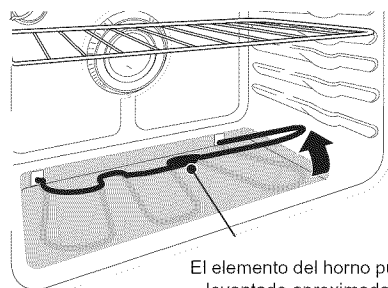
⚠ ATENCION Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Cambie los pájaros a una habitación bien ventilada.

⚠ ATENCION NO coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en la parte inferior ni en cualquier otra parte de la estufa pues podría afectar la distribución del calor, dar malos resultados en el horneado y causar daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se puede derretir en la superficie interior del horno).

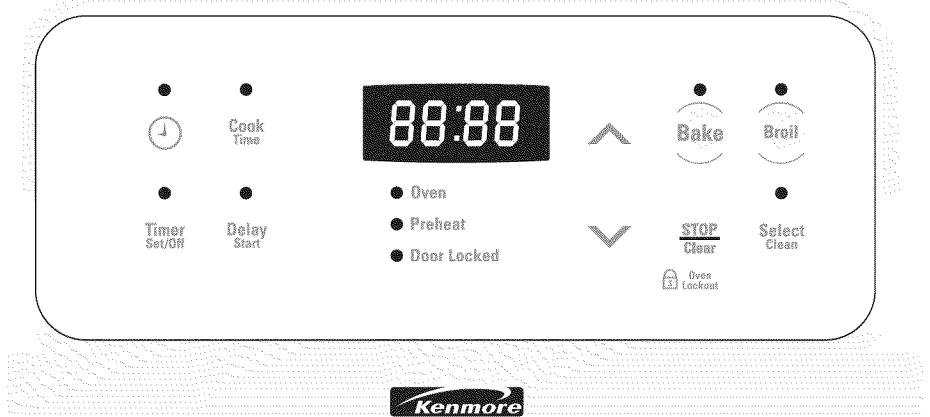
⚠ ATENCION NO fuerce la puerta del horno. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta después de que se haya completado el ciclo de autolimpieza, ya que el horno aún puede estar MUY CALIENTE.



Nota: Ver información adicional sobre la limpieza de la puerta del horno en la sección **Cuidado y limpieza**.



El elemento del horno puede ser levantado aproximadamente 4 o 5 pulgadas para limpiar la parte inferior del horno



Horno autolimpiante

Un horno autolimpiante se limpia por sí mismo a altas temperaturas (muy superiores a las temperaturas de cocción), lo que elimina completamente la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo.

Respete las siguientes precauciones de limpieza:

- **NO** use agentes de limpieza para horno o revestimientos protectores en las piezas del horno autolimpiante o alrededor de ellas.
- **NO** limpie la junta de la puerta del horno. El material tejido de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o sacar la junta.
- **NO** use ningún agente de limpieza en la junta de la puerta del horno, ya que se puede dañar.
- **Retire la asadera y el inserto, todos los utensilios y el papel de aluminio que pueda haber. Estos objetos no pueden resistir las altas temperaturas de la limpieza.**
- Saque las parrillas del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza vea quitar y colocar parrillas de horno En la sección **Antes de Ajustar los Controles del Horno**. Si deja las parrillas dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza estas pueden cambiar a un color azuloso y se opacará el acabado. Luego de terminado el ciclo de autolimpieza y de que se haya enfriado el horno, frote los lados de las parrillas con papel de cera o con un paño impregnado de aceite de cocina (esto permitirá que las parrillas se deslicen con mayor facilidad).
- **Limpie todos los derrames** de la cavidad del horno **antes** de comenzar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. **NO** deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
- Limpie toda la suciedad del marco del horno, del revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y del área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada. Limpie con jabón y agua.

NOTA: Antes de comenzar el ciclo de Autolimpieza, se debe limpiar cualquier derrame que haya en la parte inferior del horno.

Algunos modelos tienen un elemento de hornear expuesto en la parte inferior del horno. En estos modelos, el elemento ha sido diseñado para ser levantado desde la parte delantera con su mano. Esto permitirá un acceso más fácil a la parte inferior del horno para limpiarlo. Tenga cuidado de no levantar el elemento del horno más de 4 o 5 pulgadas desde su posición de reposo.

⚠ ATENCION Los elementos de hornear y de asar pueden parecer fríos después de haberse APAGADO. **Los elementos pueden estar calientes todavía** y puede sufrir quemaduras si toca estos elementos antes de haber tenido el tiempo suficiente para enfriarse.








Autolimpieza (cont.)

Para iniciar el ciclo de autolimpieza o un ciclo de autolimpieza diferido:


Para obtener resultados satisfactorios, haga uso de un ciclo de autolimpieza de dos horas de duración para **manchas ligeras**, un ciclo de 3 horas para **manchas promedio**, o un ciclo de 4 horas para **manchas difíciles**. **NOTA:** El área de la cocina debe estar bien ventilada empleando una ventana abierta, ventilador o campana de escape durante el primer ciclo de autolimpieza. Esto ayudará a eliminar los malos olores relacionados con el primer ciclo de autolimpieza:

Para configurar los controles para un ciclo de autolimpieza o de autolimpieza diferida:

(Nota: Si usted no desea iniciar un ciclo de autolimpieza diferido, omita los pasos 2 y 3.)

1. Asegúrese que el reloj muestre la hora correcta del día.
2. Presione . ":" parpadeará en la hora del día.
3. Presione y mantenga presionado  hasta llegar a la hora a la que desea iniciar el ciclo de autolimpieza diferido.
Libere el botón cuando se despliegue la hora deseada.
4. Presione . "— — —" aparecerá en la pantalla.
5. Presione  o  una vez. "3:00" aparecerá en la pantalla para indicar un ciclo de 3 horas. Presione  hasta que aparezca "2:00" en la pantalla para un ciclo de 2 horas o  hasta que aparezca "4:00" para un ciclo de 4 horas.
Tan pronto como los controles son configurados, el seguro accionado del motor empezará a cerrarse automáticamente y la luz del indicador de "BLOQUEO" resplandecerá. **NO** abra la puerta mientras la luz está relampagueando (demora alrededor de 15 segundos para que puerta del horno se bloquee).
6. "CLn" aparecerá en la pantalla durante el ciclo de autolimpieza y la luz de "BLOQUEO" resplandecerá hasta que el ciclo de limpieza haya sido terminado o cancelado, y la temperatura del horno se haya enfriado.


Cuando el ciclo de autolimpieza ha terminado:

1. Aparecerá en la ventana de la pantalla la hora del día o "End" y la luz de "Limpio" y "BLOQUEO" seguirán centelleando.
2. Una vez que el horno se ha enfriado durante casi 1 HORA y la luz de "RELOJ" se ha ido, la puerta del horno puede ser abierta.
3. Si "End" se encuentra en pantalla y la luz indicadora "Select Clean" permanece encendida, presione . La hora del día aparecerá en la pantalla.

NOTA: Cuando el horno esté frío, limpie cualquier residuo o ceniza en polvo con una tela húmeda o papel toalla.

Parada o interrupción de un ciclo de autolimpieza seleccionado

Si fuera necesario detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza:

1. Presione .
2. Una vez que el horno se haya enfriado durante casi 1 HORA y la luz de "BLOQUEO" se haya ido, la puerta del horno puede ser abierta.
3. Vuelva a iniciar el ciclo de autolimpieza una vez que todas las condiciones hayan sido corregidas.

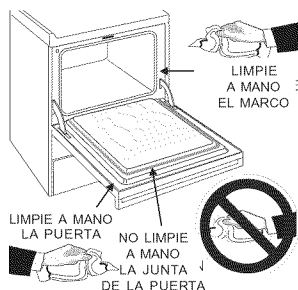
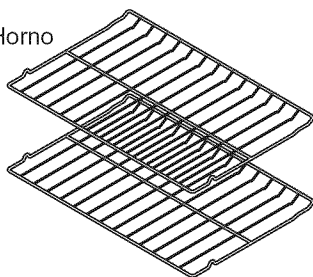
⚠ ADVERTENCIA Para evitar posibles quemaduras, tenga cuidado al abrir la puerta del horno luego del ciclo de autolimpieza. Párese al costado del horno al abrir la puerta para dejar que el aire o humo caliente salga al exterior.

⚠ ADVERTENCIA **NO** fuerce la puerta del horno al abrir. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga precaución y evite posibles quemaduras al abrir la puerta después que el ciclo de autolimpieza ha terminado. El horno aún puede encontrarse **MUY CALIENTE**.

Cuidado y limpieza

(Tabla de Limpieza)

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

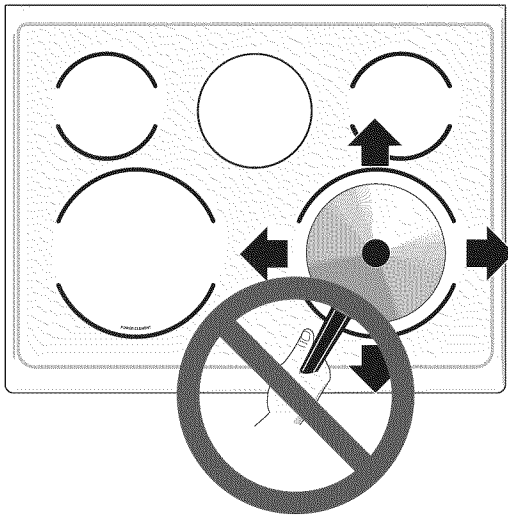


Cuidado y Limpieza

Limpieza y mantenimiento de la cubierta

Es esencial limpiar regularmente y en forma correcta la cubierta de vidrio cerámico.

Antes de usar su cooktop para la primera vez, aplique la nata recomendada de la limpieza de CookTop® 'Cleaning Creme' (P/N 22-40079) a la superficie de cerámica. Pula con un paño **no abrasivo** o una esponja de limpieza antirayaduras. La crema especial de la limpieza del cooktop deja un final protector en el cristal a la ayuda previene rasguños y abrasiones.



Si se deslizan sobre la cubierta utensilios con fondo de aluminio o de cobre se pueden causar marcas de metal en la superficie de la cubierta. Estas marcas deben ser quitadas **inmediatamente** después de que la cubierta se haya enfriado usando la crema de limpieza para cubiertas. Las marcas de metal pueden ser permanentes si no se sacan antes del próximo uso de la estufa.

Los utensilios de cocina (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos pueden marcar o rayar la superficie de la cubierta. **No deslice nada que sea de metal o de vidrio** a través de la cubierta. **No** use la cubierta como una tabla de cortar o como superficie de trabajo en la cocina. **No** cocine alimentos directamente sobre la cubierta sin usar un utensilio. **No** deje caer objetos duros o pesados sobre la cubierta de vidrio, pues pueden quebrarla.

Recomendaciones de limpieza para cubiertas de vidrio cerámico:

¡ATENCIÓN! Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición '**OFF**' y que la cubierta esté **FRIA**.

¡ADVERTENCIA! **NO** use limpiadores para la cubierta cuando esté caliente. Los vapores pueden ser perjudiciales para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

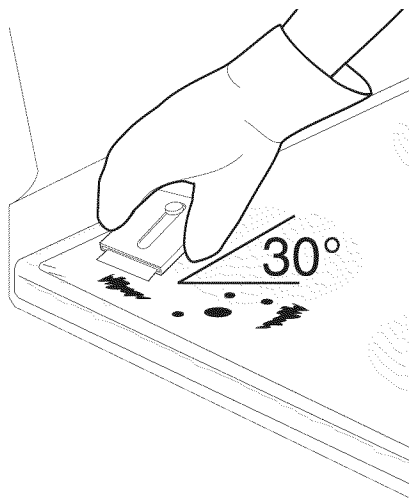
Para suciedad leve y moderada

Aplique algunas gotas de la crema de la limpieza de CookTop® 'Cleaning Creme' directamente al cooktop.

Use una toalla de papel o una esponja de limpieza antirayaduras de plástico **no abrasiva** para limpiar la superficie completa de la cubierta. Se cerciora de el cooktop se limpia a fondo, no saliendo de ningún residuo.

Para suciedad dura y quemada

Use Aplique algunas gotas de CookTop® 'Cleaning Creme' directamente al área manchada. Frote el área manchada usando una esponja de limpieza antirayaduras de plástico no abrasiva y aplique presión cuando sea necesario. No utilice la esponja que usted utiliza limpiar el cooktop para cualquier otro propósito.



Si permanece suciedad, raspe cuidadosamente la suciedad con un raspador con hoja de afeitar, sosteniendo el raspador en un ángulo de 30 grados en relación con la cubierta. Retire la suciedad suelta con crema de limpieza y frote la superficie hasta que quede limpia.

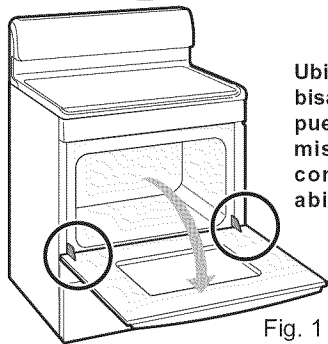
NOTA IMPORTANTE: Si utiliza una esponja de limpieza abrasiva, la cubierta de vidrio cerámico puede sufrir daños. Sólo use productos de limpieza que hayan sido diseñados específicamente para cubiertas de vidrio cerámico.

Plástico o alimentos con un alto contenido de azúcar

Estos tipos de suciedad necesitan ser quitados inmediatamente después de que se derraman o derriten sobre la superficie de vidrio cerámico. Puede ocurrir daño permanente (tal como picadura de la superficie de la cubierta) si no se quitan **inmediatamente**. Después de apagar los elementos superiores, use un raspador con hoja de afeitar o una espátula de metal con un guante y raspe la suciedad de la superficie caliente (como se muestra en la ilustración). Espere que la cubierta se enfríe y use el mismo método que para la suciedad dura y quemada.

Cuidado y limpieza

Recomendaciones de limpieza para cubiertas de vidrio cerámico (continuación)



Ubicación de las bisagras de la puerta cuando la misma está completamente abierta

Fig. 1

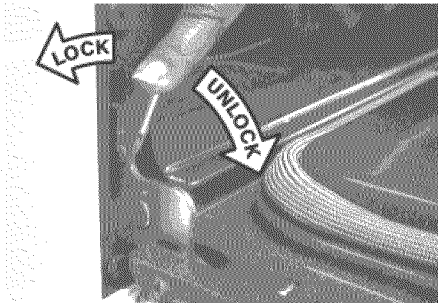


Fig. 2

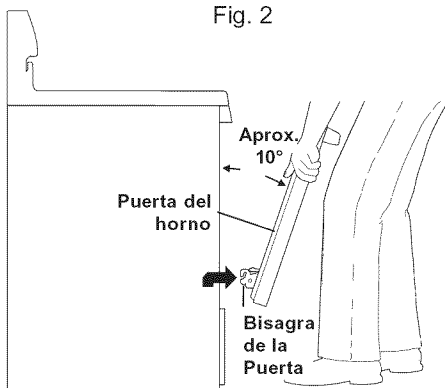


Fig. 3

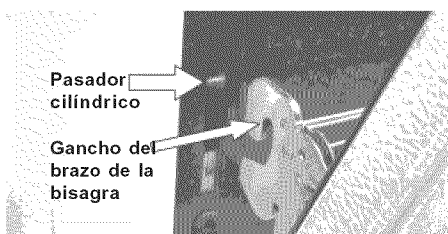


Fig. 4

No use los siguientes productos en la cubierta de vidrio cerámico

- No use limpiadores abrasivos y esponjas de restregar, tales como esponjas de metal y algunas esponjas de nilón. Ellas pueden rayar la cubierta, haciendo más difícil su limpieza.
- No use limpiadores abrasivos, tales como blanqueador de cloro, amoníaco o limpiadores de hornos, pues pueden rayar o descolorar la cubierta.
- No use esponjas, paños o toallas de papel sucias, pues pueden dejar suciedad o pelusas en la cubierta que pueden quemarse y causar descoloración.

Preste especial atención cuando use artículos de aluminio sobre la cubierta:

- **Papel de aluminio** - El uso de papel de aluminio sobre una cubierta caliente puede dañar la superficie de vidrio cerámico. No use utensilios de aluminio delgado y no permita que el papel de aluminio toque la cubierta bajo NINGUNA circunstancia.
- **Utensilios de aluminio** - El punto de fundición del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Tenga mucho cuidado cuando use utensilios de aluminio en la cubierta. Si permite que el agua se evapore, no sólo se destruirá el utensilio, sino que también puede fundir, quebrar o marcar la superficie de vidrio cerámico y dañar permanentemente la cubierta.

Como sacar y volver a colocar la puerta extraíble del horno

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

Para remover la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno (paralela con el piso – Ver fig. 1).
2. Tire completamente de los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia abajo desde el marco del horno hacia la puerta (Ver fig. 2). Es posible que necesite una herramienta tal como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Agarre la puerta del horno firmemente a ambos lados (no use la manija de la puerta del horno - Ver fig. 3).
4. Cierre la puerta hasta la posición de asar a la parrilla (la puerta del horno se detendrá en esta posición poco antes de cerrarse completamente.)
5. Con la puerta en la posición de asar a la parrilla, levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores cilíndricos que se encuentran a cada lado del marco del horno (Ver fig. 4).

Para reinstalar la puerta del horno:

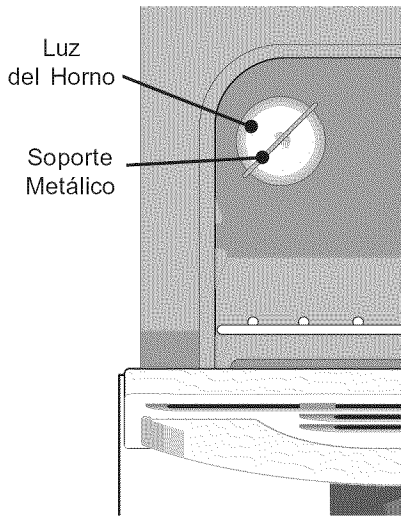
1. Agarre la puerta del horno firmemente a ambos lados (no use la manija de la puerta del horno - Ver fig. 3).
2. Sostenga la puerta en el mismo ángulo que utilizó para sacarla y coloque el gancho del brazo de cada bisagra sobre los pasadores cilíndricos que se encuentran a cada lado del marco del horno (Ver fig. 4). El gancho del brazo de cada bisagra debe estar completamente apoyado sobre las pasadores cilíndricos.
3. Abra completamente la puerta del horno (paralela con el piso – Ver fig. 1).
4. Empuje los seguros de las bisagras hacia arriba y hacia adentro del marco del horno en ambos lados de la puerta (Ver fig. 2) hasta su posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del horno.

Instrucciones especiales del cuidado de la puerta - La mayoría de las puertas tienen vidrio que puede romperse. Siga las siguientes recomendaciones:

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

Cuidado y limpieza

Cambio de la luz del horno



Cambio de la luz del horno

La luz del horno se ENCIENDE automáticamente cuando se abre la puerta. La luz del horno también se puede usar manualmente oprimiendo el interruptor de la luz del horno que se encuentra en la parte superior izquierda del panel de control.

El foco de la luz del horno se encuentra en la parte trasera del horno y está cubierto con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico. El protector de vidrio debe estar en su lugar cada vez que se use el horno.

Cambio del foco de la luz del horno:

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe la estufa.
2. Oprima el soporte metálico en uno de los costados para liberar el protector de vidrio.
3. Reemplace el foco por un foco nuevo para electrodomésticos de 40 watts.
4. Vuelva a colocar el protector de vidrio y cierre el soporte metálico.
5. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar la estufa).
6. Se deberá volver a programar el reloj. Para volver a programarlo, vea la sección **Programación del Reloj y del Contador de Minutos** en esta guía de uso y cuidado.

⚠ ATENCION Asegúrese de que la estufa esté desenchufada y que todas las piezas estén FRIAS antes de reemplazar las luces de la cubierta o del horno. Utilice un guante con cuero como protección en caso de que hayan vidrios rotos.

Cuidado y limpieza del acero inoxidable (algunos modelos)

Algunos modelos están equipados con piezas exteriores de acero inoxidable. Se **requiere** cuidado y limpieza especial para mantener la apariencia de las piezas de acero inoxidable. Consulte la tabla sobre **Cuidado y Limpieza** para obtener instrucciones de limpieza detalladas.

Ajuste de la temperatura del horno

El control del horno ha sido fijado de manera precisa en fábrica. Sin embargo, esta configuración puede diferir de su horno anterior, de manera que sus horas de receta pueden no darle los resultados que espera. Si cree que el horno está cocinando demasiado caliente o demasiado frío para sus horas de recetas, puede ajustar el control de manera que el horno cocine más caliente o más frío que la temperatura visualizada.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Press **Bake**.
2. Fije la temperatura en 550°F (287°C) manteniendo presionado la tecla **^**.
3. Durante dos segundos, mantenga presionado **Bake** hasta que aparezca la pantalla con dos dígitos. Suelte **Bake**. La pantalla ahora indica la cantidad de grados desviados entre la configuración de temperatura original de fábrica y la configuración de temperatura actual. Si el control del horno posee la calibración de fábrica original, la pantalla leerá "0."
4. Ahora la temperatura puede ser ajustada en más o menos de 35°F (17°C), en pasos de 5°F presionando y sosteniendo **^** o **∨**. Ajuste hasta que aparezca en pantalla la cantidad deseado de desviación. Al disminuir la temperatura del horno, aparecerá un signo de menos (-) delante del número para indicar que el horno estará más frío según la cantidad de grados mostrada.
5. Cuando ha realizado el ajuste deseado, presione **STOP Clear** para regresar a la pantalla de la hora del día.

Nota: Los ajustes de la temperatura del horno no afectan la temperatura del ciclo de autolimpieza.

Antes de solicitar servicio

Soluciones de problemas comunes

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

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA/SOLUCION
Estufa desnivelada.	<p>Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que la parrilla quede nivelada.</p> <p>Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda sostener la estufa en forma adecuada.</p> <p>Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso.</p> <p>Armarios de la cocina mal alineados que pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y la estufa.</p>
Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	<p>Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico.</p> <p>La alfombra interfiere con el funcionamiento de la estufa. Proporcione espacio suficiente para que la estufa pueda ser levantada sobre la alfombra.</p>
El control del horno emite señales sonoras y el indicador visual muestra cualquier código 'F' (por ejemplo, 'F11')	<p>El control electrónico ha detectado una falla. Oprima 'STOP/CLEAR' para despejar el indicador visual y detener las señales sonoras. Vuelva a programar el horno. Si la falla se repite, anote el número de la falla, oprima 'STOP/CLEAR' y póngase en contacto Sears Servicio 1-800-4-MY-HOME®. (Ver contraportada).</p>
El elemento superior está demasiado caliente o no lo suficientemente caliente.	<p>Ajuste incorrecto del control. Asegúrese de que el control corresponda al elemento superior que va a ser usado.</p>
Elemento superior no calienta.	<p>Se emplean utensilios demasiado livianos o deformados. Use solamente utensilios de cocina que sean de fondo plano, uniformemente equilibrados de peso mediano o pesados. Los utensilios planos se calientan mejor que los deformados. El material de los utensilios y el peso del material afectan el calentamiento. Los utensilios pesados y de peso mediano se calientan uniformemente. Debido a que los utensilios livianos no se calientan uniformemente, los alimentos pueden quemarse fácilmente.</p> <p>No llega electricidad a la estufa. Verifique los pasos bajo "La estufa no funciona por completo" en esta lista "Antes de solicitar servicio".</p> <p>Ajuste de control incorrecto. Asegúrese de que el control correcto esté ajustado para el elemento superior que va a ser usado.</p>
La estufa no funciona por completo.	<p>Asegúrese de que el cordón eléctrico/enchufe esté correctamente conectado.</p> <p>El cableado de servicio no está completo. Póngase en contacto Sears Servicio 1-800-4-MY-HOME®. (Ver contraportada).</p> <p>Interrupción de la energía eléctrica. Para estar seguro, revise las luces del hogar. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local.</p>
La luz del horno (algunos modelos) no funciona.	<p>Reemplace o apriete el foco. Ver la sección Cambio de la luz del horno (algunos modelos) en este Manual del Usuario para obtener las instrucciones.</p>
Horneado deficiente.	<p>Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Asegúrese de que está usando la parrilla en la posición correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, vea la sección Ajuste de la temperatura del horno en este Manual del Usuario.</p>
El horno desprende mucho humo cuando se asa a la parrilla.	<p>El (los) control(es) no está(n) ajustado(s) en forma correcta. Siga las instrucciones bajo Ajuste de los controles del horno.</p> <p>Asegúrese de que la puerta esté abierta en la posición tope de asar a la parrilla.</p> <p>La carne está muy cerca del elemento. Vuelva a acomodar la parrilla de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el elemento. Caliente con anticipación el elemento de asar para dorar bien.</p>

Continúa...

Antes de solicitar servicio

Soluciones de problemas comunes

El horno desprende mucho humo cuando se asa a la parrilla (cont.).	<p>La carne no queda bien preparada. Saque el exceso de grasa de la carne. Haga un corte en ángulo recto en los bordes con grasa para evitar el pandeamiento de la carne, pero no corte hasta la parte magra.</p> <p>El inserto de la asadera está colocado al revés y la grasa no está goteando. Siempre coloque el inserto de la asadera con las nervaduras dirigidas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa gotee hacia la asadera.</p> <p>Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar mucho humo.</p>
No funciona el ciclo de autolimpieza.	<p>El (los) control(es) no está(n) ajustado(s) en forma correcta. Siga las instrucciones bajo Autolimpieza.</p> <p>Se interrumpió el ciclo de autolimpieza. Siga los pasos de la sección "Parada o Interrupción del Ciclo de Autolimpieza" en Autolimpieza.</p>
No sale toda la suciedad del horno después del ciclo de limpieza.	<p>No se limpió la parte inferior delantera, marco del horno, la parte superior del horno o las áreas de la puerta fuera de la junta del horno. Estas áreas no entran en el ciclo de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para que se quemen los residuos. Limpie estas áreas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. El residuo quemado se puede limpiar con un cepillo de nylon duro y agua o con un restregador de nylon. Trate de no dañar la junta del horno.</p>
Llamas dentro del horno o humo desde el respiradero.	<p>Muchos derrames en el horno. Programe el ciclo de autolimpieza para un período de limpieza más largo.</p> <p>Muchos derrames en el horno. Esto es normal, especialmente los derrames de tartas o grandes cantidades de grasa en la parte inferior del horno. Limpie los derrames antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. Si hay llamas o un exceso de humo, detenga el ciclo de autolimpieza y siga las etapas de la sección "Parada o Interrupción del Ciclo de Autolimpieza" en la sección Autolimpieza.</p>
Los platillos protectores están picados u oxidados (modelos con elementos tubulares)	<p>Los alimentos con ácidos tales como tomates, si se dejan en los platillos protectores o sobre los platillos protectores pueden causar corrosión. Saque y lave los platillos protectores tan pronto como sea posible y después de que haya habido un derrame.</p> <p>Ambiente normal. Las casas a lo largo de la costa del mar están expuestas a aire salino. Proteja los platillos protectores tanto como sea posible de quedar expuestos en forma directa al aire salino.</p>
Los platillos protectores cambian de color o se deforman (modelos con elementos tubulares)	<p>La superficie inferior de los utensilios de cocina se extienden más allá de los elementos superiores y toca la superficie de la cubierta. Esto puede causar temperatura suficientemente alta como para descolorar los platillos protectores. NO use utensilios de cocina de este tipo. Los tamaños de utensilios deben coincidir con el tamaño del elemento. Puede adquirir platillos protectores nuevos de su distribuidor.</p>
Rayaduras o abrasiones en la superficie de la cubierta (modelos con cubiertas de vidrio cerámico)	<p>Las partículas ásperas tales como la sal o arena entre la cubierta y los utensilios pueden causar rayaduras. Asegúrese de que la superficie de la cubierta y la parte inferior de los utensilios estén limpios antes de usarlos. Las rayaduras pequeñas no afectan la cocción y serán menos visibles con el tiempo.</p> <p>Se han usado materiales de limpieza no recomendados para cubiertas de vidrio cerámico. Vea "Limpieza y Mantenimiento de la Cubierta" en la sección Cuidado y limpieza.</p> <p>Se han usado utensilios con la parte inferior áspera. Use utensilios de cocina de fondos planos y suaves.</p>
Marcas Metálicas (modelos con cubiertas de vidrio cerámico)	<p>Se han deslizado o restregado utensilios de metal sobre la superficie de la cubierta. No deslice utensilios de metal en la superficie de la cubierta. Use una crema de limpieza para cubiertas de vidrio cerámico para quitar las manchas. Vea "Limpieza y Mantenimiento de la Cubierta" en la sección Cuidado y limpieza.</p>
Manchas o rayas marrones (modelos con cubiertas de vidrio cerámico)	<p>Derrames hirvientes se han cocinado en la superficie. Use un raspador provisto de una hoja de afeitar para sacar la suciedad. Vea "Limpieza y Mantenimiento de la Cubierta" en la sección Cuidado y limpieza.</p>
Áreas de decoloración con brillo metálico (modelos con cubiertas de vidrio cerámico)	<p>Depósitos minerales del agua y de los alimentos. Saque usando una crema de limpieza para cubiertas de vidrio cerámico. Use utensilios con la parte inferior limpia y seca.</p>

Notas

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

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

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

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

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

For expert home solutions advice: www.managemyhome.com

Our Home

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

Sears Parts & Repair Service Center

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

Call anytime, day or night

www.sears.com www.sears.ca

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

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

The Sears logo is displayed in a large, bold, black serif font. A thin, curved line is positioned below the letters 'e' and 'a'.

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

® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica / ™ Marca de Servicio de Sears Brands, LLC

MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears Brands, LLC

© Sears Brands, LLC