

SEARS Owner's Manual



ELECTRIC SLIDE-IN AND DROP-IN RANGES

Model Numbers:

Drop-in Ranges

629.45765

629.45766

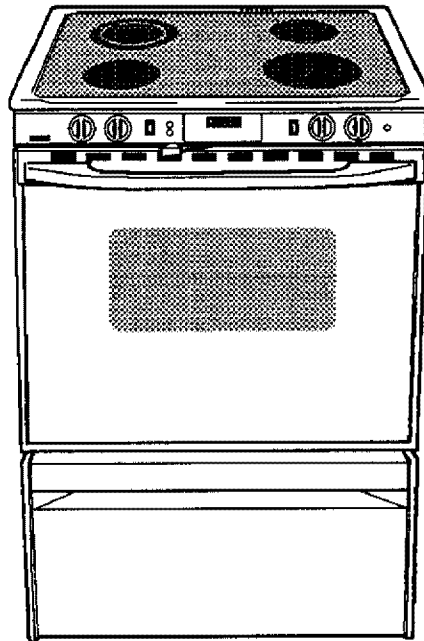
629.45769

Slide-in Ranges

629.46775

629.46776

629.46779



Caution:

Before using this appliance, read this manual and follow all safety and operating instructions. Keep this manual for future reference.

Installer:

Please leave this manual with this appliance.

Contents:

- Safety Instructions
- Installation
- Operation
- Maintenance
- Troubleshooting

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 USA

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

TABLE OF CONTENTS

| | |
|--|-------|
| IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS | 1-4 |
| INSTALLATION INSTRUCTIONS | 5-11 |
| CLOCK AND OVEN CONTROL | 12 |
| SMOOTHTOP COOKTOP | 13-14 |
| COOKTOP USE | 15 |
| Control knobs | 15 |
| Cooking tips | 15 |
| Canning | 15 |
| Heat setting guide | 15 |
| OVEN USE | 16-21 |
| Oven light | 16 |
| Oven vent | 16 |
| Oven characteristics | 16 |
| Fan | 16 |
| Preheating | 16 |
| How to set oven | 16 |
| Oven racks | 17 |
| General baking tips | 18 |
| Common baking problems chart | 19 |
| Automatic oven cooking feature | 20 |
| Broiling and chart | 21 |
| MAINTENANCE | 22 |
| Oven door | 22 |
| Storage drawer | 22 |
| Leveling legs | 22 |
| CARE AND CLEANING CHART | 23-24 |
| SELF-CLEAN OVEN | 25-26 |
| SERVICE INFORMATION | 27-28 |
| How to obtain service | 27 |
| Explanation of fault codes | 27 |
| Adjusting oven temperature | 27 |
| Troubleshooting chart | 28 |
| WARRANTY | 30 |

IMPORTANT INSTRUCTIONS

Instructions on the following pages are based on safety considerations and must be strictly followed to eliminate the potential risks of fire, electric shock, or personal injury.

WARNING: To reduce the risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.

If the range is moved from the wall for cleaning, be sure the anti-tip device is engaged when the range is replaced. Remove storage drawer, if equipped, and look underneath range to verify that one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged.

| | |
|--|---|
| | <h2 style="margin: 0;">WARNING</h2> |
| | <ul style="list-style-type: none"> • ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS. • INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE. • FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS. |

IN CASE OF FIRE

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

Use dry chemical or foam-type extinguisher or baking soda to smother fire or flame. Never use water on a grease fire.

- If fire is in the oven or broiler pan, smother by closing oven door.
- If fire is in a pan on the surface element, cover pan. Never attempt to pick up or move a flaming pan.

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

Locate and mark circuit breaker or fuse. Never replace a blown fuse or reset a circuit breaker until you know what caused the problem. Always replace a blown fuse with one of the correct amperage, do not use a substitute.

To ensure proper operation and avoid possible injury or damage to unit do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this book. All other servicing should be referred to a qualified installer or servicer. Always disconnect power to unit **before** any servicing by tripping circuit breaker to the OFF position or removing the fuse.

TO PREVENT FIRE OR SMOKE DAMAGE

Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.

Do not store or use gasoline or other flammable materials, vapors and liquids in the oven, near surface units or in the vicinity of this or any other appliance. The fumes can create a fire hazard or explosion.

If appliance is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over surface elements.

Do not leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and may increase pressure in closed containers which may cause them to burst.

Many aerosol-type spray cans are **EXPLOSIVE** when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near an appliance.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot. Do not leave plastic items on the cooktop as they may melt or soften if left too close to the vent or surface element.

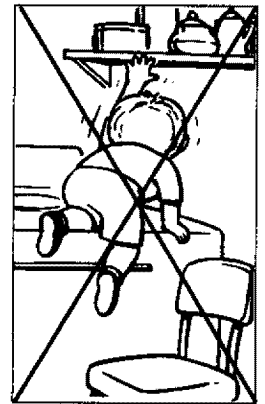
To eliminate the hazard of reaching over hot surface elements, cabinet storage should not be provided directly above a unit. If such storage is provided, it should be limited to items which are used infrequently and which are safely stored in an area subjected to heat from an appliance. Temperatures may be unsafe for some items, such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

CHILD SAFETY

Do not leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

Children must be taught that the appliance and utensils in or on it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.

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

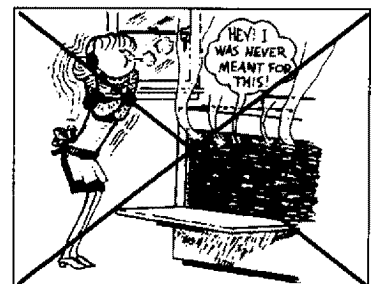


ABOUT YOUR APPLIANCE

To prevent injury or damage to the appliance, do not use appliance as a space heater to heat or warm a room. Also, do not use the cooktop or oven as a storage area for food or cooking utensils.

The oven vent is located at the rear of the cooktop. Keep oven vent duct unobstructed.

Blockage of the vent prevents proper oven air circulation and will affect oven performance. Avoid touching vent area while oven is on and for several minutes after oven is turned off. Some parts of the vent and surrounding areas may become hot enough to cause burns.



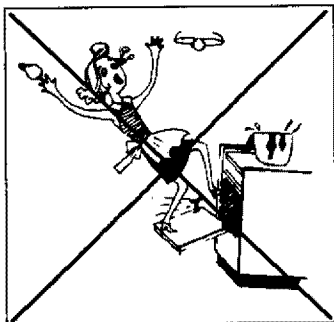
Do not touch surface or oven elements, areas near elements or interior surface of oven. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface elements and interior surfaces of an oven may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements, areas near elements, or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool.

Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are the cooktop, surfaces facing the cooktop, oven vent opening and surfaces near the vent opening, oven door, and oven window.

Do not allow aluminum foil, meat probes or any other metal object, other than a utensil on a surface element, to contact heating elements.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. If bulb breaks, disconnect power to the appliance to avoid electrical shock then remove bulb.

CAUTION: Do not use an appliance as a step stool to cabinets above. Misuse of appliance doors or drawers, such as stepping, leaning or sitting on the door or drawer, may result in possible tipping of the appliance, breakage of door, and serious injuries.



COOKING SAFETY

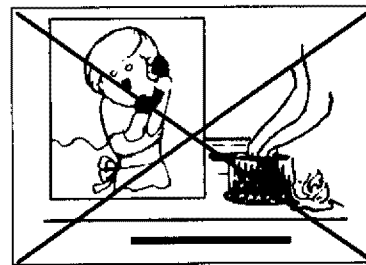
Always turn off surface element or the oven when cooking is completed.

It is normal for some parts of the cooktop, especially areas surrounding the surface elements, to become warm or hot during surface cooking operations. Therefore, do not touch the cooktop until it has had sufficient time to cool. If necessary, use dry pot holders to protect hands.

Do not cook on a broken ceramic glass cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Always place a pan on a surface element before turning it on. Be sure you know which knob controls which surface element. Make sure the correct element is turned on. Begin cooking on a higher heat setting then reduce to a lower setting to continue cooking. To prevent boilovers, reduce to the desired heat setting just as the food begins to cook or water begins to boil.

Never leave a surface cooking operation unattended especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible. Do not use high heat for extended cooking operations.



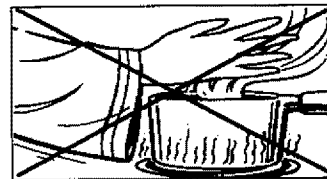
Always let quantities of hot fat used for deep fat frying cool before attempting to move or handle.

Never heat an unopened container as pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

Use dry, sturdy pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not let pot holders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance, vent hood or vent fan. Clean hood frequently to prevent grease from accumulating on hood or filter. When flaming foods under the hood turn the fan off as the fan may spread the flame.

Use caution when wearing garments made of flammable material to avoid clothing fires. Loose fitting or long hanging-sleeved apparel should not be worn while cooking. Clothing may ignite or catch utensil handles.



Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food; avoid reaching into the oven. If a rack must be moved while oven is hot, use a dry pot holder and avoid touching hot element in oven.

Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

PREPARED FOOD WARNING: Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

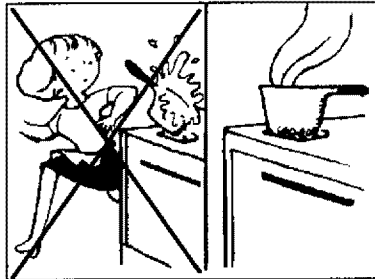
UTENSIL SAFETY

Use proper pan size. This appliance is equipped with one or more surface elements of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface 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.

Use pans with flat bottoms and handles that are easily grasped and stay cool. Avoid using unstable, warped, easily tipped or loose handled pans. Pans that are heavy to move when filled with food may also be hazardous.

Be sure utensil is large enough to properly contain food and avoid boilovers. Pan size is particularly important in deep fat frying. Be sure pan will accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat.

To minimize burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil, do not extend handles over adjacent surface elements. Always turn pan handles toward the side or back of the appliance, not out into the room where they are easily hit or reached by small children.



Never let a pan boil dry as this could damage the utensil and the appliance.

Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware or glazed utensils are suitable for cooktop or oven usage without breaking due to the sudden change in temperature.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this manual. Do not use eyelid covers for the surface units, stove top grills, or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

CLEANING SAFETY

Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning them. Clean appliance with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Do not use aluminum foil or foil liners to cover an oven rack or line the oven bottom. Improper use of these liners may result in a risk of electric shock, or fire and may cause oven to overheat. Use foil only as recommended in this booklet.

SELF-CLEAN OVEN

Clean only parts listed in this booklet. 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. Do not use oven cleaners or oven liner protective coatings of any kind in or around any part of the self-clean oven.

Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, oven racks, and other utensils, and wipe off excessive spillovers to prevent excessive smoke or flare ups. **CAUTION:** Do not leave food or cooking utensils, etc. in the oven during the self-clean cycle.

A fan should be heard during the self-clean cycle. If not, cancel the clean cycle and call a qualified technician before self-cleaning again. Refer to the Table of Contents for location of self-clean and fan information.

It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self-clean cycle. Therefore, avoid touching the cooktop during a clean cycle.

IMPORTANT SAFETY NOTICE AND WARNING

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances. Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors during the self-clean cycle by opening the windows and/or door in the room where the appliance is located.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

These installation instructions are intended to assist in the initial installation and adjustments of the range.

SPECIAL WARNING

Only qualified personnel should install or service this range.

Read safety instructions in this manual before using range.

Improper installation, adjustment, alteration, service, maintenance or use of range can result in serious injury or property damage.

LOCATING THE RANGE

Place range where it will be well lighted. Do not set range over holes in the floor or other locations where it may be subject to strong drafts. Any opening in the wall behind the range and in the floor under the range should be sealed. Make sure the flow of combustion or ventilation air is not obstructed.

To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.

MOBILE HOMES

The installation of a range designed for mobile home installation must conform with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24 HUD, Part 280) or, when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations 1982 (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups), ANSI A225.1-1984, or with local codes.

CLEARANCE DIMENSIONS

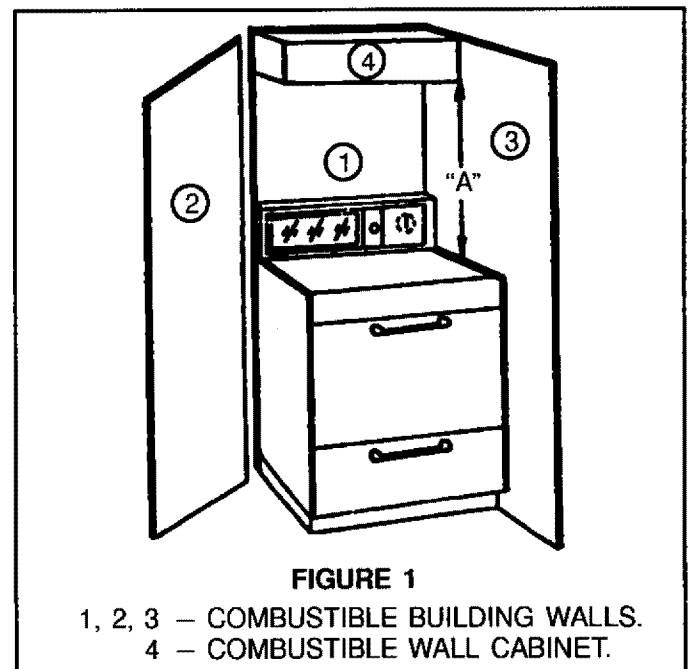
For complete information in regard to installation of drop-in and slide-in ranges, see figures 1 through 3 on pages 5 and 6. For SAFETY CONSIDERATIONS do not install a range in any combustible cabinetry which is not in accord with the installation clearances shown in figure 1.

CAUTION: Some cabinets and building materials are not designed to withstand the heat produced by the normal safe operation of a listed appliance. discoloration or damage, such as delamination, may occur.

INSTALLATION DRAWINGS

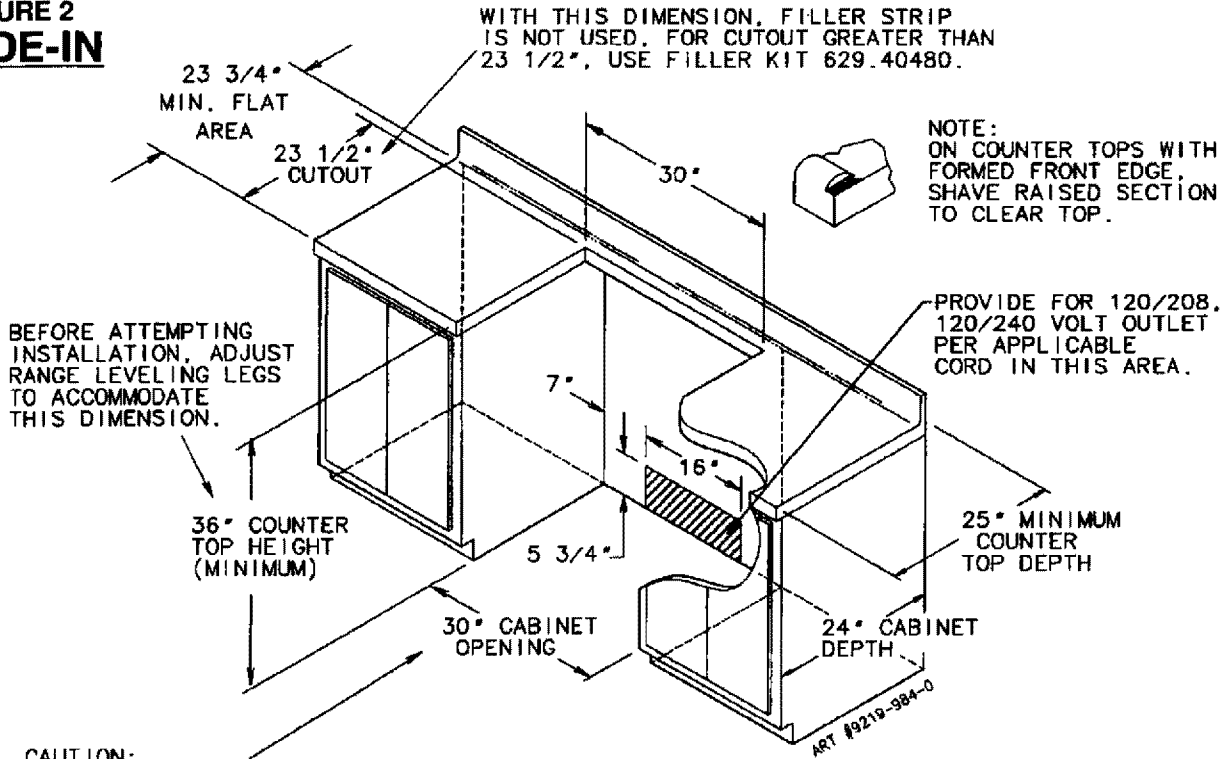
IMPORTANT – PLEASE KEEP FOR THE USE OF THE LOCAL ELECTRICAL INSPECTOR.

“A” in figure 1 is equal to 30 inches minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet, or “A” is equal to 24 inches minimum when bottom of wood or metal cabinet is protected by not less than 1/4-inch thick flame-retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015-inch thick stainless steel, 0.024-inch thick aluminum, or 0.020-inch thick copper.



Slide-in and drop-in ranges, if equipped with optional backguard kits, may also be installed adjacent to (0" from) combustible walls 1, 2 & 3. If not equipped with backguard kit, the range may be installed adjacent to (0" from) combustible walls 2 & 3. the rear wall clearance will be determined by cabinet cut-out depth shown in figures 2 and 3 on page 6.

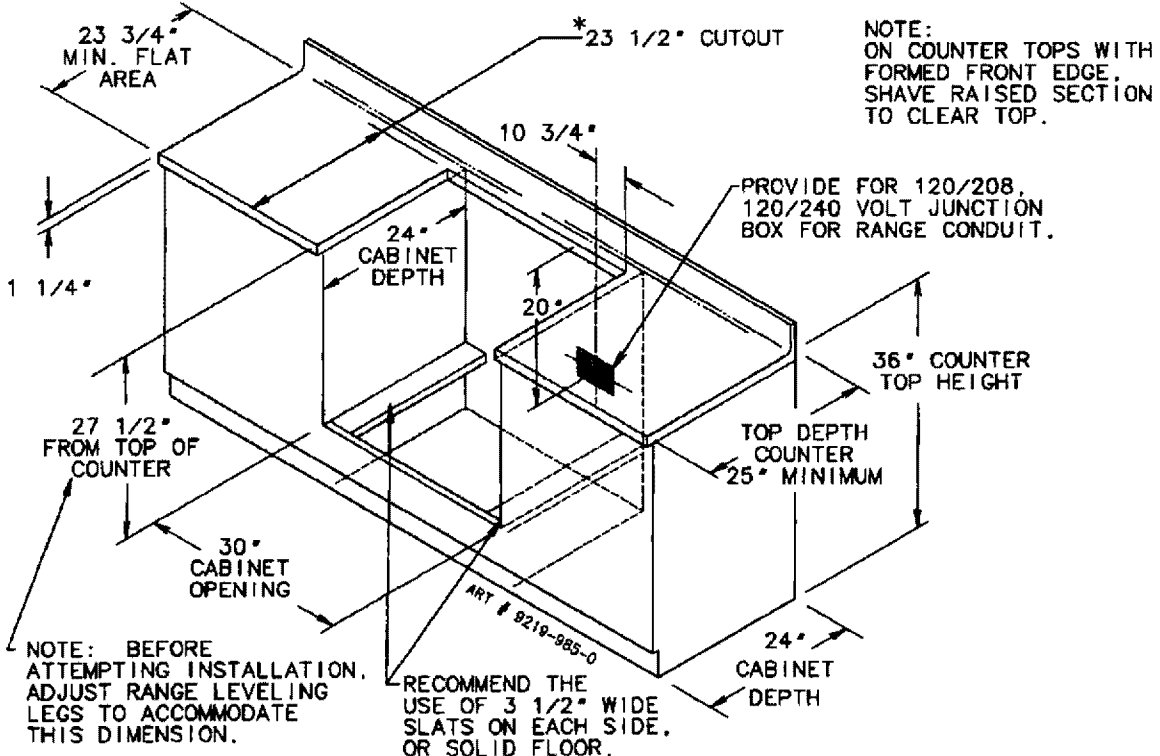
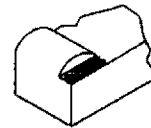
FIGURE 2
SLIDE-IN



CAUTION:
SOME WHITE EUROPEAN STYLE CABINETS ARE EQUIPPED WITH DELICATE WHITE VINYL DRAWER AND DOOR FRONTS. THE VINYL MAY NOT BE DESIGNED TO WITHSTAND THE HEAT PRODUCED BY THE NORMAL SAFE OPERATION OF A SELF-CLEANING RANGE. DISCOLORATION OR DELAMINATION MAY OCCUR.

FIGURE 3
DROP-IN

* WITH THIS DIMENSION, FILLER STRIP IS NOT USED. FOR CUTOUT GREATER THAN 23 1/2", USE FILLER KIT 629.40480.



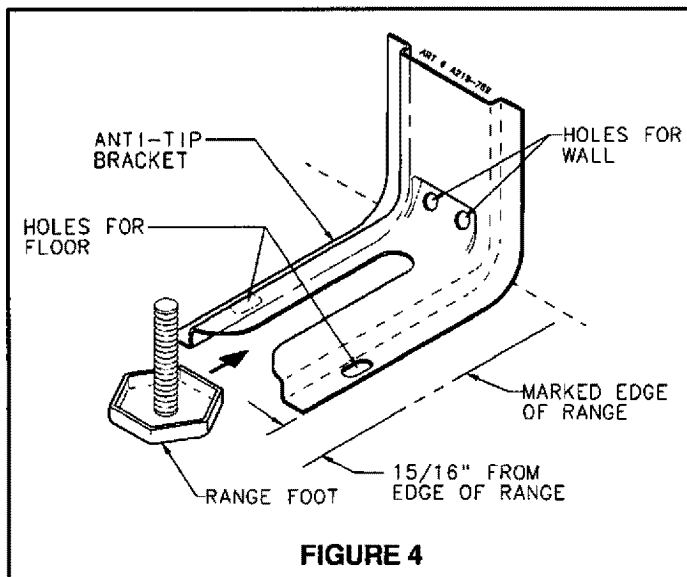
ANTI-TIP DEVICE

WARNING: A risk of range tip-over exists if the appliance is not installed in accordance with the installation instructions provided. The proper use of this device minimizes the risk of TIP-OVER. In using this device the consumer must still observe the safety precautions as stated in the OWNER'S MANUAL and avoid using the oven door and/or lower drawer as a step stool.

Installation instructions are provided for wood and cement in either floor or wall. Any other type of construction may require special installation techniques as deemed necessary to provide adequate fastening of the ANTI-TIP bracket to the floor or wall. The bracket may be installed to engage the left or right rear leveling leg.

STEP 1 – Locating The Bracket (See Figure 4)

- A. Mark the floor or wall where either the right or left rear "EDGE" of the range is to be located.
- B. Place the BRACKET 15/16" from the marked "EDGE" toward center of opening and against the back wall, as shown in figure 4.
- C. Use the bracket as a template and mark the required holes, as shown in figure 4, for the type of construction you will be using.
- D. Slide-in ranges may be secured to either floor or wall. Drop-in range may only be secured to slat or solid floor in cabinet.

**FIGURE 4****STEP 2 – Anti-Tip Bracket Installation****A. Wood Construction:**

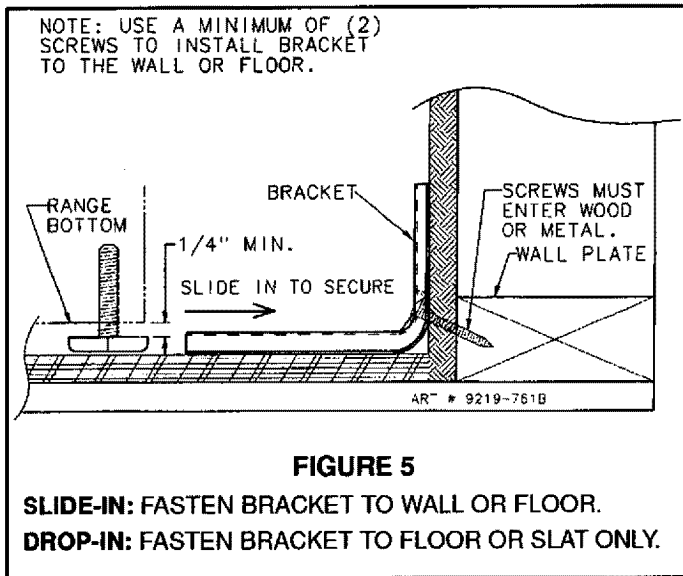
1. Floor: Locate the center of the two holes identified in figure 4 as "HOLES FOR FLOOR". Drill a 1/8" pilot hole in the center of each hole (a nail or awl may be used if a drill is not available). Secure the ANTI-TIP bracket to the floor with the two screws provided. Proceed to Step 3.
2. Wall: Locate the center of the two holes identified in figure 4 as "HOLES FOR WALL". Drill an angled 1/8" pilot hole in the center of each hole as shown in figure 5. (A nail or awl may be used if a drill is not available). Secure the ANTI-TIP bracket to the wall with the two screws provided as shown in figure 5. Proceed to STEP 3.

B. Cement or Concrete Construction:

1. Suitable screws for concrete construction can be obtained at the hardware store. Drill the required size hole for the hardware obtained into the concrete at the center of the holes identified in figure 4 as "HOLES FOR FLOOR". Secure the ANTI-TIP bracket to the floor. Proceed to STEP 3.

STEP 3 – Range Installation

- A. Slide-in ranges may be installed by one person. The drop-in requires two persons due to adjusting leveling legs and making electrical connection while range is suspended in cut-out.
- B. Align the range to its designated location and slide it back into position. **Note:** A minimum clearance of 1/4" is required between the range and the leveling leg that will engage the ANTI-TIP bracket, see figure 5.



CAUTION: Damage to the range may occur if range is moved or lifted by grasping the main top.

- C. All slide-in and drop-in ranges are equipped with a non lift-up top.
- D. For SAFETY CONSIDERATIONS as well as optimum performance adjust the range so that it is level. This may be checked by placing a spirit level or a large pan of water on the cooktop or the oven rack. Slide-in and drop-in ranges require total removal from cabinet before an adjustment can be made by rotating the leveling feet as required.
- E. To check the range for proper installation of the anti-tip bracket: Use a flashlight and look underneath the bottom of the range to see that one of the rear leveling legs is engaged in the bracket slot.
- F. Proceed with the remainder of the installation instructions.

ELECTRIC SUPPLY

The range must be installed in accordance with Local and National Electric Code (NEC) ANSI/NFPA No. 70-1996. See rating plate on range front frame for total connected KW rating.

OUTSIDE WIRING

Your local utility company will tell you whether the present electric service to your home is adequate. It may be necessary to increase the size of the wiring to the house and service switch to take care of the electrical load demanded by the range. The kilowatt rating for the range is specified on the name plate on the range.

HOUSE WIRING

Most local Building Regulations and Codes require that all electrical wiring be done by licensed electricians. All wiring should conform to Local and National Electrical Codes. This range requires a single phase three wire 120/240 or a 120/208 volt, 60 Hz, AC circuit. Wiring codes require a separate circuit be run from the main entrance panel to the range and that it be equipped with separate disconnect switch and fuses, either in the main entrance panel or in a separate switch and fuse box. In some communities, a solid or flexible continuous armored conduit must be used from main entrance panel to the terminal box on the rear of the range. Others will permit the termination of the range circuit at a polarized three or four wire plug-in outlet placed at a convenient point near the back of the range. The range is then connected to this outlet through an approved range connector (pigtail) fastened securely to the terminal block with proper strain relief at the range and a three or four pronged plug at the opposite end.

RANGE CONNECTIONS

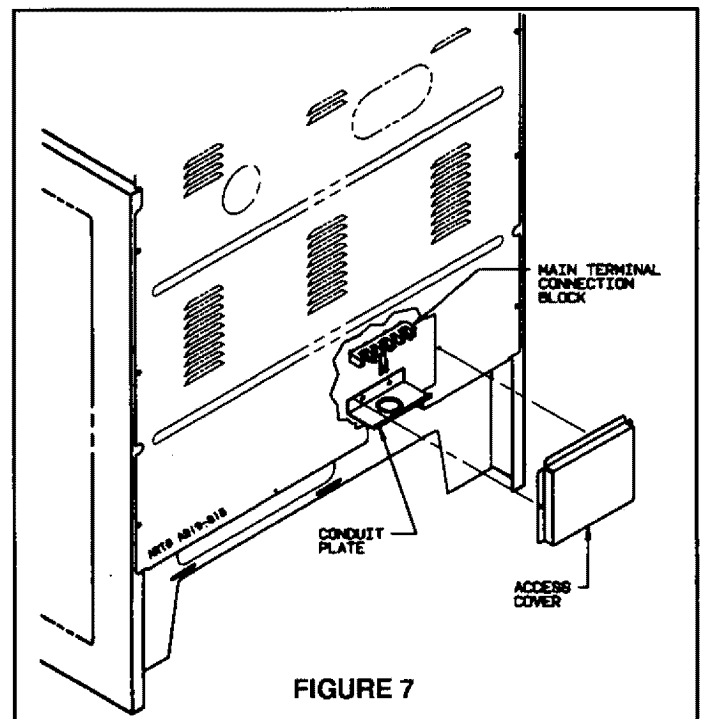
Some models are shipped direct from the factory with service cords (pigtails) attached. There are no range connections necessary on these models. Just plug into the range outlet. On models not provided with a service cord and models having a conduit, connection to the power supply is necessary. REMEMBER – mobile homes and

some LOCAL CODES DO NOT PERMIT GROUNDING THROUGH NEUTRAL. Hence, 4-wire service MUST be provided for such installations. All others permit 3-wire service. Use COPPER WIRE ONLY. Make connections as explained below and with reference to the appropriate illustration (see figures 8 thru 11 on pages 10 and 11). After installation, insure tightness of all electrical connections and replace all covers.

NOTE: Cord replacement – **ONLY** a power supply cord rated at 240 volts minimum, 40 amperes or 50 amperes power supply cord that is marked for use with nominal 1 3/8" (34.93 mm) diameter connection opening, with closed loop terminals and marked for use with ranges shall be used.

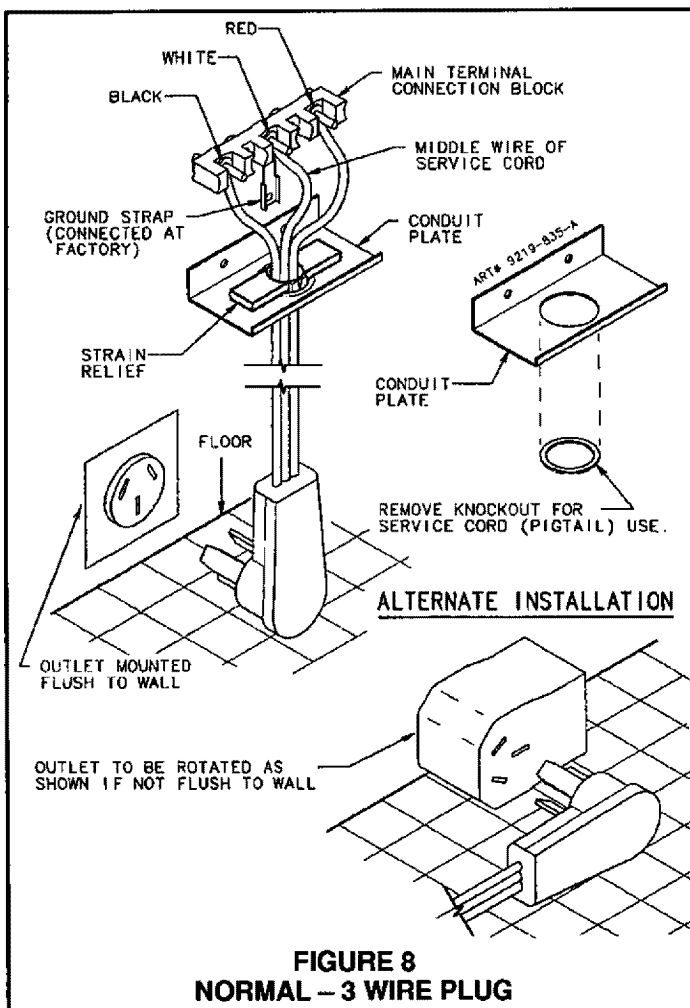
Remove terminal block access cover from range back. (See figure 7).

For service cord (pigtail) use, remove knockout ring from conduit plate. (See figures 8 and 10 on pages 10 and 11).



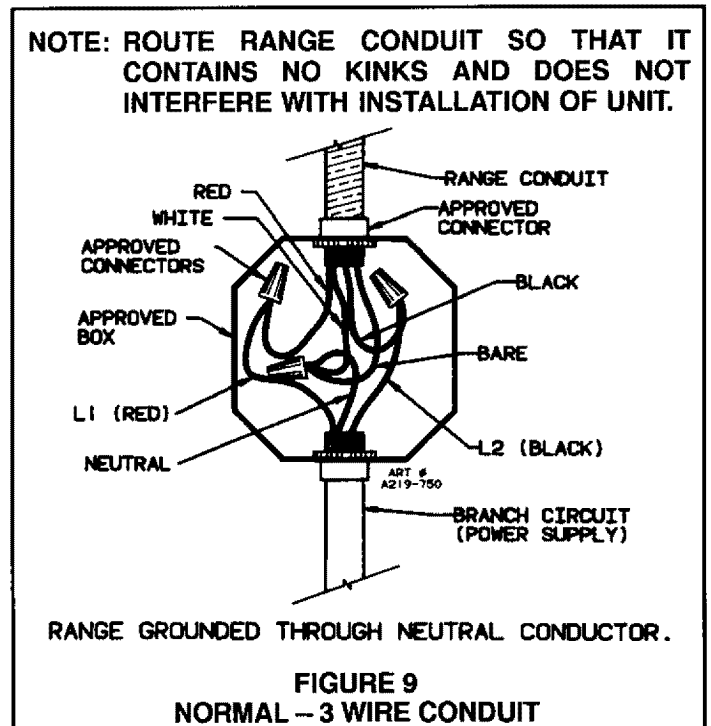
3-WIRE SERVICE CORD INSTALLATION

1. Insure that the copper ground strap **IS CONNECTED** between the middle post of the main terminal connection block and the range chassis.
2. The middle wire of the service cord **MUST** connect to the neutral (middle) post of the main terminal block. The other two wires of the service cord connect to the outside posts of the main terminal connection block. Polarity is unimportant.
3. Position strain relief with flanges on top of conduit plate as shown and secure to service cord.



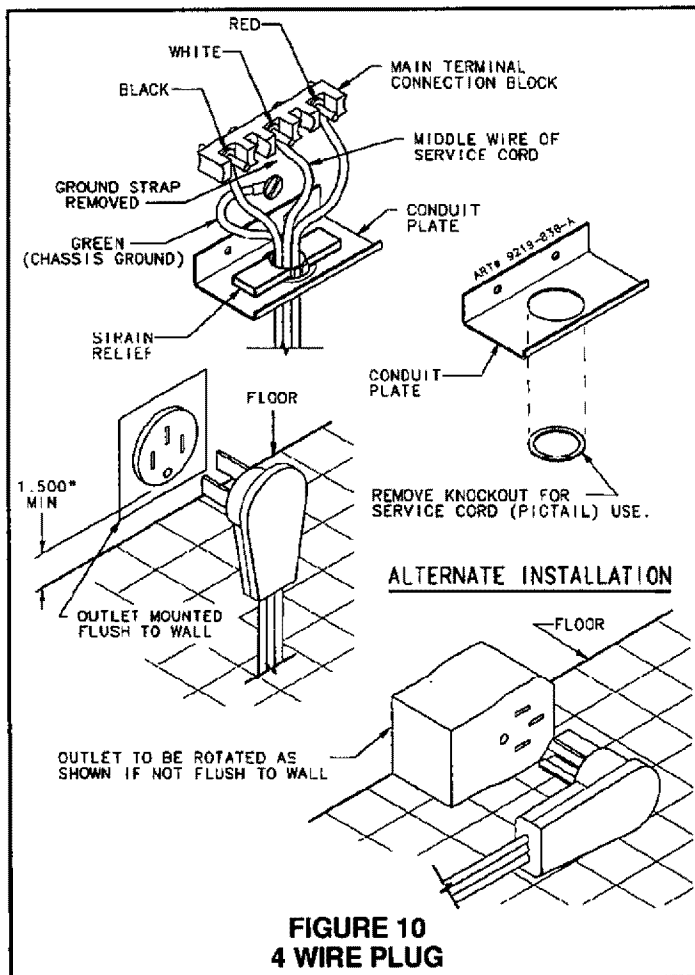
3-WIRE CONDUIT INSTALLATION

1. The range conduit must be routed and properly connected to an approved electrical junction box behind the range.
2. The red and black wires from the range conduit must respectively connect to the red and black service wires. An approved wire connector must be used.
3. Both the white wire and the uninsulated (bare) wire from the conduit should connect to the white service wire as shown. The bare wire is the range chassis ground.



4-WIRE SERVICE CORD INSTALLATION**(MOBILE HOMES OR AS CODE MY REQUIRE)**

1. The copper ground strap connected between the neutral (middle) post of the main terminal block and the chassis **MUST** be removed and discarded. Keep the green ground screw. Only a 4 conductor cord should be used.
2. The green wire from the service cord must connect to the range chassis using the green ground screw.
3. The white wire of the service cord must connect to the neutral (middle) post of the main terminal block. The other two wires of the service cord connect to the red and black posts of the main terminal block, respectively.
4. Position the strain relief with flanges on top of conduit plate as shown and secure to service cord.

**FIGURE 10
4 WIRE PLUG****4-WIRE CONDUIT INSTALLATION****(MOBILE HOMES OR AS CODE MY REQUIRE)**

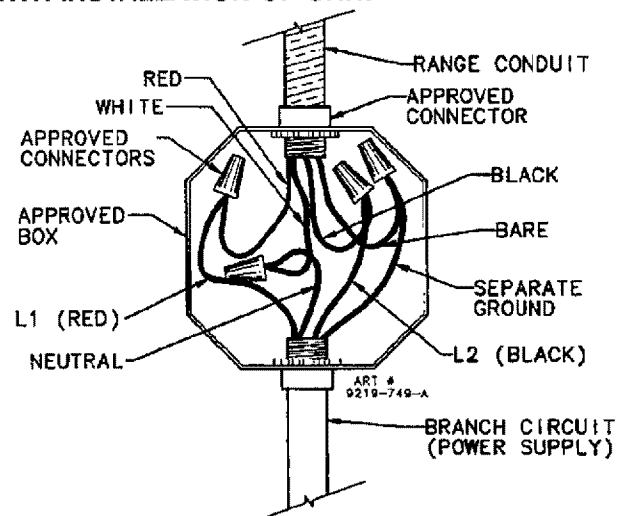
1. The range conduit must be routed and properly connected to an approved electrical junction box behind the range.
2. The red and black wires from the range conduit must respectively connect to the red and black service wires. An approved wire connector must be used.
3. The white wire from the conduit must be connected to the white service wire.
4. The uninsulated (bare) wire from the conduit must be connected either to a green or bare service wire.

CONVERSION FROM 3-WIRE TO 4-WIRE SERVICE**Slide-in Models Only With 3-Wire Service Cord Attached.**

Disconnect range from power. Remove the access cover on back of range and remove the 3-wire service cord from the main terminal block. Follow instructions as outlined in figure 10 to connect the 4-wire service cord.

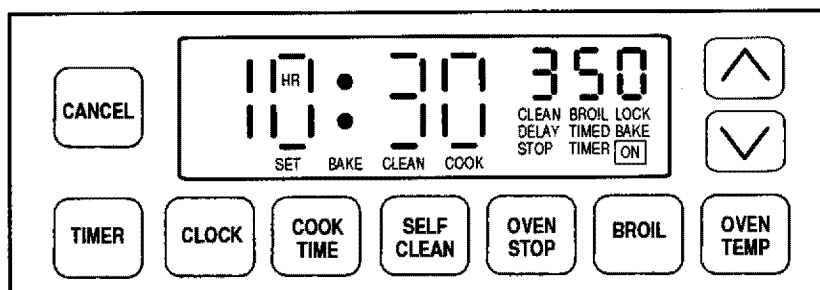
NOTE: Cord replacement – **ONLY** a power supply cord rated at 240 volts minimum, 40 amperes or 50 amperes power supply cord that is marked for use with nominal 1 3/8" (34.93 mm) diameter connection opening, with closed loop terminals and marked for use with ranges shall be used.

NOTE: ROUTE RANGE CONDUIT SO THAT IT CONTAINS NO KINKS AND DOES NOT INTERFERE WITH INSTALLATION OF UNIT.



WIRING METHOD IF CODE DOES NOT PERMIT GROUNDING THROUGH NEUTRAL CONDUCTOR & ALSO REQUIRED IN MOBILE HOMES.

**FIGURE 11
4 WIRE CONDUIT**



CANCEL

Press this pad to cancel all programming except the clock and timer.

▲ and ▼ Pads

Press or press and hold these pads to enter the desired time or temperature or to select Hi or Lo broil.

TIMER

1. Press TIMER pad.
2. Set desired time using the ▲ and ▼ pads.

Press or press and hold either pad to change the time by 1 minute, 5 minutes or 10 minutes.

TIMER can be set from 1 minute (0 HR:01) up to 9 hours and 50 minutes (9 HR:50).

The timing operation will start automatically. Colon flashing in the display indicates a timing operation. One long continuous beep signals the end of the timing operation. The time of day will automatically reappear in the display. The TIMER does not control the oven.

To cancel: Press and hold TIMER pad. Time of day will reappear after a slight delay.

CLOCK

1. Press CLOCK pad.
2. Set the correct time of day using the ▲ and ▼ pads.

To change the time by one minute, press either pad **once**. To change the time in increments of 10 minutes, **press and hold** either pad.

When power is first supplied to the oven or if there has been a power failure, the display will flash.

Press CLOCK pad to recall time of day when another function is displayed.

Clock time cannot be changed when oven is set for a cook, timed bake, or self-clean operation. Cancel operation to set the clock.

OVEN TEMP

1. Press OVEN TEMP pad.
 2. Press the ▲ or ▼ pad to set oven temperature.
- See page 16 for additional information.

BROIL

1. Press BROIL pad.
 2. Press ▲ or ▼ pad to select Hi broil or Lo broil.
- See page 21 for additional information.

SELF-CLEAN

1. Close and lock oven door.
2. Press CLEAN pad.
3. Oven will automatically clean for 3 hours. Or press the ▲ or ▼ pad to select 2 to 4 hours.

"door" will appear in display until the door is properly locked. See pages 25 and 26 for additional information.

COOK TIME/OVEN STOP

1. Press COOK TIME pad. Enter desired cooking time with the ▲ or ▼ pad.
2. To delay the start of cooking: Press OVEN STOP pad. Enter time you wish the oven to turn off with the ▲ or ▼ pad.
3. Press OVEN TEMP pad. Enter oven temperature with the ▲ or ▼ pad.

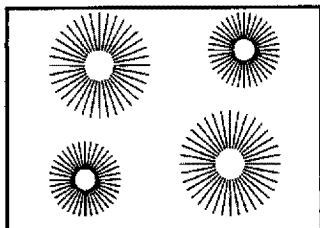
The oven will automatically turn on and off at the preset times. Beeps will signal the end of cooking. Press CANCEL pad to cancel end-of-cooking beeps. See page 20 for additional information.

ADDITIONAL INFORMATION

A beep sounds each time a pad is pressed. The oven will automatically turn off if it is left on for 12 hours. If a fault code (example: F 2) is displayed and beeps sound, press CANCEL pad. If fault code continues, see page 27.

SMOOTHTOP COOKING AREAS

The four cooking areas on your range are identified by permanent patterns in the cooktop. There are two large (8-inch) and two small (6-inch) areas. The patterns on your cooktop may not look like the cooktop in this illustration but your cooktop will operate as described in this manual.



Before using the cooktop for the first time, clean it thoroughly as directed on the cleaning chart on page 24. This will protect the smoothtop and will guarantee a clean cooktop when the elements are turned on.

During the first few hours of use, you may notice that the cooktop emits a slight burning odor and a light smoke. Both of these conditions are normal.

When a cooking area is turned on, the coil element under the cooktop will heat up and glow red. To maintain the heat setting the element will cycle on and off. It is normal to see a red glow through the smoothtop when the element cycles on.

HOT SURFACE LIGHT

Your range is equipped with a HOT SURFACE light located at the center-back of the smoothtop. This red light will turn on to indicate that the smoothtop is hot and will remain on until the top has cooled.

RETAINED HEAT

The smoothtop cooking area retains heat for a period of time after the element has been turned off. Turn the element off a few minutes before food is completely cooked and use the retained heat to complete the cooking operation. After 30 minutes, the cooktop may be too cool to keep foods warm. However, **the top may still be too warm to touch**. When the HOT SURFACE light turns off, the top will be cool enough to touch.

COOKING TIPS

When cooking delicate foods which easily scorch or overcook, start with a lower heat setting then gradually increase until you find the optimum setting. Boilovers are more likely to occur if you start out on HIGH then reduce to the lower setting. If you do begin cooking on HIGH, reduce to a lower setting before liquids come to a full boil.

If food is cooking too fast or if a boilover occurs, remove lid or remove cookware from cooking area and reduce to a lower setting. Allow enough time for the cooking area to adjust to the new setting.

COOKWARE TIPS

Aluminum foil will damage the smoothtop if it melts onto the glass. Do not use foil-type disposable containers such as popcorn poppers. They may leave metal marks or may permanently melt onto the smoothtop. Do not use cooktop if metal or aluminum foil melts onto the smoothtop. Call an authorized servicer.

Aluminum cookware will cause metal marks on the glass if you slide them across the smoothtop. Remove any metal marks immediately using Cooktop Cleaning Creme.

Glass ceramic, earthenware, porcelain over metal, heat-proof glass or glazed cookware may scratch the smoothtop cooktop if you slide them across the top.

TO PROTECT SMOOTHTOP

- Do not use the top as a work surface or as a cutting board. Do not cook food directly on the cooktop.
- Do not use a trivet or metal stand (such as a wok ring) between the utensil and the cooktop. These items can mark or etch the surface and affect cooking efficiency.
- Do not place plastics on a warm or hot cooking area. They will melt and adhere to the smoothtop. The smoothtop may chip or pit in attempting to remove melted plastic from the top.
- To prevent scratching or damage to the smoothtop, do not leave sugar, salt, sand, soil, shortening or other fats on the cooking area. Be sure area is free from these before turning on cooking area.
- Be sure the bottom of the cookware is smooth and free of nicks, scratches or rough areas as they may scratch the smoothtop.
- Do not allow a pan to boil dry. This could cause permanent damage to the smoothtop.

CARE INFORMATION

To help keep cooktop clean, be sure cooking area and cookware bottom are clean and dry before each use.

To prevent possible damage to the cooktop, always rinse the bottom of cookware to completely remove any cleaning agent residue. This is especially important when using a copper or aluminum cleaner. In the presence of heat, the cleaning residue may stain, discolor or etch the smoothtop.

Carefully blot up spillovers around the outside of the cooking area as they occur with dry paper towels. **BE CAREFUL NOT TO BURN HANDS WHEN WIPING UP SPILLS. DO NOT USE A DAMP CLOTH WHICH MAY CAUSE STEAM BURNS.**

CAUTION: Do not use cooktop if the smoothtop is cracked, broken, or if metal melts onto the cooktop. Call an authorized servicer. Do not attempt to repair the cooktop yourself.

When surface is cool, clean as directed in the chart on page 26. **DO NOT USE** the following cleaning agents:

- Abrasives (metal scouring pads, cleansing powders, scouring cleaners or pads) will scratch the smoothtop.
- Chemicals (oven cleaners, chlorine bleaches, rust removers or ammonia) may damage the finish of the smoothtop.
- Glass cleaners containing ammonia may harm the smoothtop.
- Soiled cloth or sponge will leave an invisible film on the cooktop which may scratch or cause discoloration the next time the cooktop is used.

IMPORTANT: Watch sugary or starchy solutions carefully to avoid boilovers. If a sugar solution (such as jam, jelly, candy) or a starch solution (such as potatoes, rice) boils over, it may pit or discolor the smoothtop. Turn element to LOW and clean sugary boilovers **immediately**. See page 24 for complete cleaning instructions.

PROBLEM SOLVING CHART

| PROBLEM | CAUSE | TO PREVENT |
|--|---|---|
| Tiny scratches or abrasions | Coarse particles (dust, salt and sand) between cookware bottom and cooktop. Incorrect cleaning materials. Sliding glassware or metal across top or using cookware with rough bottoms. | Tiny scratches are not removable and do not affect cooking. In time, the scratches will become smoother and less visible. Be sure cookware bottoms and cooktop are clean before use. Use cookware with a smooth, non-scratching bottom. Do not slide cookware across cooktop. |
| Metal-marking | Sliding or scraping metal utensils or oven racks across cooktop. | Do not slide metal object across cooktop. When cool, clean with Cooktop Cleaning Creme. |
| Brown streaks and specks | Boilovers, incorrect cleaning materials, used soiled cloth or sponge, soiled cookware. | Remove boilovers before reusing the cooktop. Use a clean cloth or sponge. Be sure cookware, especially bottoms, are clean and dry. |
| Areas of discoloration with a metallic sheen | Mineral deposits from water and foods. | Use cookware with bottoms that are clean and dry. Use correct heat setting to prevent boilovers. |
| Pitting or flaking. | Sugary boilovers from sugar syrups, candy, jams, jellies, dessert sauces, etc. | Use correct heat setting and large enough utensil. Watch cooking operation to prevent boilovers or spattering. |

CONTROL KNOBS

Your cooktop is equipped with control knobs that provide an infinite choice of settings from LOW to HIGH. The knob can be set on or between any of the numbered settings.

To operate push in and turn the knob in either direction to the desired setting. An indicator light will glow when a surface element is turned on. The indicator light will remain on until the element is turned off. After a cooking operation, be sure the element and indicator light are off.

To operate dual element:

- Press the rocker switch marked COIL SIZE to select either the 9" or 6" size element.

NOTE: If the 9" size is selected, both the inner and outer circles will heat. If the 6" size is selected, only the inner circle will heat.

- Push in and turn the LEFT REAR surface control knob to the desired heat setting.

GENERAL COOKING TIPS

To prevent damage to the range or utensil, never operate surface unit without a pan in place, never allow a pan to boil dry and never operate an element on HIGH for extended periods of time.

Food will not cook any faster at a higher setting than needed to maintain a gentle boil. Water boils at the same temperature whether boiling gently or vigorously. If a high setting is used, excessive spattering will occur and food may stick or burn onto the bottom of the pan.

If a higher heat setting is used to bring liquid to a boil or to begin cooking, always **reduce** to a lower setting once liquid comes to a boil or food begins cooking. **Never leave food unattended during a cooking operation.**

Fit the size of the cookware to the size of the element. This conserves energy.

CANNING

Use HIGH just until water comes to a boil or pressure is reached in the pressure canner. Then, **reduce** to the lowest heat setting that maintains the boil or pressure. Prolonged use of HIGH or the use of incorrect canning utensils will produce excessive heat. Excessive heat can cause permanent damage to the cooktop.

SUGGESTED HEAT SETTING GUIDE

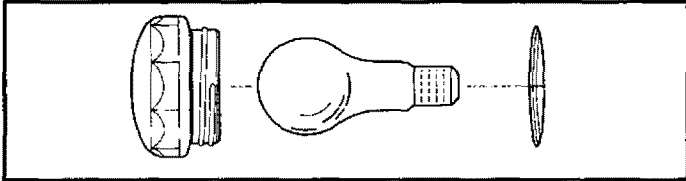
Refer to cookware manufacturer's recommendations for suggested heat settings. Some manufacturers do not recommend the use of HIGH, or the use of HIGH for extended cooking operations.

| HEAT SETTINGS | USES |
|--------------------|---|
| HIGH | To bring liquid to a boil, blanch, preheat skillet, or reach pressure in a pressure cooker. Always reduce to a lower heat setting when liquids just begin to boil or foods begin to cook. |
| Medium-High 7-9 | To brown or sear meat; heat oil for deep fat frying; scald; to saute or fry. Maintain fast boil for large amounts of liquids. |
| Medium 4-6 | To maintain moderate to slow boil for large amounts of liquids. To continue cooking uncovered foods and for most frying operations. |
| Medium-Low 1-3 | To continue cooking covered foods and to maintain pressure in most pressure cookers. Stew, braise or steam operations. To maintain boil for small amounts of liquid, poach, steam or simmer. |
| LOW | To keep foods warm before serving. Melt chocolate. |

OVEN LIGHT

To turn on oven light: Push the rocker switch located on the control panel.

To replace oven light: Be sure bulb is cool. Use a dry potholder, to prevent possible harm to hands, and very carefully unscrew bulb cover and bulb.



Replace with a 40 watt appliance bulb. Replace bulb cover and reconnect power to range. Reset the clock.

OVEN VENT

The oven vent is located at the rear of the cooktop. When the oven is in use, this area may feel warm or hot to the touch. To prevent baking problems, do not block the vent opening in any way.

OVEN CHARACTERISTICS

Because each oven has its own personal baking characteristics, do not expect that your new oven will perform exactly like your previous oven. You may find that the cooking times, oven temperatures, and cooking results differ somewhat from your previous range. Allow a period of adjustment. If you have questions concerning baking results, please refer to pages 18, 19, and 28 for additional information.

FAN

A fan will automatically turn on whenever the oven is set for a cooking or a cleaning operation. After the operation, the fan will automatically turn off when the oven has cooled.

PREHEATING

Preheating is necessary for baking. To preheat, set the oven to the desired temperature and allow about 10 to 15 minutes for the oven to preheat. A single beep will indicate that the oven is preheated. It is not necessary to preheat for roasting.

Selecting a temperature higher than desired will NOT preheat the oven any faster, and may have a negative effect on baking results.

HOW TO SET OVEN

1. Press the OVEN TEMP pad.
 - 000° and BAKE indicator words will appear in the display.
2. Press the ▲ or ▼ pad. Then press either pad until the desired oven temperature is displayed.
 - 350° will appear in the display when either pad is pressed once.
 - The oven temperature can be set from 170° to 550°.
 - The ON indicator word and 75° or the actual oven temperature, whichever is higher, will appear in the display.
 - The temperature in the display will increase in 5° increments until the oven reaches the preset temperature.
 - Allow 10 to 15 minutes for the oven to preheat. A single beep will sound when the oven is preheated.
3. Place the food in the center of the oven allowing a minimum of 1 to 2-inches between the utensil and the oven walls.
4. Check food for doneness at the minimum cooking time. Cook longer if needed. Cooking time may vary from oven to oven.
5. At the end of cooking, turn the oven off by pressing the CANCEL pad. Remove food from the oven.

ADDITIONAL INFORMATION

- If you press the OVEN TEMP pad and do not set an oven temperature within 30 seconds, the program will automatically cancel and the time of day will reappear in the display.
- To recall the preset temperature during preheat, press the OVEN TEMP pad.
- To change the oven temperature during cooking, press the ▲ or ▼ pad until the desired temperature is displayed.
- The oven features an automatic shut-off. If the oven is left on for 12 hours it will automatically turn off.

OVEN RACKS

The two oven racks are designed with a safety lock-stop position to keep the racks from accidentally coming completely out of the oven when pulling the rack out to add or remove food.

CAUTION: Do not attempt to change the rack positions when the oven is hot.

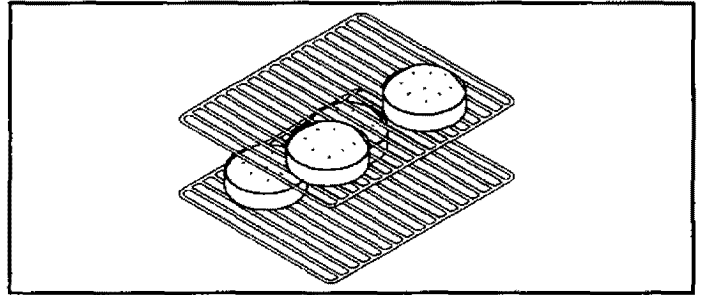
To remove: Be sure the rack is cool. Pull the rack straight out until it stops at the lock-stop position. Tilt the front end of the rack up and continue pulling the rack out of the oven.

To replace: Place the rack on the rack supports and tilt the front end of the rack up slightly. Slide it back until it clears the lock-stop position. Lower the front and slide the rack straight in. Pull the rack out to the lock-stop position to be sure it is positioned correctly and then return it to its normal position.

It is important that air can circulate freely within the oven and around the food. To help ensure this, place food on the center of the oven rack. Allow two inches between the edge of the utensil(s) and the oven walls.

For optimum baking results of cakes, cookies or biscuits, use one rack. Position the rack so the food is in the center of the oven. Use either rack position 2 or 3.

If cooking on more than one rack, stagger the food to ensure proper air flow.

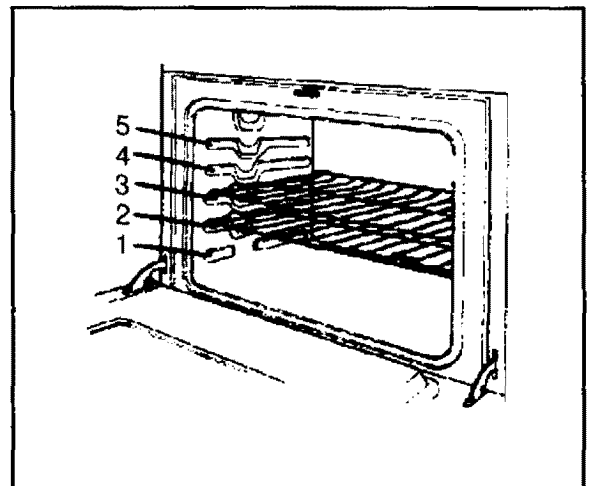


If cooking on two racks, use rack positions 2 and 4 for cakes and rack positions 1 and 4 when using cookie sheets. Never place two cookie sheets on one rack.

If roasting a large turkey, place the turkey on rack 1 and the side dishes on rack 5.

RACK POSITIONS

| | |
|-------------------------------------|--|
| RACK 5 (highest position) | Used for toasting bread, or for two-rack baking. |
| RACK 4 | Used for most broiling and two-rack baking. |
| RACK 3 | Used for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, or frozen convenience foods, or for two-rack baking. |
| RACK 2 | Used for roasting small cuts of meat, large casseroles, baking loaves of bread, cakes (in either tube, bundt, or layer pans) or two-rack baking. |
| RACK 1 | Used for roasting large cuts of meat and large poultry, pies, souffles, or angel food cake, or for two-rack baking. |



GENERAL BAKING TIPS

Use a reliable recipe and accurately measure fresh ingredients. **Carefully follow directions** for oven temperature and cooking time.

Preheat oven if recommended in the recipe or package directions. Selecting a temperature higher than the desired temperature will not preheat the oven any faster. In fact, this may have a negative effect on baking results.

Use the correct rack position. Baking results may be affected if the wrong rack position is used. For optimum results, bake foods on one rack. Select a rack position that locates the food in the center of the oven. If baking on two racks, select rack positions #2 and 4, #1 and 4 or #2 and 5.

- Top browning may be darker if food is located toward the top of the oven.
- Bottom browning may be darker if food is located toward the bottom of the oven.
- When using two racks for baking, allow enough space between the racks for proper air circulation. Browning and cooking results will be affected if air flow is blocked.

Cookware material plays an important part in baking results. Always use the type and size of pan called for in the recipe. Cooking times or cooking results may be affected if the wrong size is used.

- **A shiny metal pan** reflects heat away from the food. This type of pan produces lighter browning and a softer crust. Use shiny pans for baking cakes or cookies.
- **A dark, dull, anodized or satin-finish metal pan** absorbs heat and produces darker browning with a crisper crust. Use dark pans for pies, pie crusts or bread.

- For optimum baking results, bake cookies and biscuits on a **flat** cookie sheet. If the pan has sides, such as a jelly roll pan, browning may not be even.
- If using **heat-proof glassware**, or **dark pans such as Baker's Secret or Wilton** reduce the oven temperature by 25°F except when baking pies or bread. Use the same baking time as called for in the recipe.

Use of aluminum foil: **Do not** cover the oven bottom or an entire rack with foil or place foil directly under cookware. To catch spillovers, place a piece of foil a little larger than the pan, on the rack below the pan.

Allow hot air to flow freely through the oven for optimum baking results. Improper placement of pans in the oven will block air flow and may result in uneven browning. For optimum browning and even cooking results:

- Do not crowd a rack with pans. Never place more than one cookie sheet, one 13x9x2-inch cake pan or two 9-inch round cake pans on one rack.
- Stagger pans when baking on two racks so one pan is not directly over another pan.
- Allow one to two inches between the pan and the oven walls.

Check the cooking progress at the minimum time recommended in the recipe. If necessary, continue checking at intervals until the food is done. If the oven door is opened too frequently, heat will escape from the oven; this can affect baking results and wastes energy.

If you add additional ingredients or alter the recipe, expect cooking times to increase or decrease slightly.

COMMON BAKING PROBLEMS AND WHY THEY HAPPEN

| PROBLEM | CAUSE |
|--|---|
| <i>Cakes are uneven.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Pans too close or touching each other or oven walls. • Batter uneven in pans. • Temperature set too low or baking time too short. • Oven not level. • Undermixing. • Too much liquid. |
| <i>Cake high in middle.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Temperature set too high. • Baking time too long. • Overmixing. • Too much flour. • Pans touching each other or oven walls. • Incorrect rack position. |
| <i>Cake falls.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Too much shortening or sugar. • Too much or too little liquid. • Temperature set too low. • Old or too little baking powder. • Pan too small. • Oven door opened frequently. • Added incorrect type of oil to cake mix. • Added additional ingredients to cake mix or recipe. |
| <i>Cakes, cookies, biscuits don't brown evenly.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Incorrect rack position. • Oven door not closed properly. • Door gasket not sealing properly or properly attached to door. • Incorrect use of aluminum foil. • Oven not preheated. • Pans darkened, dented or warped. <p>For optimum results, bake on one rack. If baking cakes on two racks, place pans toward the front of the oven on the upper rack and toward the back of the oven on the lower rack.</p> |
| <i>Cakes, cookies, biscuits too brown on bottom.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Oven not preheated. • Pans touching each other or oven walls. • Incorrect rack position. • Incorrect use of aluminum foil. • Placed 2 cookie sheets on one rack. • Used glass, dark, stained warped or dull finish metal pans. (Use a shiny cookie sheet.) <p>Follow cookware manufacturer's instructions for oven temperature. Glassware and dark cookware such as Ecco's Baker's Secret may require lowering the oven temperature by 25°F.</p> |
| <i>Cakes don't brown on top.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Incorrect rack position. • Temperature set too low. • Overmixing. • Too much liquid. • Pan size too large or too little batter in pan. • Oven door opened too often. |
| <i>Excessive shrinkage.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Too little leavening. • Overmixing. • Pan too large. • Temperature set too high. • Baking time too long. • Pans too close to each other or oven walls. |
| <i>Uneven texture.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Too much liquid. • Undermixing. • Temperature set too low. • Baking time too short. |
| <i>Cakes have tunnels.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Not enough shortening. • Too much baking powder. • Overmixing or at too high a speed. • Temperature set too high. |
| <i>Cake not done in middle.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Temperature set too high. • Pan too small. • Baking time too short. <p>If additional ingredients were added to mix or recipe, expect cooking time to increase.</p> |
| <i>Pie crust edges too brown.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Temperature set too high. • Pans touching each other or oven walls. • Edges of crust too thin; shield with foil. |
| <i>Pies don't brown on bottom.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Used shiny metal pans. • Temperature set too low. • Incorrect rack position. • Some frozen pies should be placed on a cookie sheet, check package directions. |
| <i>Pies have soaked crust.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Temperature too low at start of baking. • Filling too juicy. • Used shiny metal pans. |

AUTOMATIC OVEN COOKING

The Automatic Oven Cooking feature is used to turn the oven on and off at a preset time of day. This feature can be used to:

- Turn the oven on immediately (**immediate start**).
- Delay the start of cooking (**delay start**).

The feature can be used with either oven cooking or the self-cleaning oven feature. See page 26 for instructions on delaying the start of a clean cycle.

The clock must be functioning and set at the correct time of day for the Automatic Oven Cooking feature to operate properly.

IMPORTANT

- Highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, seafood, or stuffing are not recommended for Delay Start cooking.
- If cooking more than one food, select foods that cook for the same length of time and at the same oven temperature.

To recall the preset cook time or stop time, press the corresponding pad.

To cancel the Automatic Oven Cooking operation, press the CANCEL pad.

At the end of the Automatic Oven Cooking operation, the oven will automatically turn off and continuous beeps will sound to remind you to remove food from the oven. Press the CANCEL pad to cancel the beeps.

This feature will only delay cooking up to eleven hours and fifty five minutes (11:55).

If you delay more than 30 seconds between pressing a pad and the ▲ or ▼ pad, the display will either:

- Return to the previous setting.
- Beep and flash to indicate the next entry.
- Return to the current time of day and cancel the operation.

To set oven:

1. Place food in the oven.
2. Press the COOK TIME pad.
 - The words SET COOK TIME will flash in the display.
3. Press the ▲ or ▼ pad to enter the cooking time.
4. To delay the start of cooking:
 - Press the OVEN STOP pad.
The words SET STOP TIME will flash in the display.
 - Press the ▲ or ▼ pad to enter the time you wish the oven to turn off.
5. Press the OVEN TEMP pad.
 - The words BAKE and 000° will appear in the display.
6. Press the ▲ or ▼ pad to enter the oven temperature.

NOTE: The control will automatically determine when to turn the oven on based on the COOK TIME and OVEN STOP TIME you set. It is NOT necessary to set a start time.

At the end of the preset cooking time, the oven will automatically turn off and END will appear in the display. Continuous beeps will remind you to remove the food from the oven.

Press the CANCEL pad to cancel the beeps. The current time of day will reappear in the display when the CANCEL pad is pressed. Remove the food from the oven.

BROILING

Broiling is a method of cooking tender meats by direct heat. The cooking time is determined by the distance between the meat and the broil element, the desired degree of doneness and the thickness of the meat.

Broiling requires the use of the broiler pan and insert. The broiler insert must be in place to allow fat and liquid to drain to the pan below to prevent spatters, smoke and flare-ups. Improper use may cause grease fires.

For easier clean up, line the broiler pan with foil and spray the insert with a non-stick vegetable spray. Do not cover the broiler insert with aluminum foil as this prevents fat from draining into pan below.

Trim excess fat and slash remaining fat to help keep meat from curling and to reduce smoking and spattering. Season meat after cooking.

Place oven rack in the correct rack position when oven is cool. For darker browning, place meat closer to the broil element. Place meat further down if you wish meat to be well done or if excessive smoking or flaring occurs.

See Care and Cleaning Chart on page 23 for instructions on cleaning the broiler pan and insert.

To set oven to broil:

1. Press the BROIL pad.
000° and BROIL indicator words will appear in the display.
2. Press the ▲ pad to select HI for normal broiling or press the ▼ pad to select Lo for low temperature broiling .
3. For optimum browning results, remove the broiler pan and preheat the broil element for 3 minutes.
4. Broil with the oven door opened to the broil stop position (opened about 6-inches). Turn meat once about half way through cooking. Check for doneness by cutting a slit in the meat near the center for desired color.
5. At the end of cooking, remove the broiler pan and press the CANCEL pad to cancel the broil operation. The current time of day will reappear in the display.

Use HI BROIL for most broil operations. Select Lo BROIL when broiling longer cooking foods such as poultry. The lower temperature allows food to cook to the well done stage without excessive browning. Cooking time will increase if Lo BROIL is selected.

Broil times will increase if oven is installed on a 208-volt circuit.

BROILING CHART

| TYPE OF MEAT | RACK POSITION* | DONENESS | TOTAL TIME (MINUTES)** |
|--|----------------|---------------------|-----------------------------|
| BACON | #4 | Well Done | 6 to 10 |
| BEEF STEAKS 1-inch thick | #4 #4 | Medium Well Done | 15 to 18 19 to 23 |
| CHICKEN Pieces | #3 or #4 | Well Done | LO BROIL 30 to 45 |
| FISH Fillets Steaks, 1-inch thick | #4 #4 | Flaky Flaky | 8 to 12 10 to 15 |
| GROUND BEEF PATTIES 3/4-inch thick | #4 | Well Done | 15 to 18 |
| HAM SLICE , precooked 1/2-inch thick | #4 | Warm | 8 to 12 |
| PORK CHOPS 1-inch thick | #4 | Well Done | 22 to 26 |

* The top rack position is position #5.

** Broiling times are approximate and may vary depending on the meat.

OVEN DOOR

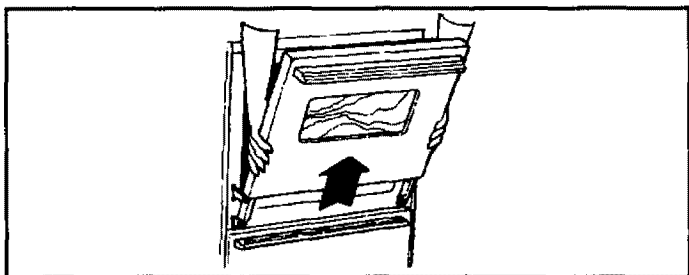
Do not place excessive weight on an open oven door or stand on an open oven door as, in some cases, it could cause the range to tip over, break the door or cause serious injury to the user.

When opening the oven door, allow steam and hot air to escape before reaching in oven to check, add or remove food.

Do not attempt to open or close door until the door is completely seated on the hinge arms. Never turn on the oven unless door is properly in place. When baking, be sure the door is completely closed. Baking results will be affected if the door is not securely closed.

CAUTION: Hinge arms are spring mounted and will slam shut against the range if accidentally hit. **Never place hand or fingers between the hinges and the front oven frame.** You could be injured if hinge snaps back.

To remove lift-off door: When cool, open the door to the "stop" position (opened about 6 inches) and grasp the door at each side. Do not use the door handle to lift the door. Lift up evenly until the door clears the hinge arms.



To replace door: Grasp the door at each side, align slots in the door with the hinge arms and slide the door down onto the hinge arms until it is completely seated on hinges.

DOOR LOCK LEVER

The oven door is locked for a self-clean operation only. Do not move the door lock lever to the right or locked position during a cooking operation.

If the door is locked, the operation will automatically be cancelled and "door" will appear in the display. If the oven is hot enough to engage the internal lock, the oven door will not open. Allow the oven to cool for up to an hour, then unlock and open the door.

STORAGE DRAWER

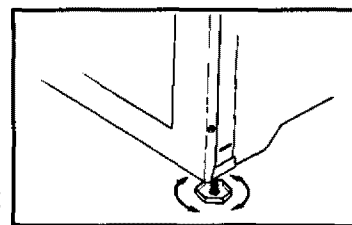
On slide-in models only, the storage drawer at the bottom of the range is safe and convenient for storing metal and glass cookware. **DO NOT** store plastic, paperware, food or flammable material in this drawer. Remove drawer to clean under range. **NOTE:** Drop-in ranges do not feature a storage drawer.

To remove: Empty drawer then pull drawer out to the first stop position. Lift up front of drawer and pull to the second stop position. Grasp sides and lift up and out to remove drawer.

To replace: Fit the ends of the drawer glides onto the rails. Lift up drawer front and gently push in to first stop position. Lift up drawer again and continue to slide drawer to the closed position.

LEVELING LEGS

Some floors are not level. For proper baking, your range must be level. Leveling legs are located on each corner at the base of the range. Level by turning the legs. To prevent range from accidentally tipping, range should be secured to the floor by sliding a rear leveling leg into the anti-tip bracket supplied with the range.



ABOUT CLEANING PRODUCTS

READ THE MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS to be sure the cleaner can be safely used on this appliance. Also, read and carefully follow the manufacturer's directions when using any cleaning product.

To determine if a cleaning product is safe, test a small inconspicuous area using a very light pressure to see if the surface may scratch or discolor. This is particularly important for porcelain enamel, metal, plastic or highly polished, shiny, or painted surfaces.

The following brands may help you to make an appropriate selection:

Glass Cleaners – Bon Ami, Cinch, Glass Plus, Windex.

Dishwashing Liquid Detergents – Dawn, Dove, Ivory, Joy.

Mild Liquid Spray Cleaners – Fantastik, Formula 409.

Non-Abrasive Cleaners – Bon Ami, paste of baking soda and water.

Mildly Abrasive Powder or Liquid Cleansers – Ajax, Barkeepers Friend, Cameo, Comet, Soft Scrub.

Non-Abrasive or Scratchless Plastic or Nylon Scouring Pads or Sponges – Chore Boy Plastic Cleaning Puff, Scrunge Scrub Sponges, or Scotch-Brite No Scratch, Cookware or Kitchen Sponge.

Abrasive Scouring Pads – S.O.S., Brillo Steel Wool Soap, Scotch-Brite Wool Soap Pads.

(Brand names for the above cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.)

NOTE: Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning to avoid damage and possible burns. If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

To prevent staining or discoloration, clean cooktop after each use.

CARE AND CLEANING CHART

| PARTS | CLEANING AGENTS | DIRECTIONS |
|--|--|---|
| Baked Enamel: <ul style="list-style-type: none"> • Side panels • Storage drawer • Oven door • Backguard | <ul style="list-style-type: none"> • Detergent and water • Mild liquid cleaner • Glass cleaner | Use a dry paper towel or cloth to wipe up spills, especially acid spills, as soon as they occur. This is especially important for white surfaces. When surface is cool, wash with detergent and water. Do not use abrasive or harsh cleaning liquids and powders or oven cleaners. These will scratch and permanently damage the finish. Dry with a soft cloth. On smoothtop cooktops, clean vent opening area after each oven use. |
| Broiler Pan and Insert | <ul style="list-style-type: none"> • Detergent and water • Plastic or soap-filled scouring pad • Dishwasher | Pretreat the broiler pan and insert with a non-stick vegetable coating such as Pam or Mazola to make cleaning easier. Remove from oven after use. Cool then pour off grease. Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil. Wash in warm soapy water. Use soap filled scouring pad to remove stubborn soil. Broiler pan and insert can be cleaned in the dishwasher. |
| Control Knobs | <ul style="list-style-type: none"> • Detergent and water • Mild liquid sprays • Glass cleaners | For ease of cleaning, turn off knob and remove by pulling forward. Wash, rinse, and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish and remove the markings. Turn on each element to be sure knobs have been correctly replaced. |
| Elements, Oven | | Elements are self-cleaning. Soil will burn off as elements are used. Do not spray oven cleaner on elements, electrical hook up or connection. |
| Glass <ul style="list-style-type: none"> • Oven window | <ul style="list-style-type: none"> • Detergent and water • Glass cleaner | To prevent staining of the oven window, avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass. Wash with detergent and water. Remove stubborn soil with paste of baking soda and water. Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaning agents. They will damage glass. Rinse with clear water and dry. |
| Metal Finishes <ul style="list-style-type: none"> • Trim | <ul style="list-style-type: none"> • Detergent and water • Glass cleaner | Do not use oven cleaner or abrasive agents, as they will damage the finish. Remove stubborn soil with detergent and water. Polish with a soft cloth. |

CARE AND CLEANING CHART, Continued

| PARTS | CLEANING AGENTS | DIRECTIONS |
|--|---|---|
| Oven Interior | <ul style="list-style-type: none"> • Follow instructions on pages 25-26 for Self-Cleaning Oven. | Wipe up all spills immediately with a dry cloth – especially acid spills (milk, fruits, tomato, etc.). Never wipe a warm or hot surface with a damp cloth as cracking and chipping may result. |
| Oven Racks | <ul style="list-style-type: none"> • Detergent and water • Plastic scouring pad • Cleansing powders • Soap-filled scouring pads | Clean with soapy water. Remove stubborn soil with cleansing powder or soap filled scouring pad. Rinse and dry. Racks will permanently discolor and may not slide smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil. |
| Plastic Finishes <ul style="list-style-type: none"> • Door handles • Backguard trim • Knobs • End caps | <ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Non-abrasive plastic pad or sponge • Glass cleaner | When surface is cool, clean with soap and water; rinse, and dry. Use a glass cleaner and a soft cloth. NOTE: Never use oven cleaners, abrasive or caustic liquid or powdered cleansers on plastic finishes. These cleaning agents will scratch or mar finish. NOTE: To prevent staining or discoloration, wipe up fat, grease or acid (tomato, lemon, vinegar, milk, fruit juice, marinade) immediately with a dry paper towel or cloth. |
| Porcelain Enamel <ul style="list-style-type: none"> • Cooktop trim, smoothtop | <ul style="list-style-type: none"> • Detergent and water • Paste of baking soda and water • Non-abrasive plastic pad or sponge | Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof. All spillovers, especially acidic or sugar spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth. This is especially important around the vent opening for smoothtop cooktop models. Surface may discolor or dull if soil, especially acidic soil, is not removed. Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking and chipping. Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range or in the Self-Clean Oven. |
| Smoothtop Cooktop <ul style="list-style-type: none"> • Light to moderate soil • Heavy soil or brown/gray stains from hard water or metal marks • Burned-on or crusty soils or residue • Sugar, plastic, aluminum foil | <ul style="list-style-type: none"> • Cooktop Cleaning Creme • Detergent and water • Paste of baking soda and water • Cooktop Cleaning Creme • Single-edge safety razor blade • Cooktop Cleaning Creme • Single-edge safety razor blade held with a potholder or a wooden handled stainless steel spatula | <p>Wait until cooktop has cooled before cleaning. Gently apply cleaning agent with a non-abrasive plastic brush, nylon or plastic pad, paper towel or clean cloth. Rinse thoroughly and completely dry.</p> <p>Gently scrub with cleaning creme and clean cloth or paper towel. Reapply cleaner. Cover with damp paper towels to keep cleaner moist. Let stand for 30 to 45 minutes. Scrub to remove remaining stain. Rinse and dry.</p> <p>Hold razor blade scraper at 30° angle and very carefully scrape off soil. Clean remaining soil with cleaning creme.</p> <p>Immediately turn element to LOW and scrape from hot surface to a cool area. Then turn element OFF and cool. Clean residue with razor blade scraper and cleaning creme.</p> <p>NOTE: Call an authorized servicer if the smoothtop should crack, break or if metal or aluminum foil should melt on the cooktop.</p> |

SELF-CLEAN OVEN

The self-clean oven uses temperatures above normal cooking temperatures to automatically clean the entire oven interior.

CAUTION: It is normal for parts of the range to become hot during a clean cycle. Therefore, during a clean cycle, avoid touching the cooktop, oven vent area, oven door and window.

It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

Turn off the oven light before a clean cycle. If the oven light is left on, the light bulb will burn out during the clean cycle.

Before Self-Cleaning

Remove broiler pan, all pans and the oven racks from the oven. **The racks will discolor and may not slide easily after a clean cycle.**

Clean oven frame, door frame and around the oven vent with a non-abrasive cleaning agent such as Bon Ami or detergent and water. These areas are not exposed to cleaning temperatures and should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle.

Wipe up excess grease or spillovers from the oven bottom to prevent excessive smoking and flare-ups during the clean cycle.

Wipe up sugary spillovers and acid spillovers such as lemon juice, tomato sauce or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof. The porcelain finish may discolor if acid spills are not wiped up immediately.

Do not use oven cleaners on the self-clean oven finish or around any part of the oven as they will damage the finish or parts.

To prevent damage, do not clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.

During Self-Cleaning

When the door is locked and the CLEAN pad is pressed, the oven will automatically begin to heat to cleaning temperatures.

NOTE: A fan will automatically turn on during the self-clean cycle and will automatically turn off after the clean cycle when the oven has cooled.

As the oven reaches cleaning temperatures, the LOCK indicator will appear in the display to show that an internal lock mechanism has engaged. At this point, the oven door can not be unlocked and opened.

To prevent damage to the door and lock lever, do not force the door open when the LOCK indicator is displayed.

The first few times the oven is cleaned, some smoke and odor may be detected. This is normal and will lessen or disappear with use. If the oven is heavily soiled, or if the broiler pan was accidentally left in the oven, smoke and odor may occur.

As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance.

After Self-Cleaning

About one hour after the end of the clean cycle, the internal lock will disengage and the LOCK indicator will turn off. At this point, the door can be unlocked and opened. Move the door lock lever to the left or unlocked position and open the door. The oven may still be hot.

Some soil may leave a light gray, powdery ash which can be removed with a damp cloth. If soil remains, it indicates that the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If the oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement.

Clean around the oven vent opening at the rear of the cooktop if there is a deposit from the fumes vented during the clean cycle. Use detergent and water and a cloth or non-abrasive pad.

Fine, hair-like lines may appear in the oven interior or oven door. This is a normal condition resulting from heating and cooling of the porcelain finish. These lines do not affect the performance of the oven.

Immediate Start

To set oven for a self-clean cycle:

1. Remove the oven racks and close the door.
2. Move the door lock lever to the right until it rests in the locked position.
3. Press the CLEAN pad.
 - "door" will appear in the display and beeps will sound if the door is not locked.
 - 3 HR:00 will appear in the display and SET CLEAN TIME will flash in the display.
 - After a few seconds delay, the oven and fan will automatically turn on. CLEAN TIME and ON will remain in the display.
4. The oven will automatically clean for 3 hours. Or, select 2 hours for light soil up to 4 hours for heavy soil by pressing the ▲ or ▼ pad.
5. Press the CLOCK pad and the current time of day will reappear in the display. CLEAN and ON will remain in the display to show that the oven is in a clean cycle.

If the door is not locked or the clean time is not entered within 30 seconds of pressing the CLEAN pad, the program will automatically be cancelled.

About one hour after the clean cycle ends, the LOCK indicator will turn off and the oven door can be unlocked and opened.

The oven door and door lock lever will be damaged if the oven door is forced to open when the LOCK indicator is still displayed.

Delay Start

To delay the start of a clean cycle:

1. Remove the oven racks and close the door.
2. Move the door lock lever to the right or locked position.
3. Press CLEAN pad.
4. Press the ▲ or ▼ pad to select the cleaning time.
5. Press OVEN STOP pad and press the ▲ or ▼ pad to select the time of day you wish the oven to turn off. The stop time and CLEAN DELAY STOP TIME will appear in the display.
6. Press the CLOCK pad and the current time of day will reappear in the display. CLEAN DELAY will remain in the display to show that the oven is set for a delayed clean operation.
7. At the end of the clean cycle, continuous beeps will sound. Press the CANCEL pad to cancel the beeps.

To cancel clean cycle:

1. Press the CANCEL pad.
2. If the LOCK indicator is displayed, allow the oven to cool for up to one hour. Once the LOCK indicator turns off, the door can be unlocked and opened.

If the LOCK indicator is not displayed, the oven door can be unlocked and opened.

HOW TO OBTAIN SERVICE

Before you call for service, review the information in this section to be sure a service call is really necessary. A quick reference of this manual may prevent an unneeded service call.

If you do have a problem you cannot fix yourself, call 1-800-473-7247 for help. When requesting service, have this manual handy. You will also need:

- A clear description of the problem.
- The model and serial numbers. **NOTE:** These numbers are found on the rating plate which is located on the range front frame. Open the storage drawer or oven door to see the rating plate.
- The purchase date. **NOTE:** Save your sales receipt as proof of purchase should warranty service be needed.

EXPLANATION OF FAULT CODES

Your appliance is equipped with self-diagnostic software which continuously monitors the control to ensure safe and proper operation. If the software detects a questionable situation, a **FAULT CODE** (F plus a number) will appear in the display, continuous beeps may sound and as a safety precaution, the operation will be cancelled.

If a fault code appears in the display and continuous beeps sound, press the **CANCEL** pad. Then, reprogram the cooking operation. If the fault code reappears in the display, call an authorized servicer. Do not use the oven until the appliance has been serviced.

NOTE: If the oven is heavily soiled, excessive smoke and flaring may result in a fault code during a self-clean cycle. If this occurs, press the **CANCEL** pad and allow the oven to cool for an hour.

ADJUSTING OVEN TEMPERATURE

If you have carefully followed the recipe, reviewed the baking tips in this manual and still feel cooking results do not meet your expectations, you can adjust the oven temperature. **DO NOT ADJUST THE TEMPERATURE** if only one or two items are not baking properly.

If you think the oven should be hotter or cooler, you can adjust it yourself. To decide how much to change the thermostat, set the oven temperature 25°F higher or lower than the temperature in your recipe, then bake. The results of the "test" should give you an idea of how much to adjust the thermostat.

To adjust the thermostat:

1. Press the **OVEN TEMP** pad.
2. Press the ▲ pad until 550° is displayed.
3. **Press and hold** the **OVEN TEMP** pad for several seconds.
 - The display will show the ambient oven temperature for a few seconds then 00° will appear in the display.
 - If 00° does not appear in the display, press the **CANCEL** pad and begin again.
 - If the oven temperature was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the temperature was reduced by 15°, -15° will be displayed.
4. Press the ▲ or ▼ pad to select the temperature change desired.
 - The oven temperature can be increased up to 35° or reduced by as much as 35° (-35°) in 5° increments.
 - If you delay in selecting a temperature, the program will automatically cancel and 00° will disappear. Begin again if the program cancels.
5. Press the **CANCEL** pad and the time of day will reappear in the display.
 - The oven will now bake at the adjusted temperature.

NOTE: It is not necessary to readjust the oven temperature if there is a power interruption. This adjustment will not affect broil or clean temperatures.

TROUBLESHOOTING CHART

Part or all of your electric range does not operate

- Is the range plug loose or disconnected from the electrical outlet?
- Are any house fuses blown or circuit breakers tripped?
- Has the power supply to the home been interrupted?
- Are the oven controls properly set?
- Was the electronic control correctly set?
- Was the door left in the locked position following a self-clean cycle?
- Is the oven set for automatic oven cooking?

Surface elements fail to turn on or heat the food properly.

- Is the range plug loose or disconnect from the electrical outlet?
- Are the surface element controls properly set?
- Is voltage to the house reduced?

Food not baking or cooking correctly

- Are the oven racks properly placed for baking?
- Have you used aluminum foil correctly?
- Was the oven preheated as recommended?
- Are the controls properly set?
- Is there 1 to 2 inches of space between pans and the oven walls?
- Are the range and oven racks level?
- Was good cookware/bakeware of the proper size used?
- Was the oven vent covered or blocked on the range surface?
- Are you using a tested recipe from a reliable source?
- Have you used aluminum foil correctly?

Baking results differ from previous oven

- Oven thermostat calibration may differ between old and new oven. The newer oven thermostat may be more accurate than the one on your previous oven. Follow a reliable recipe and review baking information on pages 18 to 19. If you still feel the oven temperature is incorrect see page 27 for information on adjusting the oven thermostat.

Food does not broil correctly

- Was the control set properly for broiling? (See page 23.)
- Was the proper rack position used? (See page 21.)
- Did you allow time for the broil element to preheat?
- Did you use the broiler pan that came with the range?
- Was aluminum foil used on the broiler insert, blocking the slits for fat drainage?
- Was the oven door opened to the broil stop position?

Oven light does not operate

- Is the bulb loose or burned out?
- Is the light switch in the On position?

Oven will not self-clean

- Is the self-clean control set properly? (See pages 25-26.)
- Is the oven set for a delayed clean operation?
- Is the oven door properly locked?
- Was the oven heavily soiled?

Oven door will not lock

- Are the controls properly set for the self-clean cycle?

Oven door will not unlock

- Has the self-clean cycle been completed for at least one hour?
- Was the door correctly unlocked?
- Is the LOCK indicator word in the display?

"F" plus a number appears in the display

- This is a fault code. If a fault code appears in the display and a continuous beep sounds, press the CANCEL pad. If the beeps continue, call an authorized servicer. See page 27 for additional information.



RADIANT DROP-IN AND SLIDE-IN RANGE WARRANTY

FULL ONE YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

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

LIMITED WARRANTY ON RADIANT GLASS AND RADIANT SURFACE UNITS FOR SECOND THROUGH FIFTH YEAR

For the start of the second year, from the date of installation, through the fifth year, from the date of installation, Sears will repair or replace, at our option, the radiant glass or radiant surface units (you will be responsible for any labor), if any of the following defects occur:

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

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

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

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

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

To Further Add To The Value Of Your Range, Buy a Sears Maintenance Agreement.

| Years of Ownership Coverage | 1st Year | 2nd Year | 3rd Year |
|--|-----------|-----------|-----------|
| 1. Replacement of Defective Parts other than Radiant Glass and Radiant Surface Units | W | MA | MA |
| 2. Radiant Glass and Radiant Surface Unit Parts | W | W | W |
| 3. Labor | W | MA | MA |
| 4. Annual Preventive Maintenance Check at your request | MA | MA | MA |

W – Warranty

MA – Maintenance Agreement

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

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

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

For the repair or replacement parts you need

Call 7 am-7 pm, 7 days a week

1-800-366-PART

(1-800-366-7278)

.....

For in-home major brand repair service

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-4-MY-HOMESM

(1-800-469-4663)

.....

**For the location of a
Sears Parts and Service Center
in your area**

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-488-1222

.....

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

Call 9 am-5 pm, Monday-Saturday

1-800-827-6655

.....



The Service Side of Sears.™

SEARS Manual del Propietario



COCINAS ELÉCTRICAS CORREDIZAS Y EMPOTRADAS

Modelos número:

Cocinas eléctricas
empotradas

629.45765

629.45766

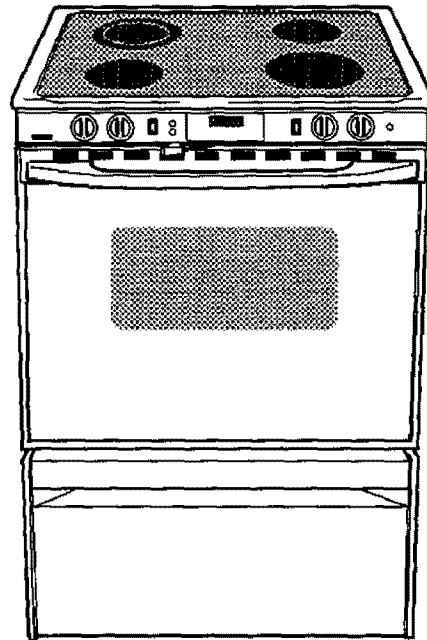
629.45769

Cocinas eléctricas
corredizas

629.46775

629.46776

629.46779



Precaución:

Antes de usar este electrodoméstico, lea este manual y siga todas las instrucciones sobre seguridad y funcionamiento. Conserve este manual para consultarlo en el futuro.

Instalador:

Por favor deje este manual junto con este electrodoméstico.

Contenido:

- Instrucciones sobre seguridad
- Instalación
- Funcionamiento
- Mantenimiento
- Localización y resolución de problemas

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 EE.UU.

1 IMPORTANTES INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

CONTENIDO

| | |
|---|-------|
| IMPORTANTES INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD | 1-4 |
| INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN | 5-11 |
| CONTROL DEL RELOJ Y EL HORNO | 12 |
| SUPERFICIE PARA COCINAR LISA | 13-14 |
| CÓMO USAR LA SUPERFICIE PARA COCINAR | 15 |
| Botones de control | 15 |
| Consejos generales para cocinar | 15 |
| Conservas | 15 |
| Guía de sugerencias para graduar el calor | 15 |
| CÓMO USAR EL HORNO | 16-21 |
| Luz del horno | 16 |
| Respiradero del horno | 16 |
| Características del horno | 16 |
| Ventilador | 16 |
| Precalentamiento | 16 |
| Cómo graduar el horno | 16 |
| Información adicional | 16 |
| Parrillas del horno | 17 |
| Posiciones de las parrillas | 17 |
| Consejos generales para hornear | 18 |
| Tabla de problemas comunes al hornear | 19 |
| Característica de cocción automática en el horno | 20 |
| Tabla para asados | 21 |
| MANTENIMIENTO | 22 |
| Puerta del horno | 22 |
| Palanca para trabar la puerta | 22 |
| Cajón para almacenar | 22 |
| Patas niveladoras | 22 |
| TABLA PARA CUIDADO Y LIMPIEZA | 23-24 |
| HORNO AUTOLIMPIADOR | 25-26 |
| INFORMACIÓN SOBRE SERVICIO | 27-28 |
| Cómo obtener servicio | 27 |
| Explicación de los códigos de falla | 27 |
| Ajuste de la temperatura del horno | 27 |
| Tabla para localización y resolución de problemas | 28 |
| GARANTÍA | 30 |

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Las instrucciones contenidas en las páginas siguientes se basan en consideraciones de seguridad y hay que seguirlas al pie de la letra a fin de eliminar los posibles riesgos de incendio, choque eléctrico o lesiones personales.

ADVERTENCIA: para reducir el riesgo de volcar el electrodoméstico debido al uso inadecuado o al peso excesivo sobre la puerta del horno, hay que afianzar el electrodoméstico mediante un dispositivo antivuelco bien instalado.

Si saca la cocina eléctrica de la pared para limpiarla, asegúrese de que el dispositivo antivuelco quede engranado cuando la vuelva a colocar en su sitio. De tenerlo, saque el cajón para almacenar y mire debajo de la cocina eléctrica para comprobar que una de las patas niveladoras traseras esté debidamente engranada en la ranura de soporte. Cuando está bien engranado, el dispositivo antivuelco afianza la pata niveladora trasera al piso.

| | |
|---|---|
|  | ADVERTENCIA |
| | <ul style="list-style-type: none">• TODA COCINA ELÉCTRICA SE PUEDE VOLCAR Y CAUSAR LESIONES A LAS PERSONAS.• INSTALE LOS DISPOSITIVOS ANTIVUELCO QUE VAN CON LA COCINA ELÉCTRICA.• SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN. |

EN CASO DE INCENDIO

Apague el electrodoméstico y el capuchón ventilador a fin de evitar que se propaguen las llamas. Extinga las llamas y luego active el capuchón para eliminar el humo y el olor.

Para apagar el incendio o las llamas use un extintor tipo químico seco o de espuma o bicarbonato de soda. Nunca use agua en incendios ocasionados por grasa.

- Si el incendio es en el horno o en el molde de la parrilla, sofóquelo cerrando la puerta del horno.
- Si el incendio es en una olla sobre el elemento de superficie, cubra la olla. Nunca intente alzar o mover una olla en llamas.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD 2

Asegúrese de que el electrodoméstico quede bien instalado y puesto a tierra por un técnico calificado.

Ubique y marque el cortacircuitos o el fusible. Nunca cambie un fusible fundido ni reajuste un cortacircuitos sino hasta que sepa lo que causó el problema. Siempre reemplace un fusible fundido por uno del amperaje correcto.

Para garantizar el debido funcionamiento y evitar lesiones o daños posibles a la unidad, no intente ajustar, reparar, prestar servicio o reemplazar ninguna pieza del electrodoméstico a menos que ello se recomiende específicamente en este libro. Toda otra prestación de servicio se debe remitir a un instalador o técnico de servicio calificado. Siempre desconecte la energía a la unidad **antes** de toda prestación de servicio, lo que se hace al poner el cortacircuitos en la posición OFF [APAGADO] o al sacar el fusible.

PARA EVITAR DAÑOS POR INCENDIO O HUMO

Antes de hacerlo funcionar, asegúrese de haber removido del electrodoméstico todo el material de embalaje.

No almacene ni use gasolina o demás materiales inflamables, vapores ni líquidos cerca de las unidades de superficie ni en la proximidad de éste o cualquier electrodoméstico. Los vapores pueden aumentar el riesgo de que ocurra un incendio o una explosión.

Si el electrodoméstico se instala cerca de una ventana, hay que tomar las debidas precauciones a fin de impedir que las cortinas cuelguen sobre los elementos de superficie.

No deje ningún objeto sobre la superficie de la cocina eléctrica. El aire caliente del respiradero podría encender los objetos inflamables y podría aumentar la presión en los recipientes cerrados, lo que los podría hacer estallar.

Muchos tipos de latas aspersoras tipo aerosol son **EXPLOSIVOS** cuando se les expone al calor y podrían ser sumamente inflamables. Evite usarlos o almacenarlos cerca de un electrodoméstico.

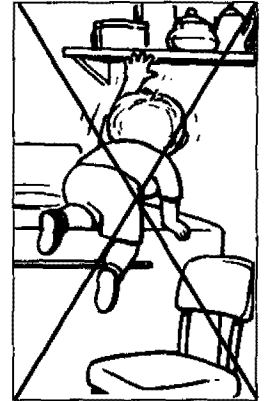
Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas del electrodoméstico que puedan ponerse tibias o calientes. No deje objetos de plástico sobre la superficie de la cocina eléctrica ya que podrían derretirse o ablandarse si se dejan demasiado cerca del respiradero o del elemento de superficie.

Para eliminar el riesgo de extender la mano sobre los elementos de superficie calientes, no debe haber gabinetes de almacenamiento directamente encima de una unidad. Si hubiese dicho almacenamiento, se le debe limitar a objetos que se usan poco y que se pueden almacenar sin problema en un sitio sometido al calor de un electrodoméstico. Es posible que las temperaturas sean peligrosas para ciertos objetos, tales como líquidos, limpiadores o aspersiones en aerosol volátiles.

PROTECCIÓN DE LOS NIÑOS

No deje a los niños desatendidos o sin supervisión cerca del electrodoméstico mientras lo esté usando o cuando esté aún caliente. Nunca se debe dejar que los niños se sienten o se paren sobre ninguna parte del electrodoméstico.

Hay que enseñarles a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que hay en o sobre el mismo pueden estar calientes. Deje que los utensilios se enfríen en un sitio seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Hay que enseñarles a los niños que el electrodoméstico no es un juguete. No se debe dejar que los niños jueguen con los controles ni con otras piezas de la unidad.



PRECAUCIÓN: no almacene objetos de interés para los niños en los gabinetes que estén encima del electrodoméstico o en la guardia trasera de la cocina eléctrica. Los niños podrían lesionarse gravemente si se suben sobre el electrodoméstico o la puerta del electrodoméstico para alcanzar esos objetos.

EN CUANTO A SU ELECTRODOMÉSTICO

Para prevenir lesiones o daños al electrodoméstico, no use el electrodoméstico para calentar un área o para calentar una habitación. Tampoco use la superficie de la cocina eléctrica o el horno como área de almacenamiento de alimentos o utensilios de cocina.



El respiradero del horno se encuentra en la parte trasera de la superficie de la cocina eléctrica. Mantenga despejado el conducto ventilador del horno. La obstrucción del respiradero impide la debida circulación de aire en el horno y afectará el rendimiento del horno. Evite tocar el área alrededor del respiradero mientras esté encendido el horno y por algún tiempo después que lo apague. Algunas partes del respiradero y de las áreas alrededor del mismo se podrían calentar lo suficiente como para causar quemaduras.

No toque los elementos de superficie o del horno, las áreas cerca de los elementos ni la superficie interior del horno. Los elementos calentadores podrían estar calientes aunque tengan un color oscuro. Las áreas cerca de los elementos de superficie y las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa o demás materiales inflamables hagan contacto con los elementos calentadores, las áreas cerca de los elementos, o las superficies interiores del horno sino hasta que hayan tenido el tiempo suficiente para enfriarse.

3 IMPORTANTES INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD

Otras superficies del electrodoméstico podrían calentarse lo suficiente como para causar quemaduras—entre estas superficies se cuentan la superficie de la cocina eléctrica, las superficies que están frente a la superficie de la cocina eléctrica, el orificio del respiradero del horno y las superficies cerca del orificio del respiradero, la puerta del horno y la ventanilla del horno.

No deje que el papel de aluminio, las sondas de carnes o demás objetos metálicos, que no sean utensilios que se encuentran sobre el elemento de superficie, hagan contacto con los elementos calentadores.

No toque con un paño húmedo la bombilla de horno caliente ya que la bombilla se podría quebrar. Si la bombilla se quiebra, desconecte la energía al electrodoméstico a fin de evitar un choque eléctrico y luego quite la bombilla.

PRECAUCIÓN: no use el electrodoméstico como banqueta para alcanzar los gabinetes que haya encima de éste. El uso inadecuado de las puertas o los cajones del electrodoméstico, tal como pisar, reclinarse o sentarse sobre la puerta o el cajón, podría resultar en el posible vuelco del electrodoméstico, ruptura de la puerta y lesiones graves.



SEGURIDAD AL COCINAR

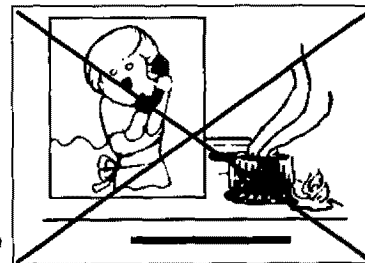
Siempre apague el elemento de superficie o el horno cuando haya terminado de cocinar.

Es normal que ciertas partes de la superficie de la cocina eléctrica, especialmente las áreas cercanas a los elementos de superficie, se pongan tibias o calientes durante las operaciones de cocción sobre la superficie de la cocina eléctrica. Por ello, no toque la superficie de la cocina eléctrica sino hasta que haya pasado el tiempo suficiente para que se enfríe. De ser necesario, use agarraderas de ollas para protegerse las manos.

No cocine sobre una superficie de cocinar de vidriocerámica quebrada. Si se quiebra la superficie de la cocina eléctrica, las soluciones de limpieza y los derrames podrían penetrar la superficie de la cocina eléctrica quebrada y ocasionar peligro de choque eléctrico. Comuníquese inmediatamente con un técnico calificado.

Siempre ponga una olla sobre el elemento de superficie antes de encenderlo. Asegúrese de saber cuál botón controla a cuál elemento de superficie. Asegúrese de prender el elemento correspondiente. Comience a cocinar en una graduación de calor más elevada y luego reduzca a una graduación más baja para continuar la cocción. Para impedir derrames, reduzca a la graduación de calor deseada apenas el alimento comience a cocinarse o el agua comience a hervir.

Nunca deje desatendida una operación de cocción sobre la superficie de cocinar, especialmente cuando usa una graduación de calor alta o al freír en grasa abundante. Los derrames al hervir producen humo y los derrames de grasa se pueden encender. Limpie cuanto antes posible los derrames de grasa. No use el calor alto para operaciones de cocción prolongadas.



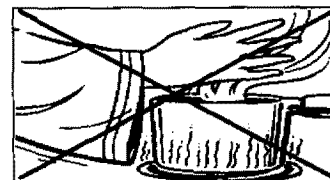
Si usa grasa abundante para freír, antes de intentar moverla o manipularla, siempre espere a que ésta se enfríe.

Nunca caliente un recipiente sin abrir ya que el aumento en la presión haría que el recipiente estallase, resultando en lesiones personales graves o daños al electrodoméstico.

Use agarraderas de ollas secas y resistentes. Las agarraderas de ollas húmedas o mojadas podrían causar quemaduras por vapor. No deje que las agarraderas de ollas toquen los elementos calentadores. No use toallas ni demás paños gruesos.

No deje que la grasa de cocinar o demás materiales inflamables se acumulen en o cerca del electrodoméstico, el capuchón del respiradero o el ventilador del respiradero. Limpie el capuchón con frecuencia para impedir que la grasa se acumule en el capuchón o el filtro. Al flambear alimentos debajo del capuchón, apague el ventilador ya que éste podría propagar la llama.

A fin de evitar quemarse la ropa, tenga precaución cuando tenga puestas prendas hechas de materiales inflamables. Cuando cocine no debe usar prendas sueltas o de mangas largas que cuelguen. La ropa podría encenderse o trabarse en los mangos de las ollas.



Siempre ponga las parrillas del horno en las posiciones deseadas cuando el horno está frío. Corra la parrilla del horno hacia afuera para colocar o sacar lo que esté cocinando; evite meter el brazo en el horno. Si tiene que mover la parrilla mientras el horno está caliente, use una agarradera de ollas seca y evite tocar el elemento caliente dentro del horno.

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Antes de sacar o colocar alimentos deje que se escape el aire o el vapor caliente.

ADVERTENCIA SOBRE ALIMENTOS PREPARADOS: siga las instrucciones del elaborador de alimentos. Si un recipiente plástico de alimentos congelados y/o su tapa se deforma, combe o se daña de alguna forma durante la cocción, deseche inmediatamente el alimento y su recipiente. El alimento podría estar contaminado.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD 4

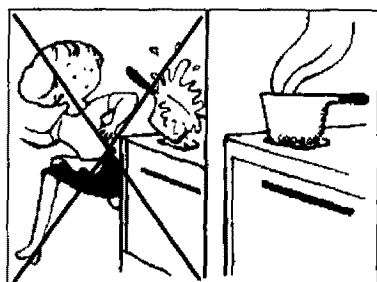
SEGURIDAD CON LOS UTENSILIOS

Use ollas del tamaño apropiado. Este electrodoméstico está equipado con uno o más elementos de superficie de distintos tamaños. Escoja utensilios que tengan fondos planos lo suficientemente grandes para cubrir el elemento de superficie. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá a una parte del elemento calentador al contacto directo y podría resultar en que se encienda la ropa. La debida relación entre el utensilio y el elemento también mejorará la eficiencia.

Use ollas con fondos planos y mangos que se agarran con facilidad y que no se calientan. Evite el uso de ollas inestables, combadas, que se vuelcan fácilmente o que tienen mangos flojos. También podrían ser peligrosas las ollas difíciles de mover por pesar mucho cuando están llenas de alimentos.

Asegúrese de que la olla sea lo suficientemente grande para contener el alimento y evitar derrames al hervir. El tamaño de la olla es especialmente importante cuando se fríe con grasa abundante. Asegúrese de que la olla aloje la cantidad de alimentos que se va a agregar, así como la acción burbujeante de la grasa.

Para minimizar quemaduras, que se enciendan materiales inflamables y derrames debido al contacto involuntario con el utensilio, no extienda los mangos sobre los elementos de superficie adyacentes. Los mangos de las ollas siempre se deben poner hacia el costado o atrás del electrodoméstico, y no hacia la habitación donde los niños pequeños pueden dar con ellos o alcanzarlos.



Nunca deje que una olla se seque al hervir ya que esto puede dañar el utensilio y el electrodoméstico.

Cuando use bolsas para cocinar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.

Solo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidriocerámica, cerámica, loza o vidriados son idóneos para uso en la superficie de la cocina eléctrica o el horno sin que se quiebren debido al súbito cambio de temperatura.

Este electrodoméstico fue comprobado en cuanto a rendimiento seguro usando ollas convencionales. No use dispositivos ni accesorios que no se recomienden específicamente en este manual. No use cubre hornillas para las unidades de superficie, parrillas encima de la cocina eléctrica o sistemas de convección agregados. El uso de dispositivos o accesorios que no se recomienden explícitamente en este manual podría crear riesgos de seguridad grandes, resultar en problemas de rendimiento y reducir la vida útil de los componentes del electrodoméstico.

SEGURIDAD EN LA LIMPIEZA

Apague todos los controles y espere a que se enfríen las partes del electrodoméstico antes de tocarlas o limpiarlas. Limpie el electrodoméstico con precaución. Si usa una esponja mojada para limpiar derrames sobre una superficie caliente, tenga cuidado con las quemaduras por vapor. Ciertos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se usan en una superficie caliente.

No use papel de aluminio ni forros de aluminio para cubrir las parrillas del horno o forrar el fondo del horno. El uso indebido de estos forros resultaría en un riesgo de choque eléctrico o incendio y podría ocasionar que el horno se recalentara. Use el papel metálico solo como se recomienda en este manual.

HORNO AUTOLIMPIADOR

Limpie solamente las piezas indicadas en este manual. No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta. No use limpiadores de hornos ni revestimientos protectores de forros de hornos de ningún tipo en ni cerca de las piezas del horno autolimpiador.

Antes de la autolimpieza del horno, saque el molde de la parrilla, las parrillas del horno y demás utensilios, y limpie los derrames excesivos a fin de impedir un exceso de humo o llamaradas.

PRECAUCIÓN: durante el ciclo de autolimpieza no deje dentro del horno alimentos, utensilios de cocina, etc.

Durante el ciclo de autolimpieza se debe oír un ventilador. Si no se oye, anule el ciclo de limpieza y antes de volver a hacer la autolimpieza llame a un técnico calificado. Consulte en el Contenido la información sobre la autolimpieza y el ventilador.

Es normal que la superficie de la cocina eléctrica se caliente durante el ciclo de autolimpieza. Por ello, evite tocar la superficie de la cocina eléctrica durante un ciclo de autolimpieza.

AVISO IMPORTANTE Y ADVERTENCIAS SOBRE SEGURIDAD

La ley de 1986 de California sobre Agua Potable Sana, Tóxicos y Cumplimiento (Proposición 65), obliga al Gobernador de California a publicar una lista de las sustancias que el Estado de California sabe que causan cáncer o daños al sistema reproductor, y obliga a los comercios a advertir a sus clientes acerca de las exposiciones potenciales a dichas sustancias. Por la presente se advierte a los usuarios de este electrodoméstico que cuando el horno está en el ciclo de autolimpieza, podría haber una exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias listadas, incluyendo monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias se puede minimizar al haber la debida ventilación desde el horno hacia la intemperie durante el ciclo de limpieza, abriendo las ventanas y/o la puerta de la habitación en que se encuentra el electrodoméstico.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Estas instrucciones para la instalación se redactaron para ayudar en la instalación y los ajustes iniciales de la cocina eléctrica.

ADVERTENCIA ESPECIAL

Solo el personal calificado debe instalar o prestar servicio a esta cocina eléctrica.

Antes de usar la cocina eléctrica lea las instrucciones sobre seguridad en este manual.

La instalación, ajuste, alteración, servicio, mantenimiento o uso indebido de esta cocina eléctrica podría resultar en lesiones graves o daños a la propiedad.

UBICACIÓN DE LA COCINA ELÉCTRICA

Coloque la cocina eléctrica en un lugar bien iluminado. No ponga la cocina eléctrica sobre orificios en el piso o demás lugares donde quede expuesta a fuertes corrientes de aire. Hay que sellar todo orificio en la pared detrás de la cocina eléctrica y en el piso debajo de la cocina eléctrica. Asegúrese de que la corriente del aire de combustión o de ventilación no quede obstruida.

Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios al extender la mano sobre las unidades de superficie calientes, se debe evitar almacenar artículos en gabinetes ubicados encima de las unidades de superficie. Si se proporciona almacenamiento en gabinetes, el riesgo se puede reducir al instalar un capuchón de cocina eléctrica que se proyecte horizontalmente un mínimo de 5 pulgadas más allá del fondo de los gabinetes.

CASAS RODANTES

La instalación de una cocina eléctrica diseñada para instalación en casas rodantes debe acatar las Normas de Construcción y Seguridad para Casas Prefabricadas, Título 24 de CFR, Parte 3280 (anteriormente Normas Federales sobre Construcción y Seguridad para Casas Rodantes, Título 24 de HUD, Parte 280) o, cuando dicha norma no corresponda, la Norma de 1982 para Instalaciones en Casas Prefabricadas (Lugares, Comunidades y Establecimientos de Casas Prefabricadas), ANSI A225.1-1984, o con los códigos de la localidad.

DIMENSIONES DE DESPEJE

Si desea información completa con respecto a las cocinas eléctricas empotradas y corredizas, vea las figuras 1 a 3 en las páginas 5 y 6. Por **CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD** no instale una cocina eléctrica en gabinetes combustibles que no estén de acuerdo con los despejes de instalación mostrados en la figura 1.

PRECAUCIÓN: ciertos gabinetes y materiales de construcción no están diseñados para resistir el calor producido por el funcionamiento seguro y normal de un electrodoméstico listado. Podrían ocurrir cambios de color o daños, tal como delaminación.

DIBUJOS PARA LA INSTALACIÓN

IMPORTANTE – POR FAVOR CONSÉRVELOLOS PARA USO POR EL INSPECTOR ELÉCTRICO DE LA LOCALIDAD.

“A” en la figura 1 es equivalente a un despeje mínimo de 30 pulgadas entre la parte superior de la superficie de la cocina eléctrica y el fondo de un gabinete de madera o metal desprotegido, o “A” es equivalente a un mínimo de 24 pulgadas cuando el fondo del gabinete de madera o metal está protegido por un cartón PIORRETARDANTE de un grosor de 1/4 de pulgada, como mínimo, recubierto por una lámina de acero No. 28 MSG, 0.015 de pulgada de grosor de acero inoxidable, 0.024 de pulgada de grosor de aluminio o 0.020 de pulgada de grosor de cobre, como mínimo.

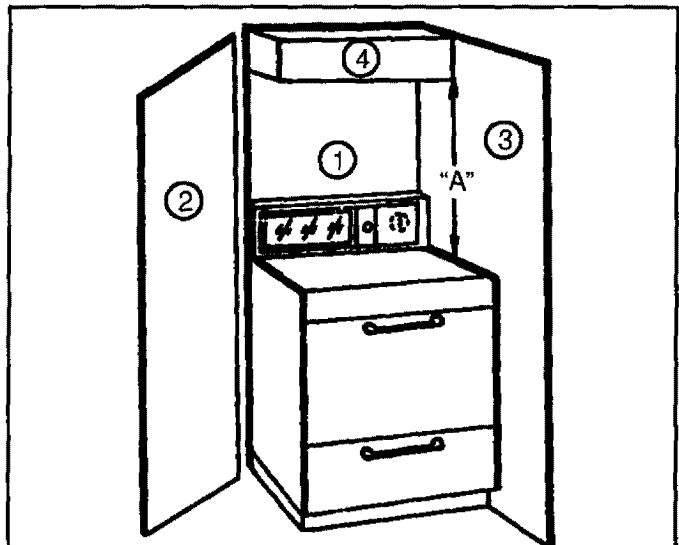
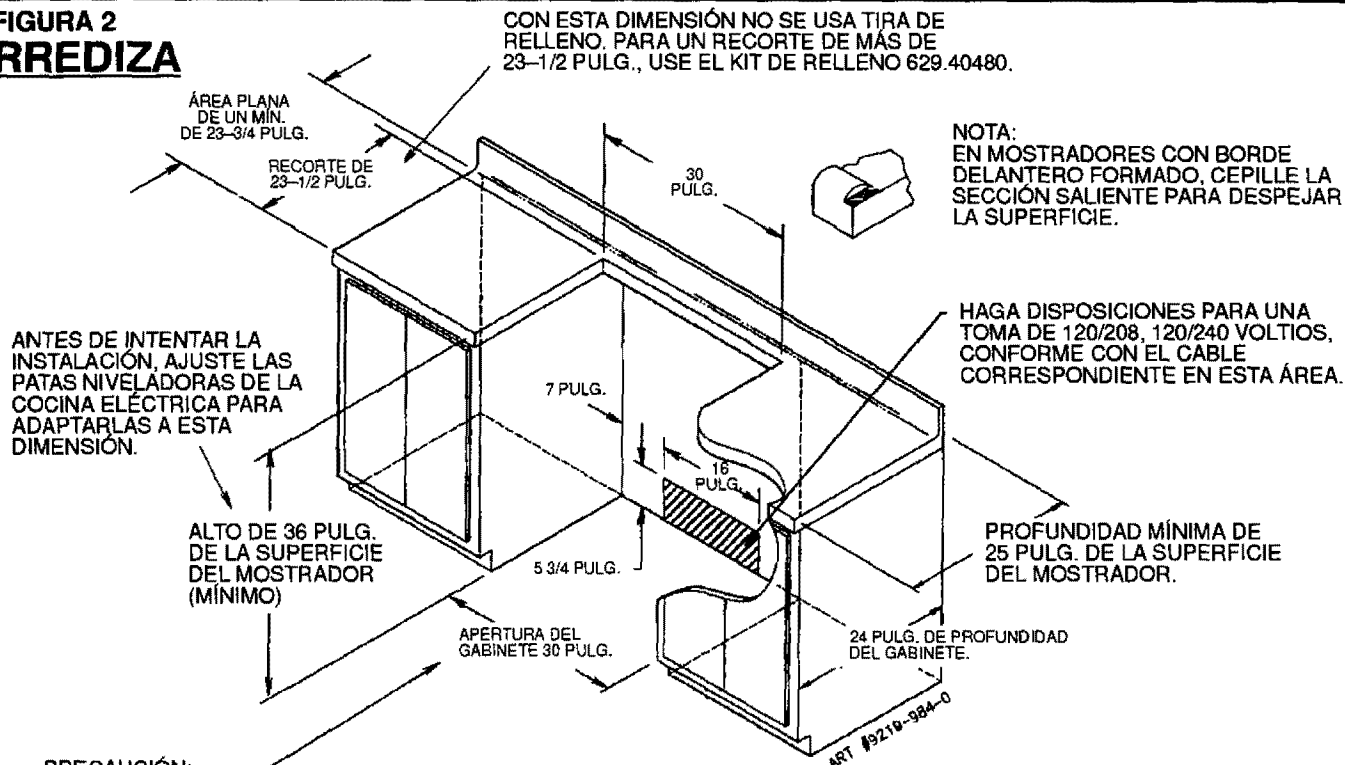


FIGURA 1

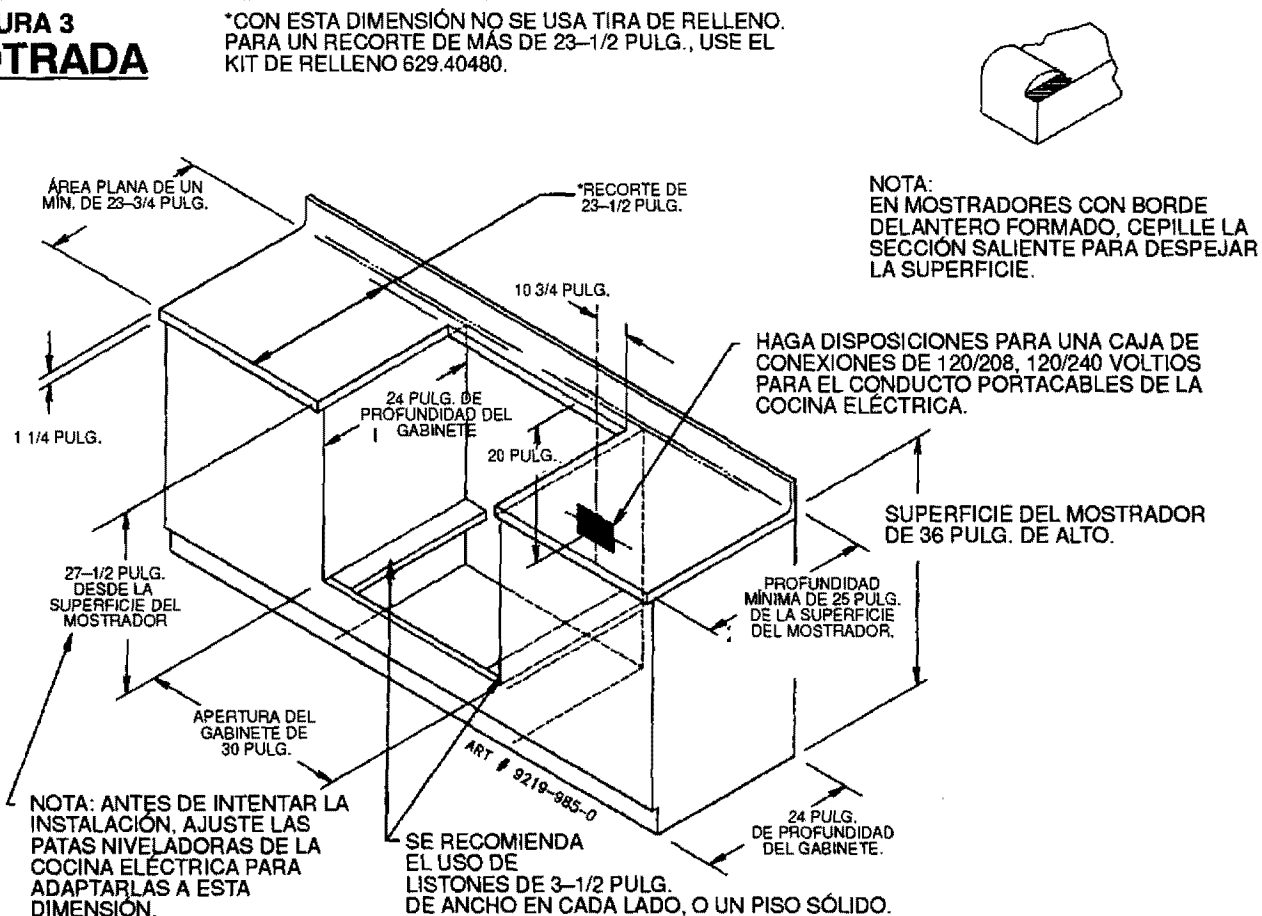
- 1, 2, 3 – PAREDES DE GABINETE COMBUSTIBLES.
4 – GABINETE DE PARED COMBUSTIBLE.

Las cocinas eléctricas corredizas y empotradas, si están equipadas con kits opcionales de guardia trasera, se pueden instalar adyacentes a (0 pulgadas o centímetros de) las paredes combustibles 1, 2 y 3. Si no están equipadas con kit de guardia trasera, la cocina eléctrica se puede instalar adyacente a (0 pulgadas o centímetros de) las paredes combustibles 2 y 3. El despeje de la pared trasera será determinado por la profundidad del recorte del gabinete mostrado en las figuras 2 y 3 en la página 6.

**FIGURA 2
CORREDIZA**



**FIGURA 3
EMPOTRADA**



DISPOSITIVO ANTIVUELCO

ADVERTENCIA: existe el riesgo de que la cocina eléctrica se vuelque si el electrodoméstico no se instala de acuerdo con las instrucciones para la instalación que se suministran. El uso adecuado de este dispositivo minimiza el riesgo de VUELCO. Al usar este dispositivo el consumidor aún debe observar las precauciones de seguridad conforme se indican en el MANUAL DEL PROPIETARIO y evitar el uso de la puerta del horno y/o el cajón inferior como banqueta.

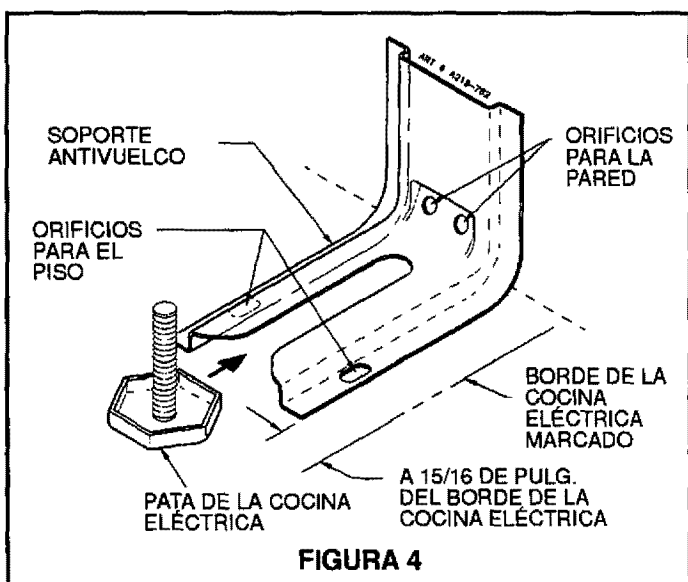
Se suministran instrucciones para poner madera y cemento en el piso o en la pared. Todo tipo de construcción distinta precisaría de técnicas de instalación especiales que se consideren necesarias para proporcionar la sujeción adecuada del soporte del dispositivo ANTIVUELCO al piso o a la pared. El soporte se puede instalar de modo que engrane con la pata niveladora derecha o izquierda.

PASO 1 – Ubicación del soporte (Ver la Figura 4)

- A. Marque el piso o la pared en el punto en que el "BORDE" trasero derecho o izquierdo de la cocina eléctrica se va a colocar.
- B. Ponga el SOPORTE a 15/16 de pulgada del "BORDE" marcado, hacia el centro del orificio y contra la pared trasera, como se muestra en la figura 4.
- C. Use el soporte a modo de plantilla y marque los orificios necesarios, como se muestra en la figura 4, para el tipo de construcción que va a usar.
- D. Las cocinas eléctricas corredizas se pueden afianzar al piso o a la pared. Las cocinas eléctricas empotradas solo se pueden afianzar a listones o al piso sólido en el gabinete.

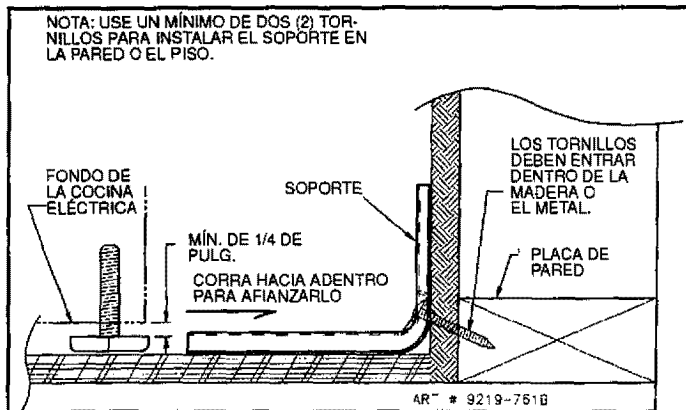
PASO 2 – Instalación del soporte antivuelco

- A. Construcción de madera:
 1. Piso: ubique el centro de los dos orificios identificados en la figura 4 como "ORIFICIOS PARA EL PISO". Perfore un orificio guía de 1/8 de pulgadas en el centro de cada orificio (se puede usar una puntilla o una lezna si no se dispone de una broca). Afiance el soporte ANTIVUELCO al piso con los dos tornillos suministrados. Proceda al Paso 3.
 2. Pared: ubique el centro de los dos orificios identificados en la figura 4 como "ORIFICIOS PARA LA PARED". Perfore un orificio guía de 1/8 de pulgadas en ángulo en el centro de cada orificio, como se muestra en la figura 5 (se puede usar una puntilla o una lezna si no se dispone de una broca). Afiance el soporte ANTIVUELCO a la pared con los dos tornillos suministrados. Proceda al Paso 3.
- B. Construcción de cemento u hormigón:
 1. Los tornillos idóneos para la construcción de hormigón se pueden comprar en la ferretería. Perfore en el hormigón el orificio del tamaño necesario para los tornillos comprados, en el centro de los orificios identificados en la figura 4 como "ORIFICIOS PARA EL PISO". Afiance el soporte ANTIVUELCO al piso. Proceda al Paso 3.

**FIGURA 4**

Paso 3 – Instalación de la cocina eléctrica

- A. Las cocinas eléctricas corredizas pueden ser instaladas por una sola persona. Las empotradas precisan de dos debido a que hay que ajustar las patas niveladoras y hacer la conexión eléctrica mientras la cocina eléctrica está suspendida en el recorte.
- B. Alinee la cocina eléctrica en el lugar designado y córrala hacia atrás a su lugar. **Nota:** se precisa de un despeje mínimo de 1/4 de pulgada entre la cocina eléctrica y la pata niveladora que se engranará con el soporte ANTIVUELCO. Ver la figura 5.



CORREDIZA: AFIANCE EL SOPORTE A LA PARED O AL PISO.
EMPOTRADA: AFIANCE EL SOPORTE SOLAMENTE AL PISO O LISTÓN.

PRECAUCIÓN: la cocina eléctrica podría sufrir daños si se la mueve o alza agarrándola por la superficie principal.

- C. Todas las cocinas eléctricas corredizas y empotradas están equipadas con una superficie que no se levanta.
- D. Por **CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD** así como para lograr un rendimiento óptimo, ajuste la cocina eléctrica de modo que quede nivelada. Esto se puede comprobar al poner encima de la superficie de la cocina eléctrica o la parrilla del horno un nivel de burbuja de agua o una olla grande con agua. Las cocinas eléctricas corredizas y empotradas precisan que se las saque totalmente del gabinete antes de poder hacer un ajuste girando las patas niveladoras, según sea necesario.
- E. Para revisar la cocina eléctrica en cuanto a la debida instalación del soporte antivuelco: use una linterna y mire debajo del fondo de la cocina eléctrica para comprobar que una de las patas niveladoras traseras esté engranada en la ranura del soporte.
- F. Proceda con el resto de las instrucciones para la instalación.

FUENTE DE ELECTRICIDAD

La cocina eléctrica se debe instalar de acuerdo con el Código Local y el Código Eléctrico Nacional (NEC, por su sigla en inglés) ANSI/NFPA No. 70-1996. Vea la chapa de clasificación en el bastidor delantero de la cocina eléctrica en cuanto a la clasificación de kilovatios (KW) totales al estar conectada.

CABLEADO EXTERIOR

La compañía eléctrica de su localidad le indicará si el actual servicio eléctrico a su casa es adecuado. Podría ser necesario aumentar el tamaño del cableado a la casa y del interruptor general a fin de manejar la carga eléctrica requerida por la cocina eléctrica. La clasificación de kilovatios para la cocina eléctrica se especifica en la chapa de marca de ésta.

CABLEADO DE LA CASA

La mayoría de los Reglamentos y Códigos de Construcción locales exigen que todo el cableado eléctrico sea realizado por electricistas con licencia. Todo el cableado debe acatar los Códigos Eléctricos Locales y Nacionales. Esta cocina eléctrica [estufa] requiere un circuito de CA de 120/240 o de 120/208 voltios, 60 Hz, unifásico, de tres hilos. Los códigos de cableado requieren que se extienda un circuito aparte desde el panel principal de entrada hasta la cocina eléctrica [estufa] y que se la equipe con un desconectador y fusibles separados, ya sea en el panel principal de entrada o en una caja aparte de interruptores y fusibles. En algunas comunidades, hay que usar un conducto portacables blindado sólido o flexible desde el panel principal de entrada hasta la caja de terminales detrás de la cocina eléctrica. Otras permiten la terminación del circuito de la cocina eléctrica en una toma de enchufe polarizada para tres o cuatro hilos ubicada en un punto conveniente cerca de la parte trasera de la cocina eléctrica. Entonces la cocina eléctrica se conecta en esta toma mediante un conector para cocina eléctrica aprobado (enrollado en espiral) bien sujetado al bloque de terminales con la debida protección contra tirones eléctricos y un enchufe de tres o cuatro patas en el extremo opuesto.

CONEXIONES DE LA COCINA ELÉCTRICA

Ciertos modelos se envían directamente desde la fábrica con los cordones de servicio (enrollados en espiral) puestos. En estos modelos no son necesarias las conexiones de la cocina eléctrica. Solamente enchufe en la toma de la cocina eléctrica. En los modelos no suministrados con cordón de servicio y en los modelos que tienen un conducto portacables, es necesario hacer

la conexión a la fuente eléctrica. **RECUERDE** – las casas rodantes y algunos **CÓDIGOS LOCALES NO PERMITEN LA PUESTA A TIERRA MEDIANTE EL HILO NEUTRO**. Por ello, para dichas instalaciones **HAY** que suministrar un servicio de 4 hilos. Todos los demás permiten el servicio de 3 hilos. Use **SOLAMENTE HILO DE COBRE**. Haga las conexiones como se explica más adelante y consultando la ilustración correspondiente. (Ver las figuras 8 a 11 en las páginas 10 y 11). Después de la instalación, compruebe la rigidez de todas las conexiones eléctricas y vuelva a poner todas las tapas.

NOTA: reemplazo del cordón – **SOLO** se usará un cordón eléctrico clasificado para un mínimo de 240 voltios, 40 amperios o 50 amperios, marcado para uso con una apertura de conexión nominal de 1-3/8 pulgadas de diámetro, con terminales de bucle cerrado y marcado para uso con cocinas eléctricas.

Quite la tapa de acceso al bloque de terminales detrás de la cocina eléctrica. (Ver la figura 7).

Para usar el cordón de servicio (enrollado en espiral), quite el aro desmontable de la chapa del conducto portacables. (Ver las figuras 8 y 10 en las páginas 10 y 11).

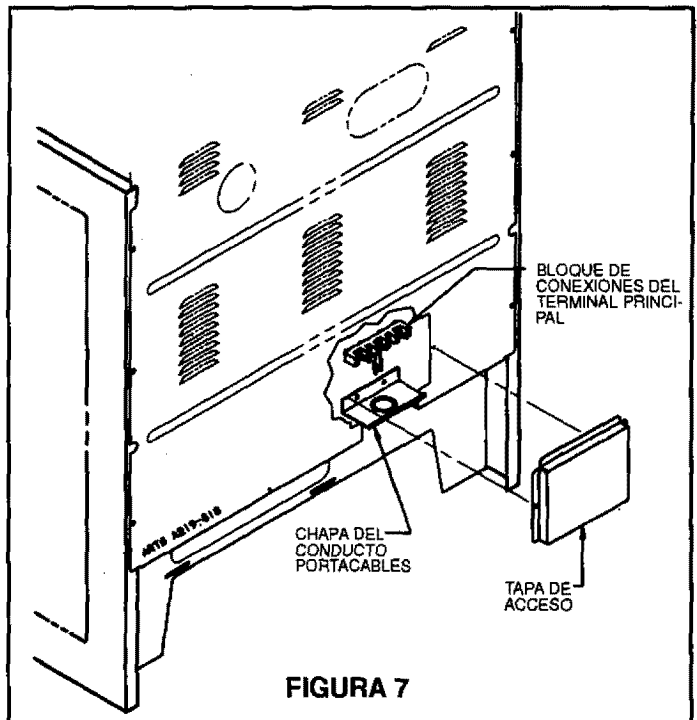


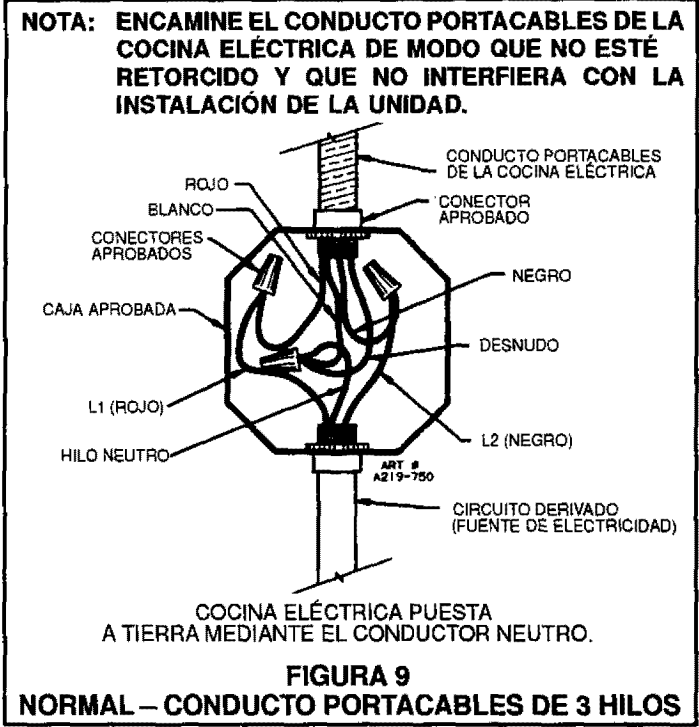
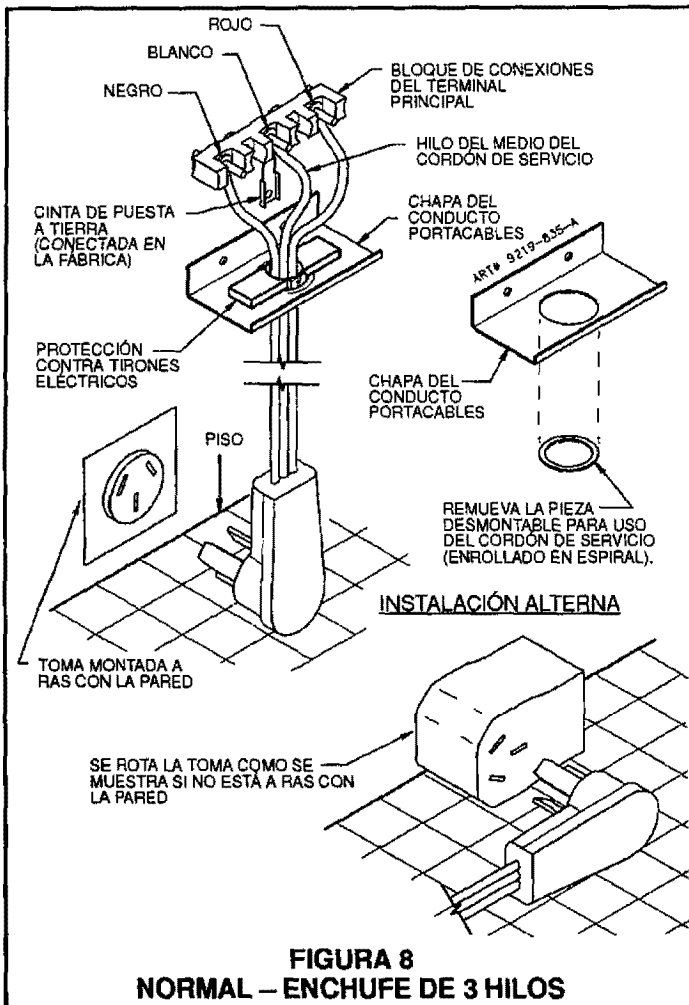
FIGURA 7

INSTALACIÓN DEL CORDÓN DE SERVICIO DE 3 HILOS

1. Asegúrese de que la cinta de puesta a tierra de cobre **ESTÉ CONECTADA** entre el poste medio del bloque de conexiones del terminal principal y el armazón de la cocina eléctrica.
2. El hilo del medio del cable de servicio **TIENE** que conectarse al poste neutro (del medio) del bloque de conexiones del terminal principal. Los dos hilos restantes del cable de servicio se conectan a los postes exteriores del bloque de conexiones del terminal principal. La polaridad no es importante.
3. Coloque la protección contra tirones eléctricos con las bridas encima de la chapa del conducto portacables como se muestra y afíxela al cable de servicio.

INSTALACIÓN DEL CONDUCTO PORTACABLES DE 3 HILOS

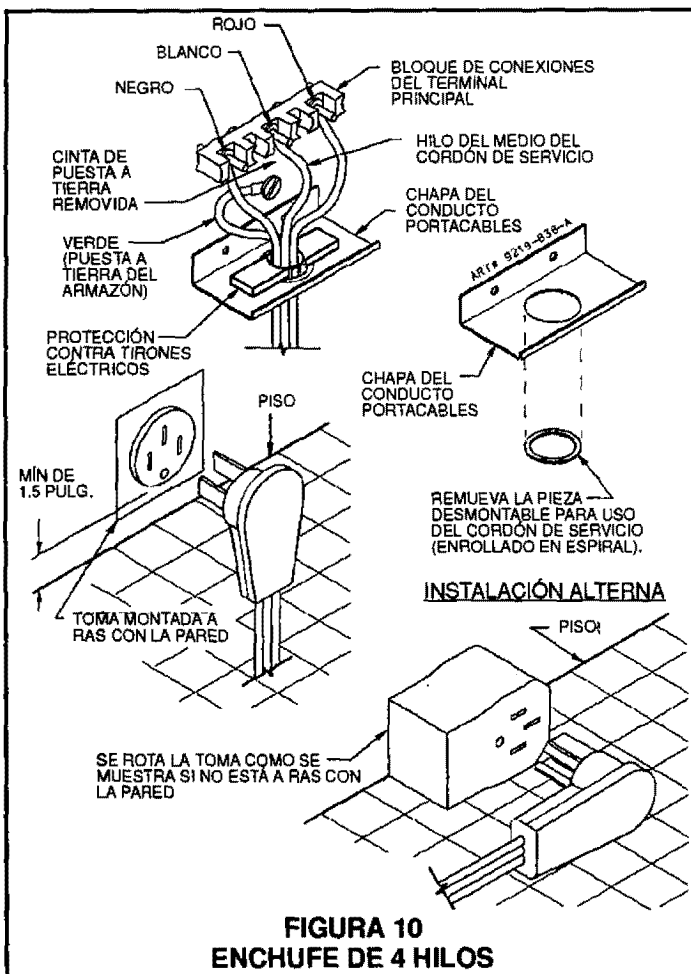
1. El conducto portacables de la cocina eléctrica se debe encaminar y conectar debidamente a una caja de conexiones eléctricas aprobada, detrás de la cocina eléctrica.
2. Los hilos rojo y negro del conducto portacables de la cocina eléctrica tienen que conectarse, respectivamente, con los hilos de servicio rojo y negro. Hay que usar un conector de hilos aprobado.
3. Tanto el hilo blanco como el hilo no aislado (desnudo) desde el conducto portacables se deben conectar al hilo de servicio blanco como se muestra. El hilo desnudo está en la puesta a tierra del armazón de la cocina eléctrica.



INSTALACIÓN DEL CORDÓN DE SERVICIO DE 4 HILOS

(CASAS RODANTES O CONFORME LO EXIJA EL CÓDIGO)

1. **HAY QUE** remover y desechar la cinta de puesta a tierra de cobre conectada entre el poste neutro (del medio) del bloque de conexiones del terminal principal y el armazón. Conserve el tornillo verde de puesta a tierra. Solo debe usar un cable conductor tipo 4.
2. El hilo verde del cable de servicio se debe conectar al armazón de la cocina eléctrica usando el tornillo verde de puesta a tierra.
3. El hilo blanco del cable de servicio se debe conectar al poste neutro (del medio) del bloque de conexiones del terminal principal. Los dos hilos restantes del cable de servicio se conectan a los postes rojo y negro del bloque de conexiones del terminal principal, respectivamente.
4. Coloque la protección contra tirones con la parte lisa encima de la chapa del conducto portacables como se muestra y afíanzela al cable de servicio.



INSTALACION DEL CONDUCTO PORTACABLES DE 4 HILOS

(CASAS RODANTES O CONFORME LO EXIJA EL CÓDIGO)

1. El conducto portacables de la cocina eléctrica se debe encaminar y conectar debidamente a una caja de conexiones eléctricas aprobada, ubicada detrás de la cocina eléctrica.
2. Los hilos rojo y negro del conducto portacables de la cocina eléctrica tienen que conectarse, respectivamente, con los hilos de servicio rojo y negro. Hay que usar un conector de hilos aprobado.
3. El hilo blanco desde el conducto portacables se debe conectar al hilo de servicio blanco.
4. El hilo desnudo desde el conducto portacables se debe conectar al hilo de servicio verde o al desnudo.

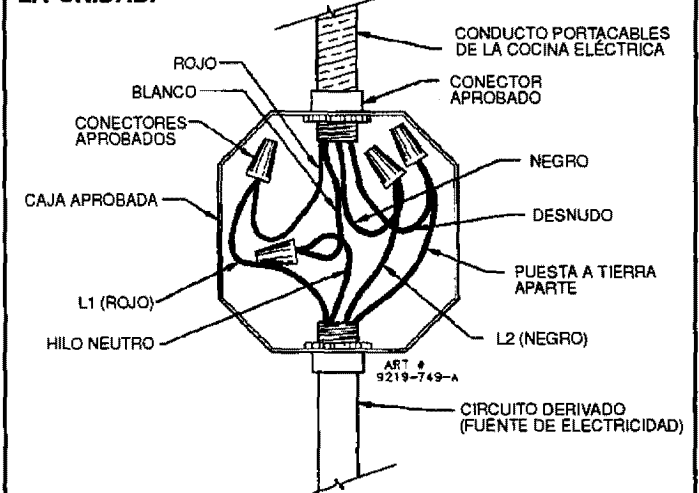
CONVERSIÓN DEL SERVICIO DE 3 HILOS AL DE 4 HILOS

Solamente para los modelos corredizos con el cable de servicio de 3 hilos incluido.

Desconecte la cocina eléctrica de la fuente de electricidad. Quite la tapa de acceso que se encuentra detrás de la cocina eléctrica y remueva el cable de servicio de 3 hilos del bloque de conexiones del terminal principal. Siga las instrucciones indicadas en la figura 10 para conectar el cable de servicio de 4 hilos.

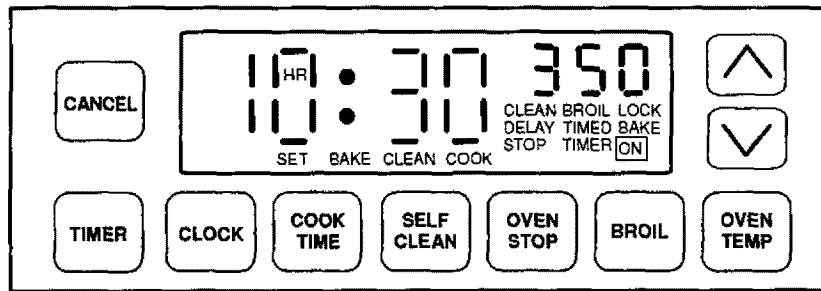
NOTA: reemplazo del cable – **SOLO** se usará un cable eléctrico clasificado para un mínimo de 240 voltios, 40 amperios o 50 amperios, marcado para uso con una apertura de conexión nominal de 1-3/8 pulgadas de diámetro, con terminales de bucle cerrado y marcado para uso con cocinas eléctricas.

NOTA: ENCAMINE EL CONDUCTO PORTACABLES DE LA COCINA ELÉCTRICA DE MODO QUE NO ESTÉ RETORCIDO Y QUE NO INTERFERA CON LA INSTALACIÓN DE LA UNIDAD.



MÉTODO DE CABLEADO SI EL CÓDIGO NO PERMITE LA PUESTA A TIERRA MEDIANTE UN CONDUCTOR NEUTRO Y TAMBIÉN EXIGIDO EN CASAS RODANTES.

FIGURA 11
CONDUCTO PORTACABLES DE 4 HILOS



ANULAR

Oprima esta almohadilla para anular toda la programación a excepción del reloj y el regulador de tiempo.

ALMOHADILLAS ▲ y ▼

Apriete u oprima y sostenga estas almohadillas para registrar el tiempo o la temperatura que desea o para seleccionar Hi (Alto) o Lo (Bajo) para asar.

REGULADOR DE TIEMPO

1. Oprima TIMER (Regulador de tiempo).
2. Fije el tiempo deseado usando ▲ y ▼.

Apriete u oprima y sostenga una de los dos almohadillas para cambiar el tiempo en 1 minuto, 5 minutos o 10 minutos.

El REGULADOR DE TIEMPO también se puede graduar desde 1 minuto (0 HR:01) hasta 9 horas y 50 minutos (9 HR:50).

La operación de regulación de tiempo comenzará automáticamente. El destello de los dos puntos en la pantalla señala una operación de regulación de tiempo. Un bip largo continuo indica el final de la operación de regulación de tiempo. La hora del día aparecerá automáticamente en la pantalla. El REGULADOR DE TIEMPO no controla al horno.

Para anular: oprima y sostenga la almohadilla TIMER. Después de una demora breve reaparecerá la hora del día.

RELOJ

1. Oprima CLOCK (Reloj).
2. Ponga la hora que es usando ▲ y ▼.

Para cambiar la hora en incrementos de un minuto, oprima cualquiera de las dos almohadillas **una vez**. Para cambiar la hora en incrementos de 10 minutos, **oprime y sostenga** cualquiera de las dos almohadillas.

Cuando se suministre electricidad al horno por primera vez o si ha habido un apagón, la pantalla destellará.

Oprima CLOCK para reponer la hora correcta cuando se visualiza otra función.

La hora en el reloj no se puede cambiar cuando el horno está dispuesto para una operación de cocción, de horneada con tiempo regulado o de autolimpieza. Para fijar la hora en el reloj anule la operación.

TEMPERATURA DEL HORNO

1. Oprima OVEN TEMP (Temperatura del horno).
2. Para graduar la temperatura del horno oprima la almohadilla ▲ o la ▼.

Si desea más información, pase a la página 16.

ASAR

1. Oprima BROIL (Asar).
2. Para seleccionar asar en Hi (Alto) o Lo (Bajo), oprima ▲ o ▼.

Si desea más información, pase a la página 21.

AUTOLIMPIEZA

1. Cierre y trabe la puerta del horno.
2. Oprima CLEAN (Limpiar).
3. El horno se limpiará automáticamente durante 3 horas. U oprima el botón ▲ o ▼ para seleccionar 2 a 4 horas.

"door" (puerta) aparecerá en la pantalla hasta que la puerta esté debidamente trabada. Si desea más información, pase a las páginas 25 y 26.

TIEMPO DE COCCIÓN/DETENCIÓN DEL HORNO

1. Oprima COOK TIME (Tiempo de cocción). Registre el tiempo de cocción deseado, usando ▲ o ▼.
2. Para retardar el inicio de la cocción: oprima OVEN STOP (Detención del horno). Registre la hora en que desea que se apague el horno usando ▲ o ▼.
3. Oprima OVEN TEMP. Registre la temperatura del horno con ▲ o ▼.

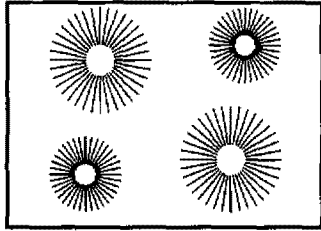
El horno se encenderá y apagará automáticamente a las horas predispuestas. Se oirán unos bips que indican el fin de la cocción. Oprima CANCEL (Anular) para suprimir los bips del fin de la cocción. Si desea más información pasea la página 20.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Suena un bip cada vez que se oprime una almohadilla. El horno se apagará automáticamente si se le deja encendido durante 12 horas. Si se visualiza un código de falla (ejemplo: F2) y suena un bip, oprima CANCEL. Si continúa el código de falla, consulte la página 27.

ÁREAS PARA COCINAR DE SUPERFICIE LISA

Las cuatro áreas para cocinar de su cocina eléctrica se identifican por los diseños permanentes en la superficie de cocinar. Hay dos áreas grandes (8 pulgadas) y dos pequeñas (6 pulgadas). Es posible que los diseños en su superficie de cocinar no luzcan como los de la superficie de cocinar en esta ilustración pero la suya funcionará conforme se describe en este manual.



Antes de usar la superficie de cocinar por primera vez, límpiela completamente conforme se indica en la tabla de limpieza en la página 24. Esto protegerá la superficie lisa y garantizará que la superficie de cocinar esté limpia cuando se enciendan los elementos.

Durante las primeras horas de uso, es posible que vea que la superficie de cocinar emite un ligero olor a quemado y un humo leve. Estas dos situaciones son normales.

Cuando un área de cocinar esté encendida, el elemento bobinado debajo de la superficie de cocinar se calentará y brillará con un rojo difuso. Para mantener la graduación del calor, el elemento llevará a cabo un ciclo de encendido y apagado. Es normal ver un brillo rojo a través de la superficie lisa cuando el elemento lleve a cabo el ciclo de encendido.

LUZ DE SUPERFICIE CALIENTE

Su cocina eléctrica está equipada con una luz de superficie caliente (HOT SURFACE) ubicada en el centro, detrás de la superficie lisa. Esta luz roja se encenderá para indicar que la superficie lisa está caliente y permanecerá encendida hasta que se enfríe ésta.

CALOR RETENIDO

El área de la superficie de cocinar lisa retiene el calor por un tiempo después de que se apaga el elemento. Apague el elemento unos minutos antes de que el alimento esté completamente cocinado y use el calor retenido para completar la cocción. Después de 30 minutos, es probable que la superficie de cocinar esté demasiado fría para mantener calientes los alimentos. No obstante, puede que la superficie todavía esté demasiado caliente como para tocarla. Cuando se apague la luz HOT SURFACE, la superficie estará lo suficientemente fría para tocarla.

CONSEJOS PARA COCINAR

Cuando cocine alimentos delicados que se pueden quemar o sobrecocinar fácilmente, comience con una graduación de calor baja y aumente poco a poco hasta que encuentre la graduación óptima. Es más probable que haya derrames al hervir si comienza en HIGH (Alto) y luego reduce a una graduación más baja. Si comienza a cocinar en HIGH, reduzca a una graduación más baja antes de que los líquidos lleguen a hervir completamente.

Si el alimento se está cocinando con demasiada rapidez o si hay un derrame al hervir, quite la tapa o quite la olla del área de cocinar y reduzca a una graduación más baja. Espere el tiempo suficiente para que el área de cocinar se ajuste a la nueva graduación.

CONSEJOS SOBRE OLLAS

El **papel de aluminio** dañará la superficie lisa si se derrite sobre el vidrio. No use recipientes desechables tipo papel de metal tales como los que se usan para hacer palomitas de maíz. Podrían dejar marcas de metal o derretirse permanentemente sobre la superficie lisa. No use la superficie de cocinar si el papel de metal o de aluminio se derrite sobre la superficie de cocinar lisa. Llame a un técnico autorizado.

Las **ollas de aluminio** dejarán marcas de metal sobre el vidrio si se las desliza por la superficie lisa. Remueva inmediatamente toda marca de metal con Cooktop Cleaning Creme (Crema para limpiar superficies de cocinar).

Las **ollas de vidriocerámica, loza, porcelana sobre metal, vidrio refractario o vidriadas** podrían rayar la superficie de cocinar lisa si se las desliza por ella.

PARA PROTEGER LA SUPERFICIE LISA

- No use la superficie de cocinar como lugar de trabajo ni como tabla para cortar. No cocine alimentos directamente sobre la superficie de cocinar.
- No use salvamanteles ni soportes metálicos (tales como aros para cazuelas chinas) entre el utensilio y la superficie de cocinar. Estos objetos pueden marcar o grabar la superficie y afectar la eficiencia de cocción.
- No ponga objetos de plástico sobre un área de cocinar tibia o caliente. Éstos se derretirán y se pegarán a la superficie lisa. La superficie lisa se podría astillar o picar cuando se tratara de remover de la superficie el plástico derretido.
- Para prevenir rayas o daños a la superficie lisa, no deje sobre el área de cocinar azúcar, sal, arena, tierra, manteca u otras grasas. Asegúrese de que no haya nada de esto antes de encender el área de cocinar.
- Asegúrese de que el fondo de las ollas sea plano y que no tenga mellas ni rayas o partes ásperas ya que podrían rayar la superficie lisa.
- No permita que una olla se seque cuando hierva. Esto podría causar daños permanentes a la superficie lisa.

INFORMACIÓN SOBRE COMO CUIDARLA

Para mantener limpia la superficie de cocinar, asegúrese de que el área de cocinar y el fondo de las ollas estén limpios y secos antes de cada uso.

Para prevenir posibles daños a la superficie de cocinar, enjuague siempre el fondo de las ollas a fin de remover completamente todo residuo de agentes limpiadores. Esto es especialmente importante cuando se usa un limpiador de cobre o aluminio. Ante el calor, el residuo del limpiador podría manchar, cambiar de color o grabar la superficie lisa.

Usando toallas de papel, seque con cuidado los derrames por fuera del área de cocinar, a medida que ocurran. **TENGA CUIDADO DE NO QUEMARSE LAS MANOS AL LIMPIAR DERRAMES. NO USE UN PAÑO HÚMEDO EL CUAL PODRÍA CAUSAR QUEMADURAS POR VAPOR.**

PRECAUCIÓN: no use la superficie de cocinar si la superficie lisa está agrietada, quebrada o si el metal se ha derretido sobre la superficie de cocinar. Llame a un técnico autorizado de servicio. No intente reparar por su cuenta la superficie de cocinar.

Quando la superficie esté fría, limpie conforme se indica en la tabla de la página 26. **NO USE** los agentes de limpieza siguientes:

- Los abrasivos (estropajos desengrasadores de metal, polvos limpiadores, limpiadores o estropajos desengrasadores) rayarán la superficie lisa.
- Los químicos (limpiadores de hornos, lejías con cloro, removedores de herrumbre o amoníaco) podrían dañar el acabado de la superficie lisa.
- Los limpiavidrios que contienen amoníaco podrían dañar la superficie lisa.
- Los paños o esponjas sucios dejarán sobre la superficie de cocinar una película invisible que podría rayar o causar cambio de color la próxima vez que se use la superficie de cocinar.

IMPORTANTE: vigile cuidadosamente los alimentos que contengan azúcar o almidón a fin de evitar derrames. Si un alimento que contiene azúcar (tal como jalea, mermelada, confite) o un alimento que contiene almidón (tal como papas, arroz) se derrama al hervir, podría hacer huecos o cambiar de color la superficie lisa. Ponga el elemento en LOW (Bajo) y limpie **inmediatamente** los derrames de alimentos que contienen azúcar. Vea en la página 24 las instrucciones completas sobre limpieza.

TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| PROBLEMA | CAUSA | CÓMO PREVENIRLO |
|---|--|--|
| Rayas o abrasiones diminutas | Partículas gruesas (polvo, sal y arena) entre el fondo de la olla y la superficie de cocinar. Materiales de limpieza inapropiados. Deslizar ollas de vidrio o metal por la superficie o usar ollas con fondos ásperos. | Las rayas diminutas no se pueden remover y no afectan la cocción. Con el tiempo, las rayas se alisarán y serán menos visibles. Asegúrese de que los fondos de las ollas y la superficie de cocinar estén limpios antes de usarlos. Use ollas con fondos planos, que no rayen. No corra las ollas por la superficie de cocinar. |
| Marcas de metal | Deslizar o raspar utensilios de metal o las parrillas del horno por la superficie de cocinar. | No deslice objetos de metal por la superficie de cocinar. Cuando se enfríe, limpie con Cooktop Cleaning Creme. |
| Vetas y puntos marrones | Derrames al hervir, materiales de limpieza inapropiados, se usó un paño o esponja sucios, ollas sucias. | Remueva los derrames antes de volver a usar la superficie de cocinar. Use un paño o esponja limpio. Asegúrese de que las ollas, especialmente sus fondos, estén limpias y secas. |
| Áreas de cambio de color con un brillo metálico | Depósitos minerales del agua y los alimentos. | Use ollas con fondos que estén limpios y secos. Use la graduación de calor correcta para evitar derrames al hervir. |
| Huecos o escamas | Derrames que ocurren al hervir alimentos que contienen azúcar tales como almibar de azúcar, confites, jaleas, mermeladas, aderezos para postres, etc. | Use la graduación de calor correcta y un utensilio lo suficientemente grande. Vigile la operación de cocción para prevenir derrames o salpicaduras. |

15 CÓMO USAR LA SUPERFICIE PARA COCINAR

BOTONES DE CONTROL

Su superficie de cocinar está equipada con botones de control que le brindan una selección infinita de selecciones, desde LOW (Bajo) a HIGH (Alto). El botón se puede poner en o entre cualquiera de las graduaciones numeradas.

Para hacerla funcionar empuje y gire el botón en cualquiera de los dos sentidos, hasta la graduación deseada. Cuando un elemento calentador esté encendido, brillará una luz indicadora. La luz indicadora permanecerá encendida hasta que se apague el elemento. Después de una operación de cocción, asegúrese de apagar el elemento y la luz indicadora.

Para hacer funcionar el elemento doble:

- Oprima el interruptor oscilante marcado COIL SIZE (Tamaño del bobinado) para seleccionar el elemento del tamaño de 6 pulgadas o el de 9 pulgadas.

NOTA: si se selecciona el elemento de 9 pulgadas, se calentarán el círculo interior y el exterior. Si se selecciona el elemento de 6 pulgadas, solo se calentará el círculo interior.

- Empuje y gire el botón de control de superficie LEFT REAR (Atrás izquierdo) a la graduación de calor deseada.

CONSEJOS GENERALES PARA COCINAR

Para impedir daños a la cocina eléctrica o al utensilio, nunca haga funcionar una unidad de superficie sin poner una olla sobre ella; nunca deje que una olla se seque al hervir y nunca haga funcionar un elemento en HIGH por períodos de tiempo prolongados.

Los alimentos no se cocinarán más rápido a una graduación más alta de la necesaria para mantener un hervido leve. El agua hierve a la misma temperatura ya sea que hierva leve o vigorosamente. Si se usa una graduación alta, habrá salpicaduras excesivas y es posible que los alimentos se peguen o se quemen en el fondo de la olla.

Si se usa una graduación de calor más alta para hervir un líquido o para iniciar la cocción, siempre **reduzca** a una graduación más baja cuando el líquido hierva o el alimento se comience a cocinar. **Nunca deje los alimentos desatendidos durante una operación de cocción.**

Escoja el tamaño de olla para el tamaño del elemento. Esto conserva energía.

CONSERVAS

Use HIGH hasta que el agua hierva o se logre la presión en la conservera a presión. Luego, **reduzca** a la graduación más baja que mantenga el hervido o la presión. El uso prolongado de HIGH o el uso de utensilios inapropiados para hacer conservas produciría un calor excesivo. El calor excesivo puede causar daños permanentes a la superficie de cocinar.

GUÍA DE SUGERENCIAS PARA GRADUAR EL CALOR

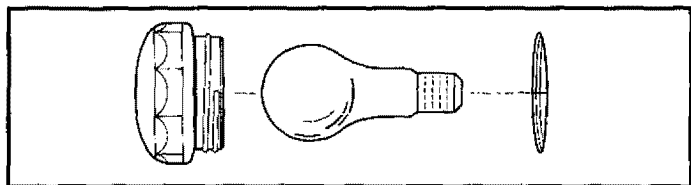
Consulte en las recomendaciones del fabricante de la olla las graduaciones de calor sugeridas. Algunos fabricantes no recomiendan el uso de HIGH, o el uso de HIGH para operaciones de cocción prolongadas.

| GRADUACIONES DE CALOR | USOS |
|--------------------------------------|---|
| HIGH (ALTO) | Para hervir líquidos, escaldar, precalentar sartenes o lograr la presión en una olla a presión. Siempre reduzca a una graduación de calor más baja cuando los líquidos comiencen a hervir o los alimentos comiencen a cocinar. |
| MEDIUM – HIGH (MODERADO ALTO) 7-9 | Para dorar o sellar carnes; calentar el aceite para freír en grasa abundante, escaldar, saltear o freír. Mantiene un hervido rápido de grandes cantidades de líquidos. |
| MEDIUM (MODERADO) 4-6 | Para mantener el hervido de moderado a lento para grandes cantidades de líquidos. Para seguir cocinando alimentos destapados y para la mayoría de las operaciones de freír. |
| MEDIUM – LOW (MODERADO BAJO) 1-3 | Para seguir cocinando alimentos tapados y mantener la presión en la mayoría de las ollas a presión. Para guisar, cocer a fuego lento o al vapor. |
| LOW (BAJO) | Para mantener tibios los alimentos, antes de servirlos. Derretir chocolate. |

LUZ DEL HORNO

Para encender la luz del horno: empuje el interruptor oscilante ubicado en el panel de controles y desconecte la cocina.

Para cambiar la luz del horno: asegúrese de que la bombilla esté fría. Use una agarradera de ollas seca para prevenir posibles lesiones a las manos y, con mucho cuidado, desenrosque la cubierta de la bombilla y la bombilla.



Ponga una bombilla de 40 vatios para electrodomésticos. Vuelva a poner la cubierta de la bombilla y vuelva a conectar la fuente de energía a la cocina eléctrica. Vuelva a poner el reloj.

RESPIRADERO DEL HORNO

El respiradero del horno se encuentra detrás de la superficie de cocinar. Cuando se está usando el horno, esta área se sentirá tibia o caliente al tacto. Para prevenir problemas al hornear, no obstruya de forma alguna el hueco del respiradero.

CARACTERÍSTICAS DEL HORNO

Puesto que cada horno tiene sus propias características individuales al hornear, no espere que su horno nuevo rinda exactamente como el horno que tenía. Tal vez halle que los tiempos de cocción, las temperaturas del horno y los resultados de cocción sean algo distintos de los que lograba con la cocina eléctrica anterior. Conceda un período de ajuste. Si tiene preguntas referentes a los resultados al hornear, por favor consulte la información adicional en las páginas 18, 19 y 28.

VENTILADOR

Siempre que el horno se disponga para una operación de cocción o de limpieza se encenderá automáticamente un ventilador. Después de la operación, el ventilador se apagará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.

PRECALENTAMIENTO

El precalentamiento es necesario para hornear. Para precalentar, ponga el horno a la temperatura deseada y espere de 10 a 15 minutos para que el horno se precaliente. Un solo bip le indicará que el horno está precalentado. Para asar no es necesario precalentar.

La selección de una temperatura más alta que la deseada NO calentará el horno más rápidamente y podría tener un efecto negativo en el resultado final de los alimentos horneados.

CÓMO GRADUAR EL HORNO

1. Oprima OVEN TEMP (Temperatura del horno).
 - En la pantalla aparecerán los indicadores de horno 000° y BAKE (Hornear).
2. Oprima ▲ o ▼. Luego oprima cualquiera de esas dos almohadillas hasta que se visualice la temperatura de horno deseada.
 - 350° aparecerá en la pantalla cuando se oprima una vez cualquiera de las dos almohadillas.
 - La temperatura del horno se puede graduar de 170° a 550°.
 - Aparecerán en la pantalla la palabra indicadora ON (Encendido) y 75° o la temperatura real del horno, la que entre ellas sea mayor.
 - La temperatura en la pantalla aumentará en incrementos de 5° hasta que el horno llegue a la temperatura predispuesta.
 - Espere de 10 a 15 minutos para que el horno se precaliente. Sonará un solo bip cuando el horno esté precalentado.
3. Coloque los alimentos en el centro del horno, dejando un mínimo de 1 a 2 pulgadas entre el utensilio y las paredes del horno.
4. Compruebe que el alimento esté cocinado al llegar al tiempo de cocción mínimo. Cocínelo más, si es necesario. El tiempo de cocción podría variar de un horno a otro.
5. Al terminar la cocción, apague el horno oprimiendo CANCEL (Anular). Saque los alimentos del horno.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Si oprime OVEN TEMP y no fija una temperatura de horno en los próximos 30 segundos, el programa se anulará automáticamente y en la pantalla reaparecerá la hora del día.
- Para volver a ver durante el precalentamiento la temperatura predispuesta, oprima OVEN TEMP.
- Para cambiar la temperatura del horno durante la cocción, oprima ▲ o ▼ hasta que se visualice la temperatura deseada.
- El horno se apaga automáticamente. Si el horno se deja encendido por 12 horas, se apagará automáticamente.

PARRILLAS DEL HORNO

Las dos parrillas del horno están diseñadas con una posición de retén de trabe de seguridad a fin de que no salgan completamente del horno accidentalmente cuando se halan hacia afuera del horno para agregar o sacar alimentos.

PRECAUCIÓN: no intente cambiar las posiciones de las parrillas cuando el horno esté caliente.

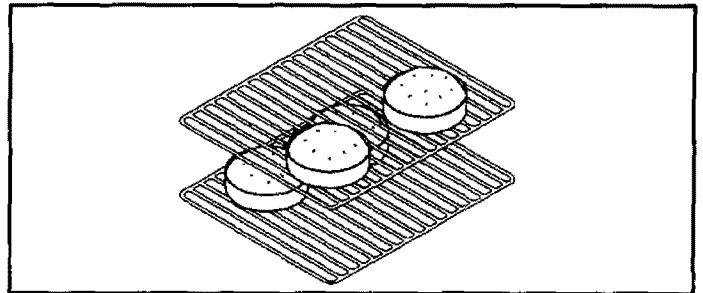
Para sacarlas: asegúrese de que la parrilla esté fría. Hale la parrilla de forma recta hasta que se detenga en la posición de retén de trabe. Incline la punta delantera de la parrilla hacia arriba y siga halando la parrilla para sacarla del horno.

Para volverlas a poner: ponga la parrilla sobre los soportes de parrilla e incline ligeramente hacia arriba la punta delantera de la parrilla. Córrala hacia atrás hasta que despeje la posición de retén de trabe. Baje la parte delantera y corra la parrilla de forma recta hacia atrás. Hale la parrilla hasta la posición de retén de trabe a fin de asegurarse de que está bien puesta y luego vuelva a ponerla en su posición normal.

Es importante que el aire circule libremente dentro del horno y alrededor de los alimentos. Para ayudar a que eso suceda, ponga los alimentos en el centro de la parrilla del horno. Deje dos pulgadas entre el borde de los utensilios o los moldes y las paredes del horno.

Para lograr resultados óptimos al hornear pasteles, galletas o bizcochos, use una sola parrilla. Coloque la parrilla de modo que la comida quede en el centro del horno. Use la posición de parrilla 2 ó 3.

Si cocina en más de una parrilla, escalonee los alimentos para asegurarse de que el aire fluya de manera apropiada.

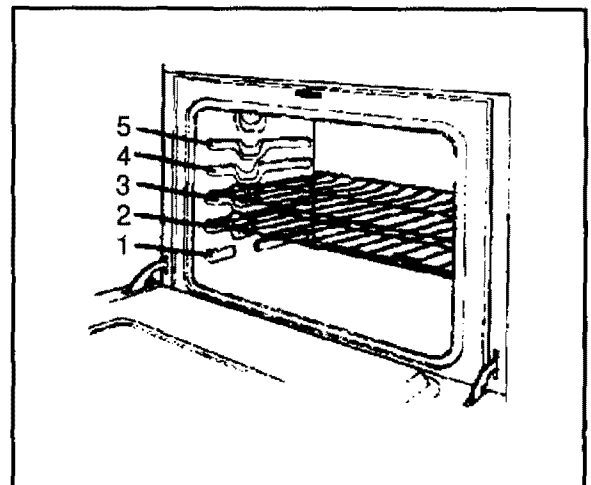


Si cocina en dos parrillas, use las posiciones de parrilla 2 y 4 para pasteles y las posiciones de parrilla 1 y 4 cuando use moldes para galletas. Nunca ponga dos moldes para galletas en la misma parrilla.

Si asa un pavo grande, ponga el pavo en la parrilla 1 y los platos acompañantes en la parrilla 5.

POSICIONES DE LAS PARRILLAS

| | |
|---|--|
| PARRILLA 5 (posición más elevada) | Se usa para tostar pan o para hornear usando dos parrillas. |
| PARRILLA 4 | Se usa para la mayoría de los asados y para hornear usando dos parrillas. |
| PARRILLA 3 | Se usa para la mayoría de los alimentos que se hornear en un molde para galletas o panecillos, o para comidas rápidas congeladas o para hornear usando dos parrillas. |
| PARRILLA 2 | Se usa para asar cortes de carne pequeños, grandes cantidades de guisos, hornear pan, pasteles (en moldes entubados, tipo aro o de capas) o para hornear usando dos parrillas. |
| PARRILLA 1 | Se usa para asar cortes de carne grandes y aves grandes, tartas, suflés o pastel de ángel, o para hornear usando dos parrillas. |



CONSEJOS GENERALES PARA HORNEAR

Use una **receta confiable** y mida con precisión los ingredientes frescos. **Siga las instrucciones** al pie de la letra en cuanto a la temperatura del horno y el tiempo de cocción.

Precalente el horno si lo recomiendan la receta o las instrucciones del envase. La selección de una temperatura mayor que la temperatura deseada no precalentará el horno con mayor rapidez. En realidad, esto podría tener un efecto negativo en el resultado final de los alimentos horneados.

Use la **posición de parrilla correcta**. Los resultados al hornear se podrían ver afectados si se usa una posición de parrilla indebida. Para lograr resultados óptimos, hornee los alimentos en una sola parrilla. Elija una posición de parrilla que ponga a los alimentos en el centro del horno. Si hornea en dos parrillas, use las posiciones de parrilla No. 2 y No. 4, No. 1 y No. 4 o No. 2 y No. 5.

- El dorado por encima podría ser más oscuro si el alimento se encuentra cerca de la parte de arriba del horno.
- El dorado por debajo podría ser más oscuro si el alimento se encuentra cerca de la parte de abajo del horno.
- Cuando use dos parrillas para hornear, deje el espacio suficiente entre las parrillas para la debida circulación del aire. Los resultados de dorado y de cocción serán afectados si se obstruye la corriente de aire.

Los **utensilios de cocina** desempeñan un papel importante en el resultado final de los productos horneados. Siempre use el tipo y el tamaño de utensilio indicado en la receta. Los tiempos o los resultados de cocción podrían ser afectados si se usa el tamaño indebido.

- **Los moldes de metal brillante** reflejan el calor y lo apartan del alimento. Este tipo de utensilio produce un dorado más leve y una corteza más suave. Use los moldes brillantes para hornear pasteles o galletas.
- **Los moldes de metal con acabado oscuro, apagado, anodizado o satinado** absorben calor y producen un dorado más oscuro y una corteza más crujiente. Use los moldes oscuros para tartas, cortezas para tartas o pan.

- Para lograr óptimos resultados al hornear, hornee galletas y panecillos en un molde **plano** para hornear galletas. Si el molde tiene lados, tal como un molde para hornear panecillos, el dorado podría no ser uniforme.
- Si usa **moldes de vidrio refractario** o **moldes oscuros tales como los de Baker's Secret o Wilton**, reduzca la temperatura en 25° F excepto cuando hornea tartas o pan. Hornee durante el mismo tiempo indicado en la receta.

Uso de papel de aluminio: no cubra con papel metálico el fondo del horno ni toda una parrilla y tampoco ponga papel metálico debajo de los moldes. Para recoger derrames, ponga un trozo de papel metálico más grande que el molde en la parrilla debajo del molde.

Deje que el aire caliente corra libremente por el horno a fin de lograr óptimos resultados al hornear. La colocación inapropiada de los moldes en el horno obstruirá la corriente del aire y podría resultar en un dorado desigual. Para lograr el dorado óptimo y resultados de cocción uniformes:

- No apile una parrilla con moldes. Nunca ponga en la misma parrilla más de un molde para galletas, un molde para pastel de 13x9x2 pulgadas o dos moldes redondos de 9 pulgadas para pastel.
- Al hornear disponga los moldes en dos parrillas de modo que uno no esté directamente sobre el otro.
- Deje de una a dos pulgadas entre el molde y las paredes del horno.

Revise el adelanto de la cocción al tiempo mínimo recomendado en la receta. De ser necesario, siga revisando a intervalos hasta que la comida esté hecha. Si la puerta del horno se abre con demasiada frecuencia, el calor se escapará del horno; esto puede afectar el resultado final de los alimentos y desperdicia energía.

Si agrega ingredientes adicionales o modifica la receta, tenga en cuenta que los tiempos de cocción podrían aumentar o disminuir ligeramente.

PROBLEMAS COMUNES AL HORNEAR Y POR QUÉ SUCEDEN

| PROBLEMA | CAUSA |
|---|--|
| <i>Pasteles Irregulares.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Moldes demasiado cerca uno del otro o que se tocan entre si o tocan las paredes del horno. • Una mezcla desigual en los moldes. • Se puso una temperatura demasiado baja o no se horneó por suficiente tiempo. • El horno no está nivelado. • No se mezcló lo suficiente. • Demasiado líquido. |
| <i>Pastel crece más en el centro.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Se puso una temperatura demasiado alta. • Se horneó por demasiado tiempo. • Se mezcló demasiado. • Demasiada harina. • Los moldes se tocan entre sí o tocan las paredes del horno. • Posición de parrilla incorrecta. |
| <i>El pastel se desploma.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Demasiada grasa o azúcar. • Demasiado o muy poco líquido. • Se puso una temperatura demasiado baja. • Polvo de hornear viejo o se usó muy poco. • Molde demasiado pequeño. • La puerta del horno se abrió con mucha frecuencia. • Se agregó a la mezcla del pastel un tipo de aceite inapropiado. • Se le agregó a la mezcla o la receta del pastel ingredientes adicionales. |
| <i>Los pasteles, galletas, bizcochos no se doran uniformemente.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Posición de parrilla incorrecta. • Puerta del horno mal cerrada. • La junta de la puerta no sella bien o no está bien puesta en la puerta. • Uso incorrecto del papel de aluminio. • No se precalentó el horno. • Moldes oscurecidos, mellados o combados. <p>Para lograr óptimos resultados, hornee en una parrilla. Si hornea pasteles en dos parrillas, coloque los moldes hacia la parte delantera del horno en la parrilla superior y hacia atrás del horno en la parrilla inferior.</p> |
| <i>Pasteles, galletas, bizcochos demasiado dorados por debajo.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • No se precalentó el horno. • Los moldes se tocan entre sí o tocan las paredes del horno. • Posición de parrilla incorrecta. • Uso incorrecto del papel de aluminio. • Se pusieron dos moldes para galletas en la misma parrilla. • Se usaron moldes de vidrio, oscuros, manchados, combados o de acabado apagado. (Use un molde para galletas brillante). <p>Siga las instrucciones del fabricante de los utensilios en cuanto a temperatura del horno. Los utensilios de vidrio y los oscuros, tales como los de Ecko's Bakers Secret, podrían precisar que se bajara la temperatura del horno en 25°F.</p> |
| <i>Los pasteles no se doran por encima.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Posición de parrilla incorrecta. • Se puso una temperatura demasiado baja. • Se mezcló demasiado. • Demasiado líquido. • Molde demasiado grande o muy poca mezcla en el molde. • La puerta del horno se abrió con mucha frecuencia. |
| <i>Reducción excesiva.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Muy poca levadura. • Se mezcló demasiado. • Molde demasiado grande. • Se puso una temperatura demasiado alta. • Se horneó demasiado tiempo. • Moldes demasiado cerca entre sí o que tocan las paredes del horno. |
| <i>Textura desigual.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Demasiado líquido. • No se mezcló lo suficiente. • Se puso una temperatura demasiado baja. • No se horneó por suficiente tiempo. |
| <i>Los pasteles tienen túneles.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Muy poca grasa. • Demasiado polvo de hornear. • Se mezcló demasiado o se mezcló a una velocidad muy rápida. • Se puso una temperatura demasiado alta. |
| <i>Pastel crudo en el centro.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Se puso una temperatura demasiado alta. • Molde demasiado pequeño. • No se horneó el suficiente tiempo. <p>Si se agregaron ingredientes adicionales a la mezcla o la receta, anticipe un aumento en el tiempo de cocción.</p> |
| <i>Los bordes de la corteza de la tarta demasiado dorados.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Se puso una temperatura demasiado alta. • Moldes se tocan entre sí o tocan las paredes del horno. • Bordes de la corteza demasiado delgados; cubierta con papel metálico. |
| <i>Las tartas no se doran por debajo.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Se usaron moldes de metal brillante. • Se puso una temperatura demasiado baja. • Posición de parrilla incorrecta. • Ciertas tartas congeladas se deben poner sobre un molde para galletas; consulte las instrucciones en el envase. |
| <i>Las tartas tienen una corteza mojada.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Se puso una temperatura muy baja cuando se comenzó a hornear. • Relleno demasiado líquido. • Se usaron moldes de metal brillante. |

COCCIÓN AUTOMÁTICA EN EL HORNO

La característica de cocción automática en el horno se usa para encender y apagar el horno a una hora del día predeterminada. Esta característica se puede usar para:

- Encender el horno inmediatamente (**inicio inmediato**).
- Retrasar el inicio de la cocción (**inicio retrasado**).

La característica se puede usar con cocción en el horno o con la característica de autolimpieza del horno. Vea en la página 26 las instrucciones para retrasar el inicio de un ciclo de limpieza.

El reloj tiene que estar funcionando y puesto a la hora correcta a fin de que la característica de cocción automática en el horno funcione bien.

IMPORTANTE

- No se recomienda la cocción con inicio retrasado para alimentos sumamente perecederos tales como productos lácteos, cerdo, aves, mariscos o rellenos.
- Si cocina más de un alimento, elija alimentos que se cocinan durante el mismo tiempo y a la misma temperatura del horno.

Para volver a ver la hora de cocción o de finalización predeterminada, oprima la almohadilla correspondiente.

Para anular la operación de cocción automática en el horno, oprima CANCEL (Anular).

Al final de la operación de cocción automática en el horno, el horno se apagará automáticamente y se oirán bips continuos para recordarle que saque la comida del horno. Para suprimir los bips, oprima CANCEL.

Esta característica retrasará solamente la cocción hasta un máximo de once horas y cincuenta y cinco minutos (11:55).

Si demora más de 30 segundos en oprimir cualquier almohadilla y ▲ o ▼, la pantalla:

- Volverá a la disposición previa.
 - Emitirá bips y destellará para indicar el registro siguiente.
- O bien:
- Regresará a la hora del día y anulará la operación.

Para activar el horno:

1. Ponga los alimentos dentro del horno.
2. Oprima COOK TIME (Tiempo de cocción).
 - En la pantalla destellarán las palabras SET COOK TIME (Fije el tiempo de cocción).
3. Oprima ▲ o ▼ para registrar el tiempo de cocción.
4. Para retrasar el inicio de la cocción:
 - Oprima OVEN STOP (Detención del horno). En la pantalla destellarán las palabras SET STOP TIME (Fije la hora de detención).
 - Oprima ▲ o ▼ para registrar la hora a la que desea que se apague el horno.
5. Oprima OVEN TEMP (Temperatura del horno).
 - En la pantalla aparecerán las palabras BAKE (hornear) y 000°.

6. Oprima ▲ o ▼ para registrar la temperatura del horno.

Al final del tiempo de cocción predeterminado, el horno se apagará automáticamente y en la pantalla aparecerá END (Fin). Los bips continuos le recordaran que debe sacar la comida del horno.

Para suprimir los bips oprima CANCEL. Al oprimir CANCEL reaparecerá en la pantalla la hora del día. Saque la comida del horno.

ASAR

Asar es un método de cocinar carnes tiernas con calor directo. El tiempo de cocción se determina por la distancia entre la carne y el elemento asador, el grado de cocido que se desea y el grosor de la carne.

El asado precisa del uso del molde y del accesorio de la parrilla. El accesorio debe estar puesto para que la grasa y el líquido drenen al molde de abajo para prevenir salpicaduras, humo y llamas. El uso indebido podría causar incendios de grasa.

Para limpiar con mayor facilidad, forre con papel metálico el molde de la parrilla y rocíe el accesorio con un rocío vegetal antiadherente. No cubra el accesorio de la parrilla con papel de aluminio ya que eso impide que la grasa drene hacia abajo.

Recorte la grasa excesiva y acuchille la grasa restante a fin de que la carne no se abarquille y para reducir el humo y las salpicaduras. Sazone la carne después de cocinarla.

Ponga la parrilla del horno en la posición de parrilla correcta cuando el horno esté frío. Para un dorado más oscuro, ponga la carne más cerca del elemento asador. Ponga la carne más abajo si desea la carne bien cocinada o si hay un exceso de humo o de llamas.

Vea en la tabla para cuidado y limpieza en la página 23 las instrucciones para limpiar el molde y el accesorio de la parrilla.

Cómo activar el horno para asar:

- Oprima BROIL (Asar).
En la pantalla aparecerán las palabras indicadoras 000° y BROIL.
- Oprima ▲ para seleccionar Hi (Alto) para el asado normal u oprima ▼ para seleccionar Lo (Bajo) para el asado a baja temperatura.
- Para óptimos resultados de dorado, saque el molde de la parrilla y precaliente el elemento asador por 3 minutos.
- Ase con la puerta del horno abierta hasta la posición retén de asado (abierta aproximadamente 6 pulgadas). Dé vuelta la carne una vez, aproximadamente a la mitad de la cocción. Revise cuan cocida está haciendo una hendidura en la carne cerca del centro, para ver el color que desea.
- Al final de la cocción, saque el molde del asador y oprima CANCEL (Anular) para anular la operación de asado. En la pantalla reaparecerá la hora del día.

Use HI BROIL (Asar en alto) para la mayoría de las operaciones de asado. Seleccione Lo BROIL (Asar en bajo) cuando ase alimentos que se demoran más en cocinar, tales como aves. La temperatura más baja le deja cocinar el alimento para que quede bien hecho sin un dorado excesivo. Si se selecciona Lo BROIL aumentará el tiempo de cocción.

Los tiempos para asar aumentarán si el horno se instala en un circuito de 208 voltios.

TABLA PARA ASADOS

| TIPO DE CARNE | POSICIÓN DE LA PARRILLA* | GRADO DE COCIDO | TIEMPO TOTAL (MINUTOS)** |
|---|--------------------------|------------------------------|---------------------------------------|
| TOCINO | #4 | Bien cocido | 6 a 10 |
| BISTECOS DE CARNE 1 pulgada de grueso | #4 #4 | Término medio Bien cocido | 15 a 18 19 a 23 |
| POLLO Presas | #3 o #4 | Bien cocidas | LO BROIL (Asar en bajo) 30 a 45 |
| PESCADO Filetes Tajadas, 1 pulgada de grueso | #4 #4 | Escamosos Escamosas | 8 a 12 10 a 15 |
| PASTELILLOS DE CARNE MOLIDA 3/4 de pulgada de grueso | #4 | Bien cocidos | 15 a 18 |
| TAJADA DE JAMÓN, precocinado 1/2 pulgada de grueso | #4 | Caliente | 8 a 12 |
| CHULETAS DE CERDO 1 pulgada de grueso | #4 | Bien cocidas | 22 a 26 |

* La parrilla superior está en la posición #5.

** Los tiempos de asado son aproximados y varían según la carne.

PUERTA DEL HORNO

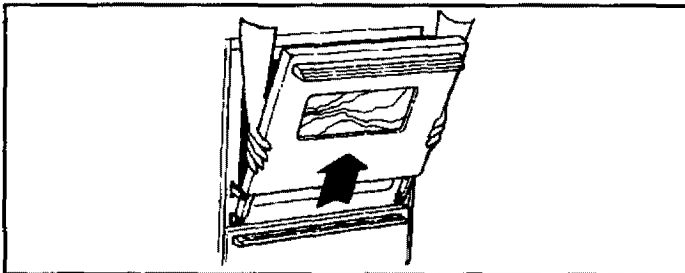
No coloque peso excesivo sobre la puerta del horno abierta ni se pare sobre ella ya que, en ciertos casos, podría hacer que la cocina eléctrica se volcara, que se rompiera la puerta o podría causar lesiones graves al usuario.

Cuando abra la puerta del horno, deje que el vapor y el aire caliente se escapen antes de meter el brazo en el horno para revisar, agregar o sacar alimentos.

No intente abrir o cerrar la puerta sino hasta que la puerta esté completamente alojada en los brazos abisagrados. Nunca encienda el horno a menos que la puerta esté debidamente en su lugar. Al hornear, asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada. El resultado final de los alimentos horneados se verá afectado si la puerta no está bien cerrada.

PRECAUCIÓN: los brazos abisagrados están montados en muelles y se cerrarán con fuerza contra la cocina eléctrica si se les toca accidentalmente. **Nunca ponga la mano o los dedos entre las bisagras y la parte delantera del bastidor del horno.** Se podría lesionar si la bisagra retrocede súbitamente.

Para quitar la puerta despegable: cuando esté fría, abra la puerta hasta la posición de "stop" ("retén") (abierta aproximadamente 6 pulgadas) y agarre la puerta por los dos lados. Nunca use el mango para levantar la puerta. Lavántela uniformemente hasta que la puerta despeje los brazos abisagrados.



Para volver a poner la puerta: agarre la puerta por los dos lados, alinee las ranuras en la puerta con los brazos abisagrados y deslice la puerta hacia abajo sobre los brazos abisagrados hasta que esté completamente alojada en las bisagras.

PALANCA PARA TRABAR LA PUERTA

La puerta del horno se traba solamente para la operación de autolimpieza. No mueva la palanca para trabar la puerta hacia la derecha o posición trabada durante una operación de cocción.

Si la puerta está trabada, la operación será anulada automáticamente y en la pantalla aparecerá la palabra "door" ("puerta"). Si el horno está lo suficientemente caliente como para engranar el trabe interno, no se abrirá la puerta del horno. Deje que la puerta se enfríe por hasta una hora y seguidamente destrabe y abra la puerta.

CAJÓN PARA ALMACENAR

Solamente en los modelos corredizos, el cajón para almacenar al fondo de la cocina eléctrica es un sitio seguro y conveniente para almacenar ollas de metal y vidrio. **NO** almacene en este cajón artículos de plástico, papel, alimentos ni materiales inflamables. Saque el cajón para limpiar debajo de la cocina eléctrica. **NOTA:** las cocinas eléctricas empotradas no tienen un cajón para almacenar.

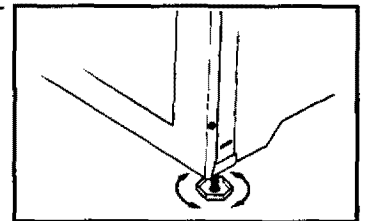
Para sacarlo: vacíe el cajón y sáquelo hasta la primera posición de retén. Alce la parte delantera del cajón y hálalo hasta la segunda posición de retén. Agarre los lados y álcelo hacia afuera para sacarlo.

Para volverlo a poner: encaje en los rieles las puntas de las guías del cajón. Alce la parte delantera del cajón y empújelo suavemente hasta la primera posición de retén. Vuelva a alzar el cajón y continúe deslizándolo hasta la posición cerrada.

PATAS NIVELADORAS

Algunos pisos no están nivelados. Para hornear debidamente, la cocina eléctrica tiene que estar nivelada. Las patas niveladoras se encuentran en cada una de las puntas de la base de la cocina eléctrica. Nivélela girando las patas. Para impedir que se vuelque accidentalmente, la cocina eléctrica se debe afianzar al

piso corriendo una de las patas niveladoras traseras dentro del soporte antivuelco suministrado con la cocina eléctrica.



LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA

LEA LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE a fin de asegurarse de que el limpiador se puede usar sin problemas en este electrodoméstico. Asimismo, cuando use un producto limpiador, lea y siga al pie de la letra las instrucciones del fabricante.

Para determinar si un producto limpiador es seguro, haga una prueba en un punto que no se vea, usando una presión muy leve para ver si la superficie se raya o cambia de color. Esto es especialmente importante en superficies de esmalte de porcelana, metálicas, plásticas o sumamente pulidas, brillantes o pintadas.

Las marcas siguientes le ayudarán a hacer la selección apropiada:

Limpiavidrios – Bon Ami, Cinch, Glass Plus, Windex.

Detergentes líquidos para lavar platos – Dawn, Dove, Ivory, Joy.

Limpiadores rociadores líquidos suaves – Fantastik, Formula 409.

Limpiadores no abrasivos – Bon Ami, pasta de bicarbonato de sosa y agua.

Limpiadores en polvo o líquidos ligeramente abrasivos – Ajax, Barkeepers Friend, Cameo, Comet, Soft Scrub.

Estropajo o esponjas de plástico o nylon no abrasivos que no rayan – Chore Boy Plastic Cleaning Puff, Scrunge Scrub Sponges, o Scotch-Brite No Scratch, Cookware o Kitchen Sponge.

Estropajos abrasivos – S.O.S., Brillo Steel Wool Soap, Scotch-Brite Wool Soap Pads.

(Las marcas de los precedentes productos limpiadores son marcas industriales registradas de los respectivos fabricantes).

NOTA: asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado y de que todas las partes se hayan enfriado antes de tocarlo o limpiarlo para así evitar daño y posibles quemaduras. Si se remueve una pieza, asegúrese de que se la reemplace correctamente.

Para prevenir manchas o cambio de color, limpie la superficie de cocinar después de cada uso.

TABLA PARA CUIDADO Y LIMPIEZA

| PIEZAS | AGENTES LIMPIADORES | INSTRUCCIONES |
|---|---|---|
| Esmalte de la cocina eléctrica: <ul style="list-style-type: none"> • Paneles laterales • Cajón para almacenar • Puerta del horno • Guardia trasera | <ul style="list-style-type: none"> • Detergente y agua • Limpiador líquido suave • Limpiavidrios | Use una toalla de papel o paño seco para limpiar derrames, especialmente derrames ácidos, tan pronto como sucedan. Esto es especialmente importante en las superficies blancas. Cuando la superficie esté fría, lávela con agua y detergente. No use líquidos ni polvos limpiadores abrasivos o ásperos ni tampoco limpiadores de hornos. Éstos rayarán y dañarán permanentemente el acabado. Seque con un paño suave. En superficies de cocinar lisas, limpie el área del orificio del respiradero cada vez que use el horno. |
| Molde y accesorio de la parrilla | <ul style="list-style-type: none"> • Detergente y agua • Estropajo de plástico o enjabonado • Máquina lavaplatos | A fin de facilitar la limpieza, prepare el molde y el accesorio de la parrilla con un revestimiento vegetal antiadherente tal como Pam o Mazola. Sáquelos del horno después de usarlos. Déjelos enfriar y luego deseche la grasa. Ponga un paño enjabonado sobre el accesorio y el molde; déjelos remojar para aflojar la suciedad. Lávelos en agua caliente enjabonada. Use un estropajo enjabonado para remover la suciedad difícil de quitar. El molde y el accesorio de la parrilla se pueden limpiar en la máquina lavaplatos. |
| Botones de control | <ul style="list-style-type: none"> • Detergente y agua • Rociadores líquidos suaves • Limpiavidrios | Para facilidad de limpieza, desactive el botón y quítelo halándolo. Lávelo, enjuáguelo y séquelo. No use agentes limpiadores abrasivos ya que podrían rayar el acabado y remover las marcas. Encienda cada elemento para cerciorarse de que los botones se volvieron a poner correctamente. |
| Elementos, horno | | Los elementos se limpian solos. La suciedad se quema en cuanto se usan los elementos. No rocíe limpiador de hornos sobre los elementos ni la instalación o conexión eléctrica. |
| Vidrio <ul style="list-style-type: none"> • Ventanilla del horno | <ul style="list-style-type: none"> • Detergente y agua • Limpiavidrios | Para prevenir las manchas en la ventanilla del horno, evite el uso de cantidades de agua excesivas que podrían filtrarse debajo o detrás del vidrio. Lávela con agua y detergente. Remueva la suciedad difícil de quitar con una pasta de bicarbonato de sosa y agua. No use materiales abrasivos tales como estropajos, estropajos de acero o agentes limpiadores en polvo. Éstos dañarán el vidrio. Enjuáguela con agua limpia y séquela. |
| Acabados de metal <ul style="list-style-type: none"> • Decableado | <ul style="list-style-type: none"> • Detergente y agua • Limpiavidrios | No use limpiadores de hornos ni agentes abrasivos ya que podrían dañar el acabado. Remueva la suciedad difícil de quitar con agua y detergente. Pula con un paño suave. |

TABLA PARA CUIDADO Y LIMPIEZA, continuación

| PIEZAS | AGENTES LIMPIADORES | INSTRUCCIONES |
|---|--|---|
| Interior del horno | <ul style="list-style-type: none"> • Siga las instrucciones en las páginas 25–26 para el horno autolimpiador. | <p>Limpie todos los derrames inmediatamente con un paño seco – especialmente los derrames acídicos (leche, frutas, tomates, etc.). Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo ya que podría causar agrietamiento y astillamiento.</p> |
| Parrillas del horno | <ul style="list-style-type: none"> • Detergente y agua • Estropajo de plástico • Polvos limpiadores • Estropajos enjabonados | <p>Limpie con agua jabonosa. Remueva la suciedad difícil de quitar con un polvo limpiador o con un estropajo enjabonado. Enjuáguelas y séquelas. Las parrillas cambiarán de color permanentemente y es posible que no se deslicen suavemente si se las deja en el horno durante una operación de autolimpieza. Si ello sucede, limpie la parrilla y los soportes de parrilla al relieve con un poco de aceite vegetal a fin de restaurar la facilidad de movimiento y luego limpie el exceso de aceite.</p> |
| Acabados de plástico <ul style="list-style-type: none"> • Manijas de la puerta • Adorno de la guardia trasera • Botones • Capacetes | <ul style="list-style-type: none"> • Agua y jabón • Esponja plástica o esponja no abrasiva • Limpiavidrios | <p>Cuando la superficie esté fría, límpiela con agua y jabón; enjuáguela y séquela. Use un limpiavidrios y un paño suave. NOTA: nunca use en los acabados de plástico limpiadores de hornos, limpiadores líquidos o en polvo abrasivos o cáusticos. Estos agentes limpiadores rayarán o deteriorarán el acabado. NOTA: para prevenir manchas o cambios de color, limpie inmediatamente con una toalla de papel o paño seco la grasa o lo ácido (tomates, limón, vinagre, leche, jugo de fruta, escabeche).</p> |
| Esmalte de porcelana <ul style="list-style-type: none"> • Adornos de la superficie de cocinar, superficie lisa | <ul style="list-style-type: none"> • Detergente y agua • Pasta de bicarbonato de soda y agua • Esponja plástica o esponja no abrasiva | <p>El esmalte de porcelana es vidrio fundido sobre metal y se puede agrietar o astillar debido al uso inadecuado. El esmalte de porcelana es resistente a ácidos, y no a prueba de ácidos. Todos los derrames, especialmente los acídicos o azucarados, se deben limpiar inmediatamente con un paño seco. Esto es especialmente importante cerca del orificio del respiradero cuando se trata de modelos de superficie de cocinar lisa. Es posible que la superficie cambie de color o se opaque si no se remueve la suciedad, especialmente la suciedad acídica. Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo. Esto podría causar que se agriete y se astille. Nunca use limpiadores de hornos ni agentes abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la cocina eléctrica ni en el horno autolimpiador.</p> |
| Superficie de cocinar lisa <ul style="list-style-type: none"> • Suciedad entre ligera y moderada • Suciedad resistente o manchas marrones / grises del agua dura o marcas de metal • Suciedad o residuos costrosos o que se adhieren al quemarse • Azúcar, plástico, papel de aluminio | <ul style="list-style-type: none"> • Cooktop Cleaning Creme • Detergente y agua • Pasta de bicarbonato de soda y agua • Cooktop Cleaning Creme • Cuchilla de seguridad de un solo filo • Cooktop Cleaning Creme • Cuchilla de seguridad de un solo filo sujeta con una agarradera de oílas o una espátula de acero inoxidable con mango de madera | <p>Antes de limpiarla, espere hasta que la superficie de cocinar se enfríe. Aplique suavemente el agente limpiador con un cepillo plástico no abrasivo, esponja de nylon o plástica, toalla de papel o paño limpio. Enjuáguela bien y séquela completamente.</p> <p>Frote levemente la crema limpiadora con un paño limpio o una toalla de papel. Vuelva a aplicar el limpiador. Cubra con toallas de papel mojadas para mantener húmedo el limpiador. Deje reposar de 30 a 45 minutos. Frote para remover las manchas restantes. Enjuague y seque.</p> <p>Sostenga la cuchilla raspadora en un ángulo de 30° y con sumo cuidado raspe la suciedad. Limpie la suciedad restante con crema limpiadora.</p> <p>Ponga inmediatamente el elemento en LOW (Bajo) y raspe de la superficie caliente hacia una parte fría. Seguidamente ponga el elemento en OFF (Apagado) y deje que se enfríe. Limpie los residuos con la cuchilla raspadora y crema limpiadora.</p> <p>NOTA: llame a un técnico de servicio autorizado si la superficie lisa se agrieta, quiebra o si se derrite sobre la superficie de cocinar metal o papel de aluminio.</p> |

HORNO AUTOLIMPIADOR

El horno autolimpiador usa temperaturas por encima de las temperaturas de cocción normales para limpiar automáticamente todo el interior del horno.

PRECAUCIÓN: es normal que ciertas partes de la superficie de cocinar se calienten durante el ciclo de limpieza. Por ello, durante el ciclo de limpieza, evite tocar la superficie de cocinar, el área del respiradero del horno, la puerta y la ventanilla del horno.

Es mejor limpiar el horno regularmente y no esperar hasta que haya una gran acumulación de suciedad en éste.

Apague la luz del horno antes del ciclo de limpieza. Si se deja encendida la luz del horno, la bombilla se quemará durante el ciclo de limpieza.

Antes de la autolimpieza

Saque del horno el molde de la parrilla, todos los moldes y las parrillas del horno. **Las parrillas cambian de color y es posible que no se deslicen suavemente después de un ciclo de limpieza.**

Limpie el bastidor del horno, el marco de la puerta y alrededor del respiradero del horno con un agente limpiador no abrasivo tal como Bon Ami o con detergente y agua. Estas partes no están expuestas a las temperaturas de limpieza y se las debe limpiar para impedir que la suciedad se pegue durante el ciclo de limpieza.

Limpie el exceso de grasa o los derrames del fondo del horno a fin de impedir un exceso de humo o llamaradas durante el ciclo de limpieza.

Limpie los derrames azucarados y los derrames acídicos tales como jugo de limón, salsa de tomate o salsas a base de leche. El esmalte de porcelana es resistente a ácidos, y no a prueba de ácidos. Es posible que el acabado de porcelana cambie de color si no se limpian inmediatamente los derrames acídicos.

No use limpiadores de horno en el acabado del horno autolimpiador ni cerca de ninguna pieza del horno ya que dañarán el acabado o las piezas.

Para prevenir daños, no limpie ni frote la junta alrededor de la puerta del horno. La junta está diseñada para mantener el calor por dentro durante el ciclo de limpieza.

Durante la autolimpieza

Cuando la puerta esté trabada y se oprima el botón CLEAN (Limpiar), el horno comenzará automáticamente a calentarse a las temperaturas de limpieza.

NOTA: durante el ciclo de autolimpieza se encenderá automáticamente un ventilador, que se apagará automáticamente después del ciclo de limpieza, cuando el horno se haya enfriado.

En cuanto el horno llegue a las temperaturas de limpieza, aparecerá en la pantalla el indicador LOCK (Trabe) para indicar que se engranó un mecanismo de trabe interior. En este punto la puerta del horno no se puede destrabar ni abrir.

Para evitar daños a la puerta y a la palanca de trabe, no fuerce la puerta para abrirla cuando se visualiza el indicador LOCK.

Las primeras veces que se limpie el horno, es posible que se detecte algo de humo y olor. Esto es normal y disminuirá o desaparecerá con el uso. Si el horno está sumamente sucio, o si se dejó en el horno accidentalmente el molde de la parrilla, habrá humo y olor.

A medida que el horno se calienta y se enfría es posible que oiga ruidos de las piezas de metal al expandirse y contraerse. Es normal y no dañará al electrodoméstico.

Después de la autolimpieza

Aproximadamente una hora después de finalizado el ciclo de limpieza, el trabe interior se desengranará y se apagará el indicador LOCK. Ahora se puede destrabar y abrir la puerta. Mueva la palanca de trabe de la puerta hacia la izquierda, o sea la posición sin trabe, y abra la puerta. Es posible que el horno todavía esté caliente.

Puede que parte de la suciedad deje una ceniza polvorienta color gris claro, que se puede remover con un paño húmedo. Si queda suciedad, ello indica que el ciclo de limpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad será removida en el ciclo de limpieza siguiente.

Si se dejaron dentro del horno las parrillas del horno y éstas no se deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza, limpie las parrillas y los soportes al relieve de la parrilla con un poco de aceite vegetal a fin de restaurar la facilidad de movimiento.

Limpie alrededor del orificio del respiradero del horno en la parte trasera de la superficie de cocinar si hay algún depósito de los vapores expedidos durante el ciclo de limpieza. Use agua y detergente y un paño o una esponja no abrasiva.

Es posible que en el interior de la puerta del horno aparezcan líneas finas, tipo pelo. Se trata de una condición normal resultante del calentado y enfriado del acabado de porcelana. Esta líneas no afectan el rendimiento del horno.

Inicio inmediato

Para poner el horno en un ciclo de autolimpieza:

1. Saque las parrillas del horno y cierre la puerta.
2. Mueva la palanca de trabe de la puerta hacia la derecha hasta que quede en la posición de trabe.
3. Oprima CLEAN (Limpiar).
 - "door" (puerta) aparecerá en la pantalla y sonarán bips si la puerta no está trabada.
 - 3 HR:00 aparecerá en la pantalla y destellará en la pantalla SET CLEAN TIME (Fije el tiempo de limpieza).
 - Después de una demora de unos segundos, el ventilador y el horno se encenderán automáticamente. Permanecerán en la pantalla CLEAN TIME (tiempo de limpieza) y ON (Encendido).
4. El horno se limpiará automáticamente durante 3 horas. O elija 2 horas para la suciedad ligera o hasta 4 horas para la suciedad resistente oprimiendo ▲ o ▼.
5. Oprima CLOCK (Reloj) y la hora del día reaparecerá en la pantalla. CLEAN y ON permanecerán en la pantalla para indicar que el horno se encuentra en un ciclo de limpieza.

Si la puerta no se traba o si no registra el tiempo de limpieza dentro de los 30 segundos después de haber oprimido CLEAN, el programa se anulará automáticamente.

Tras una hora después de finalizado el ciclo de limpieza, se apagará el indicador LOCK y se podrá destrabar y abrir la puerta del horno.

La puerta del horno y la palanca de trabe de la puerta se dañarán si se fuerza la puerta para abrirla cuando todavía se visualiza el indicador LOCK.

Inicio retrasado

Para retrasar el inicio de un ciclo de limpieza:

1. Saque las parrillas del horno y cierre la puerta.
2. Mueva la palanca de trabe de la puerta hacia la derecha, o sea la posición de trabe.
3. Oprima CLEAN (Limpiar).
4. Oprima ▲ o ▼ para seleccionar el tiempo de limpieza.
5. Oprima OVEN STOP (Detención del horno) y ▲ o ▼ para seleccionar la hora en que desea que se apague el horno. En la pantalla aparecerá la hora de detención y CLEAN DELAY STOP TIME (Hora de detención de limpieza retrasada).
6. Oprima CLOCK y la hora del día reaparecerá en la pantalla. CLEAN DELAY (Limpieza retrasada) permanecerá en la pantalla para indicar que el horno está puesto para una operación de limpieza retrasada.
7. Al final del ciclo de limpieza, habrá bips continuos. Oprima CANCEL (anular) para terminar con los bips.

Para anular el ciclo de limpieza:

1. Oprima CANCEL.
2. Si se visualiza el indicador LOCK, deje que el horno se enfríe por hasta una hora. Cuando se apague el indicador LOCK, la puerta se puede destrabar y abrir.

Si no se visualiza el indicador LOCK, la puerta del horno se puede destrabar y abrir.

CÓMO OBTENER SERVICIO

Antes de llamar para pedir que le presten servicio, repase la información contenida en esta sección para asegurarse de que es necesaria una visita de servicio. Es posible que con la consulta rápida en este manual se evite una visita de servicio innecesaria.

Si en realidad tiene un problema que no puede resolver por su cuenta, llame al 1-800-473-7247 para pedir ayuda. Al solicitar servicio, tenga este manual a la mano. También necesitará:

- Una descripción clara del problema.
- Los números de modelo y de serie. **NOTA:** estos números se encuentran en la chapa de clasificación que está en el bastidor delantero de la cocina eléctrica. Para ver la chapa de clasificación abra el cajón para almacenar o la puerta del horno.
- La fecha de compra. **NOTA:** conserve el recibo de venta como prueba de compra en caso de que sea necesario el servicio bajo garantía.

EXPLICACIÓN DE LOS CÓDIGOS DE FALLA

Su electrodoméstico está equipado con software para autodiagnóstico que constantemente vigila el control a fin de garantizar el funcionamiento seguro y debido. Si el software detecta alguna situación dudosa, aparecerá en la pantalla un **CÓDIGO DE FALLA** (F más un número), habrá bips continuos y, como precaución de seguridad, se anulará la operación.

Si en la pantalla aparece un código de falla y hay bips continuos, oprima **CANCEL** (Anular). Seguidamente, vuelva a programar la operación de cocción. Si vuelve a aparecer en la pantalla el código de falla, llame a un técnico de servicio autorizado. No use el horno sino hasta que se haya prestado el servicio al electrodoméstico.

NOTA: si el horno está sumamente sucio, es posible que el humo excesivo y las llamas resulten en un código de falla durante un ciclo de autolimpieza. Si ello sucede, oprima **CLEAN** y deje que el horno se enfríe durante una hora.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA DEL HORNO

Si usted siguió la receta al pie de la letra, repasó los consejos para hornear contenidos en este manual y aún cree que los resultados de cocción no resultan ser los que usted esperaba, puede ajustar la temperatura del horno. **NO AJUSTE LA TEMPERATURA** si no hornean bien solo uno o dos artículos.

Si cree que el horno debe estar más caliente o más frío, puede ajustarlo por su cuenta. Para decidir cuánto cambiar el termostato, gradúe la temperatura del horno a 25°F más o menos de la temperatura indicada en su receta y hornee. Los resultados de la "prueba" le darán una idea de cuánto ajustar el termostato.

Para ajustar el termostato:

1. Oprima **OVEN TEMP** (Temperatura del horno).
2. Oprima **▲** hasta que se visualice 550°.
3. **Oprima y sostenga OVEN TEMP** durante unos segundos.
 - La pantalla mostrará la temperatura ambiente del horno durante unos segundos y luego 00° aparecerá en la pantalla.
 - Si 00° no aparece en la pantalla, oprima **CANCEL** y vuelva a comenzar.
 - Si ya se había ajustado la temperatura del horno, se visualizará ese cambio. Por ejemplo, si la temperatura se redujo en 15°, se visualizará -15°.
4. Oprima **▲** o **▼** para seleccionar el cambio de temperatura deseado.
 - La temperatura del horno se puede aumentar en hasta 35° o reducir en hasta 35° (-35), en incrementos de 5°.
 - Si se demora en seleccionar una temperatura, el programa se anulará automáticamente y desaparecerá 00°. Si el programa se anula, vuelva a comenzar.
5. Oprima **CANCEL** y reaparecerá en la pantalla la hora del día.
 - El horno horneará ahora a la temperatura ajustada.

NOTA: no es necesario reajustar la temperatura del horno si hay un apagón eléctrico. Este ajuste no afectará las temperaturas de asado o limpieza.

TABLA PARA LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No funciona parte o la totalidad de su cocina eléctrica

- ¿Está flojo o desconectado de la toma eléctrica el enchufe de la cocina eléctrica?
- ¿Hay en la casa fusibles fundidos o cortacircuitos disparados?
- ¿Se interrumpió la fuente de electricidad a la casa?
- ¿Están bien puestos los controles del horno?
- ¿Se fijó bien el control electrónico?
- ¿Se dejó la puerta en la posición de trabe después de un ciclo de autolimpieza?
- ¿Está puesto el horno para cocción automática?

Los elementos de superficie no se encienden o no calientan los alimentos debidamente.

- ¿Está flojo o desconectado de la toma eléctrica el enchufe de la cocina eléctrica?
- ¿Están bien puestos los controles de los elementos de superficie?
- ¿Se redujo el voltaje de la casa?

Los alimentos no se hornean o cocinan debidamente.

- ¿Están las parrillas del horno bien colocadas para hornear?
- ¿Usó papel de aluminio correctamente?
- ¿Se precalentó el horno como se recomienda?
- ¿Están bien puestos los controles?
- ¿Hay 1 a 2 pulgadas de espacio entre los utensilios y las paredes del horno?
- ¿Están niveladas la cocina eléctrica y las parrillas del horno?
- ¿Se usaron buenas ollas/utensilios para hornear del tamaño apropiado?
- ¿Estaba cubierto u obstruido en la superficie de la cocina eléctrica el respiradero del horno?
- ¿Está usted usando una receta comprobada de una fuente fidedigna?

Los resultados del horneado son distintos a los del horno anterior

- La calibración del termostato del horno podría ser distinta entre el horno antiguo y el nuevo. El termostato del horno nuevo sería más preciso que el del horno anterior. Siga una receta fidedigna y repase la información sobre el horneado contenida en las páginas 18 y 19. Si aún cree que la temperatura del horno está incorrecta, vea en la página 27 la información sobre cómo ajustar el termostato del horno.

Los alimentos no se asan debidamente

- ¿Estaba el control debidamente puesto para asar? (Ver la página 23).
- ¿Se usó la posición de parrilla correcta? (Ver la página 21).
- ¿Dejó tiempo para que se calentara el elemento asador?
- ¿Usó el molde de parrilla que venía con la cocina eléctrica?
- ¿Se usó papel de aluminio en el accesorio de la parrilla, obstruyendo las rejillas para el drenaje de grasa?
- ¿Estaba la puerta del horno abierta en la posición retén de asado?

No funciona la luz del horno

- ¿Está floja o quemada la bombilla?
- ¿Esta el interruptor de la luz en la posición On (Encendido)?

El horno no hace la autolimpieza

- ¿Está bien puesto el control de autolimpieza? (Ver las páginas 25–26).
- ¿Está puesto el horno para una operación de limpieza retrasada?
- ¿Está bien trabada la puerta del horno?
- ¿Estaba el horno sumamente sucio?

No se traba la puerta del horno

- ¿Están bien puestos los controles para el ciclo de autolimpieza?

No se destraba la puerta del horno

- ¿Ya pasó por lo menos una hora desde la finalización del ciclo de autolimpieza?
- ¿Se destrabó la puerta correctamente?
- ¿Está en la pantalla el indicador LOCK (Trabe)?

Aparece en la pantalla "F" más un número

- Se trata de un código de falla. Si aparece en la pantalla un código de falla y suena un bip continuo, oprima CANCEL (Anular). Si los bip siguen, llame a un técnico de servicio autorizado. Vea la información adicional en la página 27.



**GARANTÍA PARA UNA ESTUFA INCORPORADA
GARANTÍA PARA UNA ESTUFA EMPOTRABLE**

UN AÑO COMPLETO DE GARANTÍA PARA TODAS LAS PIEZAS

Si, dentro de un año a partir de la fecha de instalación, cualquier parte funciona indebidamente a causa de un defecto en materiales o fabricación, Sears la reparará-o la reemplazará, a nuestra discreción, sin costo alguno para el comprador.

GARANTÍA LIMITADA PARA LAS UNIDADES DE VIDRIO RADIANTE Y SUPERFICIE RADIANTE DURANTE EL SEGUNDO HASTA EL QUINTO AÑO

Desde el inicio del segundo año, a partir de la fecha de instalación, hasta el quinto año, también a partir de la fecha de instalación, Sears reparará o reemplazará, a nuestra discreción, las unidades de vidrio radiante o superficie radiante (usted debe pagar los gastos de mano de obra), si ocurriera cualquiera de los siguientes defectos:

- Grietas en la cubierta de vidrio radiante debido a choque térmico
- Decoloración de la cubierta de vidrio radiante
- Desgaste de todo el diseño en la cubierta de vidrio radiante
- Grietas de la junta de goma entre la cubierta de vidrio radiante y el borde de porcelana
- Quemadura de cualquiera de las unidades de superficie radiante

Si este producto se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, las garantías indicadas arriba sólo tendrán vigencia durante 90 días.

EL SERVICIO DE GARANTIA ESTA A SU DISPOSICIÓN CON SOLO PONERSE EN CONTACTO CON EL CENTRO O DEPARTAMENTO DE SERVICIO SEARS MAS CERCANO A USTED EN LOS ESTADOS UNIDOS.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro.

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

**Para ampliar el valor de su estufa,
compre un Acuerdo de Mantenimiento (MA) Sears.**

| Año de cobertura para el propietario | Primer año | Segundo año | Tercer año |
|--|-------------------|--------------------|-------------------|
| 1. Reemplazo de las partes defectuosas, excepto las unidades de vidrio radiante y superficie radiante. | W | MA | MA |
| 2. Partes de la unidad de vidrio radiante y superficie radiante. | W | W | W |
| 3. Gastos de mano de obra | W | MA | MA |
| 4. Revisión anual de mantenimiento preventivo a petición suya. | MA | MA | MA |

W – Garantía

MA – Contrato de Mantenimiento

Las estufas Kenmore han sido diseñadas, fabricadas y probadas para brindarle años de operación confiable. Sin embargo, cualquier aparato electrodoméstico moderno puede requerir alguna reparación de tiempo en tiempo. La garantía Sears, además del Acuerdo de Mantenimiento Sears, le brinda protección contra facturas inesperadas de reparación.

Arriba en la tabla se compara la garantía y el Acuerdo de Mantenimiento y se muestran los beneficios de tener un Acuerdo de Mantenimiento para su estufa Sears.

Póngase en contacto con su asociado de ventas Sears o con el Centro de Servicio Sears de la localidad hoy mismo y adquiera un Acuerdo de Mantenimiento Sears.

**Para la reparación o los repuestos
que necesita que se entreguen**

Llame de 7 a.m. a 7 p.m., los 7 días de la semana

1-800-366-PART

(1-800-366-7278)

.....
**Para la reparación en casa
de las marcas principales**

Llame durante las 24 horas del día,
los 7 días de la semana

1-800-4-MY-HOMESM

(1-800-469-4663)

.....
**Para la dirección de un Centro de Piezas
y Reparación de Sears en su área**

Llame durante las 24 horas del día,
los 7 días de la semana

1-800-488-1222

.....
**Si desea información acerca de la
compra de un Convenio de
Mantenimiento de Sears o para preguntar
acerca de un Convenio existente**

Llame de 9 a.m. a 5 p.m., lunes a sábado

1-800-827-6655



The Service Side of Sears.™