

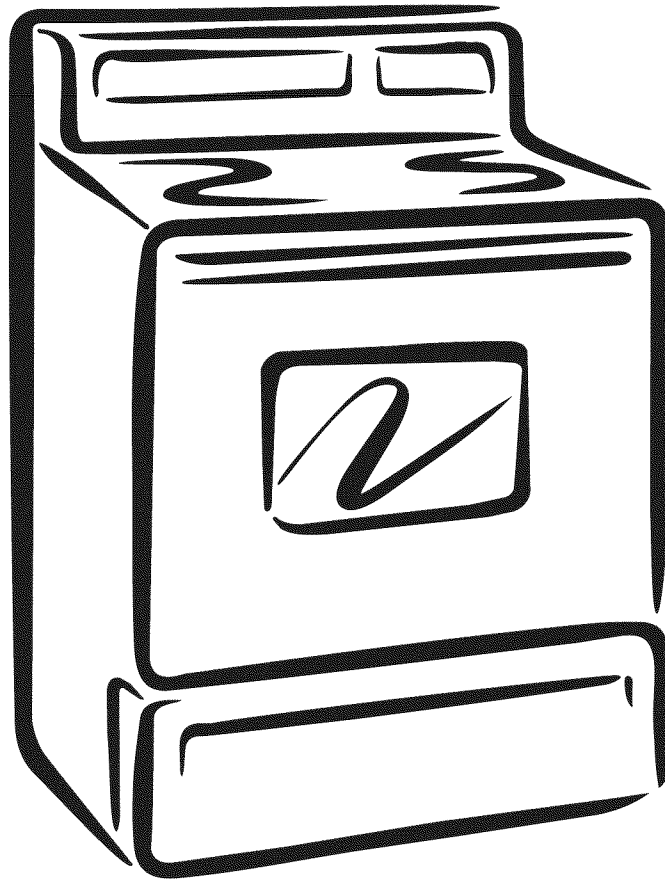


# **GAS RANGE**

Use & Care Guide

# **ESTUFA A GAS**

Manual del Usuario



ENGLISH

ESPAÑOL

## Table of Content

Free-Standing Range Warranty .....	2
Product Record .....	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....	3-5
Grounding Instructions .....	5
Control Pad Functions .....	6
Setting the Clock and Minute Timer .....	7
Surface Cooking .....	8-9
Setting Warmer Drawer Controls (if equipped) .....	10
Before Setting Oven Controls .....	11
Setting Oven Controls .....	11-13
Oven Cleaning .....	14-15
General Cleaning .....	16-18
Changing Oven Lights .....	19
Adjusting Oven Temperature .....	19
Avoid Service Checklist .....	20-21
Sears Service .....	22
Español .....	23-44

## Product Record

In this space below, record the date of purchase, model and serial number of your product. You will find the model and serial number printed on an identification plate. The identification plate is located on the right side of the oven front frame in the storage compartment for models with sealed burners. For all other gas models the identification plate is located under the lift-up cooktop.

Model No. 790.

Serial No. \_\_\_\_\_

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

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

## Free-Standing 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 Check at Your Request	MA	MA	MA

W=Warranty MA=Maintenance Agreement

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

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

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

Save these instructions for future reference.

This manual contains many important safety messages. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol. It alerts you to safety messages that inform you of hazards that can kill or hurt you or others, or cause damage to the product.

**⚠ WARNING** Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided may result in death or serious injury.

**⚠ CAUTION** Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided may result in minor or moderate injury, or product-damage-only.

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

**⚠ 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.



## ⚠ WARNING

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



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

• **Remove all tape and packaging before using the range.** Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range. Never allow children to play with packaging material.

• **Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.— 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 power to the range at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

• **User servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician. This may reduce the risk of personal injury and damage to the range.

• **Never modify or alter the construction of a range by removing leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the product.**

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

**⚠ WARNING** Do not use the oven, broiler compartment or warmer drawer for storage.

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

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- **WARNING** 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.
- **Know which knob controls each surface burner.** Place a pan of food on the burner before turning it on, and turn the burner off before removing the pan.
- **Always turn knob to the full LITE position when igniting top burners.** Visually check that burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and 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 Heat 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, or oven bottom, except as suggested in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.
- **Glazed Cooking Utensils**—Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- **Use Care When Opening Oven Door or Warmer Drawer—** Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.** The oven vent is located 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 Racks.** Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot heating elements in the oven. Remove all utensils from the rack before moving.
- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and its insert allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler insert with aluminum foil. Exposed fat and grease could ignite.**
- 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 (0°C) for at least 3 hours before turning on the power to the appliance

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

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

## SELF CLEANING OVENS

- **Clean in the self-cleaning cycle only the parts listed in this Owner's Guide.** Before self cleaning the oven, remove the broiler pan and any utensils or foods from the oven.
- **Do Not Use Oven Cleaners—**No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Do Not Clean Door Gasket—**The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

ENGLISH

## Grounding Instructions

(electric ignition models only)

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

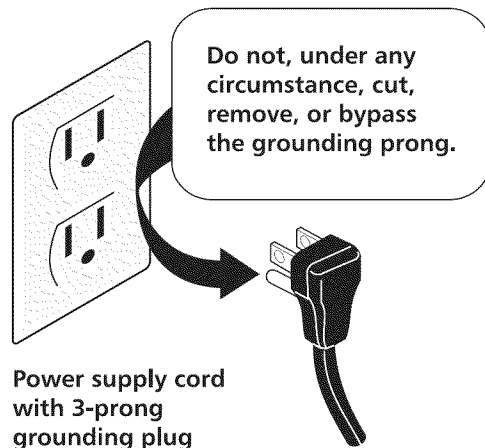
**⚠ WARNING** This appliance is equipped with a 3-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. **DO NOT** cut or remove the grounding prong from this plug.

For personal safety, the range must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be plugged into an electrical outlet that is correctly polarized and properly grounded.

**DO NOT** Operate the range using a 2-prong adapter or an extension cord. 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.

See the **INSTALLATION INSTRUCTIONS** packaged with this range for complete installation and grounding instructions.

Grounding type wall receptacle



## 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 clear any function previously entered except the time of day and minute timer. Push **CLEAR** to stop cooking.

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

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

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

**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.

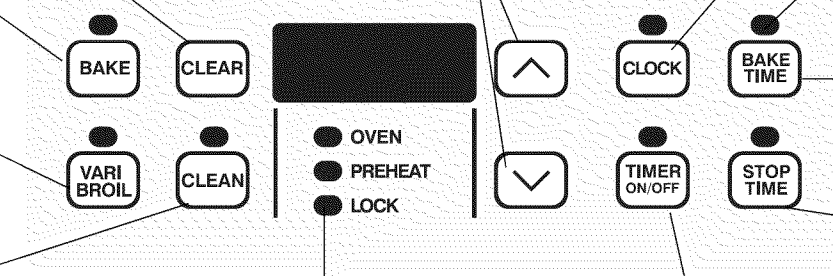
**FEATURE INDICATOR LIGHTS**— These light to show which feature is in use.

**BAKE TIME PAD**— Used to enter the length of the baking time.

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

**OVEN, PREHEAT & LOCK LIGHTS**— The "OVEN" light will glow each time the oven unit 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 PAD**— Used to set or cancel the minute timer. The minute timer does not start or stop cooking.



### The oven can be programmed to:

- Bake normally
- Time bake
- 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.

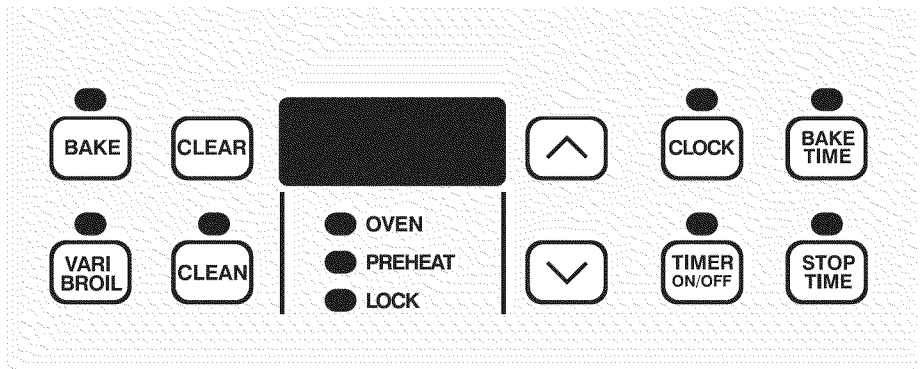
### Temperature conversion:

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** 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** 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 .
2. Within 5 seconds, push and hold the  or  until the correct time of day appears in the display.

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

### To Set the Minute Timer



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

**Note:** If you push the  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  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:

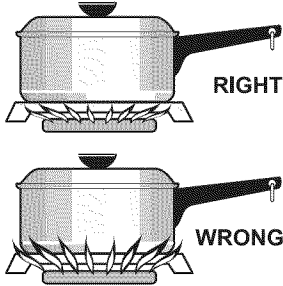
While the timer is active and shows in the display, push and hold the  or  to increase or decrease the time.

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

Push .

# Surface Cooking

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.



## Flame Size

**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	Start most foods; bring water to a boil; pan broiling
Medium Flame	Maintain a slow boil; thicken sauces, gravies; steam
Low Flame	Keep foods cooking; poach; stew

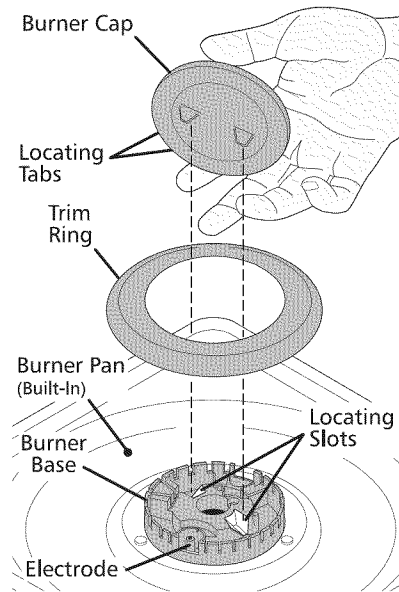
**\*These settings are based on using medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.**

## Proper Burner Adjustments

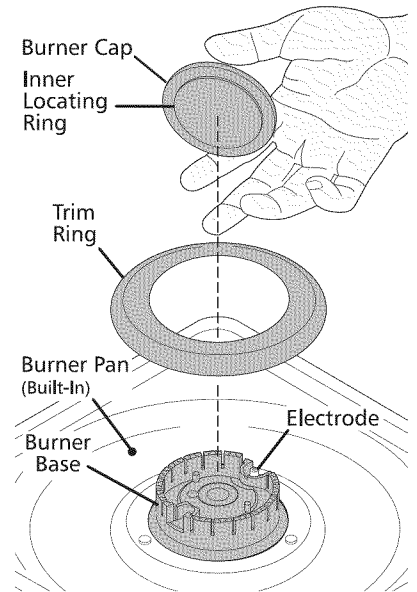
The color of the flame is the key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted room. Each cone of flame should be steady and sharply defined. Clean burner if flame is yellow-orange. To clean burner, see instructions under **General Cleaning**.

## Placement of Burner Caps and Trim Rings

1. Place the trim rings over each burner, matching the trim ring size with the burner size.
2. Place the burner cap on each burner, again matching the cap size to the burner size. The caps for the Standard Burner and Power Burners have locating tabs that align with slots in the burner base. The cap for the Simmer Burner has an inner locating ring which locates the burner cap in the center of the burner.
4. Make sure each burner cap is properly aligned and level.
5. Turn the burner on to determine if it will light. If the burner does not light, contact an authorized servicer. Do not service the sealed burner yourself.



**Standard and Power Burners**



**Simmer Burner**



## Surface Cooking

### Setting Surface Controls

Your range may be equipped with any combination of the following burners: Simmer Burner, this burner is best used for simmering delicate sauces, etc. Standard Burner, can be used for most all surface cooking needs. Large Burner, the larger burner is best used when bringing large quantities of liquid to temperature and when preparing larger quantities of food.

Regardless of size, always select a utensil that is suitable for the amount and type of food being prepared. Select a burner and flame size appropriate to the pan. Never allow flames to extend beyond the outer edge of the pan.

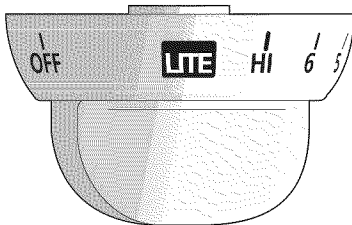
Each burner lights automatically from an electric ignitor each time a control knob is turned to the **LITE** position.

**⚠ 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.

### To operate the surface burner:

1. Place cooking utensil on burner.
2. **Push** the Surface Control knob **in** and **turn counterclockwise** out of the **OFF** position.
3. Release the knob and rotate to the **LITE** position. **Note:** All four 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. **Push** the control knob **in** and **turn counterclockwise** 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.)

The controls shown below may not look identical to the Surface Controls knobs on your range; They are only representational.

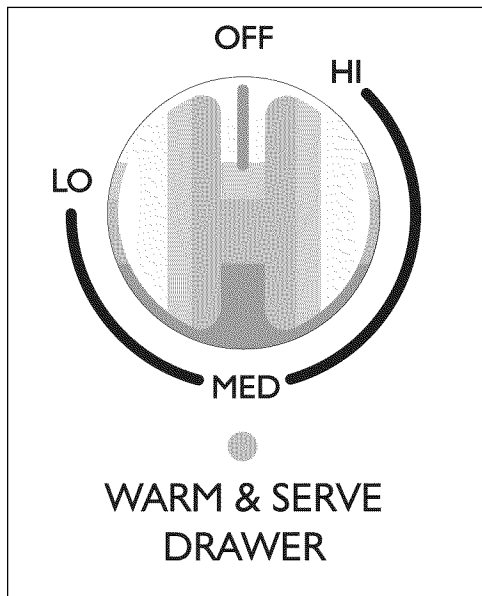


In the event of an electrical power outage, the surface burners can be lit manually. To light a surface burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the Surface Control knob to **LITE**. After burner lights push in and turn knob to desired setting. Use caution when lighting surface burners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

## Setting Warmer Drawer Controls (if equipped)

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

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

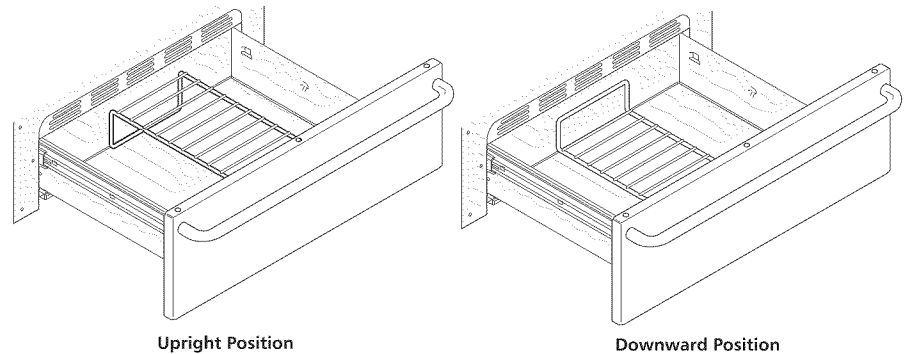


Warmer Drawer Recommended Food Settings Chart	
Food Item	Setting
Roasts (Beef, Pork, Lamb)	MED
Pork Chops	HI
Bacon	HI
Hamburger Patties	HI
Poultry	HI
Gravies	MED
Casseroles	MED
Eggs	MED
Fried Foods	HI
Vegetables	MED
Pizza	HI
Biscuits	MED
Rolls, soft	LO
Rolls, hard	MED
Pastries	MED
Empty Dinner Plates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

## Arranging Warmer Drawer Rack Positions

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). Set the warmer drawer rack as shown below.



## To Operate the Warmer Drawer

Your range is equipped with a warmer drawer. The purpose of the warmer 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 warmer drawer.

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

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

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

## To Set the Thermostat Control

The thermostat control is used to select the temperature of the warmer 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. Turn the knob to select the desired temperature setting.
2. For best results, preheat the drawer before adding food. An empty drawer will preheat in approximately 15 minutes.
3. 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 warmer drawer while in use to eliminate loss of heat from the drawer.

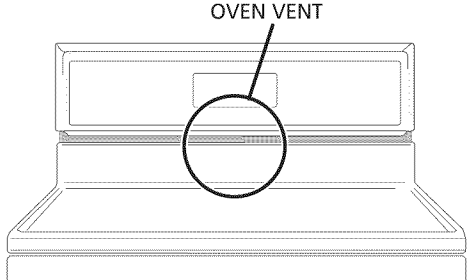
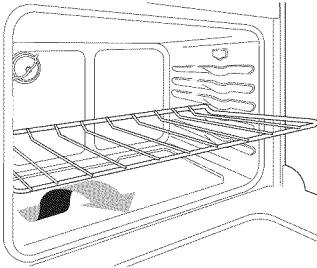
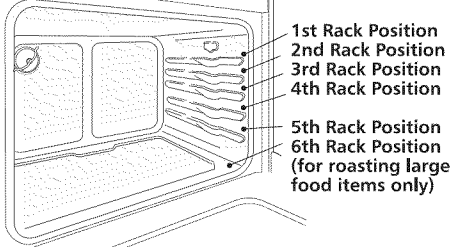
## Indicator Light

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 warmer drawer is inoperable during the self-clean cycle. The indicator light will not come on during the self-clean cycle.

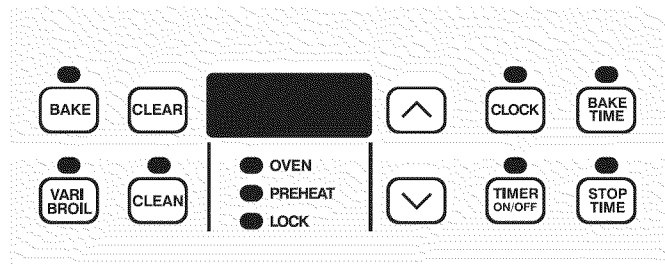
## Before Setting Oven Controls

### Arranging Oven Racks

(Some models may have one rack.) **ALWAYS ARRANGE OVEN RACKS WHEN THE OVEN IS COOL (PRIOR TO OPERATING THE OVEN).** Always use oven mitts when using the oven.

<p><b>Oven Vent Location</b> The oven vent is located <b>below the backguard</b>. 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.</p>	<p><b>REMOVING &amp; REPLACING OVEN RACKS</b> <b>To remove</b>, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out. <b>To replace</b>, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.</p>	<p><b>ARRANGING OVEN RACKS WITH 5 RACK POSITIONS</b> <b>To bake on 1 rack</b>, place the rack on position 3 or 4. <b>To bake on 2 racks</b>, place the racks on positions 2 and 4.</p>
		

## 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).

**Note:** The oven function will not work if the time of day clock is not set.

**Note:** The oven control has a built-in safety feature that will shut off the oven if the control is left on for more than 11 hours 59 minutes.

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

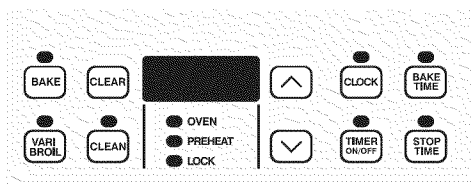
1. Push **BAKE**. "— — —" appears in the display.
2. Within 5 seconds, push the **▲** or **▼**. The display will show "350°F (177°C)." By holding the **▲** or **▼**, the temperature can then be adjusted in 5°F (1°C) increments.
3. As soon as the **▲** or **▼** is released, the oven will begin heating 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 **▲** or **▼** 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 **^** or **v**. The display will show "350°F (177°C)." By holding the **^** or **v**, 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 **^** or **v** until the desired amount of baking time appears in the display.

#### To Program Oven for a Delayed Start Time 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 **^** or **v**. The display will show "350°F (177°C)." By holding the **^** or **v**, 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 **^** or **v** until the desired amount of baking time appears.
7. Push **STOP TIME**. The earliest possible stop time will flash in the display.
8. Push the **^** or **v** 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.

#### 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:

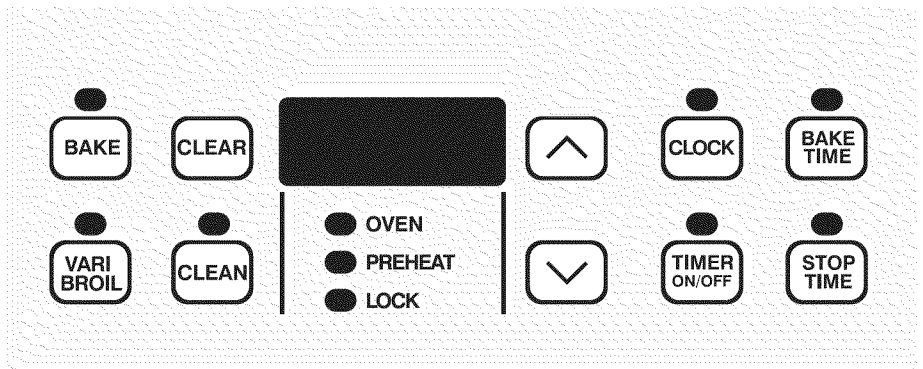
- a. "END" will appear in the display window and the oven will shut off automatically.
- b. The control will beep 3 times every 60 seconds until **CLEAR** is pushed.

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

1. Push the function pad you want to change.
2. Push the **^** or **v** to adjust the setting.

# Setting Oven Controls

(continued)

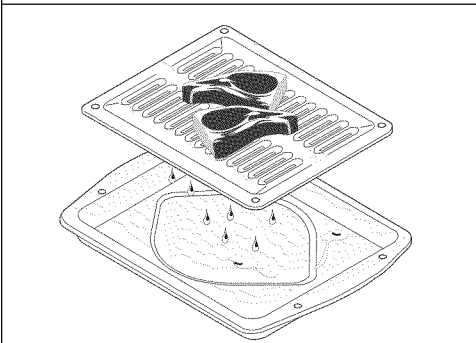


## To Broil

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

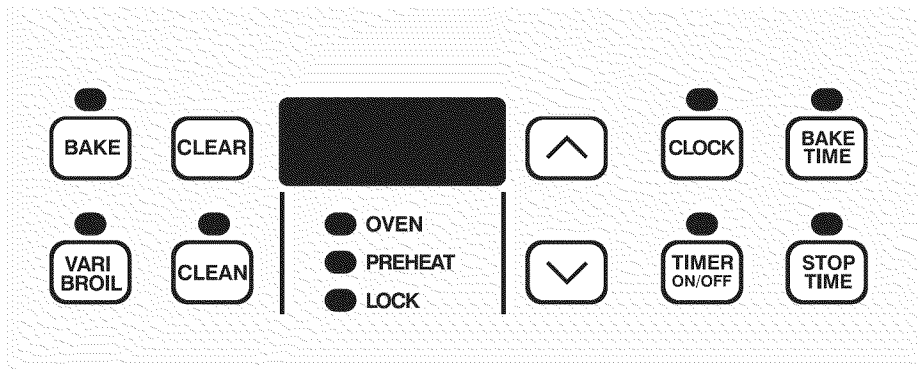
The broiler pan and its grid allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler. **DO NOT** use the pan without its grid. **DO NOT** cover the grid with foil. The exposed grease could ignite.



2. Push **VARI BROIL**.
3. Push and hold the **^** or **v** until the desired broil setting level appears in the display. Push the **^** for **HI** broil or the **v** 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. **Close the oven door when broiling.**
6. Broil on one side until food is browned; turn and cook on the second side. **Note:** Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.
7. When broiling is finished, push **CLEAR**.

**CAUTION** 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.

# 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** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

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

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

## Self-Cleaning Oven

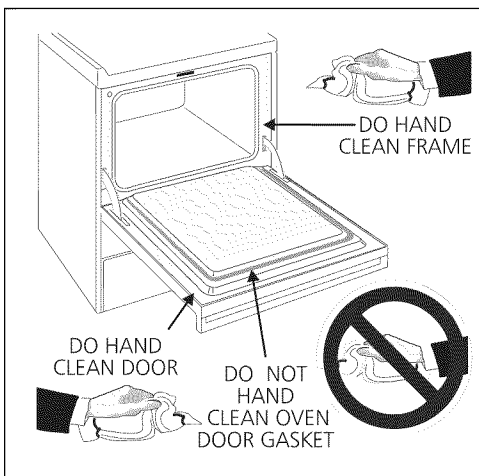
A self-cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above cooking temperatures) which eliminate soil completely or reduce it to a fine powdered ash you can wipe away with a damp cloth.

### 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.

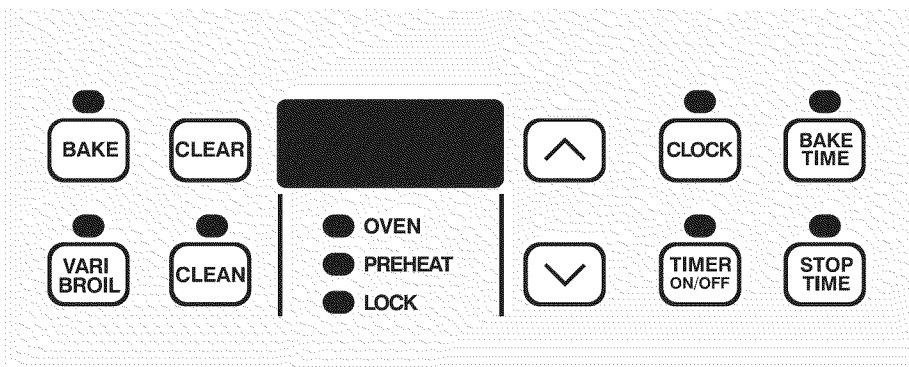
### 2. Remove the broiler pan and insert, all utensils and any aluminum foil. These items cannot withstand high cleaning temperatures.

- 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).
- 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.
- 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.



# 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.

**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.

## 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**. "— — —" appears in the display.
3. Push the **^** until "3:00" appears in the display for a 3 hour cycle, or push the **v** until "2:00" appears in the display for a 2 hour cycle.
4. As soon as the **^** or **v** 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.

### 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:

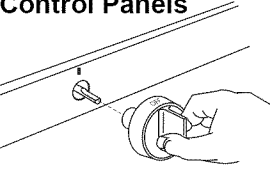
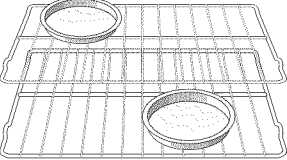
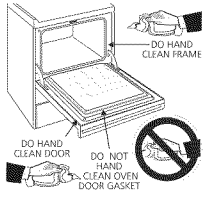
1. Push **CLEAR**.
2. Once the oven has cooled down for about 1 HOUR and the "LOCK" light has gone out, the oven door can be opened.
3. Correct the condition which caused the smoking.
4. Restart the self-clean cycle once all conditions have been corrected.

ENGLISH

# 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 effort required for 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 Body Parts, Control Knobs and Decorative Trim Pieces	<i>For general cleaning</i> , use hot, soapy water and a cloth. <i>For more difficult soils and built-up grease</i> , apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. <b>DO NOT</b> use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch.
Control Panels 	<i>Before cleaning the control panel</i> , turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean as instructed above. 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(s) into place.
Porcelain Enamel Burner Grates, Cooktop Surface, Below Cooktop, Warmer Drawer, Door Liner and Oven Bottom	Clean burner grates, broiler pan and insert in the dishwasher and dry upon removal. If soils are not removed, follow the cooktop cleaning instructions below.  Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clean water and ammonia. <i>If necessary</i> , cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, 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 range top.
Stainless Steel, Chrome Parts, 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 30-40 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 	Remove racks. See "Removing and Replacing Oven Racks" under <b>Before Setting Oven Controls</b> . Use a mild, abrasive cleaner, following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry. After cleaning the racks, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil (this will make the racks glide easier into the rack positions).  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.
Surface Burners - 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.  To remove, clean and replace sealed burner units, follow the instructions under <b>General Cleaning</b> . <b>DO NOT</b> put burner units in the dishwasher.
Oven Door 	To clean oven door, wash with hot, soapy water and a clean cloth. <b>DO NOT</b> immerse the door in water.  <b>DO NOT</b> 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.

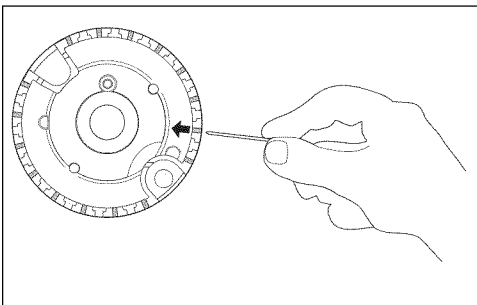
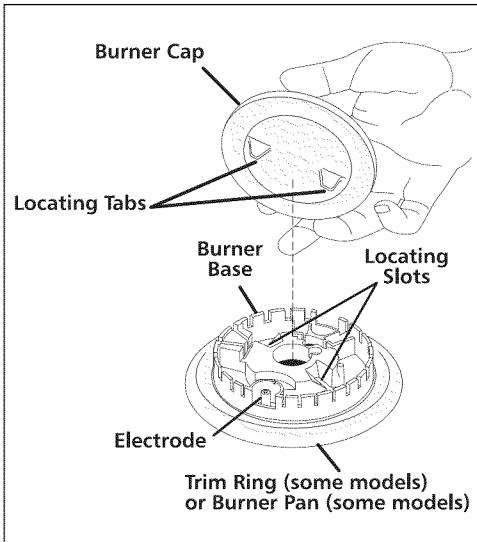


## General Cleaning

(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 an authorized **Sears Service 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

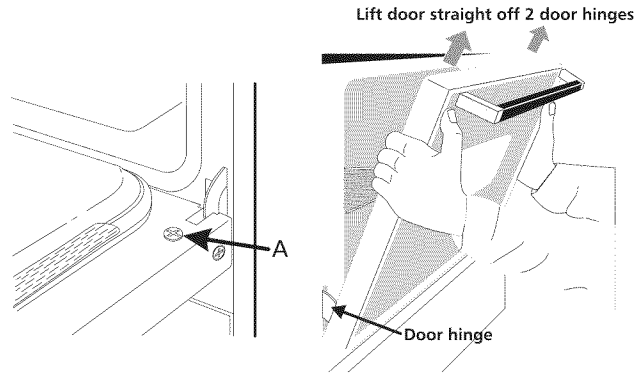
(continued)

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

## To Remove and Replace Oven Door

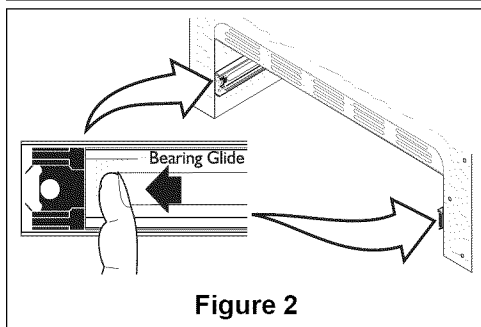
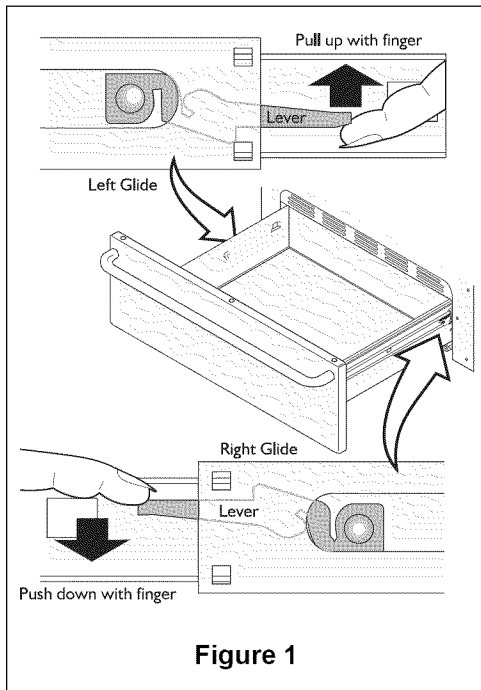
### To Remove Oven Door:

1. Open the door.
2. Remove screws located on the inside of the oven door near the hinges **A** (one on each side.)
3. Close the door to the quarter-open position. Grasp the door firmly on both sides and lift up and off the hinges.
4. 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 Warmer Drawer (if equipped)

### To Remove Warmer Drawer:

1. **CAUTION** Turn power off before removing the warmer drawer.
2. Open the drawer to the fully opened position.
3. Locate glide lever on each side of drawer, pull up on the left glide lever and push down on the right glide lever (see figure 1).
5. Pull the drawer away from the range.

### To Replace Warmer Drawer:

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



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

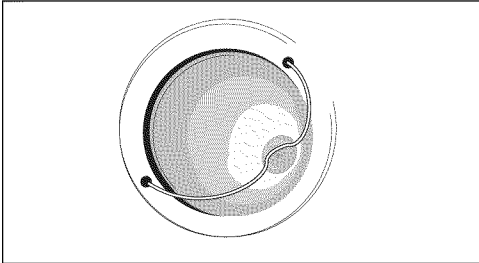
## Changing Oven Lights

(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 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 **▲**.
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 **▲** or **▼**. Adjust until the desired amount of offset appears in the display. When lowering the oven temperature, a minus sign (-) will appear before the number to indicate that the oven will be cooler by the displayed amount of degrees.
5. When you have made the desired adjustment, push **CLEAR** to go back to the time of day display.

---

## 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./C.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.

<b>Oven does not operate.</b>	<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> <hr/> <p>Be sure regulator gas valve is "ON". See installation instructions.</p>
<b>Entire appliance does not operate.</b>	<p>Make sure electrical cord/plug is plugged tightly into outlet (electric ignition models only).</p> <hr/> <p>Service wiring not complete. Contact servicer or dealer.</p> <hr/> <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> <hr/> <p>Be sure gas supply is turned on.</p>
<b>Cooktop and/or oven light (some models) does not work.</b>	<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>
<b>Oven smokes excessively during broiling.</b>	<p>Oven door is open. Door should be closed during broiling.</p> <hr/> <p>Meat too close to broil burner. Reposition the rack to provide more clearance between the meat and the broiler.</p> <hr/> <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> <hr/> <p>Broiler pan used without grid or grid covered with foil. <b>DO NOT</b> use the broiler pan without grid or cover grid with foil.</p> <hr/> <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>
<b>Poor baking results.</b>	<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>
<b>Self-Cleaning cycle does not work.</b>	<p>Controls are not set properly. Follow instructions under <b>Oven Cleaning</b>.</p> <hr/> <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-Clean Cycle" under <b>Oven Cleaning</b>.</p>
<b>Soil is not completely removed.</b>	<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> <hr/> <p>Excessive spillovers in oven. Set self-clean cycle for a longer cleaning time.</p>
<b>Flames inside oven or smoking from vent.</b>	<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 the Self-Clean Cycle" in the <b>Oven Cleaning</b> section.</p>

**In U.S.A. or Canada  
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**

**Au Canada pour tout le service — 1-877-LE-FOYER<sup>SM</sup>** (1-877-533-6937)

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

Call 6 a.m. - 11 p.m. CST, 7 days a week

**PartsDirect<sup>SM</sup>**

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

[www.sears.com/partsdirect](http://www.sears.com/partsdirect)

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

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

Call 24 hours a day, 7 days a week

**1-800-488-1222**

**To purchase or inquire about a Sears Maintenance Agreement:**

Call 7 a.m. - 5 p.m. CST, Monday - Saturday

**1-800-827-6655**



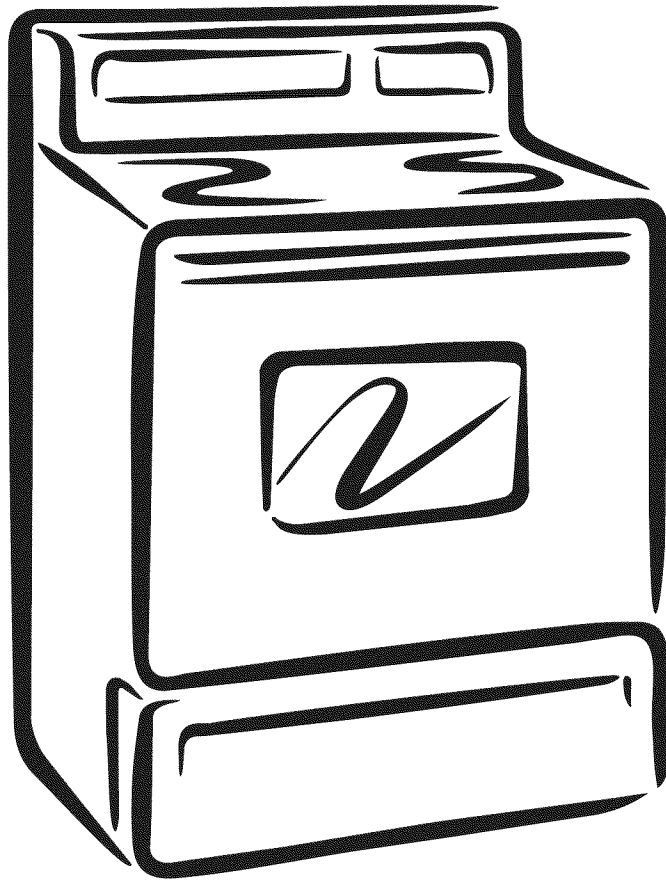


## **GAS RANGE**

Use & Care Guide

## **ESTUFA A GAS**

Manual del Usuario



ESPAÑOL

## Tabla de Materias

Garantía de la Estufa Autoestable .....	24
Registro del Producto .....	24
<b>INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD</b> 25-27	
Instrucciones para la Puesta a Tierra .....	27
Funciones de los Botones de Control .....	28
Programación del Reloj y del Contador de Minutos .....	29
Ajustes correctos de los Quemadores .....	30-31
Ajuste de los Controles de la Gaveta Calentadora .....	32
Antes de Regular los Controles del Horno .....	33
Regulación de los Controles del Horno .....	33-35
Limpieza del Horno .....	36-37
Limpieza General .....	38-40
Cambio de las Luces del Horno .....	41
Regulación de la Temperatura del Horno .....	41
Lista para Evitar Llamadas de Servicio .....	42-43
Sears Servicio .....	44

## Registro del Producto

En el espacio provisto a continuación, registre la fecha de compra, el número de modelo y el número de serie de su producto. El número de modelo y de serie se encuentran en una placa de identificación. La placa de identificación se encuentra en el lado derecho del marco delantero del horno en el compartimiento de almacenamiento para modelos con quemadores sellados. Para todos los otros modelos a gas, la placa de identificación se encuentra debajo de la cubierta que se levanta hacia arriba.

No. de Modelo **790.** \_\_\_\_\_

No. de Serie \_\_\_\_\_

Fecha de Compra \_\_\_\_\_

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

## Garantía de la Estufa Autoestable

### GARANTIA COMPLETA DE UN AÑO PARA TODAS LAS PIEZAS

Si dentro de un año de la fecha de instalación, alguna de las piezas no funciona en forma adecuada debido a un defecto de material o fabricación, Sears la reemplazará o reparará, a nuestra opción, gratuitamente.

Si este producto se usa para otros propósitos que no sean los normales del hogar, la garantía anterior es sólo válida durante 90 días.

EL SERVICIO BAJO LA GARANTIA ESTA DISPONIBLE PONIENDOSE EN CONTACTO CON SU CENTRO DE SERVICIO SEARS MAS CERCANO EN LOS ESTADOS UNIDOS.

Esta garantía le otorga ciertos derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. Sears Roebuck and Co. Dept. 817 WA Hoffman Estates, IL 60179

### A fin de agregar al valor de su estufa, compre un Contrato de Mantenimiento de Sears.

Años de Cobertura	1er Año	2do Año	3er Año
1. Reemplazo de piezas defectuosas	W	MA	MA
2. Revisión de Mantenimiento Preventivo Anual, si lo solicita	MA	MA	MA

W=Garantía MA=Contrato de Mantenimiento

Las estufas Kenmore han sido diseñadas, fabricadas y probadas para ofrecerle años de funcionamiento seguro. Sin embargo, cualquier electrodoméstico puede requerir servicio de vez en cuando. La garantía de Sears y el Contrato de Mantenimiento de Sears le proporcionan protección contra cuentas de reparación inesperadas.

En la tabla anterior se compara la garantía y el contrato de mantenimiento y se muestran los beneficios de un Contrato de Mantenimiento de Estufas Sears.

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



# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este artefacto.

Guarde estas instrucciones para referencia futura.

Este manual contiene muchos avisos de seguridad importantes. Siempre lea y obedezca todos los avisos de seguridad.

Este es el símbolo de alerta sobre seguridad. Le advierte sobre avisos de seguridad que le informan sobre peligros que pueden causarle la muerte o lesionarlo a usted o a otros o causar daño al producto.

**⚠ ADVERTENCIA** Indica una situación inminentemente peligrosa que, si no se evita puede resultar en una lesión grave o mortal.

**⚠ ATENCION** Indica una situación inminentemente peligrosa que, si no se evita puede resultar en una lesión menor o moderada o solamente daño del producto.

Todos los avisos de seguridad identifican un peligro, le explican como reducir la posibilidad de sufrir una lesión y le indican lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

**⚠ ADVERTENCIA** Si no se sigue estrictamente la información de este manual, se puede producir un incendio o una explosión causando daños materiales, lesiones corporales o fatales.

## PARA SU SEGURIDAD:

- No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro artefacto.
- SI SIENTE OLOR A GAS:
  - No trate de encender el artefacto.
  - No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
  - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde un teléfono vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
  - Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio técnico deben ser efectuados por un instalador o técnico calificado o por el proveedor de gas.



## ⚠ ADVERTENCIA

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



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

- Retire todas las cintas y los envoltorios de empaque antes de usar la estufa. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar la estufa. Nunca deje jugar a los niños con el material de empaque.
- Instalación correcta - Asegúrese de que su artefacto haya sido correctamente instalado y puesto a tierra en forma adecuada por un técnico calificado de acuerdo con la norma ANSI Z223.1 del Código Nacional de Gas—última edición y con la norma ANSI/NFPA No. 70 del Código Eléctrico Nacional—y con los requisitos de los códigos locales. Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de esta estufa. Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica de la estufa en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de emergencia.
- Mantenimiento por el usuario—No repare o reemplace ninguna pieza del artefacto a menos que se recomiende específicamente en los manuales. Todo otro tipo de mantenimiento debe ser efectuado por un técnico calificado para reducir el riesgo de lesiones corporales o daño a la estufa.

- Nunca modifique o altere la construcción de una estufa quitando las patas niveladoras, paneles, protectores de cables, tornillos o soportes antivuelco o cualquiera otra pieza de la estufa.

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

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

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

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

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

**IMPORTANTE—No trate de usar la estufa durante una interrupción del suministro eléctrico. Si se interrumpe la energía eléctrica, apague siempre la estufa.** Si la estufa no se apaga, y se restablece el suministro eléctrico, la estufa puede comenzar a funcionar nuevamente. El alimento que se haya dejado desatendido puede prenderse fuego o dañarse.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA CUBIERTA

- **⚠️ ADVERTENCIA Use la llama de tamaño adecuado -** Ajuste el tamaño de la llama de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesta parte de la llama y se puede quemar la ropa. Debe existir una relación adecuada entre el tamaño del utensilio y el tamaño de la llama y de tal modo también se mejorará la eficiencia.
- **Familiarícese con cada uno de los botones que controlan los elementos superiores.** Coloque un utensilio con alimento en el elemento antes de encenderlo y apague el elemento antes de retirar el utensilio.
- **Siempre gire el botón a la posición LITE cuando encienda los quemadores superiores.** Verifique visualmente si el quemador se ha encendido. Luego ajuste la llama de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio.
- **Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no dejarlos sobre los elementos contiguos—** Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames debido a contacto accidental con el utensilio, el mango debe colocarse hacia adentro y no sobre los elementos superiores contiguos.
- **Nunca deje sin vigilancia los elementos superiores encendidos en los ajustes altos—**Al hervir se derrama el contenido produciendo derrames de grasa que se pueden incendiar o bien se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya consumido.
- **Revestimientos protectores—**No use papel de aluminio para forrar la superficie de los platillos de los quemadores o la parte inferior del horno, excepto como sea sugerido en este manual. Cualquier otro uso de revestimientos protectores o del papel de aluminio puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.
- **Utensilios de cocina de cerámica—**Sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio resultan adecuados para usar en la cubierta de la estufa sin que se quiebren con el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para uso en la cubierta de la estufa.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL HORNO

- **Abra con cuidado la puerta del horno o la gaveta calentadora**—Manténgase al costado de la estufa cuando abra la puerta del horno caliente. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- **Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno.** Los conductos de ventilación del horno se encuentran debajo del protector trasero. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, se pueden ocasionar quemaduras graves. Además no coloque objetos de plástico o termosensibles sobre los orificios de ventilación del horno o cerca de ellos. Estos objetos pueden derretirse o incendiarse.
- **Colocación de las rejillas del horno.** Coloque las rejillas del horno en la posición deseada solamente cuando el horno esté frío. Si la rejilla se debe cambiar cuando el horno está caliente, hágalo con sumo cuidado. Use tomaoallas y sujete la rejilla con ambas manos para volver a colocarla. No deje que los tomaoallas toquen la llama del elemento o el interior del horno. Quite todos los utensilios de la rejilla antes de retirarla.
- **No use la asadera sin el inserto.** La asadera y el inserto permiten drenar la grasa y protegerla contra el calor del asador.
- No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. La grasa y el aceite así expuestos pueden inflamarse.
- Las temperaturas bajas pueden dañar el control electrónico. Cuando use la estufa por primera vez o cuando no la use por un período prolongado, asegúrese de que la estufa se haya mantenido a temperaturas superiores a 32°F (0°C) por lo menos durante las últimas tres horas antes de conectar la energía eléctrica al artefacto.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU ESTUFA

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

## HORNOS AUTOLIMPIANTES

- **Limpie en el ciclo de autolimpieza sólo las piezas del horno indicadas en este manual del usuario.** Antes de la autolimpieza del horno, retire la asadera y todo utensilio o alimentos que estén guardados en el horno.
- **No use agentes de limpieza para horno.** No se debe usar agentes de limpieza para horno o revestimiento de protección de ningún tipo en ninguna pieza del horno o en su vecindad.
- **No limpie la junta de la puerta del horno.** La junta de la puerta es esencial para que quede sellada en forma correcta. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

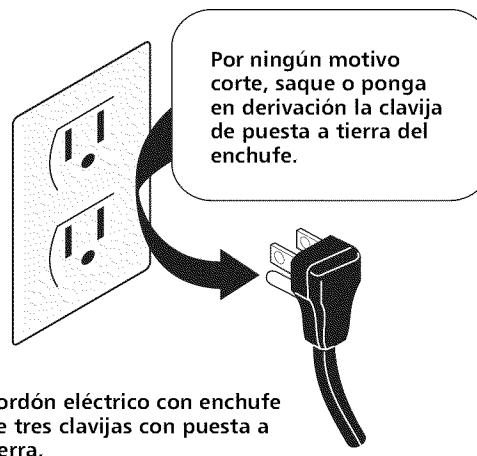
## Instrucciones para la Puesta a Tierra

(modelos con encendido eléctrico solamente)

**⚠ ADVERTENCIA** Evite el riesgo de un incendio o de choque eléctrico. No use un enchufe adaptador, un cordón de extensión ni saque la espiga de puesta a tierra del cordón eléctrico. De lo contrario se puede causar una lesión grave, un incendio o la muerte.

**⚠ ADVERTENCIA** Este artefacto está equipado con un enchufe de tres clavijas (con puesta a tierra) para su protección contra choques eléctricos y se debe enchufar directamente en un tomacorriente debidamente puesto a tierra. **NO** corte o quite la clavija de puesta a tierra de este enchufe. Para su seguridad personal, la estufa debe estar puesta a tierra en forma correcta. Para una máxima seguridad, el cordón eléctrico debe enchufarse en un tomacorriente que esté correctamente polarizado y debidamente puesto a tierra. **NO** haga funcionar la cocina usando un adaptador de 2 espigas o un cordón de extensión. Si sólo posee un tomacorriente de dos clavijas, es responsabilidad del consumidor reemplazarlo por un tomacorriente mural de tres clavijas (con puesta a tierra) instalado por un electricista calificado. Consulte las **instrucciones de instalación** incluidas con esta estufa para información completa sobre la instalación y puesta a tierra.

Tomacorriente mural con conexión a tierra



Cordón eléctrico con enchufe de tres clavijas con puesta a tierra.

# Funciones de los Botones de Control

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

**CLEAR** [Anular]—Se usa para anular cualquier función ingresada previamente, excepto la hora del día y el contador de minutos. Oprima **CLEAR** para terminar de cocinar.

**BAKE** [Hornear]—Se usa para ingresar la temperatura de horneado normal.

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

**CLEAN** [Limpiar]—Se usa para seleccionar el ciclo de autolimpieza.

**FLECHAS MAS y MENOS**—Se usan junto con los botones de funciones para seleccionar el tiempo de cocción, el tiempo de parada (cuando se programa un tiempo de parada automático), la hora del día, el contador de minutos y la función autolimpieza.

**CLOCK** [Reloj]—Se usa para poner la hora del día.

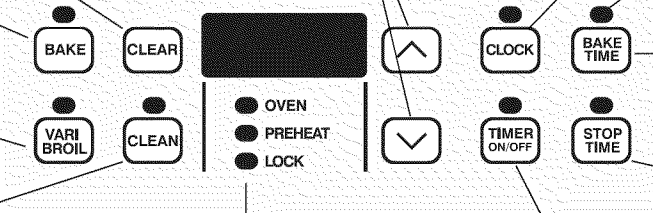
**LUCES INDICADORAS DE FUNCION**—Se iluminan para indicar cual es la función que se está usando.

**BAKE TIME** [Duración del horneado]—Se usa para ingresar la duración del tiempo de horneado.

**STOP TIME** [Hora de parada]—Se usa para programar la hora de parada deseada para el horneado. Se puede usar con **BAKE TIME** para programar un ciclo diferido de horneado.

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

**LUZ OVEN** (Horno), **PREHEAT** (Precalentar) y **LOCK** (Cierre)—La luz "OVEN" se iluminará cada vez que se enciende el horno para mantener la temperatura seleccionada del horno. La luz "PREHEAT" se iluminará cuando el horno se enciende para comenzar a hornear o si la temperatura deseada es ajustada a una temperatura más alta que la temperatura real del horno. La luz "LOCK" destellará hasta que se cierre la puerta (o se abre completamente) cuando se utiliza el ciclo de autolimpieza. Permanece iluminada después de que se cierra la puerta.



## El horno se puede programar para:

- Hornear en forma normal (Bake)
- Indicar la duración del horneado (Bake Time)
- Asar a la parrilla (Vari Broil)
- Autolimpieza (Clean)

## Para un panel de control silencioso

Cuando se selecciona una función, se oír una señal sonora cada vez que se oprima un botón. Si lo desea, los controles pueden ser programados para funcionamiento silencioso. Oprima y mantenga oprimido el botón **STOP TIME**. Después de 7 segundos, el control emitirá una señal sonora. Esto impedirá que los controles emitan señales sonoras cuando sean oprimidos. Para restablecer el sonido, oprima nuevamente y mantenga oprimido el botón **STOP TIME** por 7 segundos hasta que escuche una señal sonora.

**Nota:** El control volverá al modo sonoro después de una interrupción del suministro eléctrico.

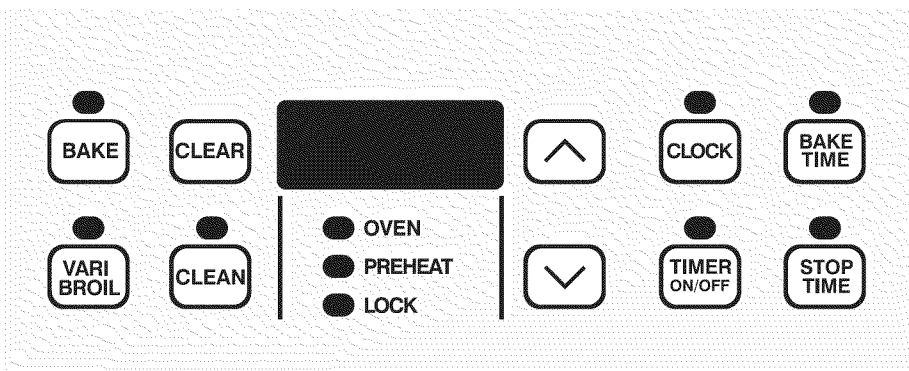
## Conversión de la temperatura:

El control electrónico del horno está programado para funcionar en °F (Fahrenheit) cuando es despachado de fábrica. El horno se puede programar para cualquier temperatura entre 170°F y 550°F (65°C a 287°C).

## Para cambiar la temperatura a °C (Celsius) o de °C a °F (el control no debe estar en modo Bake o Clean):

1. Oprima **VARI BROIL**. En el indicador visual aparece "— — —".
2. Oprima y mantenga oprimido este botón **↑** hasta que aparezca "HI" [Alta] en el indicador visual.
3. Oprima y mantenga oprimido el botón **VARI BROIL** hasta que aparezca °F o °C en el indicador visual.
4. Oprima el botón **↑** o **↓** para cambiar de °F a °C o de °C a °F.
5. Oprima cualquiera de los botones de función para volver al modo normal de funcionamiento.

## Programación del Reloj y del Contador de Minutos



### Programación del Reloj

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

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

**Nota:** El horno no funcionará si no se ha programado el reloj de la hora del día.

**Nota:** El reloj no se puede cambiar durante el horneado programado o el ciclo de autolimpieza.

### Programación del Contador de Minutos

1. Oprima **TIMER ON/OFF**.
2. Oprima **^** para aumentar la hora en incrementos de un minuto. Oprima y mantenga oprimida **^** para aumentar la hora en incrementos de 10 minutos. El contador se puede programar para cualquier cantidad de tiempo desde 1 minuto a 11 horas y 59 minutos.

**Nota:** Si oprime primero **v**, el contador avanzará a 11 horas y 59 minutos.

3. El indicador visual muestra la cuenta regresiva del contador en minutos hasta que quede sólo un minuto. Luego el indicador visual efectuará la cuenta regresiva en segundos.
4. Cuando se acaba el tiempo programado, el contador emitirá 3 señales sonoras. Continuará sonando 3 veces cada 60 segundos hasta que se oprima el botón **TIMER ON/OFF**.

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

#### Cambio del Contador de Minutos durante el Uso:

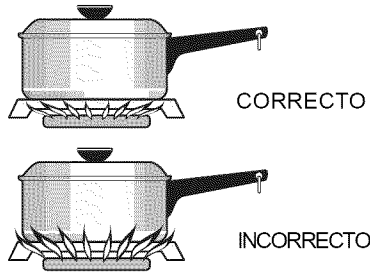
Cuando el contador de minutos esté activo y aparezca en el indicador visual, oprima y mantenga oprimida **^** o **v** para aumentar o disminuir el tiempo.

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

Oprima **TIMER ON/OFF**.

## Tamaño de la Llama

Nunca aumente la llama más allá del borde exterior del utensilio. Una llama más grande sólo desperdicia calor y energía y aumenta el riesgo de sufrir quemaduras.



**Para la mayoría de los tipos de cocción**, comience con el ajuste de control más alto y luego disminuya a uno más bajo para terminar la cocción. Use la tabla que aparece a continuación como guía para determinar el tamaño correcto de la llama para los distintos tipos de cocción. El tamaño y el tipo de utensilio usado así como la cantidad de alimento que se va a cocinar influirán para determinar el ajuste necesario para la cocción.

**Para freír en grasa**, use un termómetro y ajuste la perilla de control como corresponda. Si la grasa está muy fría, el alimento absorberá la grasa y quedará grasiento. Si la grasa está muy caliente, el alimento se dorará tan rápido que el centro quedará crudo. No trate de freír demasiados alimentos de una sola vez, pues no se dorarán ni se cocinarán adecuadamente.

### \*Tamaño de la Llama

Llama Alta [HI]

Llama mediana [MED]

Llama baja [LOW]

### Tipo de Cocción

Para comenzar a cocinar la mayoría de los alimentos; hervir agua; asar en la sartén

Para mantener un hervor lento; espesar salsas, jugos de carne; cocer al vapor

Para seguir cocinando las comidas; cocer a fuego lento; estofados.

\*Estos ajustes se basan en el uso de ollas de aluminio de peso mediano con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se usa otro tipo de ollas.

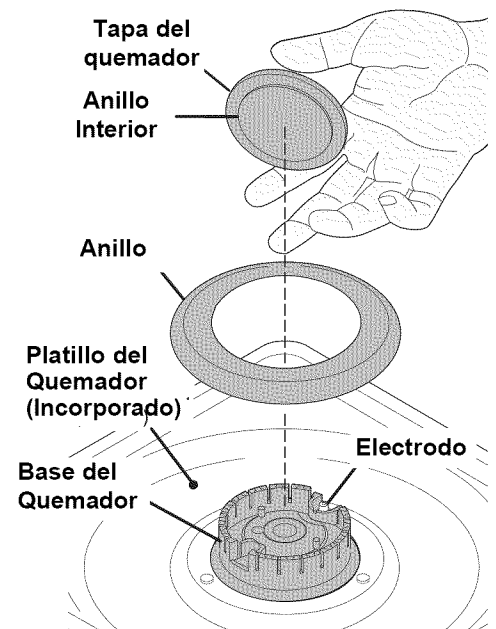
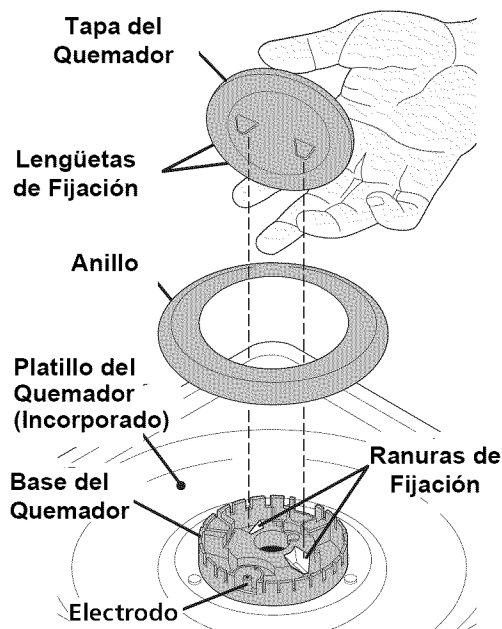
## Ajustes Correctos de los Quemadores

El color de la llama es la clave para la regulación correcta del quemador. Una buena llama debe ser transparente, azul y apenas visible en una habitación bien iluminada. El cono de la llama debe ser constante y bien definido. Ajuste o limpie el quemador si la llama es de color amarillo anaranjado. Para limpiar el quemador, vea las instrucciones en la sección **Limpieza General**.

### Colocación de las Tapas y Anillos de los Quemadores

Su estufa está equipada con tres quemadores de diferentes tamaños, dos quemadores potentes, un quemador estándar y un quemador para cocinar a fuego lento.

1. Coloque los anillos de cada quemador haciendo coincidir el tamaño del anillo con el tamaño del quemador.
2. Coloque la tapa del quemador en cada quemador, nuevamente haciendo coincidir el tamaño de la tapa con el tamaño del quemador. Las tapas de los quemadores estándar y de los quemadores potentes tienen lengüetas de fijación que coinciden con la ranura en la base del quemador. La tapa del quemador para cocinar a fuego lento tiene un anillo de fijación interior que ubica la tapa del quemador en el centro del quemador.
3. Asegúrese de que la tapa de cada quemador quede debidamente alineada y nivelada.
4. Encienda el quemador para determinar si se encenderá. Si el quemador no enciende, póngase en contacto con un técnico autorizado. No repare usted mismo el quemador sellado.



# Ajuste de los Quemadores Superiores

## Ajuste de los Controles Superiores

Su estufa puede estar equipada con una combinación de los siguientes quemadores: Quemador para cocinar a fuego lento, el mejor uso de este quemador es para calentar a fuego lento salsas delicadas, etc.

Quemador Estándar, puede ser usado para la mayoría de las necesidades de cocinar en la estufa.

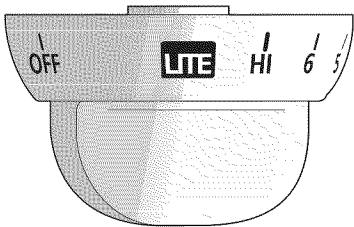
Quemador Grande, su mejor uso es para calentar cantidades grandes de líquido y cuando se preparan grandes cantidades de alimentos.

Independiente del tamaño, siempre seleccione un utensilio que sea adecuado a la cantidad y tipo de alimento que está siendo preparado. Seleccione un quemador y el tamaño de la llama apropiado al utensillo. Nunca deje que las llamas se extiendan más allá del borde exterior del utensilio.

Cada quemador se enciende automáticamente con un encendedor eléctrico cada vez que se gira una perilla de control hacia la posición **LITE** [encendido].

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

Los controles que se muestran a continuación puede que no sean idénticos a las perillas de los controles superiores de su estufa; solamente se usan a modo de ejemplo.



## Funcionamiento del quemador superior:

1. Coloque el utensilio de cocina sobre el quemador.
2. **Oprima** la perilla de control superior **hacia adentro** y **gírela a la izquierda** para sacarla de la posición **OFF**.
3. Suelte la perilla y gírela a la posición **LITE**. **Nota:** Los cuatro encendedores electrónicos emitirán un chasquido al mismo tiempo. Sin embargo, solo se encenderá el quemador cuya perilla esté girando.
4. Verifique visualmente si se encendió el quemador.
5. **Oprima** la perilla de control **hacia adentro** y **gírela hacia la izquierda** al tamaño deseado de la llama. No es necesario colocar las perillas de control en una marca particular. Use las guías y ajuste la llama según sea necesario. **NO** cocine con la perilla de control en la posición **LITE**. (El encendedor electrónico continuará emitiendo sonidos si se deja en la posición **LITE**.)

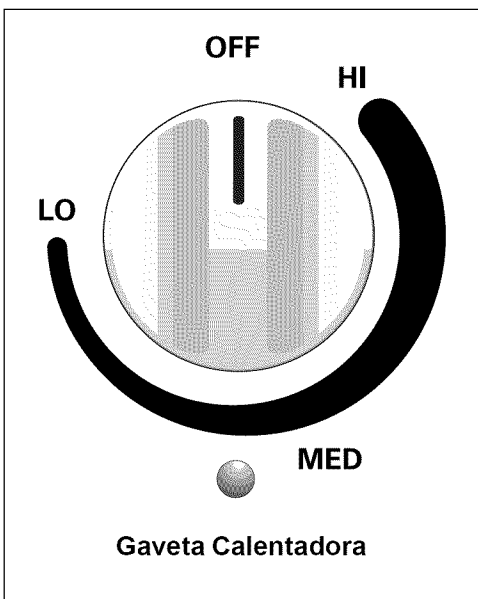
En caso de interrupción del suministro eléctrico, los quemadores superiores se deben encender manualmente. Para encender un quemador superior, acerque un fósforo encendido a la cabeza del quemador, luego gire lentamente la perilla de control hasta llegar a **LITE**. After burner lights push in and turn knob to desired setting. Tenga mucho cuidado cuando encienda manualmente los quemadores superiores.

# Ajuste de los Controles de la Gaveta Calentadora

(si la tiene)

Use la gaveta calentadora para mantener caliente tales alimentos como: verduras, salsas, carnes, platos al horno, bizcochos y panecillos, pasteles y platos grandes.

La gaveta calentadora está equipada con un retén que puede necesitar esfuerzo adicional cuando se abre y cierra la gaveta.



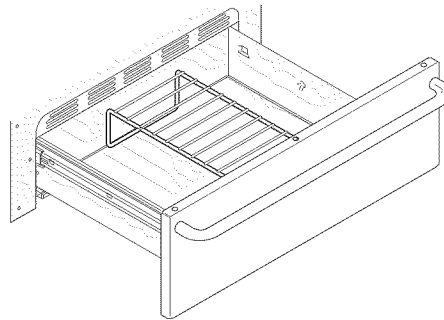
**Tabla de Ajustes Recomendados para Alimentos en la Gaveta de Calentar**

Tipo de Alimento	Ajuste
Asados (Res, Cerdo, Cordero)	MED [MEDIANA]
Chuletas de Cerdo	HI [ALTA]
Tocino	HI [ALTA]
Hamburguesas	HI [ALTA]
Aves	HI [ALTA]
Salsas	MED [MEDIANA]
Guisos al Horno	MED [MEDIANA]
Huevos	MED [MEDIANA]
Alimentos Fritos	HI [ALTA]
Verduras	MED [MEDIANA]
Pizza	HI [ALTA]
Bizcochos	MED [MEDIANA]
Panecillos, blandos	LO [BAJA]
Panecillos, duros	MED [MEDIANA]
Pasteles	MED [MEDIANA]
Platos Grandes Vacíos	LO [BAJA]

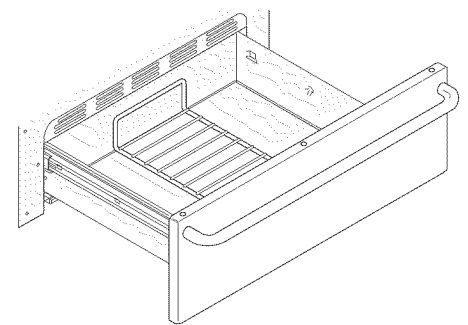
## Ubicación de la Rejilla de la Gaveta Calentadora

La rejilla se puede usar de 2 formas:

- En **posición levantada** para alimentos de tamaño pequeño que se puedan colocar tanto debajo como sobre la rejilla (por ejemplo, panecillos o bizcochos sobre la rejilla y un plato al horno debajo de ella).
- En la **posición acostada** le permite colocar alimentos livianos y vajilla vacía (por ejemplo, panecillos o pasteles y platos grandes). Coloque la rejilla de la gaveta calentadora en posición vertical como se muestra a continuación.



Posición Levantada



Posición Acostada

## Empleo de la Gaveta Calentadora

Su estufa puede estar equipada con una gaveta calentadora. El propósito de la gaveta calentadora es mantener los alimentos calientes para servirlos. Antes de ponerla, la comida debe estar caliente. No se recomienda calentar comida que esté fría en la gaveta calentadora.

Todos los alimentos que se colocan en la gaveta calentadora se deben cubrir con una tapa o con papel de aluminio para mantener la calidad. **No use plástico para cubrir los alimentos. El plástico se puede derretir en la gaveta y ser difícil de limpiar.**

En la gaveta calentadora use sólo vajilla y utensilios de cocina recomendados para usar en el horno.

**¡ATENCIÓN!** Use siempre tomaollas o guantes de cocina cuando retire los alimentos de la gaveta calentadora, ya que los platos o los utensilios pueden estar calientes.

## Ajuste del Control del Termostato

El control del termostato se usa para seleccionar la temperatura de la gaveta calentadora y se encuentra en el panel de control. Para regular el termostato, oprima y gire la perilla al ajuste deseado. Las temperaturas son aproximadas y se designan como HI [ALTA], MED [MEDIANA] y LO [BAJA].

1. Gire el botón para seleccionar el ajuste de la temperatura deseada.
2. Para obtener mejores resultados, caliente previamente la gaveta calentadora antes de colocar los alimentos. La gaveta calentadora vacía se calienta en aproximadamente 15 minutos.
3. Cuando haya terminado, gire el control del termostato hacia **OFF** [apagado]

## Selección de la Temperatura

Consulte los ajustes recomendados en la tabla a la izquierda. Si no figura el alimento que desea, comience con el ajuste medio. Si desea que quede más crocante, saque la tapa o el papel de aluminio.

La mayoría de los alimentos se pueden mantener a la temperatura adecuada para servir usando el ajuste medio. Cuando se debe mantener caliente una combinación de alimentos (por ejemplo, carne con dos tipos de verduras y panecillos), use el ajuste alto.

No abra la gaveta calentadora mientras esté en uso para que no se produzca pérdida de calor.

## Luz Indicadora

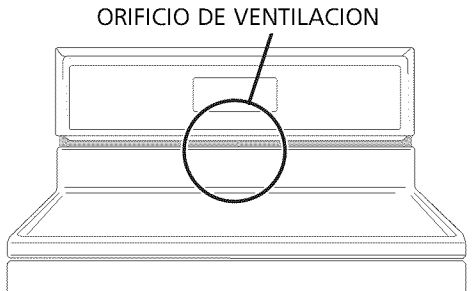
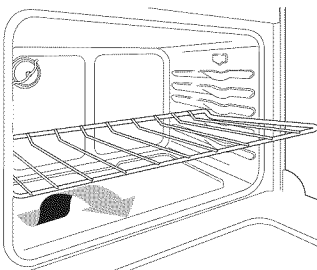
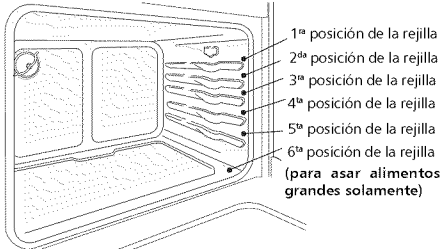
La luz indicadora se encuentra debajo del control del termostato. Se ilumina cuando se ajusta el control y se mantiene iluminada hasta que se apaga el control. La gaveta calentadora no funciona durante el ciclo de autolimpieza. La luz indicadora no se iluminará durante el ciclo de autolimpieza.



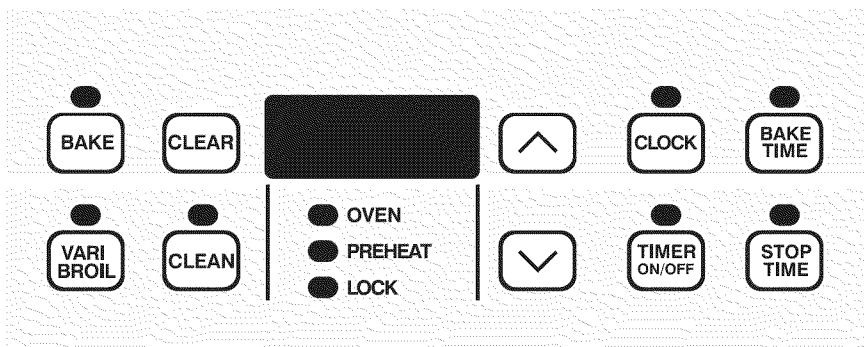
## Antes de Regular los Controles del Horno

### Disposición de las Rejillas del Horno

(Algunos modelos pueden tener una rejilla). **COLOQUE SIEMPRE LAS REJILLAS CUANDO EL HORNO ESTE FRIO (ANTES DE ENCENDERLO).** Use siempre guantes de cocina cuando use el horno.

<p><b>Orificio de Ventilación del Horno</b> El orificio de ventilación del horno se encuentra <b>debajo del protector trasero</b>. Cuando el horno está encendido, el aire caliente sale por los respiraderos. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire en el horno y para obtener buenos resultados en el horneado.</p>	<p><b>PARA QUITAR Y COLOCAR LAS REJILLAS DEL HORNO</b> <b>Para quitar</b>, tire de la rejilla hacia adelante hasta el tope. Levante la parte delantera de la rejilla y deslícela hacia afuera. <b>Para colocar</b>, inserte la rejilla en las guías de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la rejilla y deslícela a su lugar.</p>	<p><b>DISPOSICION DE LAS REJILLAS DEL HORNO EN 5 POSICIONES</b> <b>Para hornear en 1 rejilla</b>, colóquela en las posiciones 3 o 4. <b>Para hornear en 2 rejillas</b>, colóquelas en las posiciones 2 y 4.</p>
<p>ORIFICIO DE VENTILACION</p> 		

## Regulación de los Controles del Horno



**Nota:** El horno no funcionará si no se ha programado el reloj de la hora del día.

**Nota:** El control del horno tiene una característica de seguridad incorporada que apagará el horno si el control se deja encendido por más de 11 horas y 59 minutos.

### Para Regular o Cambiar la Temperatura para Horneado Normal

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

#### Para Regular los Controles para Horneado Normal:

1. Oprima **BAKE**. En el indicador visual aparece "— — —".
2. Dentro de 5 segundos, oprima **↑** o **↓**. El indicador visual indicará "350°F (177°C)". Manteniendo oprimida **↑** o **↓**, la temperatura se puede ajustar en incrementos de 5°F (1°C).
3. Una vez que se suelte **↑** o **↓**, el horno comenzará a calentarse a la temperatura seleccionada. Cuando la temperatura desplegada llega a la temperatura de horneado deseada, el control emitirá 3 señales sonoras.
4. Para cancelar la función de horneado, oprima **CLEAR**.

#### Para Cambiar la Temperatura del Horno después de Haber Comenzado a Hornear:

1. Si está usando el contador de minutos, oprima **BAKE** y asegúrese de que se despliegue la temperatura de horneado.
2. Oprima **↑** o **↓** para aumentar o disminuir la temperatura programada.







## Regulación de los Controles del Horno (continuación)

**¡ATENCIÓN** Tenga mucho cuidado cuando use el contador automático. Use el contador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas, así como la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos que se puedan echar a perder fácilmente tales como la leche, huevos, pescado, carne de res o de ave deben ser refrigerados primero. Aún cuando han estado refrigerados, no deben dejarse en el horno por más de 1 hora antes de comenzar la cocción y se deben sacar rápidamente una vez que estén listos.









### Programación del Contador Automático (Función de Horneado Programado)

Los controles **BAKE TIME** y **STOP TIME** activan la función Timed Bake [Horneado Programado]. El contador automático encenderá y apagará el horno en las horas que ha seleccionado con anterioridad. El horno se puede programar para que comience inmediatamente y se apague en forma automática o para que empiece a hornear en una hora posterior y se apague automáticamente.

#### Programación del Horno para Horneado Inmediato y se Apague Automáticamente:

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Coloque los alimentos en el horno.
3. Oprima **BAKE**.
4. Dentro de 5 segundos, oprima  o . El indicador visual mostrará "350°F (177°C)". Manteniendo oprimida  o , la temperatura se puede ajustar en incrementos de 5°F (1°C).
5. Oprima **BAKE TIME**. El indicador visual mostrará intermitentemente "0:00".
6. Oprima  o  hasta que aparezca en el indicador visual el tiempo de horneado deseado.

#### Programación del Horno para Tiempo de Horneado Diferido y Parada Automática:

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Coloque los alimentos en el horno.
3. Oprima **BAKE**.
4. Dentro de 5 segundos, oprima  o . El indicador mostrará "350°F (177°C)". Manteniendo oprimida  o , la temperatura puede entonces ser ajustada en incrementos de 5°F (1°C).
5. Oprima **BAKE TIME**. "0:00" destellará en el indicador.
6. Oprima  o  hasta que aparezca la cantidad deseada de tiempo de horneado.
7. Oprima **STOP TIME**. El tiempo de parada más temprano posible aparecerá en el indicador.
8. Oprima  o  hasta que aparezca en el indicador el tiempo de parada deseado.
9. Una vez que se han programado los controles, el control calcula la hora en que debe comenzar el horneado a fin de terminar en la hora que usted programó.



#### Después de Programar los Controles:

- a. El horno se encenderá y comenzará a calentar a la temperatura de horneado seleccionada.
- b. La temperatura del horno aparecerá en el indicador visual.

#### Expiración del Tiempo de Horneado:

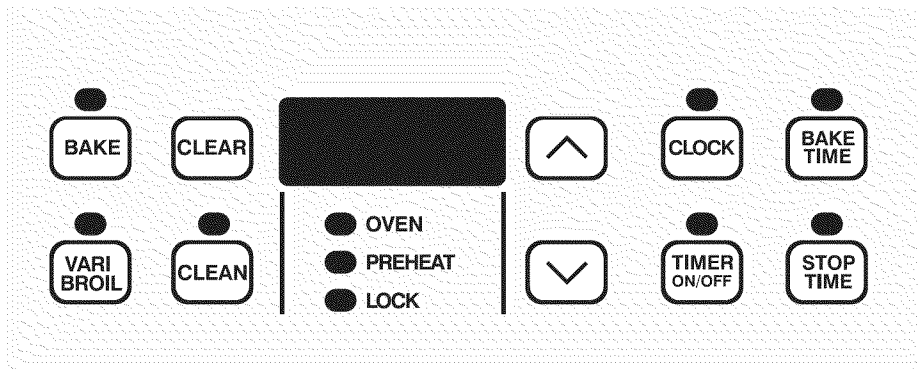
- a. Aparecerá "END" [Fin] en el indicador visual y el horno se apagará automáticamente.
- b. El control emitirá 3 señales sonoras cada 60 segundos hasta que oprima **CLEAR**.

#### Cambio de la Temperatura del Horno o del Tiempo de Horneado después de Empezado el Horneado:

1. Oprima el botón de función que desea cambiar.
2. Oprima  o  para cambiar el ajuste.

# Regulación de los Controles del Horno

(continuación)







## Para asar

1. Coloque la rejilla del horno cuando el horno aún esté frío. Coloque la rejilla según se sugiere en la tabla siguiente.

Posición de la Rejilla desde Arriba Alimento

1	Bistecs casi crudos
2	Rebanadas de jamón, pescado, bistecs a medio asar, hamburguesas y chuletas
3	Alimentos bien cocidos tal como pollo y langosta

2. Oprima **VARI BROIL**.

3. Oprima y mantenga oprimida  o  hasta que aparezca el nivel deseado para asar en el indicador visual. Oprima  para asar en **HI** o la  para asar en **LO**. La mayoría de los alimentos se pueden asar en **HI**. Seleccione **LO** para evitar que se doren o sequen los alimentos que deben quedar bien cocidos.

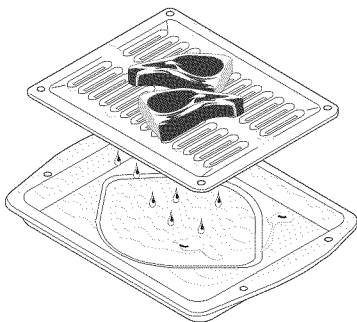
4. Coloque el inserto en la asadera, luego coloque la comida sobre el inserto. **NO** use la asadera sin el inserto ni lo cubra con papel de aluminio. La grasa expuesta se puede incendiar.

5. Coloque la asadera sobre la rejilla del horno. **(Cierre la puerta del horno para asar).**

6. Ase un lado de los alimentos hasta que se doren; dé vuelta y cocine el otro lado. Sazone y sirva. **Nota:** Siempre tire de la rejilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.

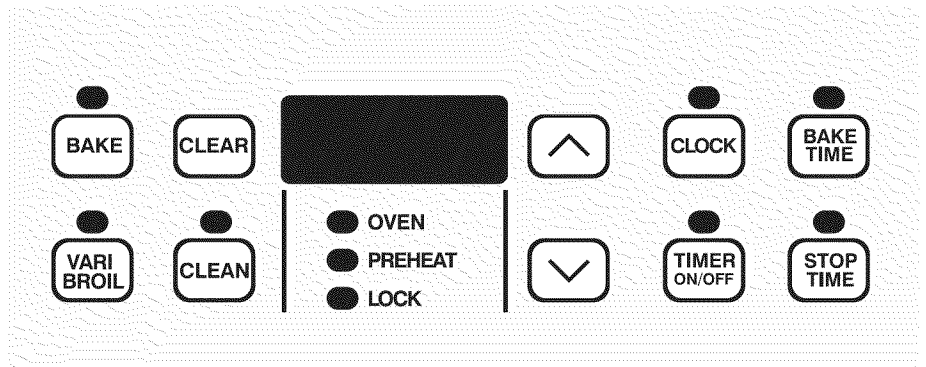
7. Cuando se termine de asar, oprima **CLEAR**.

La asadera tiene un inserto que permite drenar la grasa y protegerla del intenso calor del asador. **NO** use la asadera sin el inserto. **NO** cubra el inserto con papel de aluminio. La grasa expuesta puede incendiarse.



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

# Limpeza del Horno

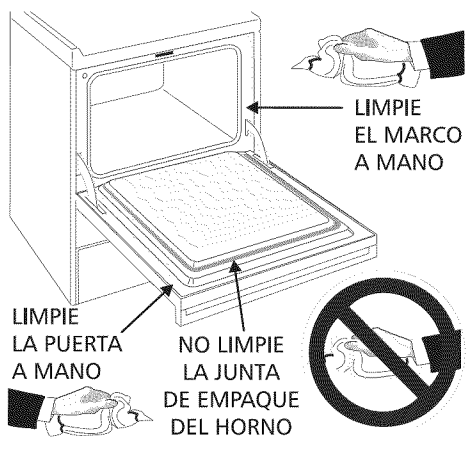


**⚠ ATENCION** Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior de la estufa puede calentarse mucho. **NO** deje a los niños sin vigilancia cerca del artefacto.

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

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

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



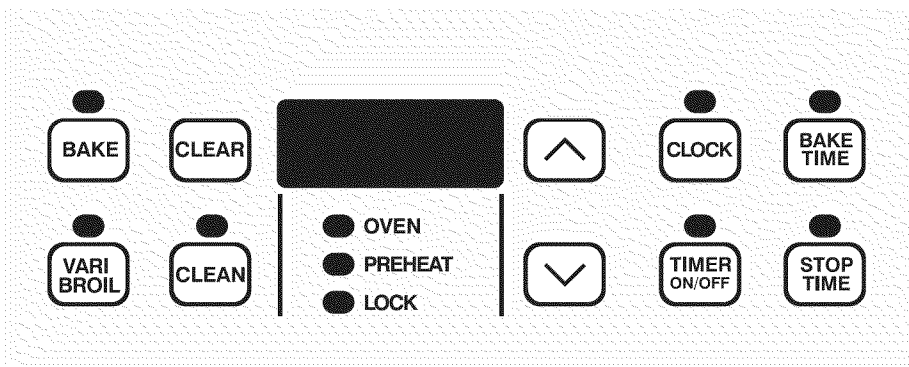
## Horno Autolimpiante

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

- Respete las siguientes precauciones de limpieza:**
  - Deje enfriar el horno antes de la autolimpieza.
  - Use guantes de goma cuando haga la limpieza previa y cuando limpie los residuos después del ciclo de autolimpieza.
  - NO** use agentes de limpieza para horno o revestimientos protectores en las piezas del horno autolimpiante o alrededor de ellas.
  - NO** limpie la junta de la puerta del horno. El material tejido de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o sacar la junta.
  - NO** use ningún agente de limpieza en la junta de la puerta del horno, ya que se puede dañar.
- Retire la asadera y el inserto, todos los utensilios y el papel de aluminio que pueda haber. Estos objetos no pueden resistir las altas temperaturas de la limpieza.**
- Las rejillas del horno se pueden dejar o sacar del horno. Si se dejan en el ciclo de limpieza, su color se volverá ligeramente azul y el acabado se puede opacar. Después de que se haya terminado el ciclo y enfriado el horno, frote los bordes de las rejillas con papel de cera o con un paño impregnado con aceite para bebé o aceite de cocina (esto hará que las rejillas se deslicen más fácilmente a su lugar).
- Limpie todos los derrames de la cavidad del horno antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. **NO** deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
- Limpie toda la suciedad del marco del horno, del revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y del área pequeña en la parte delantera central de la base del horno. Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada. Limpie con jabón y agua.

# Limpeza del Horno

(continuación)



**⚠ ATENCION** Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta después del ciclo de autolimpieza. Permanezca al lado del horno cuando abra la puerta para dejar salir el aire o vapor caliente.

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

## Comienzo del Ciclo de Autolimpieza

\*Recomendamos un ciclo de 2 horas para un horno **no muy sucio** y un ciclo de 3 horas para hornos **medianamente sucios a muy sucios** (para garantizar resultados satisfactorios).

### Ajuste de los Controles para un Ciclo de Autolimpieza:

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora del día correcta.
2. Oprima **CLEAN**. El indicador visual muestra "— — —".
3. Oprima **▲** asta que aparezca "3:00" en el indicador visual para un ciclo de tres horas o bien oprima **▼** hasta que aparezca "2:00" en el indicador visual para un ciclo de dos horas.
4. Una vez que se deja de oprimir **▲** o **▼**, en el indicador visual aparece "Cln" [limpiar].
5. Tan pronto se han ajustado los controles, el seguro mecánico comenzará a cerrarse automáticamente y la luz indicadora "LOCK" comenzará a destellar. **NO** abra la puerta mientras la luz está destellando (el seguro se cierra en aproximadamente 15 segundos).
6. La luz "LOCK" se mantendrá iluminada hasta que se complete o cancele el ciclo de autolimpieza y haya bajado la temperatura del horno.

### Término del Ciclo de Autolimpieza:

1. La hora del día aparecerá en el indicador visual y la luz "LOCK" continuará iluminada.
2. La puerta del horno se puede abrir una vez que se haya enfriado el horno durante aproximadamente 1 HORA y se haya apagado la luz "LOCK".

### Parada o Interrupción del Ciclo de Autolimpieza

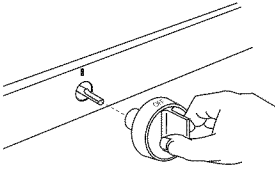
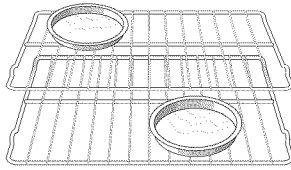
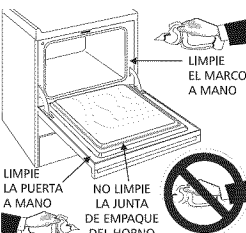
Si es necesario detener o interrumpir el ciclo de autolimpieza debido al exceso de calor o a un incendio:

1. Oprima **CLEAR**.
2. Se puede abrir la puerta del horno una vez que éste se haya enfriado por lo menos por 1 HORA y que se haya apagado la luz "LOCK".
3. Corrija lo que ocasionó el humo.
4. Vuelva a iniciar el ciclo de autolimpieza una vez que se hayan corregido todas las causas.

# Limpeza General

## Limpeza de las Distintas Piezas de su Estufa

Antes de limpiar cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén apagados [OFF] y que la estufa esté FRÍA. LIMPIE TODOS LOS DERRAMES Y LA SUCIEDAD LO ANTES POSIBLE. LAS LIMPIEZAS REGULARES DISMINUYEN LA FRECUENCIA DE LAS LIMPIEZAS MAS PROFUNDAS.

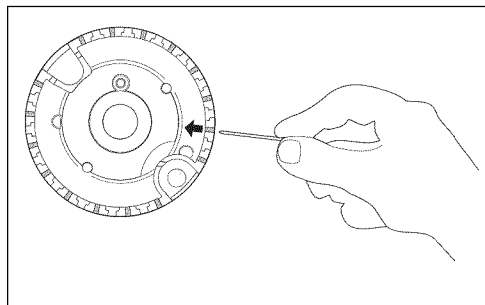
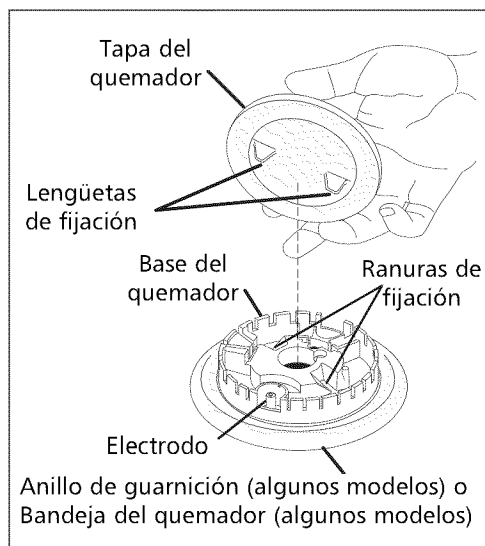
Superficies	Como Limpiar
Aluminio (Molduras) y Vinilo	Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio.
Vidrio, Perillas de Control Esmaltadas y Plásticas, Piezas del Cuerpo y Molduras Decorativas	<i>Para limpieza general</i> , use agua caliente jabonosa y un paño. <i>Para manchas más difíciles y grasa acumulada</i> , aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. <b>NO</b> use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar.
Paneles de Control 	<i>Antes de limpiar el panel de control</i> , coloque todos los controles en la posición "OFF" y quite las perillas de control. Para sacarlas, tire de ellas derecho hacia afuera para sacarlas del eje. Limpie como se indicó anteriormente. Asegúrese de estrujar el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel; especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua en los controles o alrededor de ellos puede dañar el artefacto. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.
Porcelana Esmaltada Parrillas de los Quemadores, Superficie de la Cubierta, Debajo de la Cubierta, Gaveta Calentadora, Revestimiento de la Puerta y Parte Inferior del Horno	Limpie las rejillas de los quemadores, la asadera y el inserto en el lavavajillas y séquelos cuando los saque. Si no salen las manchas, siga las instrucciones de limpieza de la cubierta que se indican a continuación.  Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. <i>Si es necesario</i> , cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar. Enjuague y seque con un paño limpio. Saque todos los residuos de agentes de limpieza o de lo contrario la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar. <b>NO</b> use agentes de limpieza para horno en aerosol en la cubierta de la estufa.
Acero Inoxidable, Piezas de Cromo, Cubetas de Escurrir	Limpie usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. Cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada con amoníaco durante 30-40 minutos. Enjuague. Se recomienda usar agentes de limpieza especialmente formulados para acero inoxidable. Asegúrese de quitar todos los residuos de los agentes de limpieza de lo contrario se pueden producir manchas azuladas cuando se calientan y éstas no pueden ser quitadas.
Rejillas del Horno 	Retire las rejillas. Ver "Para quitar y colocar las rejillas del horno" en la sección <b>Antes de Regular los Controles del Horno</b> . Use un agente de limpieza abrasivo suave, siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque. Después de limpiar las rejillas, frote los lados de las rejillas con papel encerado o con un paño impregnado con un poco de aceite para bebé o aceite de cocinar (esto ayudará a que las rejillas se deslicen con mayor facilidad a sus posiciones).
Quemadores Superiores - Quemadores Sellados Tapa del Quemador, Anillo de Guarnición (algunos modelos), Bandejas del Quemador (algunos modelos) y Base del Quemador	Los orificios de los quemadores de la estufa se deben mantener siempre limpios para que haya una combustión correcta y una llama pareja y completa. Limpie periódicamente los agujeros de los quemadores con un alambre de calibre pequeño o una aguja y especialmente después que se hayan producido derrames grandes que puedan obstruir estos agujeros.  Para sacar, limpiar y volver a colocar el conjunto de la tapa del quemador, siga las instrucciones de la sección <b>Limpeza General</b> . <b>NO</b> coloque las piezas del quemador en el lavavajillas.
Puerta del Horno 	Para limpiar la puerta del horno, limpie con agua caliente jabonosa y un paño limpio. <b>NO</b> sumerja la puerta en agua.  <b>NO</b> limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta está hecha de un material tejido esencial para que selle correctamente. Se debe poner mucho cuidado para no frotar, dañar o sacar la junta.

# Limpieza General

(continuación)

A diferencia de una estufa a gas convencional, ESTA CUBIERTA NO SE PUEDE SACAR. No trate de sacar o levantar la cubierta.

**Nota:** El conjunto de la tapa del quemador comprende todas las piezas del quemador sellado (tapa del quemador, bandeja del quemador (algunos modelos), anillo de guarnición (algunos modelos), lengüetas de fijación, base del quemador y electrodo).



**⚠ ATENCION** Tenga mucho cuidado cuando vuelva a colocar la tapa del quemador para que no se dañe el electrodo. Esto puede causar un encendido retardado o impedir que se encienda el quemador.

**⚠ ATENCION** Todas las adiciones, cambios o conversiones necesarias para que este artefacto cumpla satisfactoriamente con las necesidades de aplicación deben ser hechas por un distribuidor autorizado de **Sears Service Center**.

## Limpieza de la cubierta

La cubierta está diseñada para facilitar la limpieza. Debido a que los cuatro quemadores están sellados, resulta fácil limpiar cuando se limpian inmediatamente los derrames. Para limpiar, use un paño limpio y húmedo y seque.

**Para limpiar las áreas alrededor de las cavidades, el conjunto de la tapa del quemador, el anillo (algunos modelos), la bandeja del quemador (algunos modelos) y la base del quemador.**

Se deben limpiar regularmente las áreas de las cavidades, la tapa del quemador, anillo de guarnición (algunos modelos) bandeja del quemador (algunos modelos) y la base del quemador. Si los quemadores se mantienen limpios, se evitará una combustión incorrecta y una llama dispareja. Vea las instrucciones indicadas a continuación.

## Limpieza de las Areas de las Cavidades

La cavidad es el área rebajada que se encuentra debajo de cada quemador. Si se produce un derrame en algunas de las cuatro cavidades, limpie con un paño absorbente. Enjuague con un paño limpio y húmedo y seque.

## Como Sacar el Conjunto de la Tapa del quemador

Las piezas del conjunto de la tapa del quemador difieren según el modelo. Su conjunto consistirá de una de las siguientes combinaciones: tapa del quemador y anillo de guarnición; tapa del quemador y bandeja del quemador; o tapa del quemador, anillo de guarnición y bandeja. Retire en el orden siguiente: (1°) tapa del quemador, (2°) anillo y (3°) bandeja del asador. **No haga funcionar los quemadores sin la tapa en su lugar.**

## Limpieza de la Tapa del quemador, la Bandeja del Quemador (algunos modelos) y el Anillo de Guarnición (algunos modelos)

Use una esponja de fregar con detergente o un agente de limpieza abrasivo suave para limpiar las tapas, anillos y bandejas del quemador.

## Limpieza de la Base del Quemador y de la Abertura del Gas.

Los orificios (o ranuras) alrededor de la base del quemador se deben limpiar con regularidad. Use un alambre de calibre pequeño o una aguja para limpiar las ranuras o los orificios. Tenga mucho cuidado para evitar dañar el electrodo. Si el paño de limpieza se engancha en el electrodo se puede quebrar o dañar. Si el electrodo está dañado o quebrado, no se encenderá el quemador superior.

Para que haya una circulación adecuada del gas y una buena combustión en el quemador—**NO DEJE QUE LOS DERRAMES, ALIMENTOS, AGENTES DE LIMPIEZA O CUALQUIER OTRO MATERIAL ENTREN A LA TOBERA DEL GAS.** El gas debe circular libremente a través del agujero pequeño de la tobera de bronce para que los quemadores enciendan en forma adecuada. Si la abertura de la tobera del gas se ensucia o se obstruye, utilice un alambre de calibre pequeño o una aguja para limpiarla. Mantenga SIEMPRE el conjunto de la tapa del quemador en su lugar cada vez que use el quemador superior.

## Reinstalación de la Tapa del Quemador

Asegúrese de que la tapa del quemador esté totalmente seca antes de volver a colocar el quemador.

1. Inserte la bandeja inferior del quemador (algunos modelos) en la base del quemador.
2. Vuelva a colocar el anillo de guarnición (algunos modelos).
3. Ubique las lengüetas de fijación en la tapa del quemador y colóquelas en las ranuras de fijación en la base del quemador. Asegúrese de que cada tapa del quemador esté alineada y nivelada correctamente.
4. Encienda el quemador para verificar si se encenderá. Si el quemador no se enciende después de la limpieza, comuníquese con el técnico autorizado. No trate de reparar usted mismo el quemador sellado.

# Limpieza General

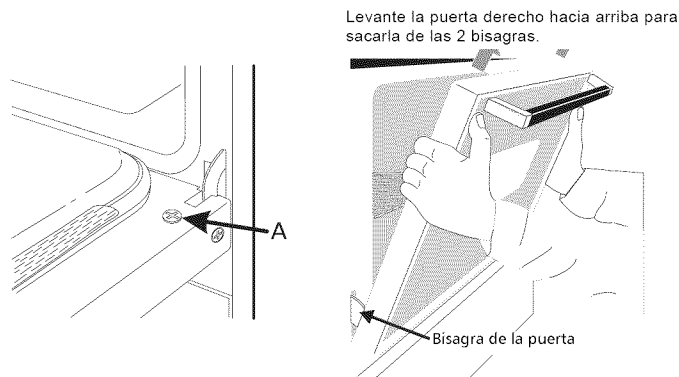
(continuación)

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

## Como Sacar y Volver a Colocar la Puerta del Horno

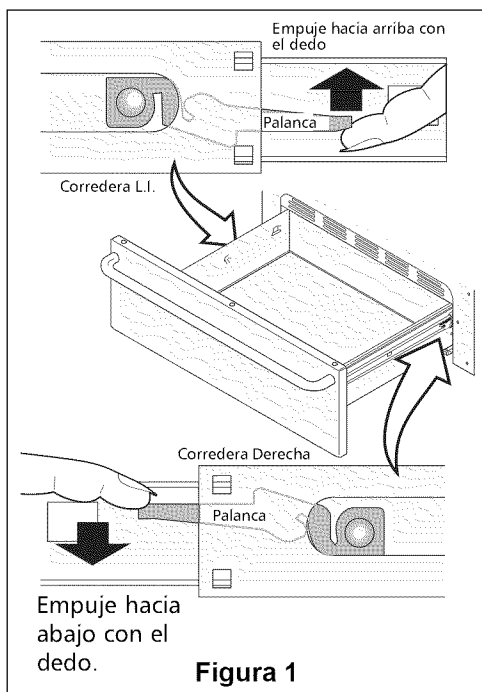
### Desmontaje de la Puerta del Horno

1. Abra la puerta.
2. Saque los tornillos ubicados en el interior de la puerta del horno cerca de las bisagras (uno a cada lado).
3. Cierre la puerta hasta que quede abierta sólo un cuarto. Sosténgala firmemente por ambos lados, levántela y sáquela de las bisagras.
4. Para limpiar la puerta del horno, siga las instrucciones proporcionadas en la tabla de limpieza de la sección **Limpieza General**.



### Reinstalación de la puerta del horno

1. Asegúrese de que los brazos de la bisagra queden abiertos un cuarto. Tenga cuidado cuando abra las bisagras a mano. Las bisagras se pueden cerrar de golpe contra el marco del horno y apretar los dedos.
2. Sostenga la puerta por los lados cerca de la parte superior. Inserte los brazos de la bisagra en las ranuras en la parte inferior de la puerta.
3. Los brazos de la bisagra deben entrar en forma pareja en las ranuras de la estufa. Los brazos deben insertarse tanto como sea posible en las esquinas inferiores de la puerta.
4. Si la puerta no está alineada con el marco del horno, sáquela y repita las etapas anteriores.



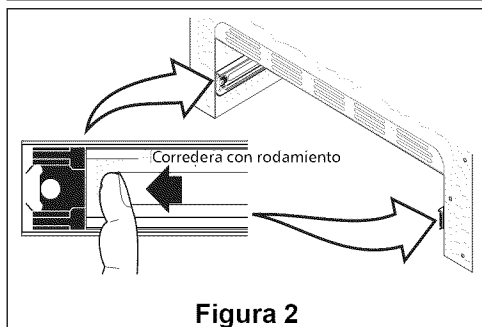
## Como Sacar y Volver a Colocar la Gaveta Calentadora (si la tiene)

### Como sacar la gaveta calentadora:

1. **⚠ ATENCION** Apague la estufa antes de sacar la gaveta calentadora.
2. Abra completamente la gaveta.
3. Ubique la palanca de la corredera a cada lado de la gaveta, tire de la palanca de la corredera del lado izquierdo y empuje hacia abajo en la palanca de la corredera del lado derecho (ver Figura 1).
5. Tire de la gaveta para sacarla de la estufa.

### Reinstalación de la Gaveta Calentadora:

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

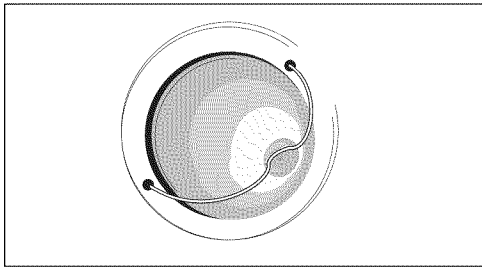


**⚠ ADVERTENCIA** Se puede provocar un choque eléctrico y ocasionar lesiones graves o fatales. Desconecte el suministro eléctrico del artefacto antes de limpiar y efectuar el mantenimiento de la gaveta calentadora.



## Cambio de las Luces del Horno

(algunos modelos)



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

### Reemplazo de la Luz del Horno (algunos modelos)

En algunos modelos, la luz se prende automáticamente cuando se abre la puerta. Algunos modelos tienen un interruptor en el panel de control para encender la luz. La luz del horno se encuentra en la parte trasera del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico. El protector de vidrio debe estar en su lugar cada vez que se use el horno.

#### Reemplazo de la Luz del Horno:




1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe la estufa.
2. Oprima el soporte metálico en uno de los costados para liberar el protector de vidrio.
3. Reemplace la bombilla por una bombilla nueva para artefactos de 40 watt.
4. Vuelva a colocar el protector de vidrio y cierre el soporte metálico.
5. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar la estufa).
6. Se deberá volver a programar el reloj (si lo tiene). Para volver a programarlo, vea la sección **Programación del Reloj y del Contador de Minutos** en este Manual del Usuario.

## Regulación de la Temperatura del Horno

**Nota:** Los ajustes efectuados no cambiarán la temperatura de autolimpieza.

La temperatura en el horno ha sido regulada en la fábrica. La primera vez que use el horno siga las temperaturas y el tiempo indicado en la receta. Si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, se puede ajustar la temperatura. Antes de regularla, ensaye una receta con una temperatura más elevada o más baja que la temperatura recomendada. Los resultados del horneado le ayudarán a decidir cual es la regulación que necesita.

### Ajuste de la Temperatura del Horno:

1. Oprima **BAKE**.
2. Ajuste la temperatura a 550°F (287°C) oprimiendo y manteniendo oprimida .
3. Dentro de 2 segundos, oprima y mantenga oprimido **BAKE** hasta que aparezcan los 2 dígitos especiales en el indicador visual. Suelte el botón **BAKE**. El indicador visual muestra entonces la cantidad de grados de diferencia entre la temperatura original regulada de fábrica y el ajuste actual de la temperatura. Si el control del horno tiene la calibración original de fábrica, el indicador visual mostrará "00".
4. La temperatura se puede ahora aumentar o disminuir 35°F (17°C), en incrementos de 5°F (1°C), oprimiendo y manteniendo oprimida  o . Ajuste hasta que aparezca la diferencia deseada de temperatura en el indicador visual.
5. Cuando efectúe la regulación deseada, oprima **CLEAR** para volver al despliegue de la hora del día. Cuando ajuste la temperatura del horno, aparecerá un signo menos (-) antes del número para indicar que el horno estará más frío según la cantidad de grados indicada.

# Lista para Evitar Llamadas de Servicio

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

Este horno está equipado con un moderno controlador electrónico. Entre sus diversas características, incluye un sistema de diagnóstico constante de los circuitos del horno. El controlador supervisa constantemente el circuitaje interno, así como también diversos circuitos indispensables del horno para garantizar que todos funcionen correctamente. Si en algún momento uno de estos sistemas falla, el controlador detendrá inmediatamente el funcionamiento, emitiendo una señal sonora y desplegando el código de error F1 o F3\* en el indicador visual, si lo tiene.

## PROBLEMA

## POSIBLE CAUSA/SOLUCION

Estufa desnivelada.

Instalación deficiente. Coloque la rejilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la rejilla del horno. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que la rejilla quede nivelada. Cuando la estufa está nivelada, la cubierta puede parecer que está desnivelada si es que el mostrador no está derecho.

Piso inestable o débil. Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda sostener la estufa en forma adecuada. Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso.

Armarios de la cocina mal alineados que pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y la estufa.

Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.

Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un ebanista para corregir el problema.

Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el artefacto.

La alfombra interfiere con el funcionamiento de la estufa. Proporcione espacio suficiente para que la estufa pueda ser levantada sobre la alfombra.

La tubería del gas tiene conexiones rígidas. Instale un conector flexible de metal aprobado por A.G.A. / C.G.A..

\*El control del horno emite una señal sonora y despliega F1 o F3.

El control electrónico ha detectado una falla. Oprima **CLEAR** para despejar el indicador visual y cancelar la señal sonora. Vuelva a programar el horno. Si la falla persiste, anote su número. Oprima **CLEAR** y póngase en contacto con un técnico autorizado.

Los quemadores superiores no encienden.

La perilla de control de la cubierta no se ha girado completamente hasta **LITE**. Oprima la perilla y gírela a la posición **LITE** hasta que se encienda el quemador y luego gire la perilla de control a la regulación deseada de la llama.

Orificios de los quemadores obstruidos. Limpie los quemadores. Vea la sección "Para limpiar las cavidades, el conjunto de la tapa del quemador, anillo de guarnición (algunos modelos), bandeja del quemador (algunos modelos) y base del quemador" en la sección **Limpieza General**. Con el quemador apagado, limpie los orificios con un alambre de calibre pequeño o con una aguja.

El cable alimentador de la estufa está desenchufado del tomacorriente (sólo modelos con encendido eléctrico). Asegúrese de que el cable esté enchufado en forma segura en el tomacorriente.

Interrupción de la energía eléctrica (sólo modelos con encendido eléctrico). Los quemadores se pueden encender manualmente. Vea la sección **Ajuste de los Controles Superiores** en este Manual del Usuario.

La llama no es completa alrededor del quemador.

Orificios del quemador bloqueados. Con el quemador apagado, limpie los orificios utilizando un alambre de calibre pequeño o una aguja.

Hay humedad después de la limpieza. Sople suavemente la llama y haga funcionar el quemador hasta que la llama salga completa. Seque completamente los quemadores siguiendo las instrucciones de la sección **Limpieza General**.

La llama del quemador superior es anaranjada.

Partículas de polvo en la tubería principal. Haga funcionar el quemador por algunos minutos hasta que la llama se torne azul.

En áreas costeras, la llama de color anaranjado es inevitable debido al aire salado.

El horno no funciona.	<p>Asegúrese de que los controles electrónicos del horno estén programados correctamente para la función deseada. Vea la sección <b>Regulación de los Controles del Horno</b> en este Manual del Usuario o la sección <b>La Estufa no Funciona por Completo</b> (más adelante).</p> <p>Asegúrese de que la válvula reguladora del gas esté abierta ("ON"). Vea las instrucciones de instalación.</p>
La estufa no funciona por completo.	<p>Asegúrese de que el cordón eléctrico o el enchufe estén conectados firmemente en el tomacorriente (sólo para los modelos con encendido eléctrico).</p> <p>El cableado de servicio no está completo. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado o distribuidor.</p> <p>Interrupción de la energía eléctrica (sólo para modelos de encendido eléctrico). Para estar seguro, revise las luces del hogar. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local. Los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Vea la sección <b>Regulación de los Controles de la Cubierta</b> en este Manual del Usuario.</p> <p>Verifique si el suministro de gas está conectado.</p>
La luz de la cubierta y/o del horno (algunos modelos) no funciona	Bombilla fundida o suelta. Vea la sección <b>Cambio de las Luces de la Cubierta y del Horno</b> (algunos modelos) en este Manual del Usuario para reemplazar o apretar la bombilla.
El horno desprende mucho humo cuando se asa.	<p>La puerta del horno está abierta. La puerta debe estar cerrada mientras se asan alimentos.</p> <p>La carne está muy cerca del quemador del asador. Vuelva a acomodar la rejilla de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el asador.</p> <p>La carne no queda bien preparada. Saque el exceso de grasa de la carne. Haga un corte en ángulo recto en los bordes con grasa para evitar el pandeamiento de la carne, pero no corte hasta la parte magra.</p> <p>La asadera se usó sin inserto o se cubrió el inserto con papel de aluminio. <b>NO</b> use la asadera sin el inserto ni cubra el inserto con papel de aluminio.</p> <p>Es necesario limpiar el horno. Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar mucho humo.</p>
Horneado deficiente.	Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Asegúrese de que está usando la rejilla en la posición correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Si siente que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, vea la sección <b>Regulación de la Temperatura del Horno</b> en este Manual del Usuario.
No funciona el ciclo de autolimpieza.	<p>Los controles no están regulados en forma correcta. Siga las instrucciones de la sección <b>Limpieza del Horno</b>.</p> <p>Se interrumpió el ciclo de autolimpieza. El tiempo de parada se debe fijar entre 2 y 4 horas después de comenzado el ciclo. Siga los pasos de la sección "Parada o Interrupción del Ciclo de Autolimpieza" en <b>Limpieza del Horno</b>.</p>
No sale toda la suciedad del horno.	<p>No se limpió la parte inferior delantera, la parte superior del horno o las áreas de la puerta fuera de la junta del horno. Estas áreas no entran en el ciclo de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para que se quemen los residuos. Limpie estas áreas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. El residuo quemado se puede limpiar con un cepillo de nylon duro y agua o con un restregador de nylon. Trate de no dañar la junta del horno.</p> <p>Muchos derrames en el horno. Programe el ciclo de autolimpieza para un período de limpieza más largo.</p>
Llamas dentro del horno o humo desde el orificio de ventilación.	Muchos derrames en el horno. Esto es normal, especialmente los derrames de tartas o grandes cantidades de grasa en la parte inferior del horno. Limpie los derrames antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. Si hay llamas o un exceso de humo, detenga el ciclo de autolimpieza y sigas las etapas de la sección "Parada o Interrupción del Ciclo de Autolimpieza" en la sección <b>Limpieza de Horno</b> .

**In U.S.A. or Canada  
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**

**Au Canada pour tout le service — 1-877-LE-FOYER<sup>SM</sup>** (1-877-533-6937)

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

Call 6 a.m. - 11 p.m. CST, 7 days a week

**PartsDirect<sup>SM</sup>**

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

[www.sears.com/partsdirect](http://www.sears.com/partsdirect)

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

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

Call 24 hours a day, 7 days a week

**1-800-488-1222**

**To purchase or inquire about a Sears Maintenance Agreement:**

Call 7 a.m. - 5 p.m. CST, Monday - Saturday

**1-800-827-6655**

