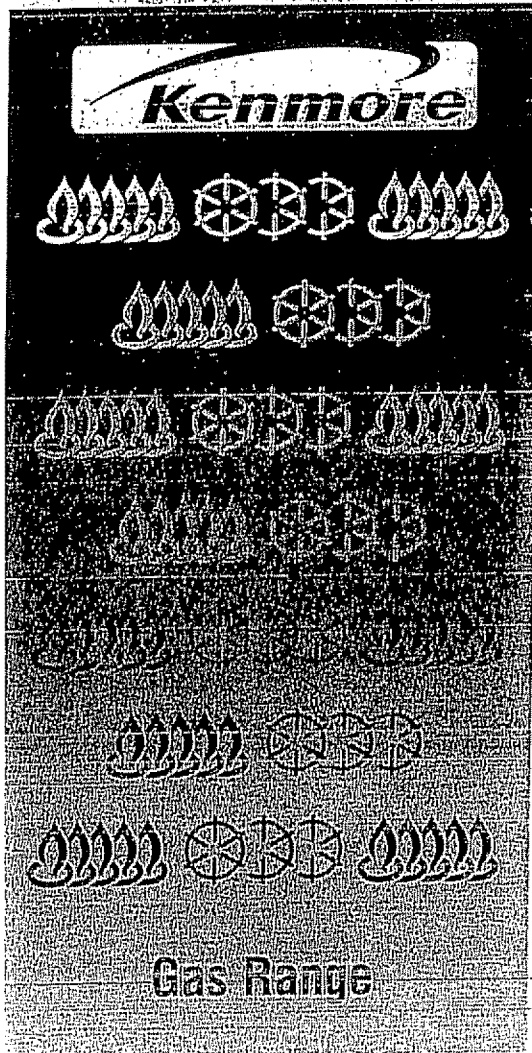


# SEARS Owner's Guide



|   |       |
|---|-------|
| Record Your Model & Serial numbers .....                        | Cover |
| Important Safety Instructions .....                             | 2-4   |
| Grounding Instructions<br>(electric ignition models only) ..... | 4     |
| Control Pad Functions .....                                     | 5     |
| Setting the Clock & Minute Timer .....                          | 6     |
| Flame Size .....  | 7     |
| Proper Burner Adjustments .....                                 | 7     |
| Setting Surface Controls .....                                  | 7     |
| Before Setting Oven and Warm & Ready Drawer Controls .....      | 8     |
| Setting Oven Controls .....                                     | 9-11  |
| Setting Warm & Ready Drawer Controls (some models) .....        | 12    |
| Oven Cleaning .....   | 13-14 |
| General Cleaning .....  | 15-17 |
| Changing Cooktop and/or Oven Lights (some models) .....         | 18    |
| Adjusting Oven Temperature .....                                | 18    |
| Avoid Service Checklist .....                                   | 19-20 |
| Warranty .....  | 21    |
| Sears Service .....   | 22    |

## Read and Save These Instructions

Read all instructions before using this appliance. This book contains valuable information about:

- Operation
- Care
- Service

Keep it in a safe place.

### Record Your Model and Serial Numbers

The model and serial numbers of your range are found on the right side of the oven front frame in the storage compartment or on the oven floor shield. Record and retain these numbers.

Model Number: \_\_\_\_\_

Serial Number: \_\_\_\_\_

Date of Purchase: \_\_\_\_\_

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

P/N 316000930 (9805)

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

This guide contains important safety symbols and instructions. Please pay special attention to these symbols and follow all instructions given. Here is a brief explanation of the use of these symbols.

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

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

**! WARNING** If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

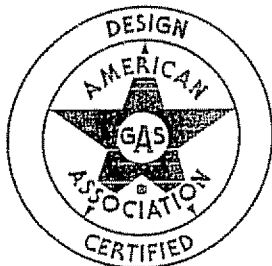
## FOR YOUR SAFETY:

— Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

## — WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

— Installation and service must be performed by a qualified installer, servicer or the gas supplier.



- Remove all tape and packaging wrap before using the range. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range. Never allow children to play with the packaging material.
- **Proper Installation**—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Gas Code ANSI Z223.1—latest edition, and the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70—latest edition, and local code requirements. Install only per installation instructions provided in the literature package for this range.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the electrical power to the range at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.



## ! WARNING

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



**! WARNING** To reduce the risk of tipping of the range, the range must be secured by properly installed anti-tip bracket(s) provided with the range. To check if the bracket(s) is installed properly, remove the \*lower panel or storage drawer and verify that the anti-tip bracket(s) is engaged. Refer to the Installation Instructions for proper anti-tip bracket(s) installation.

\*Note: On Warm & Ready Drawer models, a metal plate at the base of the drawer prevents you from seeing if the brackets are engaged. On these models, pull forward on center back of appliance to ensure bracket(s) are engaged.

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

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

**WARNING** Do not use the oven or Warm & Ready Drawer for storage.

- **Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in the oven, near surface burners, in the storage drawer (if equipped) or in the Warm & Ready Drawer (if equipped).** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans on or near the range. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.
- **Do not leave children alone.** Children should not be left alone or unattended in the area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **Do not touch surface burners, areas near these burners, oven burner, interior surfaces of the oven or Warm & Ready Drawer.** Areas near surface burners may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop, surfaces facing the cooktop, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door, Warm & Ready Drawer and window.
- **Wear Proper Apparel—Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

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

**Do Not Use Water or Flour on Grease Fires—Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**

**When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.

**Use Only Dry Potholders—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let the potholders touch the flame or burners. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.

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

**Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.**

**CAUTION** Cold temperatures can damage the electronic control. When using the appliance for the first time, or when the appliance has not been used for an extended period of time, be certain the unit has been in temperatures above 32°F for at least 3 hours before turning on the power to the appliance.

- **IMPORTANT—Do not attempt to operate the oven during a power failure. If the power fails, always turn the oven controls to off.** Once the power resumes, reset the clock and oven functions.

## Important Instructions for Using Your Cooktop

- **Know which knob controls each surface heating unit.**
- **Use Proper Flame Size—Adjust flame size so it does not extend beyond the edge of the utensil.** The use of undersized utensils will expose a portion of the burner flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to flame will also improve efficiency.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Should Not Extend Over Adjacent Surface Burners—**To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface burners.
- **Never Leave Surface Burners Unattended at High Settings—**Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- **Protective Liners—**Do not use aluminum foil to line surface burner pans, the oven bottom or any other part of the range. Only use aluminum foil as recommended for baking if used as a cover placed on the food. Any other use of protective liners or aluminum foil may interfere with heat and air distribution, and combustion. Damage to the range or personal injury may result.
- **Glazed Cooking Utensils—**Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for rangetop use.
- **Do Not Use Decorative Surface Burner Covers.** If a burner is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. You will not be able to see that the burner is on. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop or burners because the covers may cause overheating. Air will be blocked from the burner and cause combustion problems.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

## Important Instructions for Using Your Oven/ Warm & Ready Drawer

- **Use Care When Opening the Oven Door or Warm & Ready Drawer**—Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven/Warm & Ready Drawer. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven/Warm & Ready Drawer.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.** The oven is vented below the backguard. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items could melt or ignite.
- **Placement of Oven/Warm & Ready Drawer Racks.** Always place racks in desired location while oven/Warm & Ready Drawer is cool. If rack must be moved while oven is hot, use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the oven burner flame or interior of the oven/Warm & Ready Drawer. Remove all utensils from the rack before removing rack.
- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and grid allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler grid or Warm & Ready Drawer with aluminum foil.** Exposed fat and grease could ignite.
- **Do not touch a hot light bulb (some models) with a damp cloth.** Doing so could cause the bulb to break. Disconnect the range or turn off the power to the range before removing and replacing the light bulb.

## Important Instructions for Cleaning Your Range

- **Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Pay particular attention to the area underneath each surface burner. Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.
- **Kitchen cleaners/aerosols**—Always follow the manufacturer's recommended directions for use. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and/or injury.

## Self-Cleaning Ovens:

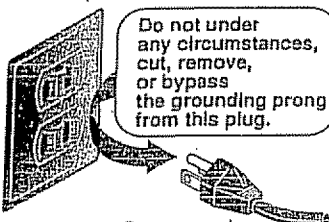
- **Clean in the self-cleaning cycle only the parts of the oven listed in this owner's guide.** Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan and any utensils stored in the oven.
- **Do not clean the oven door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to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

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Grounding Instructions (electric ignition models only)

**WARNING** Avoid fire hazard or electrical shock. Do not use an adaptor plug, an extension cord, or remove grounding prong from electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.

Grounding type-  
wall receptacle



Power supply  
cord with 3-prong  
grounding plug

## IMPORTANT: READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.

**WARNING** This appliance is equipped with a 3 prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. **DO NOT** cut or remove the grounding prong from this plug.

For personal safety, the oven must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be plugged into a 120V—60 Hz. outlet that is correctly polarized and properly grounded. If a 2-prong wall receptacle is the only available outlet, it is the personal responsibility of the consumer to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall receptacle installed by a qualified electrician.

Do not under any circumstances cut or remove the third round grounding prong from the power cord plug. See the Installation Instructions packaged with this oven for complete installation and grounding instructions. Do not operate the oven using a 2-prong adapter or an extension cord.

## Control Pad Functions

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

**CLEAR PAD**— Used to cancel any function previously entered except the time of day and minute timer. Push **CLEAR** to stop cooking.

**UP and DOWN ARROW PADS**— Used along with the function pads to select oven temperature, cooking time, stop time (when programming an automatic stop time), time of day, clean time and minute timer.

**CLOCK PAD**— Used to set the time of day.

**BAKE PAD**— Used to enter the normal baking mode temperature.

**FEATURE INDICATOR LIGHTS**— These, light to show which feature is in use.

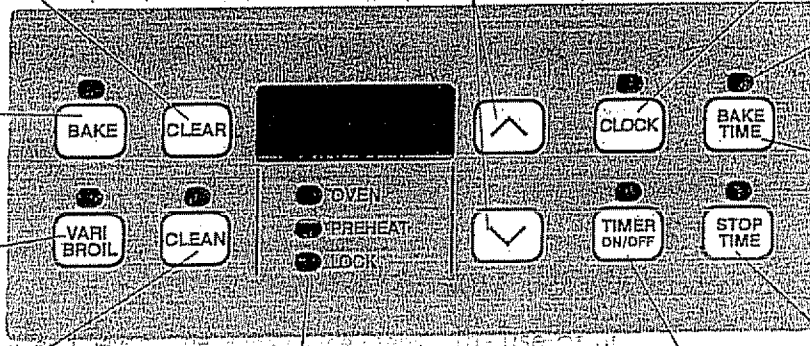
**VARI BROIL PAD**— Used to select the variable broil function.

**CLEAN PAD**— Used to select the self-cleaning cycle.

**OVEN, PRE-HEAT & LOCK LIGHTS**— The "OVEN" light will glow each time the oven burner turns on to maintain the set oven temperature. The "PREHEAT" light will glow when the oven is first set to operate, or if the desired temperature is reset higher than the actual oven temperature. The "LOCK" light will flash until the door locks when the self-clean cycle is in use. It glows constantly after the door locks.

**TIMER ON/OFF PAD**— Used to set or cancel the minute timer. The minute timer does not start or stop cooking.

**STOP TIME PAD**— Used to set the desired stop time for baking. Can be used with **BAKE TIME** to program a delayed bake cycle.



The oven can be programmed to:

- Bake normally
- Time bake
- Vari Broil
- Self-clean

For a silent control panel:

When choosing a function, a beep will be heard each time a pad is pushed. If desired, the controls can be programmed for silent operation. Push and hold **STOP TIME**. After 7 seconds, the control will beep once. This will block the controls from sounding when a pad is pushed. To return the sound, push and hold **STOP TIME** again for 7 seconds until 1 beep is heard. **Note:** The control will return to the audible mode after a power outage.

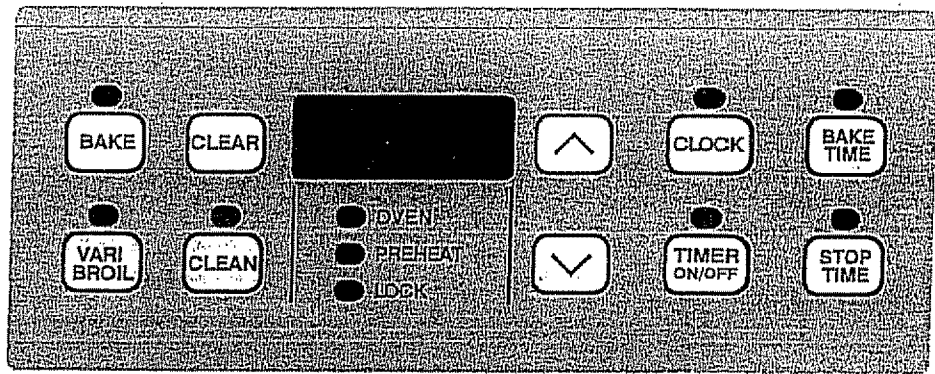
Temperature conversion:

The electronic oven control is set to operate in °F (Fahrenheit) when shipped from the factory. The oven can be programmed for any temperature from 170°F to 550°F (65°C to 287°C).

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

1. Push **VARI BROIL**. "— — —" appears in the display.
2. Push and hold the **UP ARROW** until "HI" appears in the display.
3. Push and hold **VARI BROIL** until °F or °C appears in the display.
4. Push the **UP** or **DOWN ARROW** to change °F to °C or °C to °F.
5. Push any function pad to return to normal operating mode.

## Setting the Clock and Minute Timer



### To Set the Clock

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

1. Push **CLOCK**.
2. Within 5 seconds, push and hold the **UP** or **DOWN ARROW** until the correct time of day appears in the display.

**Note:** The clock cannot be changed during any timed bake or self-clean cycle.

### To Set the Minute Timer

1. Push **TIMER ON/OFF**.
2. Push the **UP ARROW** to increase the time in one minute increments. Push and hold the **UP ARROW** to increase the time in 10 minute increments. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

**Note:** If you push the **DOWN ARROW** first, the timer will advance to 11 hours and 59 minutes.

3. The display shows the timer count down in minutes until one minute remains. Then the display will count down in seconds.
4. When the set time has run out, the timer will beep 3 times. It will then continue to beep 3 times every 60 seconds until **TIMER ON/OFF** is pushed.

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

### To Change the Minute Timer while it is in use:

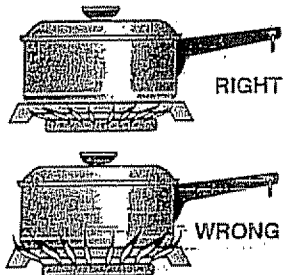
While the timer is active and shows in the display, push and hold the **UP** or **DOWN ARROW** to increase or decrease the time.

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

Push **TIMER ON/OFF**.

## Flame Size

Never extend the flame beyond the outer edge of the utensil. A higher flame simply wastes heat and energy, and increases your risk of being burned by the flame.



For most cooking, start on the highest control setting and then turn to a lower one to complete the process. Use the chart below as a guide for determining proper flame size for various types of cooking. The size and type of utensil used and the amount of food being cooked will influence the setting needed for cooking.

For deep fat frying, use a thermometer and adjust the surface control knob accordingly. If the fat is too cool, the food will absorb the fat and be greasy. If the fat is too hot, the food will brown so quickly that the center will be undercooked. Do not attempt to deep fat fry too much food at once as the food will neither brown nor cook properly.

| *Flame Size        | Type of Cooking                                       |
|--------------------|---|
| High Flame (6-HI)  | Start most foods; bring water to a boil; pan broiling |
| Medium Flame (3-5) | Maintain a slow boil; thicken sauces, gravies; steam  |
| Low Flame (LO-2)   | Keep foods cooking; poach; stew                       |

\* These settings are based on using medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

## Proper Burner Adjustments

The color of the flame is the key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted room. Each cone of flame should be steady and sharply defined. Adjust or clean burner if flame is yellow-orange. To clean burner, see instructions under General Cleaning

## Setting Surface Controls

Each burner lights automatically from an electric ignitor each time a control knob is turned to the LITE position.

To operate the surface burner:

1. Place cooking utensil on burner.
2. Push in and turn the Surface Control knob to LITE. Note: All electronic ignitors will click at the same time. However, only the burner you are turning on will ignite.
3. Visually check that the burner has lit.
4. After the burner lights, turn the control knob to the desired flame size. The control knobs do not have to be set at a particular mark. Use the guides and adjust the flame as needed. **DO NOT** cook with the Surface Control knob in the LITE position. (The electronic ignitor will continue to click if left in the LITE position.)

In the event of an electrical power outage, the surface burners can be lit manually. To light a surface burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the Surface Control knob to LITE. Use caution when lighting surface burners manually.

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



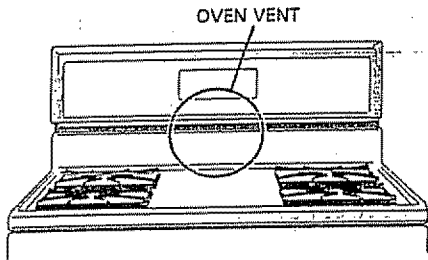
## Before Setting Oven and Warm & Ready Drawer Controls

### Arranging Oven Racks

Always arrange oven racks when the oven is cool (prior to operating the oven). Always use oven mitts when using the oven.

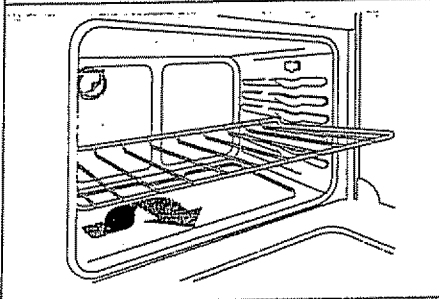
#### Oven Vent Location

The oven vent is located **below the backguard**. When the oven is on, warm air is released through the vents. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results.



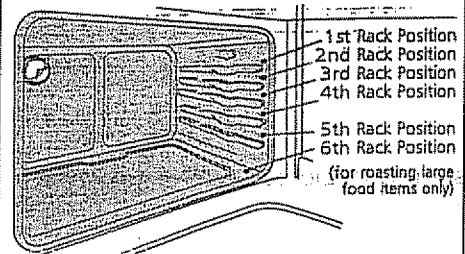
#### Removing & Replacing Oven Racks

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



#### Arranging Oven Racks with 5 Rack Positions

**To bake on 1 rack**, place the rack on position 3 or 4. **To bake on 2 racks**, place the racks on positions 2 and 4.

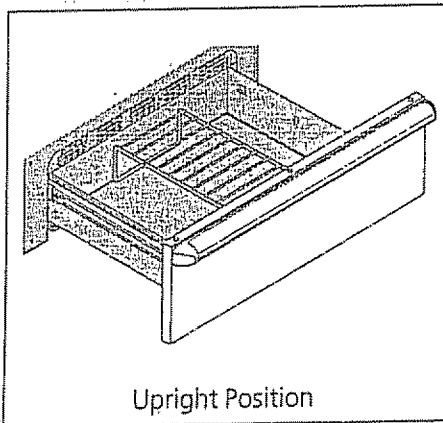


#### Arranging Warm & Ready Drawer Rack Positions (some models)

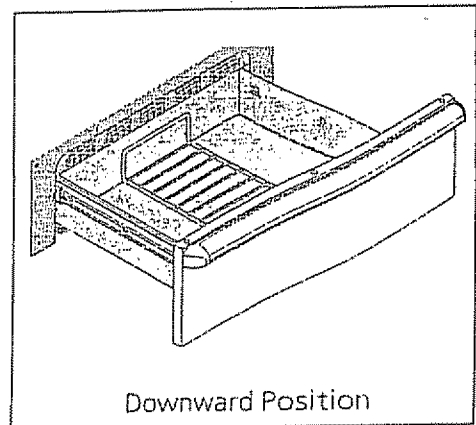
Set the Warm & Ready Drawer rack in the vertical position as shown below.

The rack can be used in 2 ways:

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



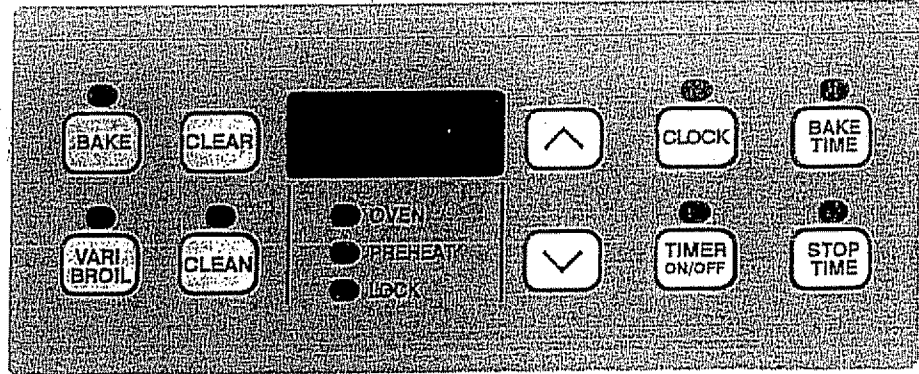
Upright Position



Downward Position



## Setting Oven Controls



### To Set or Change the Temperature for Normal Baking

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F to 550°F (65°C to 287°C).

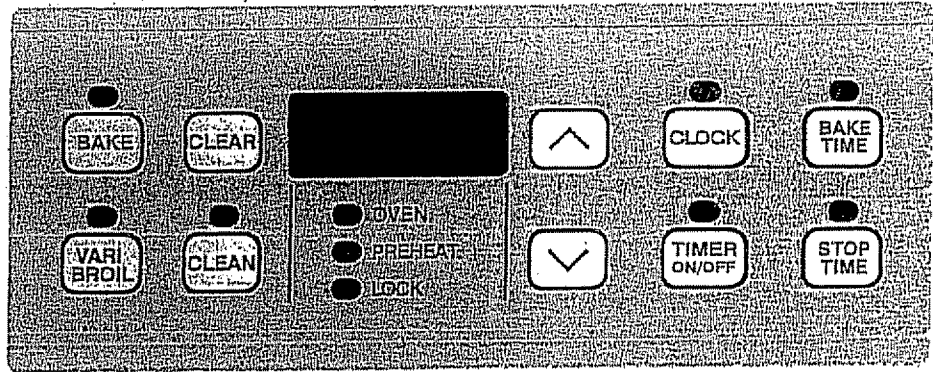
#### To Set the Controls for Normal Baking:

1. Push **BAKE**. "— — —" appears in the display.
2. Within 5 seconds, push the **UP** or **DOWN ARROW**. The display will show "350°F (177°C)". By holding the **UP** or **DOWN ARROW**, the temperature can then be adjusted in 5°F (1°C) increments.
3. As soon as the **UP** or **DOWN ARROW** is released, the oven will begin heating to the selected temperature. When the displayed temperature reaches the desired baking temperature, the control will beep 3 times.
4. To cancel the baking function, push **CLEAR**.

#### To Change the Oven Temperature after Baking has Started:

1. If you are using the minute timer, push **BAKE** and make sure the bake temperature is displayed.
2. Push the **UP** or **DOWN ARROW** to increase or decrease the set temperature.

## Setting Oven Controls (continued)



**CAUTION** Use caution when using the automatic timer. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.

### To Set the Automatic Timer (Timed Bake Feature)

The **BAKE TIME** and **STOP TIME** controls operate the Timed Bake feature. The automatic timer will turn the oven on and off at the times you select in advance. The oven can be programmed to start immediately and shut off automatically or to begin baking at a later time with an automatic shutoff.

### To Program the Oven to Begin Baking Immediately and To Shut Off Automatically:

1. Be sure that the clock shows the correct time of day.
2. Place the food in the oven.
3. Push **BAKE**.
4. Within 5 seconds, push the **UP** or **DOWN ARROW**. The display will show "350°F (177°C)." By holding the **UP** or **DOWN ARROW**, the temperature can then be adjusted in 5°F (1°C) increments.
5. Push **BAKE TIME**. "0:00" will flash in the display.
6. Push the **UP** or **DOWN ARROW** until the desired amount of baking time appears in the display.

#### Once the Controls are Set:

- a. The oven will come on and begin heating to the selected baking temperature.
- b. The oven temperature will show in the display.

#### When the Set Bake Time Runs Out:

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

### To Program Oven for a Delayed Start Time and to Shut-Off Automatically

Follow steps 1-6 above, THEN:

7. Push **STOP TIME**. The earliest possible stop time will flash in the display.
8. Push the **UP** or **DOWN ARROW** until the desired stop time appears in the display.
9. Once the controls are set, the control calculates the time when baking will start in order to finish at the time you have set.

#### When the Set Bake Time Runs Out:

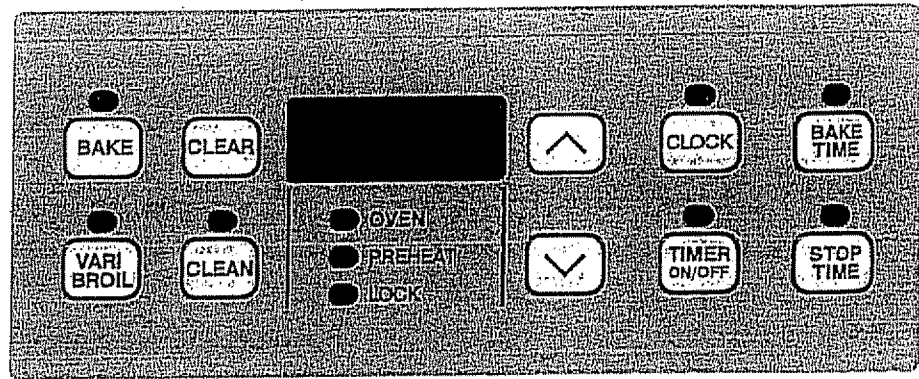
- a. "END" will appear in the display window and the oven will shut off automatically.
- b. The control will beep 3 times every 60 seconds until **CLEAR** is pushed.

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

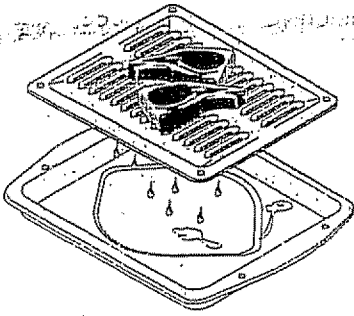
1. Push the function pad you want to change.
2. Push the **UP** or **DOWN ARROW** to adjust the setting.

# Setting Oven Controls

(continued)



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



## To Broil

1. Arrange oven rack while oven is still cool. Position the rack as suggested in the chart below.

| Rack Position From Top | Food  |
|------------------------|---|
| 1                      | Rare steaks   |
| 2                      | Ham slices, fish, medium steaks, hamburgers and chops |
| 3                      | Well-done foods such as chicken and lobster           |

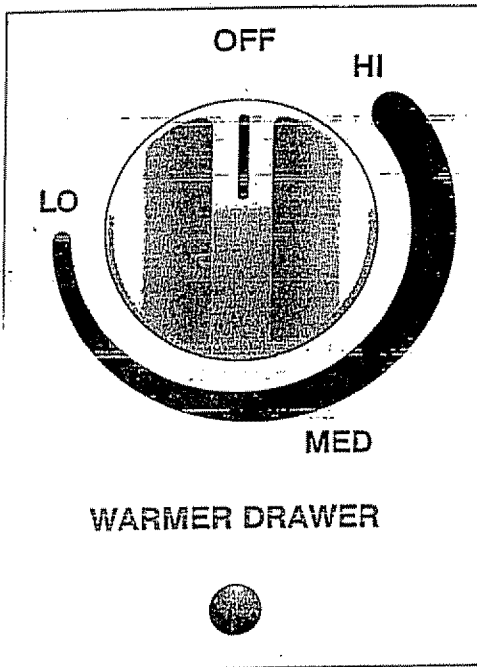
2. Push **VARI BROIL**.
3. Push and hold the **UP** or **DOWN ARROW** until the desired broil setting level appears in the display. Push the **UP ARROW** for **HI** broil or the **DOWN ARROW** for **LO** broil. Most foods can be broiled at the **HI** broil setting. Select the **LO** broil setting to avoid excess browning or drying of foods that should be cooked to the well-done stage.
4. Place the grid on the broiler pan, then place the food on the grid. **DO NOT** use the broiler pan without the grid or cover the grid with aluminum foil. The exposed fat could ignite.
5. Place the pan on the oven rack. **Leave the oven door closed when broiling.**
6. Broil on one side until food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve. **Note:** Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.
7. When broiling is finished, push **CLEAR**.

**Fire Precautions** Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn off the oven. If the fire continues, use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive.

## Setting Warm & Ready Drawer Controls

(some models)

Use the Warm & Ready Drawer to keep hot foods hot such as: vegetables, gravies, meats, casseroles, biscuits and rolls, pastries and heated dinner plates.



Warm & Ready Drawer  
Recommended Food Settings  
Chart

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

### To Operate the Warm & Ready Drawer

Your range is equipped with a Warm & Ready Drawer. The purpose of the Warm & Ready Drawer is to keep hot cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food in the Warm & Ready Drawer.

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

Use only dishware, utensils and cookware recommended for oven use in the Warm & Ready Drawer.

**CAUTION** Always use potholders or oven mitts when removing food from the Warm & Ready Drawer as cookware and plates will be hot.

### Indicator Light

The indicator light is located below the thermostat control. It turns on when the control is set, and stays on until the control is turned off. The Warm & Ready Drawer will not operate during the self-clean cycle. The indicator light will not come on during the self-clean cycle.

### To Set the Thermostat Control

The thermostat control is used to select the temperature of the Warm & Ready Drawer. It is located on the control panel. To set the thermostat, push in and turn the knob to the desired setting. The temperatures are approximate, and are designated by HI, MED and LO.

1. Select the temperature setting.
2. For best results, preheat the drawer before adding food. An empty drawer will preheat in approximately 15 minutes.
3. When done, turn the thermostat control to OFF.

### Temperature Selection

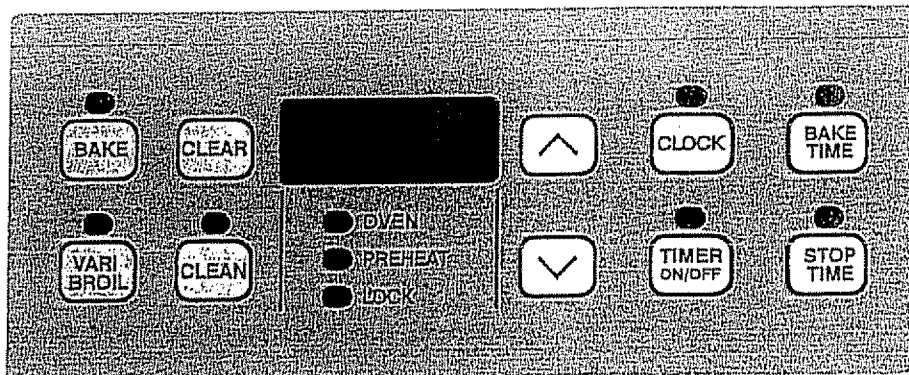
Refer to the chart in the side column for recommended settings. If a particular food is not listed, start with the medium setting. If more crispness is desired, remove the lid or aluminum foil.

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

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

Refrain from opening the Warm & Ready Drawer while in use to eliminate loss of heat from the drawer.

## Oven Cleaning



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

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

### Self-Cleaning Oven

A self-cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above cooking temperatures) which eliminate soil completely or reduce it to a fine powdered ash you can wipe away with a damp cloth.

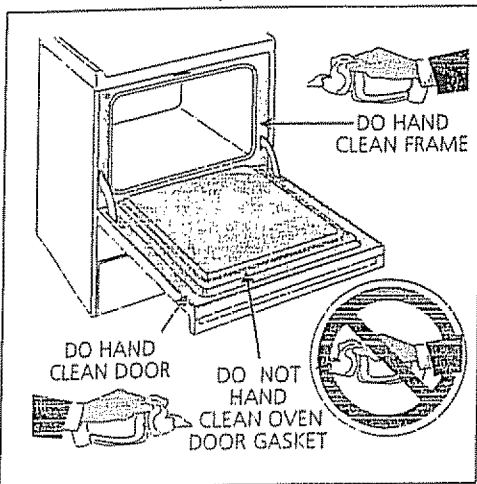
1. Adhere to the following cleaning precautions:
  - Allow the oven to cool before precleaning
  - Wear rubber gloves when precleaning and while wiping up the residue after the self-clean cycle.
  - **DO NOT** use oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the self-cleaning oven.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

### Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle

If it becomes necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to excessive smoke or fire:

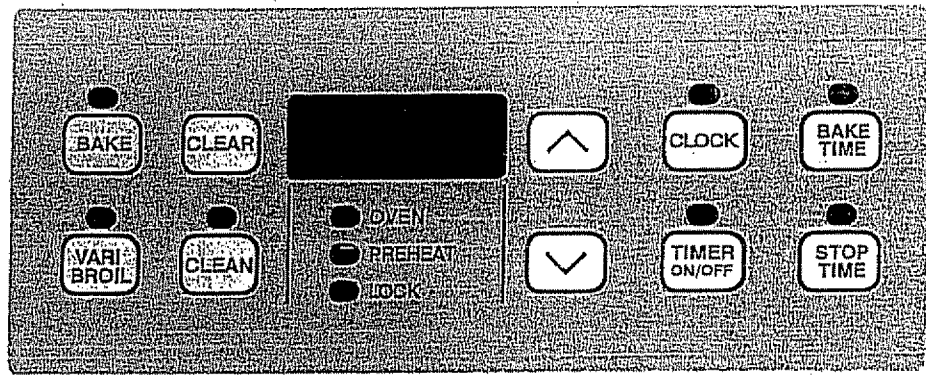
1. Push CLEAR.
2. Once the oven has cooled down for about 1 HOUR and the "LOCK" light has gone out, the oven door can be opened.
3. Correct the condition which caused the smoking.
4. Restart the self-clean cycle once all conditions have been corrected.

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



## Oven Cleaning

(continued)



**CAUTION** Use care when opening the oven door after the self-cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape.

### To Start the Self-Clean Cycle

We recommend a 2 hour self-clean cycle for **light soils** and a 3 hour cycle for **average to heavy soils** (to assure satisfactory results).

### To Set the Controls for a Self-Clean Cycle:

1. Be sure the clock shows the correct time of day.
2. Push **CLEAN**; "CLn" appears in the display.
3. Push the **UP ARROW** until "3:00" appears in the display for a 3 hour cycle, or push the **DOWN ARROW** until "2:00" appears in the display for a 2 hour cycle.
4. As soon as the **UP** or **DOWN ARROW** is released, "CLn" appears in the display.
5. As soon as the controls are set, the motor driven lock will begin to close automatically and the "LOCK" indicator light will flash. **DO NOT** open the door while the light is flashing (it takes about 15 seconds for the lock to close).
6. The "LOCK" light will glow until the cleaning cycle is completed or cancelled, and the oven temperature has cooled.

### When the Self-Clean Cycle is Completed:

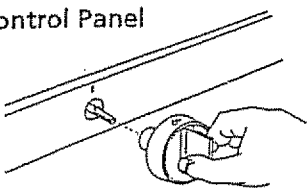
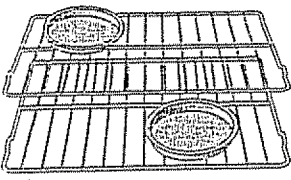
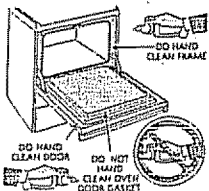
1. The time of day will appear in the display window and the "LOCK" light will continue to glow.
2. Once the oven has cooled down for about 1 HOUR and the "LOCK" light has gone out, the oven door can be opened.

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

## General Cleaning

### Cleaning Various Parts of Your Range

Before cleaning any part of the range, be sure all controls are turned off and the range is cool. Remove spillovers and heavy soiling as soon as possible. Regular cleanings will reduce the number of major cleanings later.

| Surfaces   | How to Clean  |
|--|---|
| Aluminum (Trim Pieces) & Vinyl   | Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.   |
| Glass, Painted and Plastic Control Knobs, Body Parts, and Decorative Trim Pieces                               | For general cleaning, use hot, soapy water and a cloth. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. <b>DO NOT</b> use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch.  |
| Control Panel<br>              | Before cleaning the control panel, turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean using hot, soapy water and a cloth. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel (especially when wiping around the controls). Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.   |
| Porcelain Enamel Burner Grates, Cooktop, Broiler Pan and Insert, Door Liner, Warm & Ready Drawer (some models) | Clean in the dishwasher and dry upon removal. If soils are not removed, follow the cooktop cleaning instructions below<br><br>Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clean water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. <b>DO NOT</b> use spray oven cleaners on the rangetop.  |
| Stainless Steel, Chrome Decorative Trim, Drip Pans   | Clean with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and a cloth. Cover stubborn spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse. Cleaners made especially for stainless steel are recommended. Be sure to rinse the cleaners as bluish stains may occur during heating and cannot be removed.  |
| Oven Racks<br>               | Oven racks may be removed or left in the oven during the self-clean cycle for cleaning. See "Removing and Replacing Oven Racks" under Before Setting Oven Controls. If removed, clean by using a mild, abrasive cleaner, following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry.<br><br>If the racks are cleaned in the self-clean cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the self-clean cycle is complete, and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil (this will make the racks glide easier into the rack positions). |
| Sealed Burner Units Burner Cap, Trim Ring (some models), Burner Pans (some models), and Burner Base            | The holes in the burners of your range must be kept clean at all times for proper ignition and a complete, even flame. Clean the burner holes routinely with a small gauge wire or needle and especially after bad spillovers which could clog these holes.<br><br>To remove, clean and replace sealed burner units, follow the instructions under General Cleaning. <b>DO NOT</b> put burner units in the dishwasher.  |
| Oven Door<br>               | To clean oven door, wash with hot, soapy water and a clean cloth. <b>DO NOT</b> immerse the door in water.<br><br><b>DO NOT</b> clean the oven door gasket. The oven gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.   |

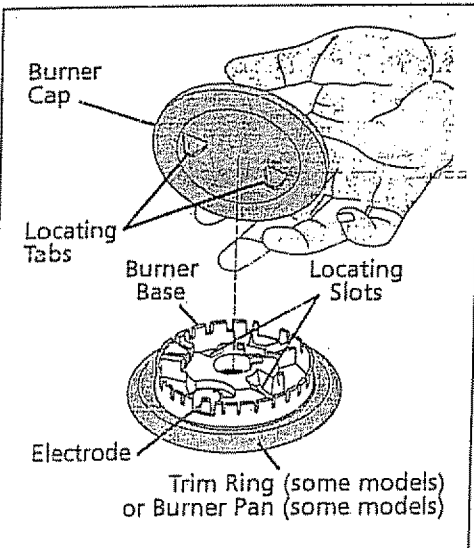


## General Cleaning

(continued)

Unlike the standard gas range, this cooktop is **not** removable. Do not attempt to remove or lift the cooktop.

**Note:** The burner cap assembly refers to all parts of the sealed burner unit (burner cap, burner pan (some models), trim ring (some models), locating tab, burner base and electrode).



**CAUTION** Use caution when replacing the burner cap so the electrode is not damaged. This may cause a delayed ignition or prevent the burner from igniting.

**CAUTION** Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by a Sears Sales Center.

### To Clean the Cooktop

The cooktop is designed to make cleaning easier. Because the four burners are sealed, cleanups are easy when spillovers are cleaned up immediately.

To clean, wipe with a clean, damp cloth and wipe dry.

### To Clean the Contoured Well Areas, Burner Cap Assembly, Trim Ring (some models), Burner Pan (some models) and Burner Base

The contoured well areas, burner cap assembly, trim ring (some models), burner pan (some models) and burner base should be routinely cleaned. Keeping the burner ports clean will prevent improper ignition and an uneven flame. See instructions below.

#### To Clean the Contoured Well Areas

The contoured well is a recessed area located around each burner unit. If a spill occurs in one of the four well areas, blot up spill with an absorbent cloth. Rinse with a clean, damp cloth and wipe dry.

#### To Remove the Burner Cap Assembly

The burner cap assembly parts differ per model. Your assembly will consist of one of the following combinations: burner cap and trim ring; burner cap and burner pan; or burner cap, trim ring and burner pan. Remove in the following order: (1st) burner cap, (2nd) trim ring and (3rd) burner pan. **Do not operate the burners without the burner cap assembly in place.**

#### To Clean the Burner Cap, Burner Pan (some models) and Trim Ring (some models)

Use a soap-filled scouring pad or a mild abrasive cleanser to clean burner caps, trim rings and burner pans.

#### To Clean the Burner Base and Gas Opening

The ports (or slots) around the burner base must be routinely cleaned. Use a small-gauge wire or needle to clean small slots or holes. Use care to prevent damage to the electrode. If a cleaning cloth should catch the electrode, it could break or damage the electrode. If the electrode is damaged or broken, the surface burner will not light.

For proper flow of gas and ignition of the burner—**Do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas opening.** Gas must flow freely through the small hole in the brass orifice for the burners to light properly. If the orifice gas opening becomes soiled or clogged, use a small-gauge wire or needle to clean. **ALWAYS** keep the burner cap assembly in place whenever a surface burner is in use.

#### To Replace the Burner Cap Assembly

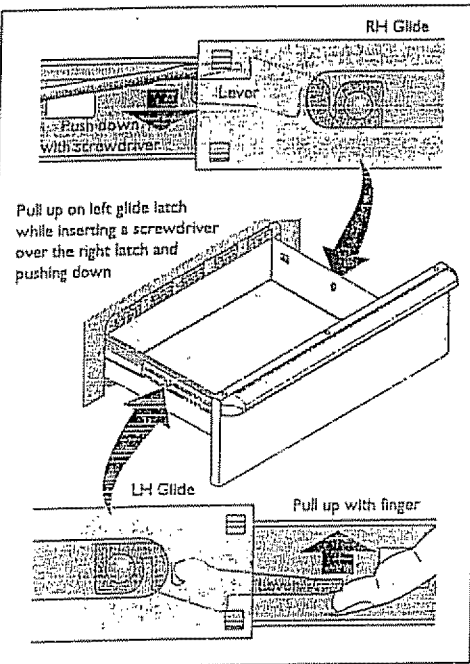
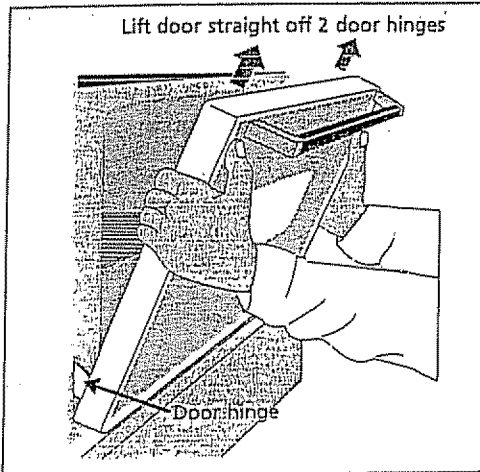
Make sure the burner cap assembly is thoroughly dry before placing back on the burner.

1. Lower burner pan (some models) into place around the burner base
2. Replace trim ring (some models).
3. Find the locating tabs on the burner cap and place in the locating slots in the burner base. Make sure each burner cap is properly aligned and level.
4. Turn the burner on to determine if it will light. If the burner does not light after cleaning, contact an authorized servicer. Do not service the sealed burner yourself.

## General Cleaning

(continued)

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



**WARNING**  
Electrical Shock Hazard can occur and result in serious injury or death. Disconnect appliance from electric power before cleaning and servicing the Warm & Ready Drawer.

## To Remove and Replace Oven Door

### To Remove Oven Door

1. Open the door to the quarter-open position. Grasp the door firmly on both sides and lift up and off the hinges.
2. To clean oven door, follow the instructions provided in the cleaning chart under **General Cleaning**.

### To Replace Oven Door

1. Be sure the hinge arms are in the quarter-open position. Be careful if pulling the hinges open by hand. The hinges may snap back against the oven frame and could pinch fingers.
2. Hold the door at the sides near the top. Insert the hinge arms into slots at the bottom of the door.
3. Hinge arms must go into the range slots evenly. The hinge arms should be inserted into the bottom corners of the door as far as they can go.
4. If the door is not in line with the oven frame, remove it and repeat the above steps.

## To Remove and Replace Warm & Ready Drawer

### To Remove Warm & Ready Drawer:

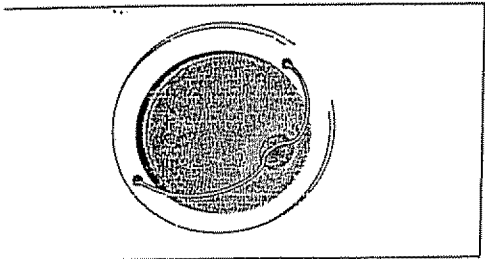
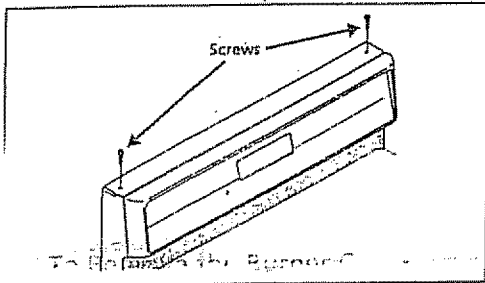
1. **CAUTION** Turn power off before removing the Warm & Ready Drawer.
2. Open the drawer to the fully opened position.
3. Locate the latches on both sides of the Warm & Ready Drawer. The left latch is visible. However, the right side is not and is located inside the drawer glides.
4. Pull up on the left glide latch while inserting a screwdriver over the right latch and pushing down.
5. Pull the drawer away from the range.
6. To clean Warm & Ready Drawer, see "Porcelain Enamel" in the cleaning chart on page 15.

### To Replace Warm & Ready Drawer:

1. Align the glide latches on both sides of the drawer with the slots on the drawer.
2. Push the drawer back into the range.

## Changing Cooktop and/ or Oven Lights (some models)

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



### To Change the Cooktop Light (some models)

1. Turn power off at the main source or unplug the range.
2. Remove Phillips® Head screws (2) that secure the light cover and then lift the light cover off.
3. Remove bulb by rolling back and up. Install the new bulb by sliding down and rolling forward into place.
4. Re-install light cover and secure with Phillips® Head screws (2).

### To Change the Oven Light (some models)

On some models, the oven light automatically turns on when the door is opened. Some models have a switch located on the control panel to turn on the light. The oven light is located at the rear of the oven and is covered with a glass shield held by a wire holder. The glass shield must be in place whenever the oven is in use.

#### To replace the oven light:

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

## Adjusting Oven Temperature

**Note:** The adjustments made will not change the self-cleaning temperature.

The temperature in the oven has been set at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, the temperature in the oven can be adjusted. Before adjusting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.

#### To Adjust Oven Temperature:

1. Push **BAKE**.
2. Set the temperature to 550°F (287°C) by pushing and holding the **UP ARROW**.
3. Within 2 seconds, push and hold **BAKE** until the special 2 digit display appears. Release **BAKE**. The display now indicates the amount of degrees offset between the original factory temperature setting and the current temperature setting. If the oven control has the original factory calibration, the display will read "00."
4. The temperature can now be adjusted up or down 35°F (17°C), in 5°F (1°C) steps, by pushing and holding the **UP** or **DOWN ARROW**. Adjust until the desired amount of offset appears in the display.
5. When you have made the desired adjustment, push **CLEAR** to go back to the time of day display. When adjusting oven temperature, a minus sign (-) will appear before the number to indicate that the oven will be cooler by the displayed amount of degrees.

## Avoid Service Checklist

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

This oven is equipped with a state of the art electronic oven controller. Among its many features is a full time oven circuit diagnostics system. The controller constantly monitors its internal circuitry as well as several crucial oven circuits to insure they are all operating correctly. If at any time one of these systems fails, the controller will immediately stop operation, beeping and flashing an error code of F1 or F3 in the display window.

### OCCURRENCE

### POSSIBLE CAUSE/SOLUTION

Range is not level.

Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the rack is level. When range is level, cooktop may appear out of alignment if countertop is not level.

Weak, unstable floor. Be sure floor is level and can adequately support range. Contact a carpenter to correct sagging or sloping floor.

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

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

Cabinets not square or are built in too tight. Contact a cabinet maker to correct the problem.

Contact builder or installer to make appliance accessible.

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

Gas line is hard-plumbed. Have a flexible A.G.A. approved metal appliance connector installed.

Oven control beeps and displays F1 or F3.

Electronic control has detected a fault condition. Push CLEAR to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Push CLEAR and contact an authorized servicer.

Surface burners do not light.

Surface Control knob has not been completely turned to LITE. Push in and turn the Surface Control knob to LITE until burner ignites and then turn control knob to desired flame size.

Burner ports are clogged. Clean burners. See "To Clean the Contoured Well Areas, Burner Cap Assembly, Trim Ring (some models), Burner Pan (some models) and Burner Base" under **General Cleaning**. With the burner off, clean ports with a small-gauge wire or needle.

Range power cord is disconnected from outlet (electric ignition models only). Be sure cord is securely plugged into the outlet.

Electrical power outage (electric ignition models only). Burners can be lit manually. See **Setting Surface Controls** in this Owner's Guide.

Surface burner flame burns half way around.

Burner ports are clogged. With the burner off, clean ports by using a small-gauge wire or needle.

Moisture is present after cleaning. Lightly fan the flame and allow burner to operate until flame is full. Dry the burners thoroughly following instructions in the **General Cleaning** section.

Surface burner flame is orange.

Dust particles in main line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue.

In coastal areas, a slightly orange flame is unavoidable due to salt air.

|  |   |
|--|---|
| Oven does not operate.                                 | <p>Be sure the electronic oven controls are set correctly for the desired function. See <b>Setting Oven Controls</b> in this Owner's Guide or <b>Entire Appliance Does Not Operate</b> (see below).</p> <p>Be sure regulator gas valve is "ON". See Installation Instructions.</p>  |
| Entire appliance does not operate.                     | <p>Make sure electrical cord/plug is plugged tightly into outlet (electric ignition models only).</p> <p>Service wiring not complete. Contact servicer or dealer.</p> <p>Electrical power outage (electric ignition models only). Check house lights to be sure. Call your local electric company for service. Surface burners can be lit manually. See <b>Setting Surface Controls</b> in this Owner's Guide.</p> <p>Be sure gas supply is turned on.</p>  |
| Cooktop and/or oven light (some models) does not work. | <p>Burned-out or loose bulb. See <b>Changing Cooktop and/or Oven Lights (some models)</b> section in this Owner's Guide to replace or tighten the bulb.</p>   |
| Oven smokes excessively during broiling.               | <p>Oven door is open. Door should be closed during broiling.</p> <p>Meat too close to broil burner. Reposition the rack to provide more clearance between the meat and the broiler.</p> <p>Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Slash remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into the lean.</p> <p><b>Broiler pan used without grid or grid covered with foil. DO NOT use the broiler pan without grid or cover grid with foil.</b></p> <p>Oven needs to be cleaned. Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.</p> |
| Poor baking results.                                   | <p>Many factors affect baking results. Make sure the proper rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see <b>Adjusting Oven Temperature</b> in this Owner's Guide.</p>   |
| Self-Cleaning cycle does not work.                     | <p>Controls are not set properly. Follow instructions under <b>Oven Cleaning</b>.</p> <p>Self-cleaning cycle was interrupted. Stop time must be set 2 to 4 hours past the start time. Follow steps under "Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle" under <b>Oven Cleaning</b>.</p>   |
| Oil is not completely removed.                         | <p>Failure to clean bottom front, top of oven or door areas outside oven seal. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before starting the self-clean cycle. Burned-on residue may be cleaned with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.</p> <p>Excessive spillovers in oven. Set self-clean cycle for a longer cleaning time.</p>   |
| Flames inside oven or smoking from vent.               | <p>Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for pie spillovers or large amounts of grease on the oven bottom. Wipe up excessive spillovers before starting the self-clean cycle. If flames or excessive smoke are present, stop the self-clean cycle and follow the steps under "Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle" in the <b>Oven Cleaning</b> section.</p>   |

**Kenmore**® 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 a defect in material or workmanship, Sears will repair or replace it, at our option, free of charge.

If the 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 IN THE UNITED STATES.

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

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

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

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

W - Warranty      MA - Maintenance Agreement

Our Kenmore Range is designed, manufactured and tested to provide years of dependable operation. Yet any home appliance may require service from time to time. The Sears Maintenance Agreement offers you an outstanding service program for your product.

The table above shows the numerous benefits our Sears Maintenance Agreement offers over and above those provided by our Sears Warranty.

For information on purchasing a Sears Maintenance Agreement call 1-800-827-6655.

**For in-home major brand repair service:**

Call 24 hours a day, 7 days a week

**1-800-4-MY-HOME<sup>SM</sup>** (1-800-469-4663)

**Para pedir servicio de reparación a domicilio - 1-800-676-5811**

In Canada for all your service and parts needs call

Au Canada pour tout le service ou les pièces - **1-800-665-4455**

**For repair or replacement parts you need:**

Call 7 am - 7 pm, 7 days a week

**1-800-366-PART** (1-800-366-7278)

**Para ordenar piezas con entrega a domicilio - 1-800-659-7084**

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

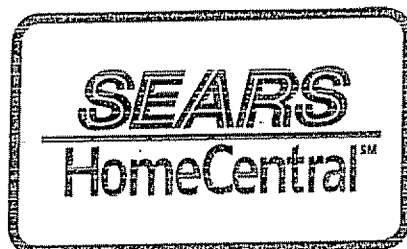
Call 24 hours a day, 7 days a week

**1-800-488-1222**

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

Call 9 am - 5 pm, Monday - Saturday

**1-800-827-6655**



The Service Side of Sears.™



# SEARS

# Manual del Usuario



Estufa a Gas

|  |         |
|--|---------|
| Registre su modelo y número de serie .....   | Portada |
| Instrucciones importantes sobre la seguridad .....   | 2-4     |
| Instrucciones para la conexión a tierra<br>(modelos con encendido eléctrico solamente) ..... | 4       |
| Funciones del panel de control .....   | 5       |
| Reglaje del reloj y del minuterero .....   | 6       |
| Tamaño de las llamas .....   | 7       |
| Ajuste adecuado de los quemadores .....  | 7       |
| Ajuste de los controles de superficie .....  | 7       |
| Antes de ajustar los controles del horno y del Cajón de<br>Calentar y Retener .....          | 8       |
| Ajuste de los controles del horno .....  | 9-11    |
| Reglaje de los controles del Cajón de Calentar y Retener .....                               | 12      |
| Limpieza del horno .....   | 13-14   |
| Limpieza general .....   | 15-17   |
| Cómo cambiar las luces de la superficie y/o del horno<br>(algunos modelos) .....             | 18      |
| Ajuste de la temperatura del horno .....   | 18      |
| Lista para evitar las llamadas de servicio .....   | 19-20   |
| Garantía .....   | 21      |
| Servicio Sears .....   | 22      |

Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato. Este manual contiene información importante sobre:

- La operación
- El cuidado
- El servicio

## Lea y guarde estas instrucciones

### Registre su modelo y número de serie

En el espacio siguiente registre el modelo y el número de serie que se encuentran en la placa ubicada en el costado derecho del marco frontal del horno en el compartimiento de almacenamiento o en el protector del piso del horno

Modelo número: \_\_\_\_\_

Número de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_

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

P/N 316000930 (9805)

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE LA SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato. Guarde estas instrucciones para consulta futura.

Esta guía contiene símbolos e instrucciones importantes sobre la seguridad. Enseguida, se da una breve explicación sobre el uso de estos símbolos. Por favor preste especial atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones. Esta es una explicación breve del uso de estos símbolos.

**ADVERTENCIA** Este símbolo alerta acerca de situaciones que pueden provocar serios daños corporales, muerte o daños materiales.

**PRECAUCIÓN** Este símbolo alerta acerca de situaciones que pueden provocar daños corporales o materiales.

**ADVERTENCIA** Si no se sigue exactamente la información que aparece en este manual, puede provocarse un incendio o una explosión, con lo que resultarían daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

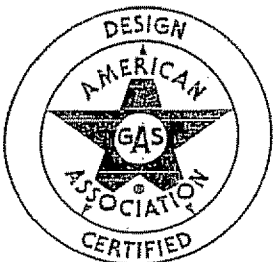
## PARA SU SEGURIDAD:

— No almacene o use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables junto a este aparato electrodoméstico ni cualquier otro.

## — QUE HACER SI HUELE GAS:

- No encienda ningún aparato electrodoméstico.
- No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
- Llame de inmediato a su proveedor de gas desde la casa de algún vecino. Siga las instrucciones que le dé el proveedor de gas.
- Si usted no puede ponerse en contacto con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

— Tanto la instalación como el servicio deben quedar a cargo de un instalador profesional, un técnico o el proveedor de gas.



- Quite todas las cintas y todo el embalaje antes de usar la estufa. Después de haberla desempacado destruya todo cartón de embalaje y las bolsas plásticas. Nunca permita que los niños jueguen con el material de embalaje.
- Servicio por parte del usuario—No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que los manuales así lo recomienden. Solamente un técnico calificado puede ocuparse de todos los demás servicios; así se reducirá el riesgo de lesiones personales y de daños a la estufa.



## ADVERTENCIA

- Todas las estufas pueden volcarse.
- Esto podría resultar en lesiones personales.
- Instale el dispositivo anti vuelcos que se ha empacado junto con esta estufa.
- Lea las instrucciones de instalación.



**ADVERTENCIA** Para evitar que la estufa se incline, la estufa debe ser asegurada por los soportes antivuelco que son incluidos con la estufa. Estos soportes deben ser adecuadamente instalados. Para averiguar que los soportes se instalen adecuadamente, quite el panel inferior o el cajón de almacenaje para averiguar que los soportes antivuelco se engranen correctamente. Refiera a las Instrucciones de Instalación para saber la instalación apropiada de los soportes antivuelco.

\*Nota: En los modelos con un Cajón de Calentar y Retener, un plato de metal a la base del cajón impide que usted pueda ver los soportes para verificar el engranaje. En estos casos, tire el centro del fondo del aparato hacia adelante para asegurarse de que los soportes se engranen.

- Instalación correcta—Asegúrese que un técnico calificado instale y ponga a tierra su aparato correctamente y de acuerdo con la última edición del Código Nacional de Gas ANSI Z223.1, y con la última edición del Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA No. 70, así como de acuerdo con los requisitos de los códigos locales. Instale su aparato solamente de acuerdo a las instrucciones impartidas en la literatura adjunta correspondiente a esta estufa

Pídale a su proveedor que le recomiende un técnico calificado, así como un servicio de reparación autorizado. Para los casos de emergencia, aprenda a desconectar el suministro eléctrico de su estufa, ya sea sirviéndose del interruptor de circuito o de la caja de fusibles

**ADVERTENCIA** Escalar, apoyarse o sentarse sobre las puertas o gavetas de esta estufa puede provocar lesiones de consideración y también puede dañarse la estufa. No permita que los niños se trepen sobre la estufa o jueguen a su alrededor. El peso de un niño sobre una puerta abierta podría provocar el que la estufa se volteara, lo que a su vez daría por resultado quemaduras graves u otros daños corporales.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE LA SEGURIDAD (continúa)

**PRECAUCIÓN** No almacene artículos de interés para los niños dentro de los armarios situados por encima de la estufa o en su parte posterior. Los niños que se subieran sobre la estufa para alcanzar objetos podrían resultar gravemente lesionados.

**ADVERTENCIA** No se use el horno para almacenamiento de objetos.

- Almacenamiento dentro o sobre el aparato—No deben almacenarse materiales inflamables en el horno de la estufa, cerca de los quemadores, ni en su gaveta (si hay) o en el Cajón de Calentar y Retener (si hay). Esto incluye artículos de papel, plástico y de tela, tales como libros de cocina, utensilios de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos, tales como latas de aerosol, cerca o encima de la estufa. Los materiales inflamables pueden explotar y causar incendios o daños a la propiedad. No utilice el horno ni el Cajón de Calentar y Retener (si hay) para almacenamiento.
- No deje a los niños solos. Nunca hay que dejar a los niños solos o desatendidos en el sitio en el que se está usando un aparato. Nunca les permita sentarse o pararse en ninguna parte de un aparato.
- No toque los quemadores de superficie, las áreas cercanas a esos quemadores, el quemador del horno, las superficies interiores del horno, o el Cajón de Calentar y Retener. Las áreas cercanas a los quemadores de superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque, ni permita que ningún tipo de tela o material inflamable toquen estas áreas hasta que hayan tenido el tiempo necesario de enfriarse. Entre ellas se cuentan la cubierta de la estufa, las superficies que se encuentran mirando a la cubierta, las aberturas de los respiraderos del horno y las superficies cercanas a los respiraderos, la puerta del horno, la ventana del horno o el Cajón de Calentar y Retener.
- Póngase ropa adecuada—Nunca lleve puesta ropa suelta o prendas que cuelguen mientras esté usando la estufa. No deje que su ropa ni otros materiales inflamables entren en contacto con superficies calientes.

**ADVERTENCIA** Nunca use su estufa para mantener un cuarto caliente ni para calentarlo.

- No vierta agua ni harina sobre el fuego provocado por grasa—Ahogue las llamas con la tapa de una olla, o con bicarbonato de sosa, un producto químico seco o un extinguidor a base de espuma.
- Cuando caliente manteca o grasa, obsérvela de cerca. La manteca o la grasa pueden incendiarse si se calientan demasiado.
- Use solamente manoplas o agarraderas secas—Cuando se las pone sobre superficies calientes, las manoplas, o las agarraderas húmedas o mojadas, pueden causar quemaduras resultantes del vapor. No deje que dichos protectores toquen los quemadores calientes ni las resistencias interiores del horno. Al asir utensilios calientes, no use toallas ni artículos de tela gruesos en lugar de una manopla o una agarradera.

- No caliente envases de comida sin antes abrirlos—La presión resultante podría causar el estallido del envase y provocar lesiones.
- Desmunte la puerta del horno de cualquier estufa que no se use porque se va a almacenar o desechar.

**PRECAUCIÓN** Las temperaturas altas pueden dañar el control electrónico. Cuando se use el aparato por primera vez, o cuando el aparato no ha sido usado por un período de tiempo largo, asegúrese de que la unidad ha estado en temperaturas por encima de 32°F por lo menos 3 horas antes de conectar la electricidad al aparato.

- Importante—No trate de hacer funcionar la estufa durante un período de corte de energía eléctrica. Si falla la energía, apague los controles de la estufa (OFF). Una vez que la energía eléctrica se reinicia, hay que hacer los ajustes del reloj y del horno de nuevo.

## Instrucciones importantes para el uso de la cubierta de su estufa

- Familiarícese con las perillas que controlan cada quemador de superficie.
- Use el tamaño adecuado de llama—Ajuste el tamaño de la llama para que no se extienda por fuera del borde de los utensilios. Los utensilios con tamaño menor que el requerido harán que quede expuesta una parte del quemador lo que puede provocar que se quemé la ropa. Una relación adecuada entre los quemadores y los utensilios de cocina mejorará la eficiencia.
- Los mangos de los utensilios deben quedar hacia adentro y no tienen que estar extendidos encima de los quemadores adyacentes—Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto no intencional con el utensilio, hay que colocar su mango de tal manera que quede volteado hacia adentro y no sobre los quemadores adyacentes.
- Nunca deje desatendidos los quemadores cuando están funcionando a alta temperatura—Lo que al hervir causa humo o desbordamientos de grasa puede provocar la ignición. Asimismo, una cacerola que se ha dejado hervir hasta secarse puede derretirse.
- Revestimientos de protección—No use hojas de aluminio para proteger las bandejas de los quemadores de superficie, el fondo del horno o en cualquier otra parte del aparato. Solamente use laminilla de aluminio como se recomienda para cocer, para cubrir el alimento siendo cocido. El uso de cualquier otro revestimiento protector u hojas de aluminio, puede perjudicar la distribución de aire y de calor, así como la combustión. Pueden ocurrir daños personales o daños a la estufa.
- Utensilios de cocina vidriados—Solamente ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, barro y otros utensilios vidriados se pueden utilizar sobre la cubierta de la estufa sin romperse a causa de cambios de temperatura súbitos. Vea las recomendaciones del fabricante acerca de su uso sobre la cubierta de la estufa.
- No use cubiertas decorativas para los quemadores de superficie. Si se enciende un quemador accidentalmente, la cubierta decorativa se calentará y puede derretirse. Usted no podrá ver que el quemador está encendido. Se quemará si toca las cubiertas calientes.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE LA SEGURIDAD (continúa)

## Instrucciones importantes para usar su horno/ Cajón de Calentar y Retener (si hay)

- **Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno o el Cajón de Calentar y Retener**—Manténgase a un lado de la estufa cuando abra la puerta de un horno caliente/Cajón de Calentar y Retener. Deje que el aire caliente o el vapor escapen antes de retirar comida del horno/Cajón de Calentar y Retener o al volver a meterla.
- **Mantenga los ductos de aireación del horno sin obstrucciones.** El horno se ventila debajo del tablero posterior. Tocar las superficies de ese área cuando el horno está funcionando puede provocar quemaduras graves. Tampoco coloque artículos de plástico, o sensibles al calor, sobre el respiradero del horno o cerca de él, ya que pueden derretirse o encenderse.
- **Colocación de las parrillas del horno o el Cajón de Calentar y Retener.** Coloque siempre las parrillas del horno en el sitio deseado, cuando esté frío. Si hay que mover las parrillas cuando el horno está caliente, hágalo con extrema precaución. Use manoplas o agarraderas, y tome la parrilla con ambas manos para colocarla donde desee. No deje que las agarraderas hagan contacto con la llama del quemador del horno caliente o el interior del horno o el Cajón de Calentar de Retener. Saque todos los utensilios de la parrilla antes de retirarla.
- **No use el asador sin su complemento.** El asador y su charola ranurada permiten que escurra la grasa, y la mantienen alejada del intenso calor del asador.
- **No cubra la charola ranurada del asador o el Cajón de Calentar de Retener con hojas de aluminio.** La manteca y la grasa pueden encenderse.
- **No toque la bombilla de luz (algunos modelos) con un paño húmedo cuando esté caliente.** Hacerlo podría causar el estallido de la bombilla. Antes de quitar o reemplazar la bombilla, desconecte la estufa o apáguela para que no le llegué corriente.

## Instrucciones importantes para la limpieza de su estufa

- **Limpie la estufa regularmente para mantener todas sus partes libres de grasa y evitar que se enciendan.** Preste atención especial al área debajo de cada quemador de superficie. Hay que mantener limpias las campanas de aireación del ventilador y los filtros de grasa. No permita que la grasa se acumule. La grasa que se deposita en el ventilador puede encenderse. Tome en cuenta las recomendaciones del fabricante de la campana.
- **Limpiadores y aerosoles**—Observe siempre las instrucciones de uso que recomiendan los fabricantes. Tome en cuenta el hecho que el exceso de residuos de limpiadores y aerosoles podría encenderse, lo cual a su vez podría provocar daños y/o lesiones.

## Hornos Autolimpiantes

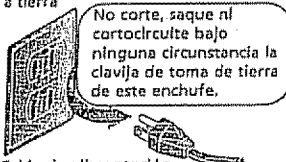
- **Limpie en el ciclo autolimpiante solamente las partes del horno que aparecen en la guía del propietario.** Antes de hacer que el horno se autolimpie, quite la bandeja del asador y cualquier utensilio que se haya guardado en el horno.
- **No limpie la junta de empaque de la puerta del horno.** La junta de empaque de la puerta es de suma importancia para lograr que cierre herméticamente. Hay que obrar con mucho cuidado para no frotar, dañar ni mover la junta de empaque.
- **No use limpiadores para hornos.** No use dentro ni alrededor del horno ningún tipo de limpiador para hornos ni ningún tipo de revestimiento protector para hornos.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### Instrucciones para la conexión a tierra (modelos con encendido eléctrico solamente)

**ADVERTENCIA** Evite los riesgos de incendio o las descargas eléctricas. No use un adaptador de enchufe, un cable de extensión ni saque la clavija de toma de tierra del cable eléctrico. El no seguir estas instrucciones puede causar lesiones graves, incendio o muerte.

Receptáculo o toma de corriente con conexión a tierra



Cable de alimentación eléctrica con enchufe de toma de tierra con 3 clavijas

**Importante: Lea y guarde estas instrucciones.**

**ADVERTENCIA** Este aparato electrodoméstico está equipado con un enchufe de toma de tierra con 3 clavijas para protegerle contra descargas eléctricas y deberá ser enchufado directamente en un receptáculo debidamente conectado a tierra. **NO** corte ni saque la clavija de toma de tierra de este enchufe.

Para su seguridad personal, el horno debe ser debidamente conectado a tierra. Para obtener el máximo de seguridad, el cable eléctrico debe ser enchufado en un tomacorrientes de 120 V - 60 Hz que esté correctamente polarizado y debidamente conectado a tierra. En casos en que sólo haya un tomacorrientes de pared de dos orificios, será responsabilidad del cliente hacer que un electricista licenciado lo cambie por un tomacorrientes de 3 orificios con la toma de tierra adecuada.

No corte ni saque bajo ninguna circunstancia la tercera clavija redonda de toma de tierra del cable eléctrico. Vea las instrucciones para la instalación incluidas con este horno para obtener las instrucciones para la instalación completa y la conexión a tierra. No haga funcionar el horno con un adaptador de 2 clavijas ni con un cable de extensión.

# Funciones del panel de control

LEA ESTAS INSTRUCCIONES CON CUIDADO ANTES DE USAR EL HORNO. Para hacer uso de su horno de manera satisfactoria, familiarícese con las diversas funciones del horno, tal como se describen a continuación.

**PARA CANCELAR FUNCIONES—** Se usa para cancelar cualquier función que se haya iniciado con anterioridad, a excepción de la hora del día y del minuterero. Para dejar de cocinar algo, hay que oprimir CLEAR.

**FLECHAS HACIA ARRIBA y ABAJO—** Se usan junto con los botones de función para seleccionar la temperatura del horno, el tiempo de cocción, el momento del cese de la cocción (cuando se programa la hora de dicho cese automático), la hora del día, la hora de la limpieza y el minuterero.

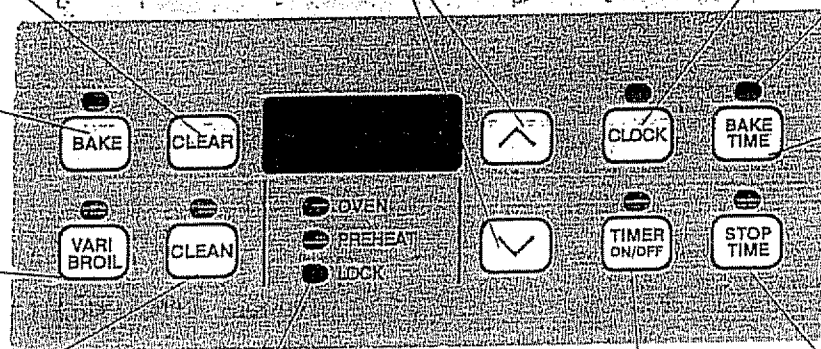
**RELOJ—** Se usa para fijar la hora del día.

**LUCES INDICADORAS DE CARACTERISTICA—** Se encienden para mostrar cual característica está en uso.

**HORNEAR—** Se usa para fijar la temperatura normal de horneado.

**ASADO VARIABLE—** Se usa para seleccionar la función de asado variable en el horno.

**LA FUNCION DE LIMPIEZA—** Se usa para seleccionar el ciclo de auto-limpieza.



**LUCES DE PRECALENTAMIENTO Y CIERRE DEL HORNO—** Las luces de OVEN se encenderán cada vez que el quemador del horno se encienda para mantener la temperatura seleccionada. La luz PRE-HEAT se iluminará cuando el horno se enciende por primera vez durante la operación, o si la temperatura se reajusta a un nivel más alto que el nivel de temperatura real. La luz LOCK se encenderá intermitentemente hasta que la puerta del horno se cierre cuando se está utilizando el ciclo de autolimpieza. La misma estará constantemente encendida -no intermitente- después de que la puerta se cierre.

**DURACION DE LA COCCION—** Se usa para programar la duración del horneado.

**SECCION DE APAGADO—** Se usa para colocar el tiempo en que concluirá el horneado o cocción. Puede ser usado con BAKE TIME para programar un ciclo de horneado pospuesto.

**REGLAJE DEL MINUTERO PARA ENCENDIDO/ APAGADO—** Se usa para reglar o cancelar el minuterero. El minuterero no inicia ni termina la cocción por sí mismo.

## Se puede programar el horno para:

- Horneado normalmente
- Horneado programado
- Asado variable
- Autolimpieza

## Silenciamiento del panel de control:

Cuando se selecciona una función, se escuchará un "bíp" cada vez que se oprima un control. Si se desea, se pueden programar los controles para que funcionen de manera silenciosa. Oprima y mantenga oprimido STOP TIME. Después de 7 segundos, el control emitirá un "bíp". De esta manera, se impedirá que los controles suenen cuando se oprima un control si se quiere que los controles suenen nuevamente, basta con oprimir y mantener oprimido STOP TIME nuevamente durante 7 segundos hasta que se escuche un "bíp". Nota: El control volverá a ser audible luego de una falla eléctrica.

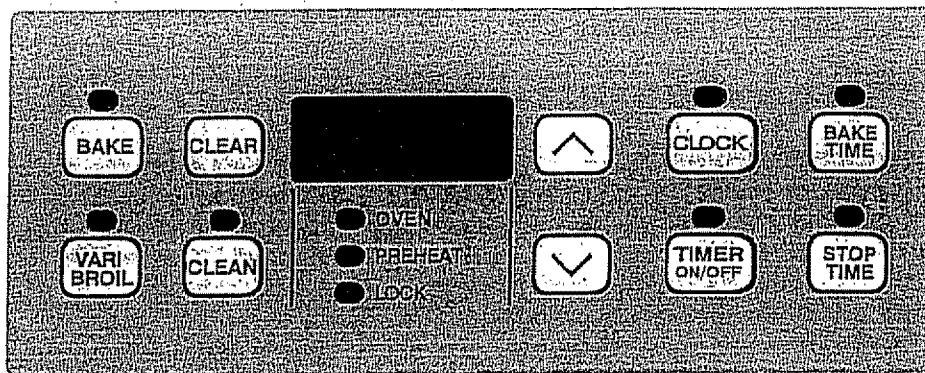
## Conversión de temperaturas:

El control electrónico del horno se ha establecido en fábrica para que opere en °F (grados Fahrenheit). El horno puede programarse para cualquier temperatura de 170 a 550 grados F (65 a 287 grados centígrados).

Para cambiar la temperatura de grados °F a grados centígrados (grados °C °Celcius), o de grados °C a grados °F el control no debe estar en ninguna modalidad de hornear o limpiar):

- Oprima VARI BROIL "— — —" aparecerá en la pantalla
- Oprima y mantenga oprimido la FLECHA HACIA ARRIBA hasta que HI aparezca en la pantalla
- Oprima y mantenga oprimido VARI BROIL hasta que grados °F o grados °C aparezca en la pantalla.
- Oprima la FLECHA HACIA ARRIBA o HACIA ABAJO, para cambiar grados °F a grados °C, o grados °C a grados °F
- Oprima cualquier función para volver a operaciones normales.

## Reglaje del reloj y del minuterero



### Reglaje del reloj

Cuando se enchufe la estufa por primera vez, o cuando se interrumpa su suministro eléctrico, la pantalla se pondrá a parpadear "12:00".

1. Oprima **CLOCK**.
2. Dentro de cinco segundos oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO**, hasta que la hora correcta del día aparezca en la pantalla.

**Nota:** El reloj no se puede cambiar mientras se están llevando a cabo los ciclos de horneado o de autolimpieza.

### Reglaje del minuterero

1. Oprima **TIMER ON/OFF**.
2. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** para aumentar el tiempo en incrementos de 1 minuto. Oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA** para aumentar el tiempo en incrementos de 10 minutos. El minuterero puede ser colocado para cualquier cantidad de tiempo desde un minuto hasta 11 horas con 59 minutos.

**Nota:** si usted oprime la **FLECHA HACIA ABAJO** primero, el minuterero avanzará a 11 con 59 minutos.

3. La pantalla mostrará el minuterero disminuyendo de minuto en minuto hasta que sólo quede un minuto, entonces disminuirá en segundos.
4. Cuando el tiempo establecido haya concluido, el minuterero emitirá 3 tonos de sonido. De allí en adelante continuará emitiendo tres tonos de sonido cada 60 segundos hasta que se oprima **TIMER ON/OFF**.

**Nota:** El minuterero no inicia ni termina la cocción por sí mismo. Sirve como minuterero adicional en la cocina para anunciar que se ha cumplido el lapso de tiempo seleccionado. El minuterero se puede utilizar de manera independiente o durante cualquiera de las funciones de hornear o asar al horno. Cuando el minuterero se esté usando con cualquier otra modalidad, el mismo aparecerá en la pantalla. Para ver otras funciones oprima el botón correspondiente a la función que se desea.

**Para cambiar el minuterero mientras se está usando:**

Oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** para aumentar o disminuir la cantidad de tiempo

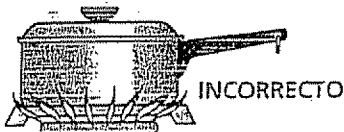
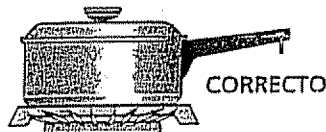
**Para cancelar el minuterero antes de que termine de correr el tiempo asignado:**

Oprima **TIMER ON/OFF**.



## Tamaño de las llamas

Nunca permita que la llama se extienda más allá de la orilla externa de los utensilios. Una llama demasiado grande simplemente es un desperdicio de calor y de energía y además con eso aumenta el riesgo de que usted pueda quemarse con la llama.



Para cocinar la mayoría de los alimentos, comience cocinando en el punto más alto y luego ponga el control en un punto más bajo para completar el proceso. Sírvese de la tabla siguiente como guía para determinar el tamaño adecuado de la llama para diferentes tipos de cocción. El tamaño y el tipo de utensilio que se use y la cantidad de comida que se vaya a cocinar determinarán el tipo de llama que se necesite.

Para freír por inmersión en aceite, sírvase de un termómetro y ajuste la perilla de control consecuentemente. Si el aceite está demasiado frío entonces la comida lo absorberá y quedará grasosa. Si el aceite está demasiado caliente la comida se dorará tan rápidamente que quedará mal cocida en el centro. No intente freír por inmersión en aceite demasiada comida al mismo tiempo ya que ni se dorará ni se cocinará adecuadamente.

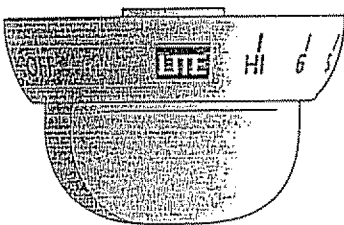
| *Tamaño de la llama | Tipo de cocción   |
|---------------------|---|
| Llama alta (6-HI)   | Empezar a cocinar la mayoría de los alimentos; poner agua a hervir; freír en una sartén |
| Llama media (3-5)   | Mantener algo a hervor lento; espesar salsas, salsas de carne; cocinar al vapor         |
| Llama baja (LO-2)   | Mantener los alimentos cocinándose; escalfar; hacer pucheros.                           |

\* Estos ajustes se basan en la utilización de cacerolas de aluminio de peso medio y con la tapa puesta. Cuando se usen otros tipos de cacerolas, deberán ajustarse las llamas consecuentemente.

## Ajuste adecuado de los quemadores

El color de la llama es la clave del ajuste adecuado del quemador. Una buena llama es transparente, azul y casi invisible en un cuarto bien iluminado. Cada cono de la llama deberá ser firme y estar bien definido. Hay que ajustar o limpiar el quemador si la llama es de color amarillo naranja. Para limpiar un quemador, vea las instrucciones que se dan en Limpieza general.

## Ajuste de los controles de superficie



Cada quemador se enciende automáticamente a partir de un encendedor eléctrico cada vez que se le da la vuelta a la perilla de control a la posición LITE (encendido)

Cómo hacer funcionar el quemador de superficie:

1. Coloque el utensilio de cocina sobre el quemador.
2. Empuje la perilla de control y déle vuelta hasta llegar a LITE. Nota: Todos los encendedores electrónicos harán "clic" al mismo tiempo. Sin embargo, solamente el quemador que está girando será el que se encienda.
3. Compruebe visualmente que el quemador se ha encendido.
4. Después de que se haya encendido el quemador, déle vuelta a la perilla hasta que logre el tamaño de llama deseado. No es necesario ajustar las perillas de control a ninguna marca en particular. Use las guías y ajuste la llama según se necesite. NO cocine con la perilla de control en la posición LITE (El encendedor electrónico continuará haciendo "clic" si se deja en la posición LITE)

Si ocurre una falla eléctrica (apagón), los quemadores de superficie pueden encenderse manualmente. Para encender un quemador de superficie acerque un fósforo prendido a la cabeza del quemador y déle vuelta lentamente a la perilla de control hasta llegar a LITE. Tenga cuidado al encender los quemadores de superficie manualmente.

**PRECAUCIÓN** No coloque encima de una estufa encendida artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, sujeta-cucharas o envolturas de plástico. Estos artículos pueden derretirse o encenderse. Las agarraderas, las toallas o las cucharas de madera pueden encenderse si se las coloca demasiado cerca de las llamas.



# Antes de ajustar los controles del horno y del Cajón de Calentar y Retener

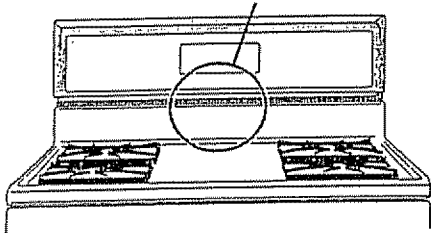
## Cómo acomodar las parrillas del horno

Solamente deben acomodarse las parrillas del horno cuando este frío (antes de hacerlo funcionar). Protéjase siempre con mitones de cocina al usar el horno.

### Ubicación del respiradero del horno

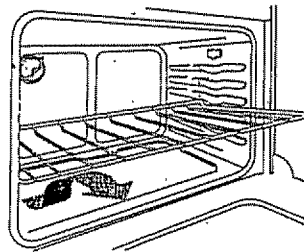
El respiradero del horno está ubicado debajo del tablero posterior. Cuando el horno está encendido, sale aire caliente por los respiraderos. Esta ventilación es necesaria para que los quemadores funcionen correctamente y para que se obtengan buenos resultados al hornear.

RESPIRADERO DEL HORNO



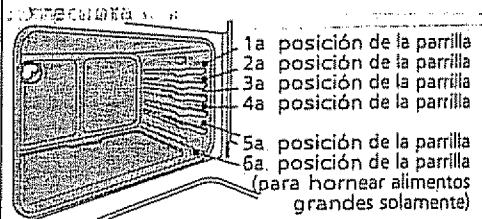
### Para quitar y reacomodar las parrillas del horno

Para quitar una parrilla, tire de la parrilla hacia afuera hasta que se detenga. Levante la parte delantera de la parrilla y sáqueala. Para reacomodarla, coloque la parrilla sobre las guías que se encuentran en las paredes del horno. Inclíne un poco la parte delantera de la parrilla y hágala deslizar de vuelta en su lugar.



### Colocación de las parrillas del horno con 5 posiciones

Para hornear sobre 1 parrilla, colóquela en la posición 3 ó 4. Para hornear sobre 2 parrillas, colóquelas en las posiciones 2 y 4.

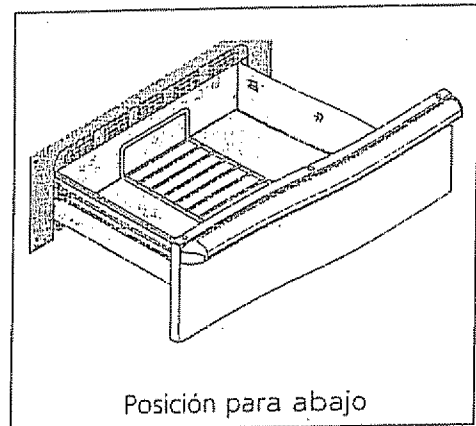
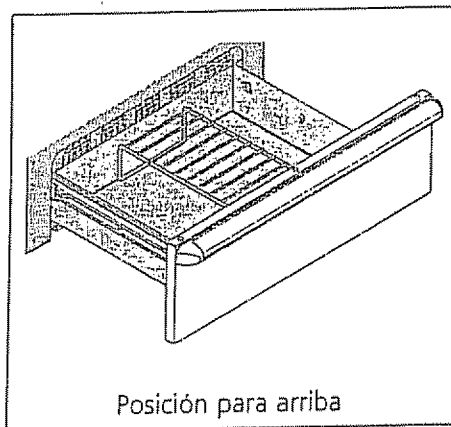


### Colocación de la parrilla del Cajón de Calentar y Retener (algunos modelos)

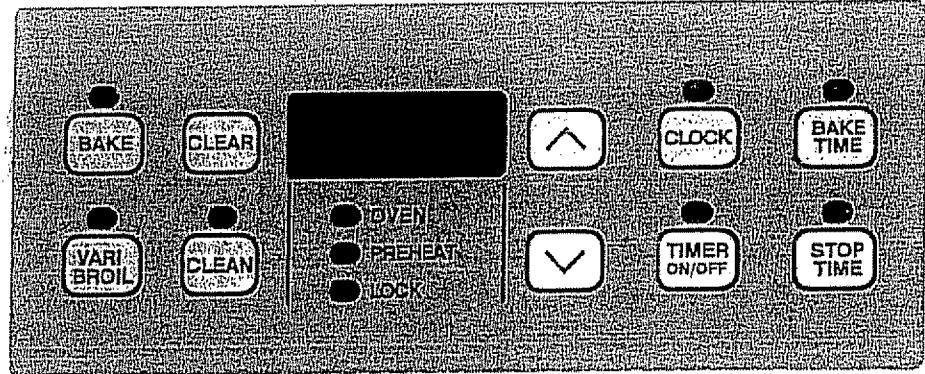
Ponga la parrilla del Cajón de Calentar y Retener en la posición vertical como se muestra abajo.

La parrilla se puede usar de dos maneras:

- En la posición para arriba para permitir la colocación de comidas pequeñas por debajo o por encima de la parrilla (por ejemplo, los panecillos o los bisquets por encima de la parrilla y un plato en cacerola por debajo).
- En la posición para abajo para permitir la colocación de comidas ligeras y la vajilla vacía (por ejemplo, los panecillos, los bollos y los platos).



## Ajuste de los controles del horno



### Para reglar o cambiar la temperatura para horneado normal

Se puede programar el horno para hornear a cualquier temperatura desde los 170°F hasta los 550°F (65°C a 287°C).

Para reglar los controles, siga estos pasos:

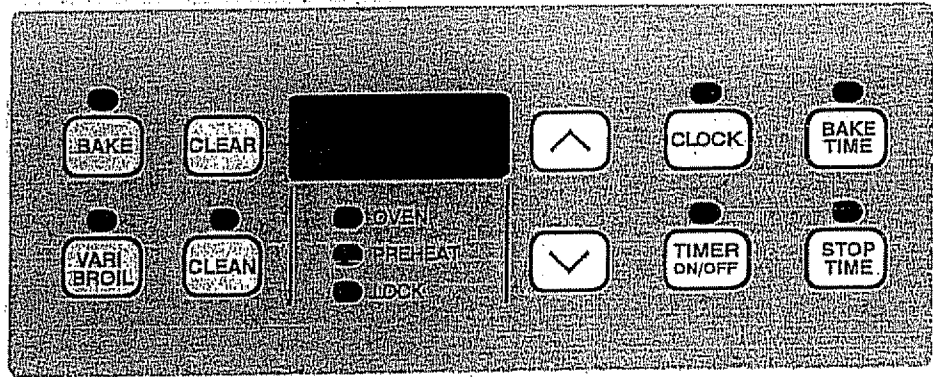
1. Oprima **BAKE**. "— — —" aparecerá en la pantalla.
2. Dentro de 5 segundos oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO**, la pantalla mostrara 350 ° F (177°C). Manteniendo la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** oprimido se puede ajustar la temperatura en incrementos de 5°F (1°C).
3. En cuanto se deje de oprimir la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** el horno comenzará a calentarse. Cuando el horno llege a la temperatura seleccionada el control emitirá tres tonos de sonido.
4. Para cancelar la función de hornear, oprima **CLEAR**.

**Cambio de temperatura una vez que se ha comenzado a hornear:**

1. Si se está usando el minuterero oprima **BAKE** y asegúrese de que muestra la temperatura de hornear.
2. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** para aumentar o disminuir la temperatura seleccionada.

## Ajuste de los controles del horno

(continúa)



**PRECAUCIÓN** Obre con precaución al hacer uso del minuterero automático. Uselo para cocinar carnes curadas o congeladas y con la mayoría de las frutas y las verduras. Hay que enfriar primero en el refrigerador alimentos que se pueden echar a perder fácilmente, tales como leche, huevos, pescado, carne o aves. Incluso cuando se les ha enfriado de tal manera, no hay que dejar dichos alimentos en el horno durante más de 1 hora antes de empezar a cocinarlos y luego hay que sacarlos del horno prontamente cuando se haya completado la cocción.

### Cómo reglar el minuterero automático (sincronización del tiempo de horneado)

**BAKE TIME** y **STOP TIME** controlan la sincronización del tiempo de horneado. El minuterero automático encenderá y apagará el horno a las horas que usted seleccione de antemano. Se puede programar el horno para que se encienda inmediatamente y se apague automáticamente; o para que se encienda a una hora preseleccionada y se apague automáticamente.

### Cómo programar el horno para que se encienda inmediatamente y se apague automáticamente:

1. Asegúrese de que el reloj del horno marque la hora correcta del día.
2. Coloque los alimentos en el horno.
3. Oprima **BAKE**.
4. Dentro de 5 segundos oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO**, la pantalla mostrará 350 ° F (177°C). Si continua oprimiendo la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** se puede ajustar la temperatura en incrementos de 5 ° F (1°C).
5. Oprima **BAKE TIME** y la pantalla mostrará "0:00" en forma intermitente.
6. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** hasta que el tiempo deseado para hornear aparezca en la pantalla.

Una vez que se han reglado los controles:

- a. El horno se encenderá y calentará la comida hasta alcanzar la temperatura deseada.
- b. La temperatura del horno aparecerá en la pantalla.

Cuando el tiempo seleccionado de hornear se ha vencido:

- a. **END** aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente.
- b. El control emitirá tres tonos de sonido cada 60 segundos hasta que se oprima **CLEAR**.

### Cómo programar el horno para que se encienda a una hora preseleccionada y se apague automáticamente

Siga los pasos 1 a 6 descritos arriba, y LUEGO:

7. Oprima **STOP TIME** y la hora más temprana de terminar el horneado aparecerá en el panel.
8. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** hasta que la hora a la cual se desea que se apague el horno aparezca en el panel.
9. Una vez que se han seleccionado los controles, el control calcula la hora en que debe de comenzar a hornear para terminar a la hora que se ha establecido.

Cuando termine el período de hornear:

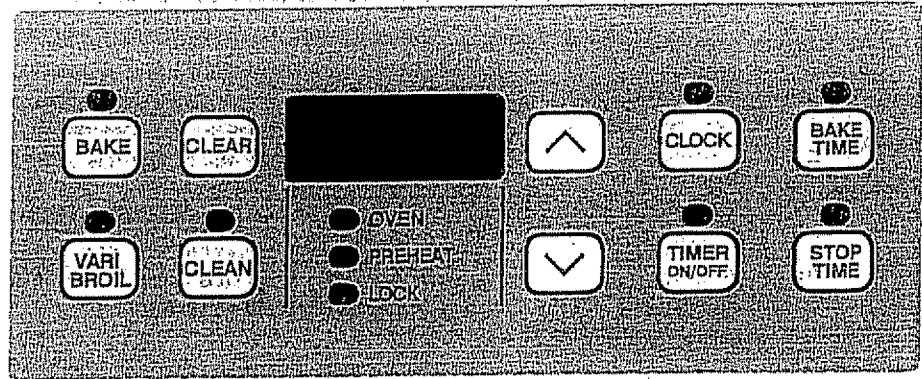
- a. **END** aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente.
- b. El control emitirá 3 tonos de sonido cada 60 segundos hasta que se oprima **CLEAR**.

Para cambiar la temperatura del horno o la duración de horneado una vez que el horno se ha encendido:

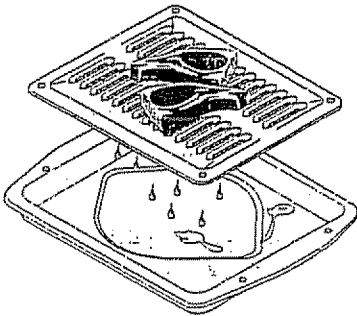
1. Oprima en el tablero la función que desea cambiar.
2. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** para ajustar su selección.

# Ajuste de los controles del horno

(continúa)



La bandeja del asador y su charola ranurada permiten que la grasa que gotea de los alimentos no se quede estancada y esté alejada del calor excesivo de la resistencia superior. **NO** use la bandeja sin la charola ranurada. **NO** cubra la charola ranurada con hojas de aluminio. La grasa podría encenderse.



## Asar

1. Acomode la parrilla del horno mientras el horno está todavía frío. Coloque la parrilla según se recomienda en la tabla siguiente.

| Posición de la parrilla desde la parte superior | Alimentos   |
|---|---|
| 1   | Bistecs casi crudos   |
| 2   | Rebanadas de jamón, pescado, bistecs a término medio, hamburguesas y chuletas |
| 3   | Alimentos bien cocidos tales como pollo y langosta.                           |

2. Oprima **VARI BROIL**.
3. Oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** hasta que la temperatura de asar que se desea aparezca en el panel. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** hasta que aparezca **HI** para asado a alta temperatura y la **FLECHA HACIA ABAJO** para asado a baja temperatura. La mayoría de las comidas pueden asarse a altas temperaturas (**HI**). Seleccione asado a bajas temperaturas (**LO**) para evitar dorar o secar excesivamente comidas que deben de quedar muy bien cocidas.
4. Coloque la charola ranurada sobre la bandeja del asador y ponga el alimento sobre la charola fría del asador. **NO** use la bandeja del asador sin su charola ranurada, ni cubra ésta con hojas de aluminio. La grasa podría encenderse.
5. Coloque la bandeja sobre la parrilla del horno. **Al asar, deje la puerta del horno cerrada.**
6. Ase por un lado hasta que el alimento esté dorado; voltee y áselo por el otro lado. Sazone y sirva. **Nota:** Siempre hay que tirar de la parrilla hasta que se detenga en su posición de parada antes de voltear el alimento o retirarlo del horno.
7. Cuando haya terminado de asar, oprima **CLEAR**.

**PRECAUCIÓN** Si se enciende el fuego en el horno, deje la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, cúbralo con bicarbonato sódico, o use un extinguidor. **NO** arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina puede explotar.

# Reglaje de los controles del Cajón de Calentar y Retener

(algunos modelos)

Use el Cajón de Calentar y Retener para mantener calientes las comidas tales como: los vegetales, las salsas, las carnes, guisados, bisquets y panecillos, bollos y platos de comida.

El Cajón de Calentar y Retener está equipado con un picaporte que puede requerir un esfuerzo extra al abrir y cerrar el cajón.

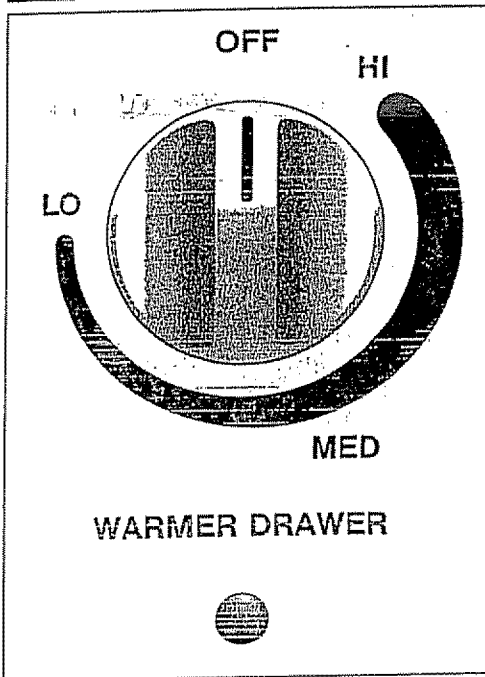


Diagrama de reglajes recomendados para la comida en el Cajón de Calentar y Retener

| Comida                                 | Reglaje |
|--|---------|
| Asados (carne de vaca, cerdo, cordero) | MED     |
| Chuletas de cerdo                      | HI      |
| Tocino                                 | HI      |
| Hamburguesas                           | HI      |
| Pollo                                  | HI      |
| Salsas                                 | MED     |
| Guisados                               | MED     |
| Huevos                                 | MED     |
| Comidas Fritas                         | HI      |
| Vegetales                              | MED     |
| Pizza                                  | HI      |
| Bisquets                               | MED     |
| Panecillos, blandos                    | LO      |
| Panecillos, duros                      | MED     |
| Bollos                                 | MED     |
| Platos vacíos                          | LO      |

## Para operar el Cajón de Calentar y Retener

Su estufa está equipada con un Cajón de Calentar y Retener. El propósito del Cajón de Calentar y Retener es mantener las comidas cocinadas calientes a una temperatura para servir. Siempre comience con comida caliente. No se recomienda calentar la comida fría en el Cajón de Calentar y Retener.

Toda la comida que se mete en el Cajón de Calentar y Retener debe estar cubierta por una tapa o con papel de aluminio para mantener la calidad. **No utilice envolturas de plástico para cubrir la comida. El plástico puede derretirse en el cajón y dificultar la limpieza.**

Utilice en el Cajón de Calentar y Retener solamente vajilla y utensilios de cocina recomendados para uso en el horno.

**PRECAUCIÓN** Siempre utilice cogedores de hoyas y guantes para el horno cuando se saca la comida del Cajón de Calentar y Retener ya que los utensilios y los platos estarán calientes.

### Luz Indicadora

La luz indicadora se encuentra debajo del control del termostato. Se enciende cuando el control está puesto, y sigue encendida hasta que se apague el control. El Cajón de Calentar y Retener no funciona durante el ciclo de autolimpieza. La luz indicadora no se encenderá durante el ciclo de autolimpieza.

### Como reglar el control del termostato

El control del termostato se usa para seleccionar la temperatura del Cajón de Calentar y Retener. Está ubicado en el panel de control. Para reglar el termostato, oprima y gire la perilla al reglaje deseado. Las temperaturas son aproximados y se designan por Alto, Medio y Bajo.

1. Seleccione el reglaje de temperatura.
2. Para los resultados mejores, precaliente el cajón antes de meter la comida. Un cajón vacío se calentará en 15 minutos.
3. Cuando se ha terminado, gire el control de temperatura a OFF.

### Selección de temperatura

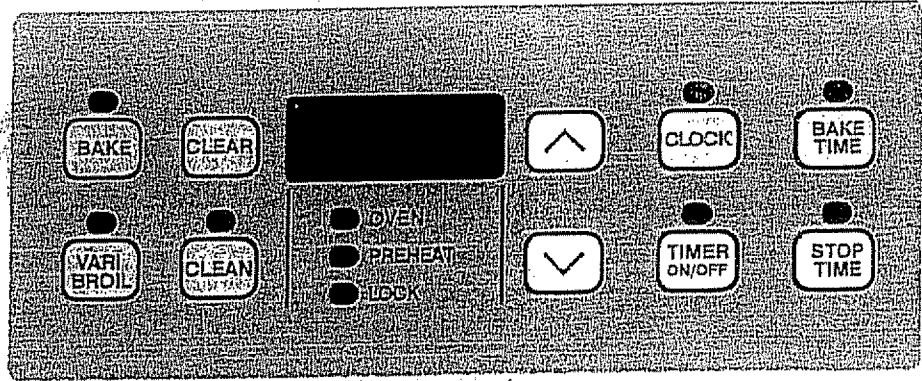
Consulte el diagrama en la columna al lado para los reglajes recomendados. Si una comida no consta en la lista, comience con el reglaje medio. Si se desea una textura más tostada, quite la tapa o el papel de aluminio.

La mayoría de las comidas pueden mantenerse a la temperatura para servir usando el reglaje medio.

Cuando una combinación de comidas se han de mantener calientes (por ejemplo, una carne con 2 vegetales y panecillos), utilice el reglaje alto.

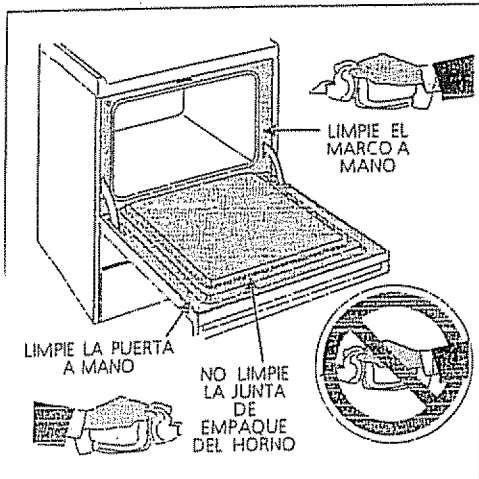
No abra el cajón calentador sin necesidad mientras está en función para eliminar la pérdida de calor del Cajón de Calentar y Retener.

# Limpeza del horno



**PRECAUCIÓN** Durante el ciclo de autolimpieza, el exterior de la estufa puede resultar muy caliente al tacto. **NO** deje a niños pequeños solos cerca del aparato.

**PRECAUCIÓN** **NO** recubra las paredes del horno, sus parrillas, su fondo ni ninguna parte de la estufa con hojas de aluminio. El hacerlo destruirá la distribución del calor, producirá malos resultados al hornear y le causará daños permanentes al interior del horno (las hojas de aluminio se fundirán a la superficie interior del horno).



**PRECAUCIÓN** **NO** fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto podría dañar el sistema de trabazón automática de la puerta. Obre de manera precavida al abrir la puerta después que se haya completado el ciclo de autolimpieza. El horno aun podría estar **MUY CALIENTE**.

## Horno autolimpiante

Un horno autolimpiante se limpia a sí mismo a alta temperatura (mucho más alta que la requerida para cocinar), la cual elimina la suciedad completamente o la reduce hasta convertirla en un fino polvo de ceniza que se puede quitar con un paño húmedo.

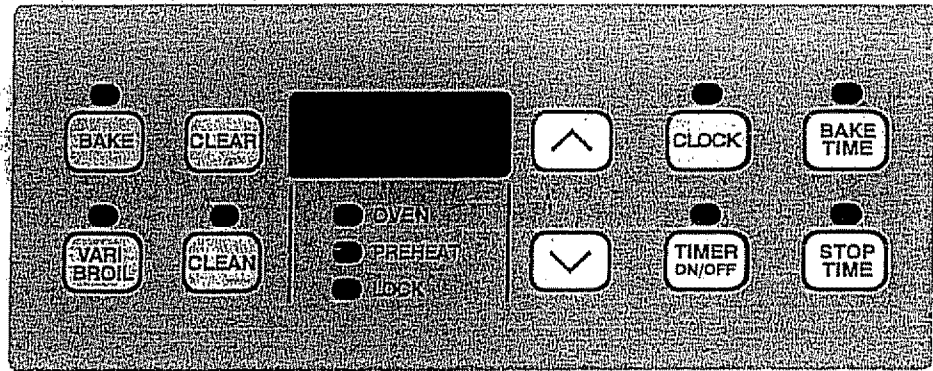
1. Observe las siguientes precauciones de limpieza:
  - Permita que el horno se enfríe antes de su prelimpieza.
  - Póngase guantes de caucho al prelimpiar el horno y mientras limpie los residuos después de terminado el ciclo de autolimpieza.
  - **NO** use limpiadores para hornos ni revestimientos protectores para hornos dentro o alrededor de ninguna parte del horno autolimpiante.
  - **NO** limpie la junta de empaque de la puerta del horno. La tela tramada de la junta de empaque de la puerta es de esencial importancia para proporcionar hermeticidad. Hay que tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni quitar la junta de empaque.
  - **NO** le aplique ningún agente limpiador a la junta de empaque del horno. El hacerlo podría causar daños.
2. Saque la bandeja del asador y su charola ranurada, todos los utensilios y las hojas de aluminio que pueda haber. Estos artículos **no** pueden soportar la alta temperatura que se genera al autolimpiarse el horno.
3. Se pueden dejar las parrillas en el horno o sacarse de él. Si las parrillas pasan por el ciclo de autolimpieza, se pondrán ligeramente azules y su acabado quedará mate. Después de haberse completado el ciclo de autolimpieza y dejado que se enfríe el horno, frote los bordes de las parrillas con papel encerado, o un paño que tenga una pequeña cantidad de aceite para bebés o para ensalada (esto hará que las parrillas se deslicen más fácilmente en posición).
4. Quite todos los restos de derrames que haya en el espacio interior del horno antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. Para ello, use agua caliente y jabonosa, y un paño. Los derrames de gran tamaño pueden causar que se despidan grandes cantidades de humo, o incluso llamaradas cuando se los expone a altas temperaturas. **NO** permita que derrames de alimentos con un gran contenido de azúcar o de ácido (tales como la leche, los tomates, el chucrut, los jugos de fruta o los rellenos para torta) permanezcan sobre la superficie ya que podrían causar la formación de manchas opacas, incluso después de que se limpien.
5. Limpie toda suciedad que se acumule en el marco del horno, el revestimiento que recubre la junta de empaque de la puerta y el área pequeña que se encuentra en la parte delantera central del lado inferior del horno. Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar toda suciedad. Limpie con agua y jabón.

## Cómo detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza

Si llegara a ser necesario detener o interrumpir un ciclo de limpieza debido al exceso de humo o a que se haya prendido fuego en el horno:

1. Oprima **CLEAR**.
2. Una vez que el horno se ha enfriado por aproximadamente una hora y la luz "LOCK" se ha apagado completamente, se puede abrir el horno.
3. Corrija el problema que causó el humo.
4. Vuelva a iniciar el ciclo de autolimpieza una vez que todos los problemas hayan sido corregidos.

## Limpieza del horno (continúa)



**PRECAUCIÓN** Hay que ser precavido al abrir la puerta del horno después que se haya completado el ciclo de autolimpieza. Párese al costado del horno cuando abra la puerta para permitir que escapen el aire caliente o el vapor.

### Cómo empezar el ciclo de auto-limpieza

Recomendamos un ciclo de auto-limpieza de 2 horas para **sucio liviano** y un ciclo de 3 horas para **sucio normal** o de **difícil eliminación** (con el fin de asegurar buenos resultados).

### Cómo fijar los controles para el ciclo de auto-limpieza:

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta.
2. Oprima **CLEAN**. "— — —" aparece en la pantalla.
3. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** hasta que "3:00" aparezca en la pantalla para un ciclo de 3 horas, u oprima la **FLECHA HACIA ABAJO** hasta que "2:00" aparezca en la pantalla para un ciclo de 2 horas.
4. En cuanto se deje de oprimir la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO**, **CLN** aparece en el pánel.
5. En cuanto estén fijados los controles, la cerradura impulsada por motor comenzará a operar automáticamente y la luz indicadora "LOCK" se volverá intermitente. **NO** abra la puerta mientras la luz está intermitente (se necesitan aproximadamente 15 segundos para finalizar el cierre).
6. La luz indicadora "LOCK" estará encendida hasta que el ciclo de limpieza esté completo o cancelado, y la temperatura del horno se haya enfriado.

### Cuando el ciclo de autolimpieza esté completo:

1. La hora del día aparecerá en la ventana de la pantalla y la luz "LOCK" seguirá encendida.
2. Una vez que el horno se ha enfriado por aproximadamente una hora y la luz "LOCK" se ha apagado, la puerta del horno se puede abrir.

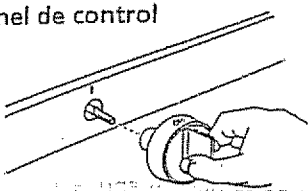
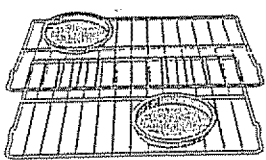
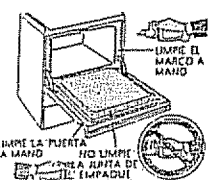
**PRECAUCIÓN** **NO** fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto podría dañar el sistema de trabazón automática de la puerta. Obre de manera precavida al abrir la puerta después que se haya completado el ciclo de autolimpieza. El horno aun podría estar **MUY CALIENTE**.



## Limpieza general

### Limpieza de diversas partes de la estufa

Antes de limpiar cualquier parte de su estufa, asegúrese de que todos los controles se encuentren en la posición OFF (apagado) y la estufa esté fría. Quite los derrames y toda suciedad tan pronto como sea posible. La limpieza frecuente reducirá la necesidad de hacer numerosas limpiezas a fondo en el futuro.

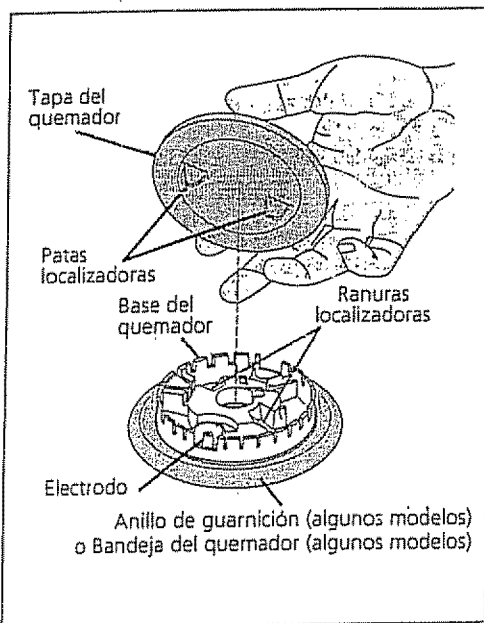
| Superficies  | Cómo limpiarlas  |
|--|--|
| Aluminio (piezas de guarniciones) y vinilo   | Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio.  |
| Vidrio, pintado y plástico<br>Perillas de control, piezas de la unidad y guarniciones decorativas  | Para una limpieza general, use agua caliente jabonosa y un paño. Para suciedad más concentrada y acumulaciones de grasa, aplique un detergente líquido directamente sobre la suciedad. Déjelo de 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. <b>NO</b> use limpiadores abrasivos en cualquiera de estos materiales, ya que pueden rayar las superficies.   |
| Panel de control<br>   | Antes de limpiar el panel de control, ponga todos los controles en OFF y quite las perillas de control, tirando de cada una directamente hacia afuera de la espiga. Limpie con agua jabonosa caliente y un paño. Asegúrese de exprimir el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel (especialmente cuando se limpia alrededor de los controles). El exceso de agua alrededor de los controles puede dañar el aparato. Para reinstalar las perillas después de limpiar, haga coincidir el lado plano del interior de la perilla con el de la espiga. Luego, meta la perilla a presión en su lugar.  |
| Porcelana esmaltada<br>Rejillas de los quemadores, cubierta de la estufa, bandeja del asador y su complemento, revestimiento de la puerta, Cajón de Calentar y Retener (algunos modelos) | Límpielos en el lavaplatos y séquelos al sacarlos. Si la suciedad no desaparece, siga las instrucciones siguientes para limpiar la cubierta.<br><br>Si se restriegan suavemente con una almohadilla enjabonada, se quitará la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución que contenga partes iguales de agua limpia y amoníaco. De ser necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel empapada en amoníaco, déjela durante 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y un paño húmedo, y luego restriegue con una almohadilla rellena de jabón. Enjuague y seque con un paño limpio. Quite todo el limpiador porque la porcelana podría dañarse la próxima vez que se caliente. Al limpiar la cubierta de la estufa, <b>NO</b> deben usarse rociadores para hornos. |
| Acero inoxidable, cromo<br>Guarniciones decorativas, bandejas de goteo   | Limpie con agua caliente jabonosa y con una toalla para loza. Enjuague con agua limpia y un paño. Cubra las manchas persistentes durante 30 a 40 minutos con una toalla de papel empapada en amoníaco. Enjuague. Se sugiere usar limpiadores hechos especialmente para acero inoxidable. Asegúrese de enjuagar los limpiadores ya que pueden formarse manchas azuladas durante el calentamiento y no se podrán quitar después.   |
| Parrillas del horno<br>  | Se pueden dejar las parrillas en el horno o sacarse de él durante el ciclo de autolimpieza. Vea "Cómo quitar y reacomodar las parrillas del horno" en la sección Antes de ajustar los controles del horno. Si las saca para limpiar, use un limpiador abrasivo suave, siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque.<br><br>Si las parrillas pasan por el ciclo de autolimpieza, se pondrán ligeramente azules y su acabado quedará mate. Después de haberse completado el ciclo de autolimpieza y dejado que se enfríe el horno, frote los bordes de las parrillas con papel encerado, o un paño que tenga una pequeña cantidad de aceite para bebés o para ensalada (esto hará que las parrillas se deslicen más fácilmente en posición).                 |
| Quemadores sellados<br>Tapa del quemador, anillo de guarnición (algunos modelos), bandeja del quemador (algunos modelos) y base del quemador   | Los orificios de los quemadores de su estufa deben mantenerse limpios en todo momento para obtener un buen encendido y una llama completa y uniforme. Limpie los orificios de los quemadores con regularidad usando un alambre de pequeño calibre o una aguja, especialmente después de derrames grandes que pueden obstruir los orificios.<br><br>Para quitar, limpiar y volver a colocar los quemadores sellados, siga las instrucciones bajo la sección Limpieza general. <b>NO</b> ponga los quemadores en el lavaplatos.  |
| Puerta del horno<br>  | Para limpiar la puerta del horno, lávela con agua caliente jabonosa y un paño limpio. <b>NO</b> sumerja la puerta en agua.<br><br><b>NO</b> limpie la junta de empaque de la puerta del horno. La tela tramada de la junta de empaque de la puerta es de esencial importancia para proporcionar hermeticidad. Hay que tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni quitar la junta de empaque.   |

## Limpieza general

(continúa)

Al contrario que las estufas estándar de gas, ESTA CUBIERTA NO PUEDE QUITARSE. No trate de quitar o levantar la cubierta de la estufa.

**Nota:** Por conjunto de la tapa del quemador se entienden todas las piezas de la unidad del quemador sellado (tapa del quemador, bandeja del quemador (en algunos modelos), anillo de guarnición (en algunos modelos), patas localizadoras, base del quemador y electrodo).



**PRECAUCIÓN** Sea precavido al reemplazar la tapa del quemador para que no se dañe el electrodo. Esto podría provocar que se demorara el encendido o impedir que se encendiera el quemador.

**PRECAUCIÓN** Toda añadidura, cambios o conversiones que se necesiten a fin de que este aparato cumpla con sus funciones, tienen que estar a cargo de un departamento de ventas en Sears.

## Cómo limpiar la cubierta de la estufa

La cubierta de la estufa ha sido diseñada para facilitar la limpieza. Dado que los cuatro quemadores están sellados, la limpieza es fácil cuando los derrames se limpian inmediatamente. Para limpiar, pase un paño limpio y húmedo y seque.

## Limpieza de las áreas de las bandejas contorneadas, conjunto de la tapa del quemador, anillo de guarnición (algunos modelos), bandeja del quemador (algunos modelos) y base del quemador

Las áreas de las bandejas contorneadas, el conjunto de la tapa del quemador, el anillo de guarnición (algunos modelos), la bandeja del quemador (algunos modelos) y la base del quemador deben limpiarse con regularidad. Si se mantienen los orificios del quemador limpios, se evitarán el encendido incorrecto y las llamas desiguales. Vea las instrucciones a continuación.

### Cómo limpiar las áreas de las bandejas contorneadas

La bandeja contorneada es un área que configura un receptáculo en torno a cada una de las unidades de los quemadores. Si ocurre un derrame en cualquiera de estos cuatro receptáculos, séquelo con un paño absorbente. Enjuague con un paño limpio y húmedo y frótelo hasta que quede seco.

### Cómo quitar el conjunto de la tapa del quemador

El conjunto de la tapa del quemador es distinto en cada modelo. Su conjunto consistirá de una de las combinaciones siguientes: tapa del quemador y anillo de guarnición; tapa del quemador y bandeja del quemador; o tapa del quemador, anillo de guarnición y bandeja del quemador. Quítelos en este orden: (1º) tapa del quemador, (2º) anillo de guarnición y (3º) bandeja del quemador. **No ponga los quemadores en funcionamiento sin el conjunto de la tapa del quemador colocado en su lugar.**

### Cómo limpiar la tapa del quemador, la bandeja del quemador (algunos modelos) y el anillo de guarnición (algunos modelos)

Sírvase de una almohadilla de restregar rellena de jabón, o de un limpiador abrasivo suave para limpiar las tapas de los quemadores, los anillos de guarnición y las bandejas de los quemadores.

### Cómo limpiar la base del quemador y la abertura para el gas

Hay que limpiar en forma rutinaria los orificios que se encuentran alrededor de la base del quemador. Sírvase de un alambre de calibre pequeño o de una aguja para limpiar dichas ranuras u hoyos. Tenga cuidado de no dañar el electrodo. Si un paño para limpiar queda atrapado en el electrodo, podría romperlo o dañarlo. Si se daña el electrodo o si se rompe, el quemador de superficie no se encenderá.

Para que el gas fluya adecuadamente y que el quemador se encienda como se debe — no permita que en la abertura para el gas entren los derrames, la comida, los agentes de limpieza ni cualquier otro tipo de material. El gas tiene que fluir libremente a través del agujero pequeño que se encuentra en la válvula de bronce a fin de que los quemadores se enciendan adecuadamente. Si los orificios de la abertura para el gas se ensucian o se tapan, límpielos haciendo uso de un alambre de calibre pequeño o de una aguja. Mantenga SIEMPRE el conjunto de la tapa del quemador en su lugar cuando se esté usando un quemador de superficie.

### Cómo reemplazar el conjunto de la tapa del quemador

Asegúrese de que el conjunto de la tapa del quemador esté completamente seco antes de volverlo a colocar en el quemador.

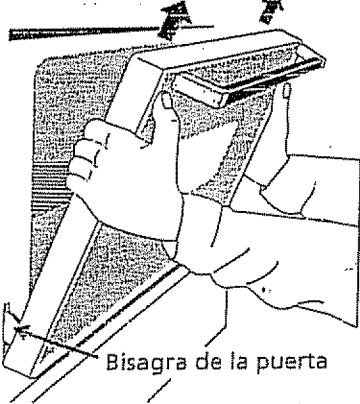
1. Baje la bandeja del quemador (en algunos modelos) en su lugar en torno a la base del quemador.
2. Reinstale el anillo de guarnición (en algunos modelos).
3. Vea en dónde se encuentran las patas localizadoras de la tapa del quemador y colóquelas en las ranuras correspondientes de la base del quemador. Asegúrese de que cada tapa de quemador esté alineada y nivelada como se debe.
4. Gire el quemador para ver si se enciende. Si el quemador no se enciende después de haberlo limpiado, póngase en contacto con un técnico autorizado. No trate de componer usted personalmente el quemador sellado.

## Limpeza general

(continúa)

**PRECAUCIÓN** La puerta es pesada. Para almacenarla temporalmente en forma segura, acuéstela de manera que quede horizontal con su lado interior cara abajo.

Levante la puerta fuera de las dos bisagras de la puerta



## Cómo quitar y reinstalar la puerta del horno

### Cómo quitar la puerta del horno

1. Abra la puerta hasta un cuarto de abertura. Sujete la puerta firmemente a ambos lados y tire de ella hacia arriba separándola de sus bisagras.
2. Para limpiar la puerta del horno, siga las instrucciones que se dan en la tabla de limpieza en la página 15.

### Cómo reinstalar la puerta del horno

1. Asegúrese de que los brazos de las bisagras estén abiertos a un cuarto de su extensión total. Tenga mucho cuidado si va a retirar las bisagras a mano pues podrán plegarse automáticamente contra el marco del horno y prensarle los dedos.
2. Sostenga la puerta por sus bordes cerca de la parte superior. Inserte los brazos de las bisagras en las ranuras que se encuentran en la parte inferior de la puerta.
3. Los brazos de las bisagras deberán entrar de manera pareja en las ranuras. Hay que insertar los brazos de las bisagras en las esquinas inferiores de la puerta empujando hasta donde alcancen.
4. Si la puerta no está alineada con el marco del horno, sáquela y repita los pasos arriba indicados.

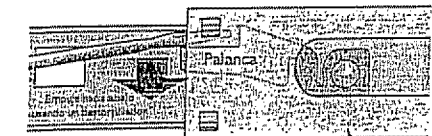
## Para quitar y reponer el Cajón de Calentar y Retener

### Para quitar el Cajón de Calentar y Retener:

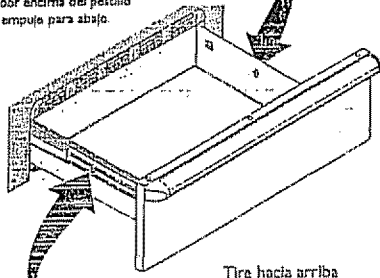
1. **PRECAUCIÓN** Apague la electricidad antes de quitar el Cajón de Calentar y Retener.
2. Abra el cajón a la posición de abertura completa.
3. Localice los pestillos en cada lado del Cajón de Calentar y Retener. El pestillo izquierdo es visible. Sin embargo el de la derecha no lo es y está ubicado dentro de los ralles deslizadores del cajón.
4. Tire para arriba del pestillo deslizador izquierdo mientras se introduce un destornillador por encima del pestillo derecho empujando para abajo.
5. Separe el cajón de la estufa.
6. Para limpiar el cajón, véase "Porcelana Esmaltada" en el diagrama de limpieza en la página 15.

### Para volver a poner el cajón calentador:

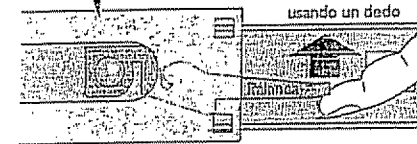
1. Alinee los pestillos de los ralles en ambos lados del cajón con las ranuras en el cajón.
2. Introduzca el cajón en la estufa empujándolo.



Tire para arriba del pestillo deslizador izquierdo mientras se introduce un destornillador encima del pestillo derecho y empuja para abajo.



Tire hacia arriba usando un dedo



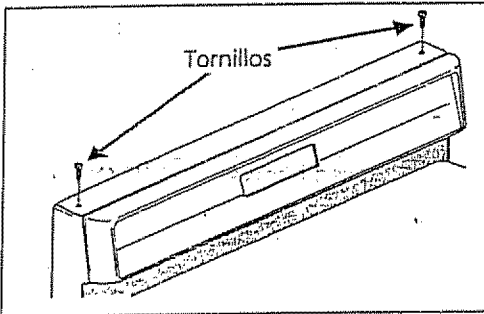
**ADVERTENCIA** Peligro de choque eléctrico puede ocurrir y resultar en daños serios o la muerte.

Desconecte el electrodoméstico de la fuente de alimentación antes de limpiar y reparar el Cajón de Calentar y Retener

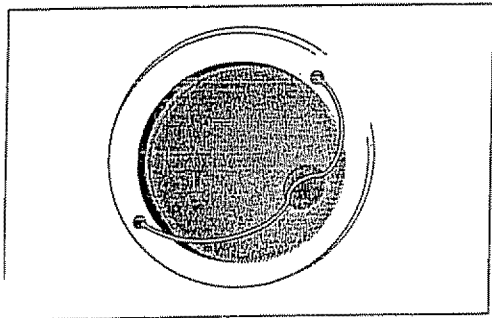
## Cómo cambiar las luces de la superficie y/o del horno

(algunos modelos)

**PRECAUCIÓN** Asegúrese de que la estufa esté desconectada y que todas sus partes estén FRIAS antes de cambiar las luces de la cubierta de la estufa o del horno. Use un guante con palma de cuero para protegerse contra la posible rotura del vidrio.



Tornillos



### Cómo cambiar la luz de la superficie (algunos modelos)

1. Desconecte la electricidad o desenchufe la estufa.
2. Quite los (2) tornillos de cruz (Phillips®) que mantienen fija la cubierta y levántela para separarla.
3. Quite la bombilla haciéndola girar hacia atrás y hacia arriba. Instale la bombilla nueva deslizándola hacia abajo y haciéndola girar hacia el frente.
4. Vuelva a instalar la cubierta de la luz y sujétela con (2) tornillos de cruz (Phillips®).

### Cómo cambiar la luz del horno (algunos modelos)

En algunos modelos, la luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. Algunos modelos tienen un interruptor ubicado en el panel de control para encender la luz. La luz del horno se encuentra en la parte posterior del horno y está cubierta con un protector sujetado por un alambre sujetador. El protector de vidrio debe estar colocado siempre que el horno esté siendo usado.

#### Cómo reemplazar la luz del horno:

1. Desconecte la electricidad o desenchufe la estufa.
2. Haga a un lado el alambre sujetador para soltar el protector de vidrio.
3. Reemplace la bombilla con una nueva, de 40 vatios para aparatos electrodomésticos.
4. Reinstale el protector de vidrio sobre la bombilla y coloque en su sitio el alambre sujetador.
5. Vuelva a conectar la electricidad (o enchufe de nuevo la estufa).
6. Reajuste el reloj, si lo tiene. Para hacerlo, vea la sección titulada **Reglaje del reloj y del minutero** en esta Manual del Usuario.

## Ajuste de la temperatura del horno

**Nota:** Los ajustes no cambiarán la temperatura de auto-limpieza.

La temperatura en el horno se ha reglado en la fábrica. Al usar el horno por primera vez, asegúrese de seguir los tiempos y las temperaturas en las recetas. Si Ud. cree que el horno está demasiado caliente o no lo suficientemente caliente, la temperatura se puede ajustar. Antes de ajustarla, pruebe una receta con una temperatura más alta o más baja que la recomendada. Los resultados del horneado le ayudarán a determinar cuanto hay que ajustar.

#### Para ajustar la temperatura del horno:

1. Apriete **BAKE**.
2. Ponga la temperatura a 550°F (287°C) apretando y manteniendo apretado la **FLECHA HACIA ARRIBA**.
3. Dentro de dos segundos, apriete y mantenga apretado **BAKE** hasta que se enciende la pantalla especial de dos números. Suelte **BAKE**. La pantalla ahora indica la cantidad de grados de diferencia entre la temperatura original de la fábrica y la temperatura actual. Si el control del horno tiene calibración, "00" aparece en la pantalla.
4. La temperatura ahora se puede ajustar para arriba o para abajo por 35°F (17°C), en pasos de 5°F (1°C), apretando y manteniendo apretado el botón de la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO**. Ajuste hasta que la cantidad de diferencia deseada aparezca en la pantalla.
5. Cuando se haya hecho el ajuste deseado, apriete **CLEAR** para volver a la hora del día. Cuando se ajusta la temperatura del horno, una señal de menos (-) aparece ante el número para indicar que el horno está menos caliente según la cantidad de grados que aparecen.

# Lista para evitar las llamadas de servicio

Antes de llamar al servicio, examine esta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. En la lista se incluyen incidentes comunes que no son el resultado de fabricación o materiales defectuosos en el aparato electrodoméstico.

Este horno está equipado con un controlador electrónico de última moda. Entre sus características se cuenta con un sistema que diagnostica constantemente los circuitos del horno. Este controlador verifica constantemente los circuitos internos, así como varios circuitos del horno de gran importancia, para asegurarse de que todos estén funcionando correctamente. Si, en cualquier momento, alguno de estos sistemas llegara a fallar, el controlador terminaría la función afectada, emitiría una serie de "bips" y en la pantalla parpadearían códigos de error del F1 o F3.

## INCIDENTE

## POSIBLE CAUSA/SOLUCION

La estufa no está nivelada.

Mala instalación. Coloque la parrilla en el centro del horno. Coloque un nivel sobre la parrilla. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que la parrilla se nivele. Cuando la estufa esté nivelada, la superficie puede parecer desalineada si la cubierta no está nivelada.

Piso débil e inestable. Asegúrese de que el piso esté nivelado y que puede soportar adecuadamente la estufa. Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o el desnivel del piso.

Para el horno de Cocina de Calentamiento Rápido

Los armarios de cocina mal alineados podrían dar la impresión que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén bien a escuadra y que haya suficiente espacio libre para la estufa.

No se puede mover el aparato fácilmente. Debe tenerse acceso a la estufa para darle servicio.

Los armarios no están bien a escuadra o quedaron muy apretados. Llamar a un ebanista para corregir el problema.

Llamar al constructor o al instalador para que se proporcione acceso al aparato.

La alfombra interfiere con la estufa. Proporcionar suficiente espacio para que pueda levantarse la estufa por encima de la alfombra.

La línea de gas tiene conexiones duras. Haga instalar un conector flexible de metal aprobado por A.G.A./C.G.A. para aparatos electrodomésticos.

El control del horno emite un "bíp" y aparecen en la pantalla los códigos F1 o F3.

El control electrónico ha detectado una falla. Oprima CLEAR para que se despeje la pantalla y cesen los "bips". Vuelva a programar el horno. Si la falla continúa, apunte el código correspondiente a la falla, oprima CLEAR, y póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.

Los quemadores de superficie no se encienden.

La perilla de control de superficie no ha sido girada completamente a LITE. Apriete y gire la perilla de control de superficie a LITE hasta que el quemador se encienda y luego gire la perilla de control al tamaño de llama que desee.

Los orificios del quemador están taponados. Limpie los quemadores. Vea "Limpieza de las áreas de las bandejas contorneadas, conjunto de la tapa del quemador, anillo de guarnición (algunos modelos), bandeja del quemador (algunos modelos) y base del quemador" bajo la sección Limpieza general. Con el quemador apagado, limpie los orificios con un alambre de pequeño calibre o con una aguja.

El cordón eléctrico de la estufa está desconectado de la toma de corriente (modelos con encendido eléctrico solamente). Asegúrese de que el cordón esté bien enchufado en la toma de corriente.

Falla de corriente (apagón) (modelos con encendido eléctrico solamente). Los quemadores pueden encenderse manualmente. Vea la sección Ajuste de los controles de superficie en este Manual del Usuario.

La llama del quemador de superficie sólo se quema a la mitad del círculo.

Los orificios del quemador están taponados. Con el quemador apagado, limpie los orificios con un alambre de pequeño calibre o con una aguja.

Hay humedad después de la limpieza. Ventee ligeramente la llama y deje que el quemador funcione hasta que la llama sea completa. Seque los quemadores a fondo siguiendo las instrucciones de la sección Limpieza general.

La llama del quemador de superficie es anaranjada.

Partículas de polvo en la línea principal. Deje que el quemador funcione durante unos minutos hasta que la llama sea azul.

En las áreas costeras es inevitable que la llama sea ligeramente anaranjada debido al contenido de sal en el aire.

|  |   |
|--|---|
| El horno no funciona.  | Asegúrese de que los controles electrónicos del horno estén correctamente ajustados para la función deseada. Vea la sección <b>Ajuste de los controles del horno</b> en este Manual del Usuario o <b>El aparato no funciona en absoluto</b> (a continuación)  |
|  | Asegúrese de que la válvula reguladora de gas esté en "ON". Vea las Instrucciones para la Instalación.  |
| El aparato no funciona en absoluto.  | Asegúrese de que el cordón eléctrico/enchufe esté enchufado correctamente en su toma de corriente (modelos con encendido eléctrico solamente)   |
|  | La instalación eléctrica no está completa. Llame a su representante o agente de servicio autorizado.  |
|  | Falla de corriente (apagón) (modelos con encendido eléctrico solamente). Verifique si se pueden encender las luces de la casa. Llame a la compañía de servicio eléctrico local. Los quemadores pueden encenderse manualmente. Vea la sección <b>Ajuste de los controles de superficie</b> en este Manual del Usuario  |
|  | Asegúrese de que el suministro de gas esté encendido.   |
| Las luces del horno y/o de la cubierta de la estufa no funcionan.          | Bombilla fundida o floja Vea la sección <b>Cómo cambiar las luces de la superficie y/o del horno</b> en este Manual del Usuario para reemplazar o apretar la bombilla.  |
| El horno humea excesivamente cuando se usa usando la resistencia superior. | La puerta del horno está abierta La puerta deberá estar cerrada cuando se ase usando la resistencia superior.   |
|  | La carne está demasiado cercana a la resistencia superior. Reacomode la parrilla para que haya suficiente espacio libre entre la carne y la resistencia.  |
|  | No se preparó la carne adecuadamente Quitele el exceso de grasa a la carne. Corte los bordes grasosos sobrantes en ángulo recto para evitar el pandeamiento de la carne, pero no corte hasta la parte magra.  |
|  | <b>La charola ranurada del asador ha sido usada sin la rejilla o se ha cubierto la rejilla con aluminio. NO use la charola ranurada del asador sin la rejilla ni cubra la rejilla con aluminio.</b>   |
|  | El horno necesita ser limpiado. Se ha acumulado la grasa en las paredes del horno. Cuando se usa el asador con frecuencia, hay que limpiar el horno en forma regular. La grasa acumulada o las salpicaduras de comida causan humo en exceso.  |
| Malos resultados al hornear.   | Muchos factores influyen en los resultados al hornear Asegúrese de ubicar las parrillas del horno adecuadamente Ponga las cacerolas en el centro del horno y posicónelas para que el aire pueda circular adecuadamente. Permite que el horno se precaliente ante de hornear Es posible necesitar ajustar la duración del tiempo de hornear o la temperatura recomendados por la receta. Si usted piensa que el horno no está bastante caliente o que esté demasiado caliente, consulte la sección <b>Ajuste de la temperatura del horno</b> en este Manual del Usuario. |
| El ciclo de autolimpieza no funciona.                                      | Los controles no están debidamente ajustados Siga las instrucciones de <b>Limpieza del horno</b> .  |
|  | El ciclo de autolimpieza fue interrumpido El tiempo para la detención debe ser reglado para 2 a 4 horas después del inicio. Siga los pasos que se dan en la parte intitulada "Cómo detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza", de la sección denominada <b>Limpieza del horno</b> .  |
| No se ha eliminado la suciedad completamente.                              | No se limpió correctamente la parte inferior del frente, la parte superior del horno o las áreas de la puerta fuera de la junta de empaque del horno. Estas partes no están en el área de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para quemar residuos Limpie estas áreas antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Los residuos que se hayan quemado sobre las superficies se pueden limpiar con un cepillo de nilón duro y agua, o con un restregador de nilón. Tenga cuidado de no dañar la junta de empaque del horno.                                  |
|  | Derrames demasiado grandes dentro del horno Haga durar el ciclo de autolimpieza durante más tiempo.   |
| Hay llamas dentro del horno o sale humo al respiradero.                    | Derrames demasiado grandes dentro del horno Esto es normal, especialmente si se hornearán tartas o cuando se acumula una gran cantidad de grasa en el fondo. Limpie dichos derrames antes de iniciar el ciclo de autolimpieza Si surgen llamas o hay demasiado humo, detenga el ciclo de autolimpieza y siga los pasos que se dan en la parte intitulada "Cómo detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza", de la sección denominada <b>Limpieza del horno</b> .  |



## GARANTÍA PARA UNA ESTUFA AUTÓNOMA

### 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.

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. Revisión anual de mantenimiento preventivo a petición suya.   | MA         | MA          | MA         |

W - Garantía MA - Contrato de Mantenimiento

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

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

gase en contacto con su asociado de ventas Sears o con el Centro de Servicio Sears de la localidad hoy mismo liquiera un Acuredo de Mantenimiento Sears.

For information on purchasing a Sears Maintenance Agreement call 1-800-827-6655.



**For in-home major brand repair service:**

Call 24 hours a day, 7 days a week

**1-800-4-MY-HOME<sup>SM</sup>** (1-800-469-4663)

**Para pedir servicio de reparación a domicilio - 1-800-676-5811**

In Canada for all your service and parts needs call  
Au Canada pour tout le service ou les pièces - **1-800-665-4455**

**For repair or replacement parts you need:**

Call 7 am - 7 pm, 7 days a week

**1-800-366-PART** (1-800-366-7278)

**Para ordenar piezas con entrega a domicilio - 1-800-659-7084**

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

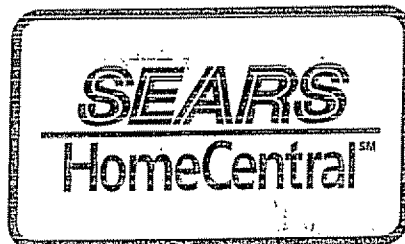
Call 24 hours a day, 7 days a week

**1-800-488-1222**

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

Call 9 am - 5 pm, Monday - Saturday

**1-800-827-6655**



The Service Side of Sears.™