

Use & Care Guide
Guía de uso y cuidada
English / Español

Model/Modelos: 790-9418*

Kenmore[®]

Electric Range

Estufa eléctrica

* = color number, número de color

P/N 807190601 Rev A

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.kenmore.com.

www.sears.com



Table of Contents

Please carefully read and save these instructions	2	Oven vent location	12
Kenmore Limited Warranty	2	Oven Controls	13
Before Setting Surface Controls	7	Care and Cleaning	22
Setting Surface Controls.....	9	Before You Call.....	26
Before Setting Oven Controls.....	12	Oven Baking	26
		Solutions to Common Problems	27

Please carefully read and save these instructions

This Use & Care Guide contains operating instructions for your appliance and feature information for several models. Your product may not have all the described features. The graphics shown are representative. The graphics on your appliance may not look exactly like those shown. Common sense and caution must be practiced with installing, operating and maintaining any appliance.

Kenmore Limited Warranty

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

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

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

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

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

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

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

-

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

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

Do not attempt to install or operate your appliance until you have read the safety precautions in this manual. Safety items throughout this manual are labeled with a **WARNING** or **CAUTION** statement based on the hazard type.

DEFINITIONS

⚠ This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential personal injury hazards. Obey all safety message that follow this symbol to avoid possible injury or death.

⚠ WARNING - Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury.

⚠ CAUTION - Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

⚠ WARNING Storage In or On Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven. This includes paper, plastic, and cloth items, such as cookbooks, plastic ware, and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the oven.

⚠ WARNING 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, including the storage drawer, lower broiler drawer, warmer drawer, or lower double oven.

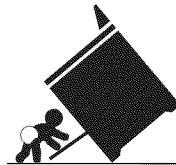
⚠ WARNING When heating fat or grease, watch it closely. Grease may catch fire if it becomes too hot

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

⚠ WARNING Never cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire oven rack with materials, such as aluminum foil. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.

⚠ WARNING

Tip Over Hazard



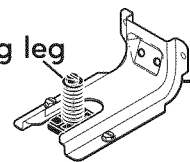
- A child or adult can tip the range and be killed.
- Verify the anti-tip device has been installed to floor or wall.

- Ensure the anti-tip device is re-engaged to floor or wall when the range is moved.
- Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



Range

leveling leg



Anti-tip
bracket

To check if the anti-tip bracket is installed properly, use both arms and grasp the rear edge of the range back. Carefully attempt to tilt range forward. When properly installed, the range should not tilt forward.

Refer to the anti-tip bracket installation instructions supplied with your range for proper installation.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

⚠ CAUTION Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

⚠ CAUTION Do not use water or flour on grease fires. Cover the fire with a pan lid, use baking soda, or use a dry chemical or foam type extinguisher.

⚠ CAUTION Wear proper apparel when cooking. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using this appliance. Do not let clothing or other flammable materials come into contact with hot surfaces.

⚠ CAUTION Use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot cooking areas. Do not use towels or other bulky cloths.

⚠ WARNING The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the governor of California to publish a list of substances known to cause cancer, birth defects, or other reproductive harms, and it requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

⚠ WARNING Read and follow all the warnings, cautions and important notes regarding the instructions and precautions for unpacking, installing, and servicing your appliance:

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

⚠ CAUTION Do not touch heating elements or interior surfaces of oven. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of ovens become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough cause burns such as the oven door, windows, and the oven vent.

- **Proper Installation**—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 latest edition and local electrical code requirements. In Canada, install in accordance with CSA Standard C22.1, Canadian Electrical code, Part 1, and local electrical code requirements. Install only per installation instructions provided in the literature package for this oven.
- **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 reduces the risk of personal injury and damage to the oven.
- Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the oven at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.
- Never modify or alter the construction of an oven by removing the leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the oven.
- Remove the oven door from any unused oven if it is to be stored or discarded.
- 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 SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

- Cold temperatures can damage the electronic control. When using this appliance for the first time, or when the appliance has not been used for an extended period of time, be sure the appliance has been in temperatures above 32°F (0°C) for at least 3 hours before turning on the power to the appliance.
- Be sure to have an appropriate foam-type fire extinguisher available, visible, and easily located near the appliance.
- Only certain types of glazed cookware, glass, ceramic, earthenware, or other types of glazed utensils are suitable for use on the cooktop. Improper cookware may break due to sudden changes in temperature. Check the cookware manufacturer's recommendations for cooktop use.
- When you are flaming foods under a ventilating hood, turn on the fan.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- Know which knob or keypad controls each surface heating area. Place cookware with food on the cooking area before turning it on. Turn the cooking area off before removing the cookware.
- Use proper pan size. This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select cookware with flat bottoms that match the surface unit heating element. The use of undersized cookware may expose a portion of the heating element to direct contact and may result in the ignition of clothing or other items. Using the proper cookware on the cooking zone will improve efficiency.
- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spills due to unintentional contact with the utensil, the utensil handles should be turned inward and not extend over other cooking areas.
- Never leave surface elements unattended. Boil-overs may cause smoking and greasy spills may ignite. A pan that has boiled dry could be damaged and may damage the cooktop.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CERAMIC GLASS COOKTOPS

- Do not cook on a broken cooktop. If the cooktop is broken, cleaning solutions and spills may penetrate the cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Use care when opening oven door, lower oven door, or warmer drawer (some models). Stand to the side of the oven 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 clear. Touching surfaces in this area when the oven is on may cause severe burns. Do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items can melt or ignite.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

- Always handle oven racks when the oven is cool. Place oven racks in desired positions while the oven is cool. If a rack must be moved while the 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 bakeware and utensils before moving the rack.
- Do not use a broiler pan without its insert. Do not cover the broiler insert with aluminum foil; exposed fat and grease could ignite.
- Do not use aluminum foil or other protective liners to line the oven bottom. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.
- Do not cook food on the oven bottom. Always use proper bakeware and use the oven racks.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR OVEN

⚠ CAUTION Before manually cleaning any part of the oven, be sure all controls are turned off and the oven is cool. Cleaning a hot oven can cause burns.

Clean the oven regularly to keep all parts free of grease that could catch fire. Do not allow grease to accumulate. Always follow the manufacturer's recommended directions for use of kitchen cleaners and aerosols. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.

Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter. Follow the manufacturer's instructions for cleaning hoods.

SELF-CLEANING OVENS

- Use the self-clean cycle to clean only the parts listed in this manual. Before using self-clean, remove the broiler pan, any food, utensils, and bakeware from the oven. Remove oven racks unless otherwise instructed.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner, oven liner, or protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Do not clean the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Do not rub, damage, or move the gasket.
- Some birds are extremely sensitive to the fumes given off during the self-clean cycle of any oven. Move birds to another well-ventilated room.

GROUNDING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING Do not use an adapter plug or an extension cord, or remove grounding prong from the power cord. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.

For personal safety, this appliance must be properly grounded.

For models factory-equipped with a power cord:

For maximum safety, the power cord must be plugged into an electrical outlet that is the correct voltage, is correctly polarized, and properly grounded in accordance with local codes.

For ovens to be wired into a junction box:

It is the personal responsibility of the consumer to have the appropriate outlet with the correct, properly grounded wall receptacle installed by a qualified electrician. See the installation instructions packaged with this appliance for complete installation and grounding instructions.

Before Setting Surface Controls

Using proper cookware

The size and type of cookware used will influence the radiant element power level setting needed for best cooking results.

Be sure to follow the recommendations for using proper cookware shown on this page.

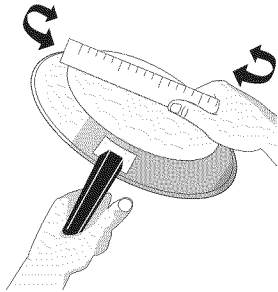
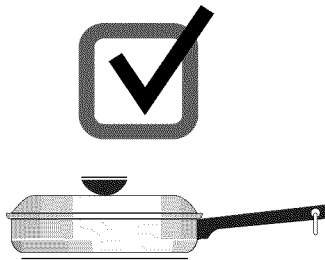
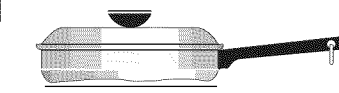


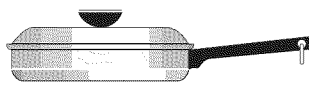
Figure 1: Check pan for flat bottom using ruler



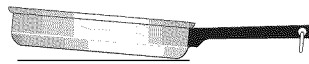
- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of material that conducts heat well.
- Easy to clean.
- Always match pot diameter to element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



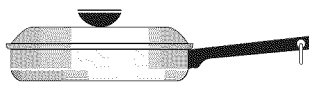
- Curved and warped pans.



- Cookware larger than cooking area marked on cooktop by more than one-half inch or 12mm.



- Heavy handle tilts pan.



- Pan is smaller than the heating area marked on cooktop.

Cookware material types

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom.

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

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

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

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

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

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

Important note:

Do not place empty aluminum, glass or porcelain-enamel coated cookware on the ceramic cooktop! The melting point of cookware made with these materials may be reached quickly especially if left empty & they may bond to the ceramic cooktop. If the cookware melts it will damage the cooktop! Be sure to follow all the cookware manufacturer's suggestions when using any type of cookware on the ceramic cooktop.

About the ceramic glass cooktop

The ceramic cooktop has radiant surface elements located below the surface of the glass. The design of the ceramic cooktop outlines the area of the surface element underneath. Be sure to match the pan size with the diameter of the element outline on the cooktop and only flat-bottomed cookware should be used. The type and size of cookware, the number of surface elements in use and their settings are all factors that will affect the amount of heat that will spread to areas beyond the surface elements. The areas surrounding the elements may become hot enough to cause burns.

About the radiant surface elements

The element temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the element will glow red. To maintain the selected setting the element will cycle on and off. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle. For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.

Before Setting Surface Controls

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

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

Do not allow aluminum foil, empty glass-porcelain cookware or ANY material that can melt to make contact with the ceramic cooktop. If these items melt on the cooktop they may damage the ceramic cooktop.

ELEMENT ON and HOT SURFACE indicator lights

Your appliance is equipped with different types of surface indicator lights that will glow on the control panel — the **ELEMENT ON** and **HOT SURFACE** indicator lights.

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

The **HOT SURFACE** indicator light will glow when any surface cooking element heats up and will remain on until the cooktop has cooled to a moderate level

ELEMENT ON ●

HOT SURFACE ●

Figure 2: Element and hot surface indicator

Important notes:

- Radiant elements have a limiter that allows the radiant heating element to cycle on and off, even at the HI setting. Cycling at the HI setting is normal and will occur more often if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.
- Be sure to read the detailed instructions for ceramic glass cooktop maintenance and cleaning in the Care & Cleaning and Before You Call sections of this Use & Care Guide.

Types of cooktop surface elements

The ceramic glass cooktop has radiant surface elements located below the surface of the glass. The patterns on the ceramic glass will outline the size and type of element available.

The **single** radiant element or elements will have one round outline pattern shown on the cooktop. The **warmer zone** feature (on some models), located on the center rear area of the cooktop, uses one round outline and is designed to keep food warm only.

A **dual** (on some models) **radiant** element allows the user to set the smaller inner portion as a single element or both inner and outer portions may be set to heat together.

Home Canning

Be sure to read and observe all the following points when home canning with your appliance. Check with the USDA (United States Department of Agriculture) website and be sure to read all the information they have available as well as follow their recommendations for home canning procedures.

Tips and procedures for canning foods:

- Use only quality flat bottom canners when home canning. Use a straight-edge to check canner bottom.
- Use only a completely flat bottom canner with no ridges that radiate from the bottom center when home canning using a ceramic cooktop.
- Make sure the diameter of the canner does not exceed 1 inch beyond the surface element markings or burner. It is recommended to use smaller diameter canners on electric coil and ceramic glass cooktops. Start with hot tap water to bring water to boil more quickly.
- Use the highest heat setting when first bringing the water to a boil. Once boiling is achieved, reduce heat to lowest possible setting to maintain that boil.
- Never place or straddle a cooking utensil over 2 different surface cooking areas at the same time. This will cause uneven heating results and may cause the ceramic cooktop to fracture.

Setting Surface Controls

Radiant surface element settings

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

Suggested settings for single and dual (some models) radiant surface elements

Table 1: Suggested settings for various cooking needs

Settings	Type of Cooking
High (HI-9)	Start most foods, bring water to boil, pan broiling
Medium high (7-8)	Continue a rapid boil, fry, deep fat fry
Medium (5-6)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steam vegetables
Medium-low (2-4)	Keep foods cooking, poach, stew
Low (LO-1)	Keep warm, melt, simmer

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

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

CAUTION Do not allow aluminum foil, empty glass-porcelain cookware or ANY material that can melt to make contact with the ceramic cooktop. If these items melt on the cooktop they may damage the ceramic cooktop

Single radiant surface elements (all models)

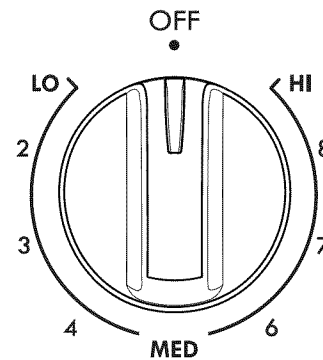


Figure 3: Single radiant element control

To operate the single radiant element:

1. Place correctly sized cookware on single radiant surface element.
2. Push in and turn the surface control knob in either direction to the desired setting (Figure 3).
3. When cooking is complete, turn the radiant surface element off before removing the cookware.

Important notes:

- For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.
- The surface control knobs do not have to be set exactly on a particular spot. Use the graphics provided as a guide and adjust the control knob as needed. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting.
- Refer to the suggested radiant surface element settings for suggested power level settings (Table 1). A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is too small for the surface heating area.

Setting Surface Controls

Dual radiant surface element (some models)

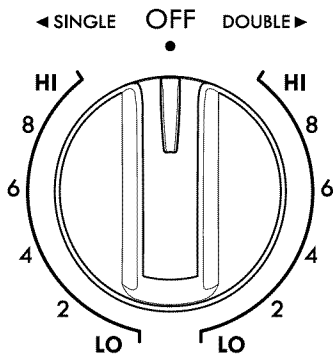


Figure 4: Dual radiant element control

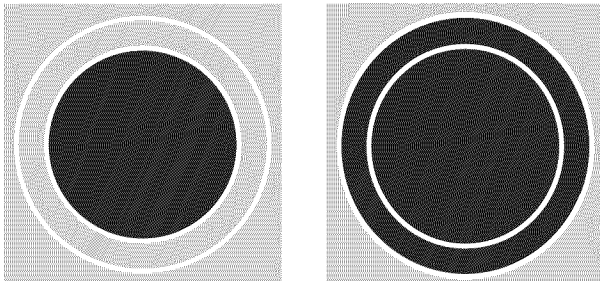


Figure 5: Dual burner set to single (L) and double (R).

To operate the dual radiant element:

1. Place correctly sized cookware on single radiant surface element.
2. Push in and turn the surface control knob clockwise to begin heating both the inner and outer portions of the element. If only the inner heating portion is needed for smaller cookware, push in and turn the knob counter-clockwise to start.
3. When cooking is complete, turn the radiant surface element off before removing the cookware.

CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. The glass surface may still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently. Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

CAUTION Do not allow aluminum foil, empty glass/porcelain cookware or ANY material that can melt to make contact with the ceramic cooktop. If these items melt on the cooktop they may damage the ceramic cooktop

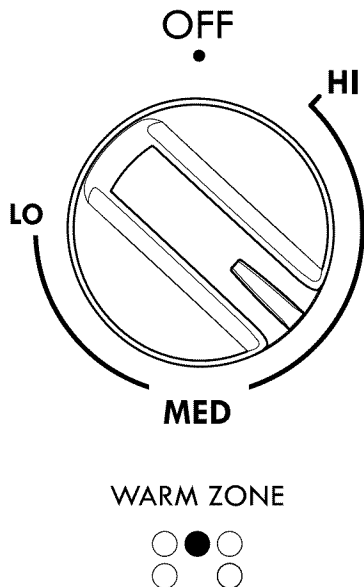
Important notes:

- For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.
- The surface control knobs do not have to be set exactly on a particular spot. Use the graphics provided as a guide and adjust the control knob as needed. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting.
- Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking.
- Radiant elements have a limiter that allows the radiant heating element to cycle on and off, even at the HI setting. This helps prevent damage to the ceramic smoothtop. Cycling at the HI setting is normal and will occur more often if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.
- A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is too small for the surface heating area.

Warmer Zone (some models)

The purpose of the warmer zone is to keep hot cooked foods at serving temperature. Use the warmer zone feature to keep cooked foods hot such as; vegetables, gravies, casseroles, soups, stews, breads, pastries and oven safe dinner plates.

Always start with hot food. Do not heat cold food with the warmer zone. All food placed on the warmer zone should be covered with a lid to maintain quality. For best results, when warming pastries or breads, the cover should have an opening to allow moisture to escape. Use only dish ware, utensils and cookware recommended for oven and cooktop use on the warmer zone.



1. Push in either direction and turn the warmer zone control knob to the desired temperature level. The temperatures are approximate, and are designated by HI (high), MED (medium) and LO (low). However, the control can be set at any position between HI and LO for different levels of warming.
2. When ready to serve, turn the warmer zone control knob to OFF position. The warmer zone will remain hot until the hot surface indicator light turns off.

Important notes:

- Use only plates, utensils and cookware recommended for oven and ceramic cooktop use. Do not use plastic wrap or aluminum foil to cover food. Plastic or aluminum foil can melt onto the cooktop.

Refer to the warmer zone recommended food settings below. If a particular food is not listed, start with the medium level, and adjust as needed.

Table 2: Suggested settings for Warmer Zone

Food Item	Heating level
Breads/ Pastries	LO (Low)
Casseroles	LO (Low)
Dinner Plates with food	LO (Low)
Eggs	LO (Low)
Gravies	LO (Low)
Meats	MED (Medium)
Sauces	MED (Medium)
Soups (Cream)	MED (Medium)
Stews	MED (Medium)
Vegetables	MED (Medium)
Fried foods	HI (High)
Hot beverages	HI (High)
Soups (clear)	HI (High)

CAUTION Unlike other radiant surface elements, the warmer zone will not glow red when it is HOT. The glass surface may still be hot and burns can occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

CAUTION Do not place flammable items such as plastic salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements. Do not allow aluminum foil, empty glass-porcelain cookware or any material that can melt to make contact with the ceramic cooktop.

Before Setting Oven Controls

Oven vent location

The oven vent is located under the left side of the control panel (Figure 6). When the oven is on, warm air passes through this vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. **Do not block oven vent:**

oven vent location

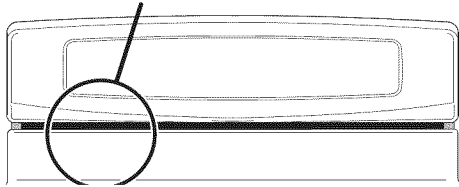


Figure 6: Oven vent location

CAUTION Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking, the oven interior and exterior, oven racks and cooktop will become very hot which can cause burns.

CAUTION Protective Liners — Do not use aluminum foil to line the oven bottom. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire

Air circulation in the oven

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

Type of oven racks

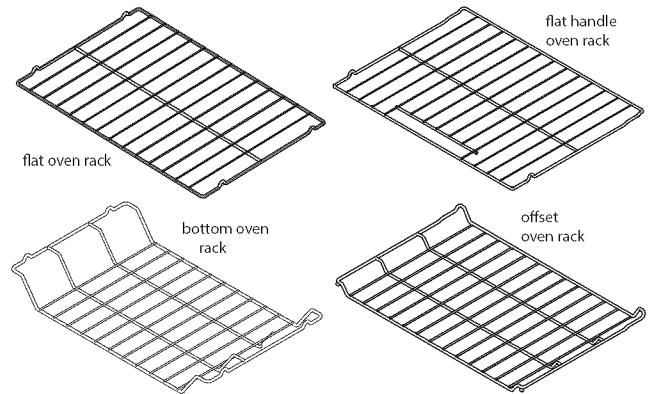


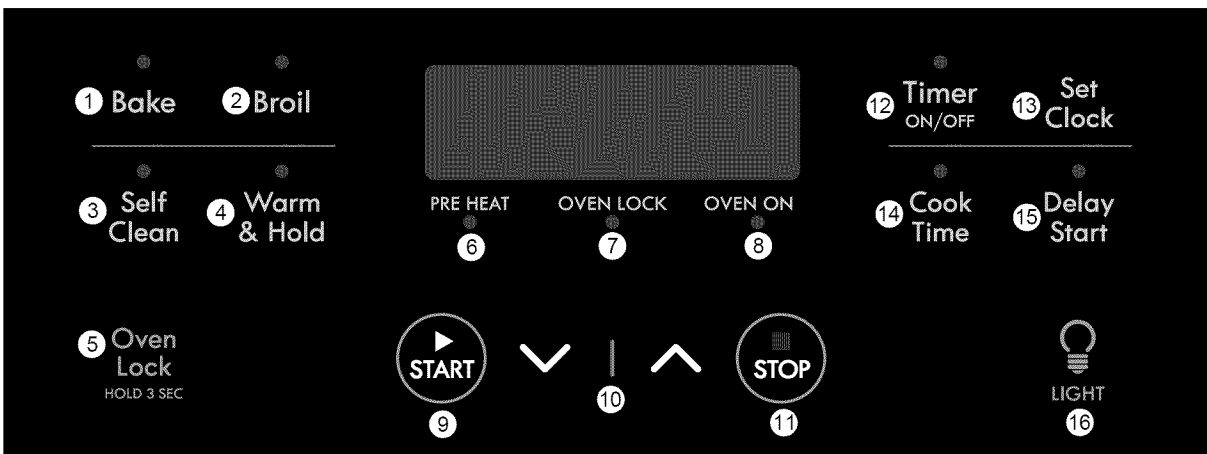
Figure 7:

The flat oven rack (some models) or flat handle oven rack (some models) may be used for most cooking needs.

The offset oven rack (on some models) is designed to place the base of the rack about 1/2 of a rack position lower than flat oven racks. This design allows several additional positions between the flat rack positions.

To maximize oven cooking space place the **bottom oven rack** (on some models) in the lowest rack position for roasting large cuts of meat.

Oven Controls





1. **Bake** - Selects Bake function.
2. **Broil** - Selects Broil function.
3. **Self Clean** - Use to select 2, 3, or 4hr Self-Clean cycle.
4. **Warm & Hold** - Use to keep cooked food warm and at serving temperature for up to 3 hours.
5. **Oven Lock** - Use to lock oven door and oven functions.
6. **PREHEAT indicator light** - Is on when oven is preheating. Stays on until the oven reaches the desired temperature.
7. **OVEN LOCK indicator light** - Is on when door locks or unlocks and when oven lockout is active.
8. **OVEN ON indicator light** - Glows each time the oven cycles on to maintain the set oven temperature.
9. **START** - Use to start all cooking functions.
10. **Up / Down** arrows - Use with the function keys to accept settings and adjust temperature and times.
11. **STOP** - Cancels any active oven function except clock and timer.
12. **Timer Set/Off** - Use to set and cancel the timer and to set the Continuous Bake feature.
13. **Set Clock** - Use with arrow keys to set time of day.
14. **Cook Time** - Use to set a specific amount of time needed for cooking. Automatically cancels cooking process at end of set time.
15. **Delay Start** - Use with Bake and Self Clean functions to program a delayed start bake or delayed start self clean cycle.
16. **LIGHT** - Use to turn internal oven light on and off.

Setting Clock

When the appliance is first powered up or when the power supply to the appliance has been interrupted, **12:00** will flash in the display. The time of day must first be set before operating the oven.



To set the clock

1. Press **Set Clock** once. **CLO** appears in display.
2. Press  or  and the time appears in the display. Continue to hold arrow key until the correct time of day appears in the display.
3. Press **START** to accept time of day.

Important note:

The time of day cannot be changed when the oven is set for cooking.

Silent or audible control mode



1. Press and hold **Delay Start** until the control beeps once (about 3 seconds). The present mode appears as OFF (silent operation) or ON (for audible operation).
2. Use  or  to toggle between audible or silent modes. To save press **START** when the desired mode of operation appears in the display

Oven Controls

Changing Temperature Display (°F or °C)

The electronic oven control is set to display °F (Fahrenheit) when shipped from the factory. The display may be changed to show either Fahrenheit or °C (Celsius) oven temperatures.

To change temperature display mode from °F to °C or from °C to °F

1. Press **Broil**. **HI** appears in the display.
2. Press and hold **Broil** until **F** or **C** appears in the display.
3. Press either  or  to toggle between **F** or **C** mode choices.
4. Press **START** to accept change. The display will return to the time of day.

Important note:

The temperature display mode cannot be changed when the oven is set for cooking.

Oven Lock

The OVEN LOCK feature allows you to lock the oven portion of the appliance while the oven is not in use.

To activate OVEN LOCK feature:

1. Be sure the door is completely closed.
2. Press and hold **OVEN LOCK** for 3 seconds. **Loc** will appear in the display. The **OVEN LOCK** indicator light will flash while the motor driven door latch begins locking the oven door. Do not open the door during this time. Allow 15 seconds for the door to completely lock. Once oven door is locked, the time of day will appear in the display.

To cancel the OVEN LOCK feature

1. Press and hold **OVEN LOCK** for 3 seconds. The **OVEN LOCK** indicator light will flash and the motor driven door latch will begin to unlock. Do not open the door at this time. The door will unlock completely in about 15 seconds.
2. The oven control keys will be available and the oven door can be opened again.

Important notes:

- To avoid possible damage to the oven door latch mechanism, do not attempt to open or close the oven door whenever the OVEN LOCK indicator light is flashing.
- If a control key is pressed when the OVEN LOCK is active, **Loc** will appear in the display as a reminder that the oven keys are inactive when the OVEN LOCK feature is active.

Changing between continuous bake setting or 12-Hour Energy Saving feature

The oven control has a factory-preset 12-Hour Energy Saving feature that will turn the oven off automatically if the oven is left on for more than 12 hours. The control may be programmed to override this feature to continuously bake.

To change to continuous bake mode



Press and hold **Timer Set/Off** until the control beeps once (about 6 seconds). **-- hr** will appear in display. The control is set for **continuous bake**. Press **Clean** key to toggle between **continuous bake** and **12hr Energy Saving**.



To save the selected mode press **START**. The display will return to idle.

Setting Timer

The timer may be set from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

To set the timer

1. Press **Timer Set/Off**.
2. Press and hold  to increase the time. Release  when the desired time appears in the display.
3. Press **START** and timer will begin to count down.
4. When the set time has run out, the Timer will sound with 3 beeps and will continue to beep 3 times every 60 seconds until **Timer Set/Off** is pressed.

To change time remaining in Timer, press and hold  or  to increase or decrease any time remaining.

To cancel the Timer before at any time, press **Timer Set/Off** once.

Important notes:





- The timer does not start or stop the cooking process. It serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. The timer may be used alone or when any other oven function is active.
- The indicator light located above **Timer Set/Off** will glow when the timer is active.
- The timer will display hours and minutes until 1 hour remains. When less than 1 hour remains, the display will count down in minutes and seconds. Once the timer has less than 1 minute remaining only seconds will display.
- If the timer is active when oven cooking, the minute timer will show in the display by default. To view information of any other active oven function, press the key once for the active function to view status.


Setting Bake

Use the bake function whenever the recipe calls for baking using normal temperatures. A reminder tone will sound when the set bake temperature is reached. Bake may be programmed for any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 288°C). The factory preset bake temperature is 350°F (177°C).



⚠ CAUTION Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking the oven interior, oven racks and cook-top will become very hot which can cause burns.

To set Bake

1. Arrange oven racks and close oven door.
2. Press **Bake**. 350° appears in display.
3. Within 15 seconds, press  or . The display will show the default oven temperature of 350°F (177°C). By pressing  or , the oven temperature may be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
4. Press **START** when desired temperature appears, the oven will begin heating to the selected temperature. When the oven temperature reaches the set temperature, the PRE-HEAT indicator light will turn off and the oven control will beep 3 times.

To cancel bake at anytime Press .

To change the oven temperature after Bake has started

1. Press **Bake**. The current set oven temperature will display.
2. Press  or  to increase or decrease the current set temperature to the new oven temperature.

Important notes:

- The oven will bake no longer than 12 hours. If you wish to bake for a longer period, see **Changing between continuous bake setting or 12-Hour Energy Saving** mode for detailed information.
- Dark or dull pans absorb more heat than shiny bakeware, resulting in dark or over-browning of foods. It may be necessary to reduce the oven temperature or cook time to prevent over-browning of some foods. Dark pans are recommended for pies; shiny pans are recommended for cakes, cookies and muffins.

Baking tips

- Fully preheat the oven before cooking items like cookies, biscuits and breads.
- When using any single rack, position the rack so that the food is in the center of the oven.
- For best results when baking cakes using two oven racks, place racks in positions 3 and 6. (Fig. 9, on page 15)
- Dark or dull bakeware absorbs more heat than shiny bakeware. It may be necessary to reduce oven temperature and cook time to prevent overbrowning of some foods. Dark bakeware is recommended for pies. Shiny bakeware is recommended for cakes, cookies, and muffins.
- For best results when baking cakes or cookies using 2 oven racks, place cookware in rack positions 3 & 6 and pans as shown in Fig. 8, on page 15

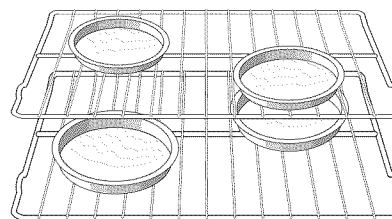


Figure 8: Baking on multiple levels

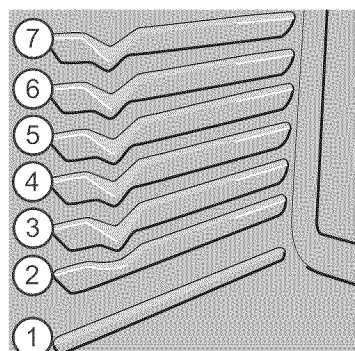


Fig. 9 Oven rack positions








Oven Controls

Setting Cook Time

Use Cook Time to set the amount of time needed for baking. The oven will turn on immediately and stop automatically after the set cook time ends.



⚠ WARNING FOOD POISONING HAZARD. Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

To program the oven to begin baking immediately and to shut off automatically

1. Be sure that the clock displays the correct time of day.
2. Arrange oven racks and close oven door.
3. Press **Bake**. **350°** appears in display.
4. Within 15 seconds, press  or . The display will show the default oven temperature of 350°F (177°C). By pressing  or , the temperature may be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius). Press **START** to accept.
5. Press **Cook Time::00** will appear in display.
6. Press  or  to reach the desired cook time.
7. Press **START** to accept. When the oven temperature reaches the set temperature, the PREHEAT indicator light turns off and the oven control will beep once.
8. To cancel at anytime press .

When the cook time runs out **End** will appear in the display. The oven control will beep 3 times every minute as a reminder until **STOP** is pressed.

To change the oven temperature or cook time after baking has started

1. Press **Bake** (for oven temperature) or **Cook Time**.
2. To adjust temperature or cook time press  or  and release when the desired temperature or cook time setting appears in the display.

Important notes:

- Cook Time and Delay Start may be set with Bake but are not available for use with Broil.
- While baking with Cook Time, press **Cook Time** to display any cook time remaining.
- Cook Time and Delay Start can be set with Bake or Convection (on some models). Cook Time and Delay Start will not operate with Broil function.
- The maximum Cook Time or Delay Start setting is 11 hours and 59 minutes.









Setting Delay Start


Delay Start allows you to set a delayed starting time to the oven baking or cleaning functions.

⚠ WARNING FOOD POISONING HAZARD. Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. 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 finished cooking.



⚠ CAUTION Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking the oven interior, oven racks and cook-top will become very hot which can cause burn

To program oven for a delayed starting time and to shut off automatically


1. Be sure that the clock displays the correct time of day.
2. Arrange oven racks and close oven door.
3. Press **Bake**. **350°** appears in display.
4. Within 15 seconds, press  or . The display will show the default oven temperature of 350°F (177°C). By pressing  or , the oven temperature may be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius). When desired temperature is reached press **START** to accept.
5. Press **Cook Time::00** will appear in display.
6. Press the  or  to set the desired cook time and press **START** to accept.
7. Press **Delay Start**. The time of day will appear in the display. Press  or  until the desired starting time appears in the display and press **START**.
8. The oven will turn on at the set delayed starting time and begin heating. When the oven temperature reaches the set temperature, the **PREHEAT** indicator light will turn off and the oven control will beep 3 times.

To cancel at anytime press .

To change the oven temperature or cook time after baking has started

1. Press **Bake** (for oven temperature) or **Cook Time**.
2. Press  or  and release when the desired temperature or cook time setting appears in the display.

When the cook time runs out:

End will appear in the display. The oven control will beep 3 times every minute until  is pressed.

Setting Broil

Use the broil function to cook meats that require direct exposure to flame heat for optimum browning results. The Broil function is factory preset to broil at 550°F. The suggested broil settings are recommendations only. Increase or decrease broiling times, or move to a different rack position to suit for doneness.

To set Broil

1. Arrange the oven racks when cool. For optimum browning results, preheat oven for 2 minutes before adding food.
2. Position cookware in oven. Leave door open at broil stop position.

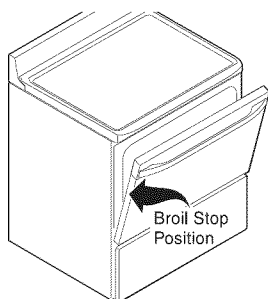






Fig. 10 Door open for broiling

3. Press **Broil**. **HI** will appear in display.
4. Press  or  until the desired broil setting level appears in the display. Press  for **HI** broil or  for **LO** broil setting.
5. Press **START**. Broil on one side until food is browned. Turn and broil food on other side. When finished broiling press **STOP**.

CAUTION Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking the oven interior, oven racks and cook-top will become very hot which can cause burns.

WARNING Should an oven fire occur, close the oven door and turn the oven off. If the fire continues, use a fire extinguisher. Do not put water or flour on fire. Flour may be explosive.

Important notes:

- Always arrange oven racks when the oven is cool.
- For best results when broiling, use a broil pan with broil pan insert designed to drain the fat from the food and help avoid spatter and reduce smoking. To purchase them, call Sears at 1-800-4-MY-HOME (1-800-4663) and order broil pan kit 5304442087.
- When broiling, always pull the oven rack out to the stop position before turning or removing food..

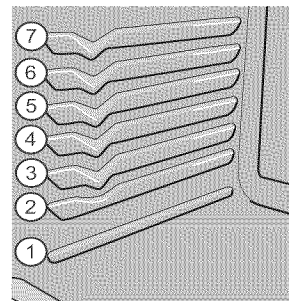
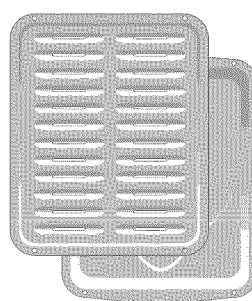


Fig. 11 Broiler pan and insert Fig. 12 Rack positions

Table 3: Suggested Broil Settings

Food	Rack Position	Setting	Cook time in minutes		Doneness
			1st side	2nd side	
Steak, 1 inch thick	6th or 7th*	Hi	8	6	Medium
Steak, 1 inch thick	5th or 6th*	Hi	10	8	Medium-well
Steak, 1 inch thick	5th or 6th*	Hi	11	10	Well
Pork Chops, 3/4 inch thick	5th	Hi	12	8	Well
Chicken, bone-in	5th	Lo	25	15	Well
Chicken, boneless	5th	Lo	10	8	Well
Fish	5th	Hi	as directed		Well
Shrimp	4th	Hi	as directed		Well
Hamburger, 1 inch	5th or 6th	Hi	12	10	Medium

Cook times are suggestions and should only be used as a guide.


Oven Controls

Warm & Hold™





Warm & Hold will keep cooked foods warm and ready for serving for up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours the Warm & Hold will shut off automatically. Warm & Hold should only be used with foods that are already at serving temperatures. Warm & Hold will maintain the oven temperature at 170° F (77°C).

Example - To set Warm & Hold:

- If needed, arrange oven racks and place cooked food in oven.
- Press **Warm & Hold**. **Hld** will appear in the display. If no other keys are touched within 25 seconds the request for Warm & Hold will clear.
- Press **START**.
- **Warm & Hold** will automatically turn off after 3 hours.

To turn Warm & Hold off at any time press .

To set Warm & Hold to start after a Timed Bake automatically

1. Press **Bake**. Press  or  to set temperature.
2. Press **START**.
3. Press **Cook Time**. Press  or  to set time.
4. Press **START**.
5. Press **Warm & Hold**.
6. Press **START**. Warm & Hold is set to turn on automatically after the Timed Bake or Delay Timed Bake has finished. The Warm & Hold indicator light will glow indicating that the Warm & Hold feature is set to start when the timed bake is finished.

Operating Oven Light

The oven light will automatically turn on when the oven door is opened.

Press **OVEN LIGHT** on the control panel to turn the oven light on or off whenever the oven door is closed. The oven light will not operate during the self clean operation.

The oven light is located at the upper left rear wall of the oven interior and is covered with a glass shield held in place by a wire holder. The glass shield protects the bulb from high temperatures and should always be in place when the oven is in use.



To replace the interior oven light see “Replacing the oven light” in the “Care and Cleaning” section.

Adjusting oven temperature



Your appliance has been factory calibrated and tested to ensure an accurate baking temperature. For the first few uses, follow your recipe times and temperature recommendations carefully. If you think the oven is cooking too hot or too cool for your recipe times, you may adjust the **UPO** (User Programmable Offset) so the oven cooks hotter or cooler than the oven temperature displayed.

The oven temperature may be increased as much as +35 °F (+19 °C) or decreased -35 °F (-19 °C) from the factory calibrated settings.

To adjust oven temperature

1. Press **Bake**, and hold for 3 seconds. The UPO value will appear in the display with a degree sign.
2. The display now indicates the amount of degrees offset from the original factory temperature setting. If the control still has the original factory calibration, the display will read **0**.
3. The temperature may be adjusted up or down 35 °F (19°C), in 1°F increments by pressing and holding  or . Adjust until the desired amount of temperature offset appears in the display and press **START** to save.
4. If the **STOP** key is pressed during the programming mode, the UPO value will remain unchanged.

Important notes:

- Oven temperature adjustments made will not change the Broil or Self-Clean operating temperatures.
- Do not use oven thermometers such as those found in grocery stores to check the temperature settings inside your oven. These oven thermometers may vary as much as 20 to 40 °F degrees from actual temperatures.
- The oven temperature adjustment may be made if your oven control has been set to display °C (Celsius) temperatures. Minimum and maximum settings for Celsius is plus (+) or minus (-) 19 °C.
- If the display mode is set for Celsius, adjustments made will be in 1 °C increments on each press of  or .

Steam Clean

Steam cleaning works best for spot cleaning and light soils on the oven bottom. Steam clean may also be used before manually cleaning the oven or before Self Clean to help loosen soils on the oven bottom.

⚠ WARNING Do not set the cleaning temperature higher than the temperature listed in these instructions. Higher temperatures will dry the steam too soon and may lead to burns or serious injury when cleaning.

⚠ WARNING Do not attempt to wipe out the oven before the cooling off period or attempt to shorten the cooling off period. Doing so may lead to burns or other serious injury when cleaning.

⚠ CAUTION Do not add ammonia, oven cleaners, or any other household cleaners or chemicals to the water used for steam cleaning.

To set the controls for steam clean:

1. Oven should be at room temperature. **Remove all racks and oven accessories.**
2. Scrape or wipe loose debris from the oven bottom.
3. Pour 8 oz (235 ml) distilled or filtered water onto the oven bottom (see Figure X). Close the oven door.

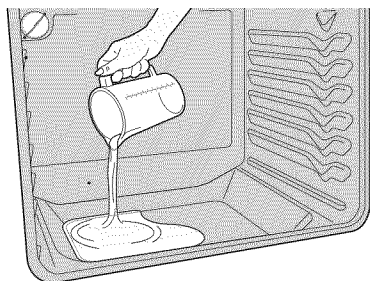




Fig. 13 Pour water onto the oven bottom

4. Press **Bake**.
5. Enter **170°F (77°C)** using the arrow keys or the numeric keypad and press **START**.
6. Set the minute timer for **10** minutes.
7. Allow the oven to heat. Do not open the oven door while the oven is heating.
8. An alert will sound when the timer is finished. Press **Timer Set/Off** to stop the timer and press  to return to the clock.
9. Set the minute timer for **10** minutes to allow for a cool-down period. Do not attempt to wipe out the oven before a 10 minute cool-down period.

10. An alert will sound when the timer is finished. Press **Timer Set/Off** to stop the timer and press  to return to the clock.
11. Stand to the side of the range out of the way of escaping vapor when opening the oven door.
12. Wipe oven cavity and bottom. Do not clean oven door gasket (Fig. 14, on page 19).

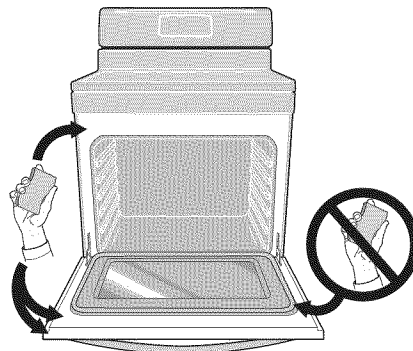



Fig. 14 Do not clean the oven door gasket

To stop the steam cleaning cycle at any time, press .

Important notes:

- Always stay close to the oven when steam cleaning, so you can hear the timer alert.
- For best results, wipe out oven immediately after the cool-down period is complete.
- Removal of especially stubborn or baked-on soils may require a manual cleaning or a self clean cycle. See instructions in the “Steam Clean” section.
- Some condensation or water vapor may appear close to the oven vent, and some water may remain on the oven bottom. This is normal. Wipe with a soft cloth or sponge when the cool-down period is complete.
- The oven gasket may become damp; **do not** wipe dry. Open door to broil position and allow to air dry.
- Local water sources often contain minerals (hard water) and will leave deposits on the oven cavity surfaces. If this occurs, wipe cavity surfaces with diluted vinegar or lemon juice. Use distilled or filtered water.

If the door is opened during steam cleaning or cool-down period, steam will escape and the oven may be more difficult to clean. Keep oven door closed during steam cleaning.

Oven Controls

Self Clean

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

The Self Clean function allows you to select 3 different cleaning times from 2, 3 or 4 hours. A 3-hour cleaning time is best used for normal cleaning; 2-hour time for light soils and a 4-hour clean time for heavier stubborn soils.

Read before starting Self Clean

Be sure to read all following caution and important statements before starting a self clean cycle

⚠ WARNING Do not leave small children unattended near appliance. During self clean cycle the outside of the oven can become very hot and cause burns if touched.

⚠ WARNING Do not line the oven walls, racks, oven bottom or any part of the range with aluminum foil. This will cause permanent damage to the oven interior and destroy heat distribution, and will melt to the oven interior.

⚠ WARNING Do not force the oven door open. This will damage the automatic door locking system. Use caution when opening the oven door after the self clean cycle ends. The oven may still be very hot and cause burns. To avoid possible burns stand to side of oven when opening door to allow steam or hot air to escape.

The health of some birds is extremely sensitive to fumes given off during the self clean cycle of any range. Move birds to a well ventilated room.

Important notes:

- Completely remove all oven racks and any accessories from oven cavity to avoid damage to oven racks. If the oven racks are not removed they may discolor. Remove all items from the oven and cooktop including cookware, utensils and any aluminum foil. Aluminum foil will not withstand high temperatures from a self clean cycle and will melt.
- Do not use oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the oven interior. 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 (Fig. 15, on page 20). These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean using soap and water prior to starting Self Clean.

- Remove any excessive spills. Any spills on the oven bottom should be wiped up and removed before starting a self clean cycle. To clean use hot, soapy water and a cloth. Large spills can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures. Do not allow food spills with high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie fillings) to remain on the surface as they may leave a dull spot even after cleaning.

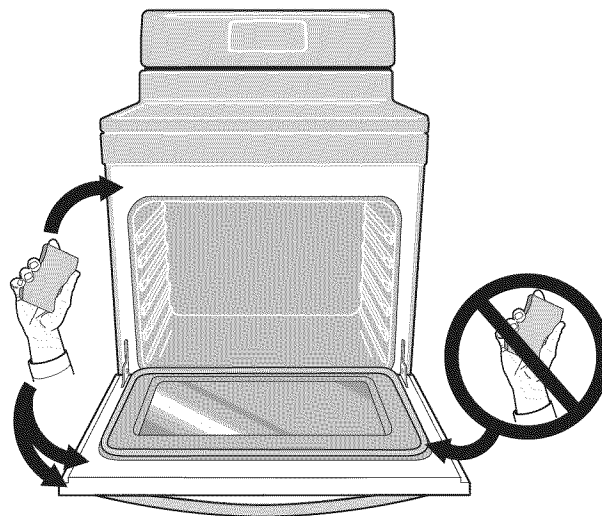


Fig. 15 Areas to clean and to avoid



- Do not clean the oven door gasket (figure). The woven material in the gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the oven door gasket. Doing so could cause damage to the door gasket and compromise the performance of the oven.

Important notes:

- The kitchen area should be well ventilated using an open window, ventilation fan or exhaust hood during the 1st self clean cycle. This will help eliminate the normal odors associated with the 1st self clean cycle.
- Do not attempt to open the oven door when the OVEN LOCK indicator light is flashing. Allow about 15 seconds for the motorized door latch mechanism to completely lock or unlock the oven door.
- When the clean time finishes the oven door will remain locked until the range has cooled sufficiently. In addition to the clean time that was programmed, you must allow about 1 additional hour for the oven to cool before you will be able to open the oven door.
- The Self Clean function will not operate whenever a radiant surface element is ON or the oven lockout is active.

Setting Self Clean

To set Select Clean to start immediately:

1. Be sure the oven is empty and all oven racks are removed. Remove all items from the cooktop. Be sure the oven door is completely closed.
2. Press **Self Clean**. **3:00** appears in the display.
3. To change to a 2 hour clean time press  ; **2:00** appears in the display. To select a 4 hour clean time press  : **4:00** appears in the display.
4. After selecting the clean time press **START** to activate the self clean. The **OVEN LOCK** indicator light will light and **CLn** will appear in the display.

When Self Clean begins the cleaning cycle, the motorized door latch mechanism will automatically start to lock the oven door and the **OVEN LOCK** indicator light will flash. Do not open the oven door when the **OVEN LOCK** indicator light is flashing. Allow about 15 seconds for the oven door to completely lock.

Once the oven door has locked the **OVEN LOCK** indicator light will glow steady. When **CLn** will appear in the display Self Clean is active.




⚠ CAUTION Use caution when opening the oven door after self cleaning. The oven may still be **VERY HOT** and can cause burns. To avoid possible burns stand to the side of the oven when opening the oven door to allow hot air or steam to escape.

When Self Clean is finished:


1. The time of day will appear in the display window and the **OVEN LOCK** indicator light will continue to glow.
2. Once the oven has cooled down (about 1 hour) and the **OVEN LOCK** indicator light has turned off the oven door may be opened.
3. When the oven interior has completely cooled, wipe away any residue or powdered ash with a damp cloth or paper towel.

Delayed Start Self Clean:

To start Delay Start Self Clean:

1. Be sure the oven is empty and all oven racks are removed. Remove all items from the cooktop. Be sure oven door is completely closed.
2. Be sure the clock shows the correct time of day.
3. Press **Delay Start**.
4. Press and hold  to scroll to the time desired to start the self clean cycle. Press **START** when the desired start time is displayed.
5. Press **Self Clean**. **3:00** appears in the display.
6. To select a 2 hour clean time press  ; **2:00** appears in the display. To select a 4 hour clean time press  ; **4:00** appears in the display.
7. After selecting the desired clean time press **START**. Self Clean is set to activate. The **OVEN LOCK** indicator light will turn on and the oven door will lock in advance of the starting time. Once the starting time is reached **CLn** will appear in the display.

If it becomes necessary to stop Self Clean when active

1. Press .
2. If Self Clean has heated the oven to a high temperature, allow enough time for the oven to cool and for the **OVEN LOCK** indicator light to turn off. When this indicator light turns off the oven door may be opened.
3. Restart Self Clean if needed.

Important notes:

- If Self Clean is active and a power failure occurs, the oven may not have thoroughly cleaned. This would depend on how much cleaning time had elapsed before the power failure. If needed after power is restored, set Self Clean again.

Care and Cleaning

Cleaning Various Parts of Your Oven

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

Surface Type	Recommendation
Aluminum and Vinyl	<ul style="list-style-type: none">Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.
Painted body parts Painted decorative trims	<ul style="list-style-type: none">Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Follow by rinsing the area with clean water; dry and polish with a soft cloth. Glass cleaners may be used if sprayed on a soft cloth first. Do not spray liquids directly on the oven control and display area. Do not use large amounts of water on the control panel. Excess water on the control area may cause damage to the appliance. Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads, or paper towels. They will damage the finish.
Easy Clean™ Stainless Steel	<ul style="list-style-type: none">Your oven finish may be Easy Clean™ Stainless Steel (some models). Clean the stainless with warm soapy water using a clean sponge or cloth. Rinse with clean water and dry with a soft clean cloth. Do not use any store bought cleaners like stainless steel cleaners or any other types of cleaners containing any abrasive, chlorides, chlorine, or ammonia. It is recommended to use mild dish soap and water or a 50/50 solution of water and vinegar.
Porcelain enamel broiler pan and insert (available by mail order) Door liner and body parts	<ul style="list-style-type: none">Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating.
Oven racks	<ul style="list-style-type: none">Oven racks must be removed from oven cavity. Clean by using a mild, abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry.
Oven door	<ul style="list-style-type: none">Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the door. Do not immerse the door in water. Do not spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents. Do not use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.Do not clean the oven door gasket. On self-clean models, the oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.

Cooktop maintenance

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

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

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

Cookware (cast iron, metal, ceramic or glass) with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface.

Do not:

- Slide anything metal or glass across the cooktop.
- Use cookware with dirt or dirt build up on bottom; replace with clean cookware before using.
- Use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen.
- Cook foods directly on the cooktop surface without a pan.
- Drop heavy or hard objects on the ceramic glass cooktop, they may cause it to crack.

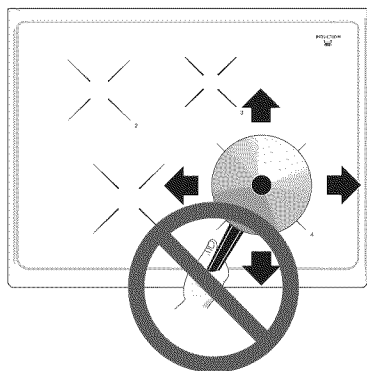


Figure 16: Do not slide pans

Cooktop cleaning

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

⚠ CAUTION Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned to OFF and the cooktop is COOL. The glass surface could be hot and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

For light to moderate soil:

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

For heavy, burned on soil:

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

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

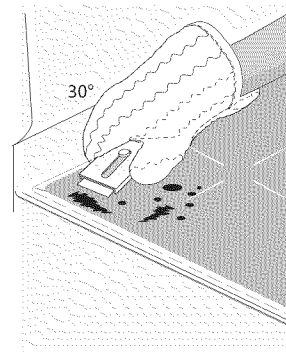


Figure 17: Using razor blade to remove burned on matter

Plastic or foods with a high sugar content:

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

Care and Cleaning

Care and Cleaning (cont)

Do not use the following on the cooktop: General Cleaning

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

Important note:

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



General Cleaning

Refer to the Cleaning recommendation table in the Care & Cleaning section for more detailed information about cleaning specific parts of the range.

CAUTION Before manually cleaning any part of the range, be sure all controls are turned OFF and the range is COOL. The range may be hot and can cause burns.

CAUTION Ammonia must be rinsed before operating the oven. Provide adequate ventilation.

Aluminum foil and utensils

WARNING NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire oven rack with materials such as aluminum foil. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.

WARNING Protective Liners — DO NOT USE ALUMINUM FOIL to line the oven bottom. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

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

Replacing the oven light

CAUTION Be sure the oven is unplugged and all parts are cool before replacing oven light.

The interior oven light is located at the rear of the oven cavity. (See Figure 20).

To replace the oven interior light bulb:

Important note:

Use a paper towel or cotton glove while handling the new bulb when installing.

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the appliance.
2. Replace bulb with a new 40 watt appliance bulb.
3. Turn power back on again at the main source (or plug the appliance back in).
4. Be sure to reset the time of day on the clock.

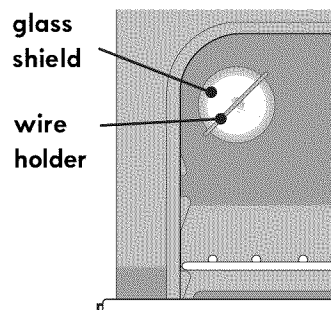


Figure 18: Replacing oven light

Removing and Replacing the Oven Door

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

To remove the oven door:

1. Open oven door completely, horizontal with floor (See Figure 19).
2. Pull the door hinge locks on both left and right door hinges down from the oven frame completely toward the oven door (See Figure 20). A tool such as a small flat-blade screwdriver may be required.
3. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides. Do not use the oven door handle (See Figure 21).
4. Close the door to approximately 10 degrees from the oven door frame.
5. Lift the oven door hinge arms over the roller pins located on each side of the oven frame (See Figure 21).

To Replace Oven Door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides. Do not use the oven door handle (See Figure 21).
2. Holding the oven door at the same angle as the removal position (See Figure 21), seat the hook of the hinge arm over the roller pins located on each side of the oven door frame (See Figure 22). The hook of the hinge arms must be fully seated onto the roller pins.
3. Fully open the oven door, horizontal with floor (See Figure 19).
4. Push the door hinge locks up toward and into the oven frame on both left and right oven door hinges to the locked position (Figure 20).
5. Close the oven door.

Important:

Special Door Care Instructions - Most oven doors contain glass that can break. Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place. Do not hit the glass with pots, pans, or any other object. Scratching, hitting, jarring, or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

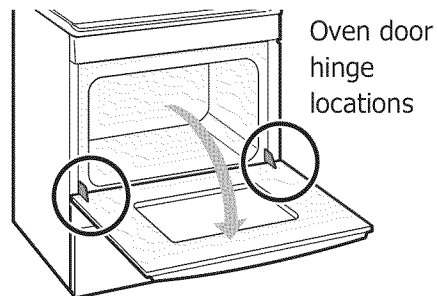


Figure 19: Door hinge location

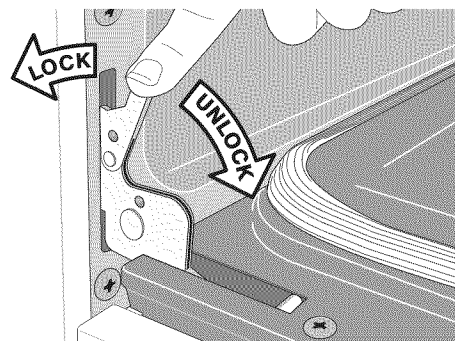


Figure 20: Door hinge locks

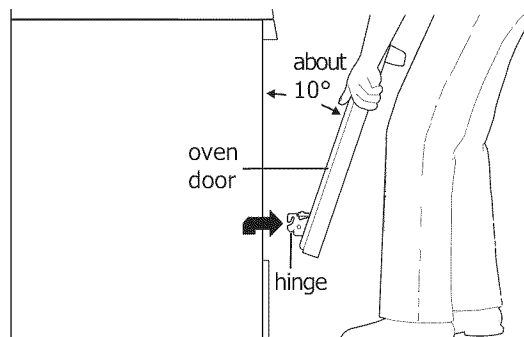


Figure 21: Holding door for removal

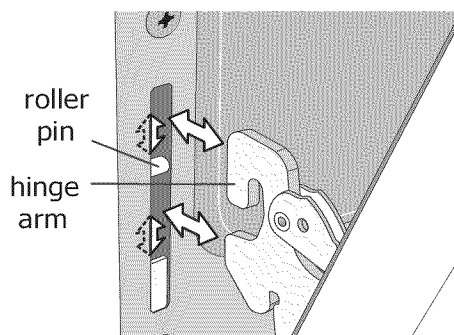


Figure 22: Location of hinge arm and roller pin

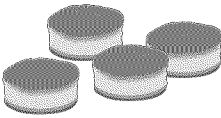
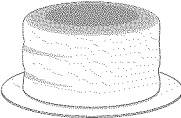
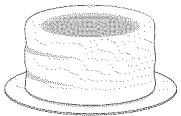
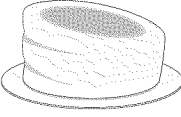
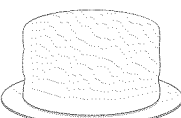
Before You Call

Oven Baking

For best cooking results, heat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies or pastries, etc. There is no need to preheat the oven for roasting meat or baking casseroles.

The cooking times and temperatures needed to bake a product may vary slightly from your previously owned appliance.

Baking Problems and Solutions

Baking Problems	Causes	Corrections
Cookies and biscuits burn on the bottom. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cookies and biscuits put into oven before the preheating time is completed. • Oven rack is overcrowded. • Dark pans absorb heat too fast. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow oven to preheat to desired temperature before placing food in oven. • Choose pan sizes that will permit 2" to 4" of air space (5.1 cm or 10.2 cm) on all sides when placed in the oven. • Use a medium weight baking sheet.
Cakes too dark on top or bottom 	<ul style="list-style-type: none"> • Cakes put in oven before preheating time is completed. • Rack position too high or too low. • Oven too hot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in the oven. • Use proper rack position for baking needs. • Set oven temperature 25°F/13°C lower than recommended.
Cakes not done in center 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven too hot. • Incorrect pan size. • Pan not centered in oven. 	<ul style="list-style-type: none"> • Set oven temperature 25°F/13°C lower than recommended. • Use pan size suggested in recipe. • Use proper rack position and place pan so there is 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of space on all sides of pan.
Cakes not level. 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven not level. • Pan too close to oven wall or rack overcrowded. • Pan warped. 	<ul style="list-style-type: none"> • Place a marked glass measuring cup filled with water on the center of the oven rack. If the water level is uneven, refer to the installation instructions for leveling the oven. • Be sure to allow 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of clearance on all sides of each pan in the oven. • Do not use pans that are dented or warped.
Foods not done when cooking time is over. 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven too cool. • Oven overcrowded. • Oven door opened too frequently. 	<ul style="list-style-type: none"> • Set oven temperature 25°F/13°C higher than suggested and bake for the recommended time. • Be sure to remove all pans from the oven except the ones to be used for baking. • Open oven door only after shortest recommended baking time.

Solutions to Common Problems

Before you call for service, review the following list. It may save you time and expense. Possible solutions are provided with the problem listed:

Problem	Solution
Poor baking results	Many factors effect baking results. Use proper oven rack position. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Preheat oven to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. See "Setting Self Clean" on page 21 if you feel the oven is too hot or cold.
Oven does not operate.	The time of day is not set. The oven clock must first be set in order to operate the oven. Be sure oven controls are set properly. See "Setting Clock" on page 13 and review instructions for the desired cooking function in this manual. Service wiring is not complete.
Oven light does not work.	Be sure the oven light is secure in the socket. See "Replacing the oven light" on page 24.
Flames inside oven or smoking from oven vent.	Excessive spills in oven. Grease or food spilled onto oven bottom or oven cavity. Wipe up excessive spills before starting oven. If flames or excessive smoke are present when using broil, see "Setting Broil" on page 17.
Self clean does not work.	Oven control not set properly. Review "Setting Self Clean" on page 21.
Oven racks discolored or do not slide easily.	Oven racks left in oven cavity during self clean. Always remove oven racks from oven cavity before starting a self-clean cycle. Clean using a mild abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water, dry, and replace in oven.
Oven smokes excessively when broiling.	Incorrect setting. Follow broiling instructions in "Setting Broil" on page 17 Meat too close to the broil element. Reposition broil rack to provide proper clearance between the meat and broil element. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling. Grease build up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Grease or food splatters will cause excessive smoking.
Oven control panel beeps and displays any F or E code error.	Oven control has detected a fault or error condition. Press STOP to clear the error code. Try bake or broil function. If the F or E code error repeats, turn off power to appliance, wait 5 minutes and then repower appliance. Set clock with correct time of day. Try bake or broil function again. If fault recurs, press STOP to clear.
Soil not completely removed after self clean.	Self Clean was interrupted. Review instructions in "Setting Self Clean" section on page 21. Excessive spills on oven bottom. Clean before starting self clean.
	Failure to clean 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 are not in the self-cleaning area, but they get hot enough to burn on residue. Clean these areas before starting the self-cleaning cycle. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.

Master Protection Agreements

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

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

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

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

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

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

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

Sears Installation Service

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

Acuerdos maestros de protección

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

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

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

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

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

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

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

Servicio de instalación de Sears

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

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



www.managemylife.com

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

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

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

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

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

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.)

www.sears.com

1-800-469-4663 (Canada)

www.sears.ca

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

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR[®]

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

The Sears logo, consisting of the word "sears" in a lowercase, serif font.

® Registered Trademark / TM Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears Brands, LLC

Use & Care Guide
Guía de uso y cuidado
English/Español

Model/Modelos: 790-9418*

Kenmore®

Electric Range

Estufa eléctrica

* = color number, número de color

P/N807190601 Rev. A

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 EE. UU.
www.kenmore.com.

www.sears.com



Índice

Lea atentamente y conserve estas instrucciones	2	Ubicación del respiradero del horno	12
Garantía limitada Kenmore	2	Controles del horno	13
Antes de ajustar los controles superiores.....	7	Cuidado y limpieza	22
Ajuste de los controles superiores	9	Antes de solicitar servicio técnico.....	25
Antes de ajustar los controles del horno.....	12	Horneado	25
		Soluciones de problemas comunes	26

Lea atentamente y conserve estas instrucciones

Esta Guía de uso y cuidado contiene instrucciones generales de funcionamiento sobre su electrodoméstico, así como información sobre las características de varios modelos. Es posible que el producto no incluya todas las características descritas. Las ilustraciones son sólo de ejemplo. Es posible que su electrodoméstico no correspondan de forma precisa al aspecto real del microondas. Al instalar, utilizar o reparar/mantener cualquier artefacto, se debe proceder con cuidado y sentido común.

Garantía limitada Kenmore

Si esta cubierta, instalada y utilizada de acuerdo con las instrucciones de instalación y la guía de uso y cuidado, falla debido a defectos de material y mano de obra durante el primer año a partir de la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME® para hacer arreglos para que sea reparada (o reemplazada si no se puede reparar) gratuitamente. Si este electrodoméstico se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, esta garantía rige únicamente durante 90 días a partir de la fecha de compra.

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

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

Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

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

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

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

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 EE. UU.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

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

No intente instalar o usar su producto hasta haber leído las precauciones de seguridad indicadas en este manual. Las indicaciones de seguridad presentes en este manual están etiquetadas como "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN" de acuerdo con el nivel de riesgo.

DEFINICIONES

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para alertar sobre peligros potenciales de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad que tengan este símbolo para evitar posibles lesiones personales o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA - Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones graves o la muerte.

⚠ ATENCION - Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones personales leves o moderadas.

⚠ ADVERTENCIA Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico: no se deben guardar materiales inflamables en el horno. 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, cerca de o sobre el horno.

⚠ ADVERTENCIA No deje a los niños solos. No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Nunca permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna pieza del electrodoméstico, incluyendo el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón calentador o el horno doble inferior.

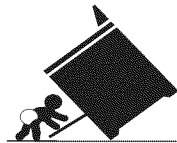
⚠ ADVERTENCIA Cuando caliente grasa o aceite, vigílelo atentamente. La grasa puede encenderse si se calienta demasiado.

⚠ ADVERTENCIA Pararse, apoyarse o sentarse en la puerta o los cajones de un horno puede causar lesiones graves y además dañar el electrodoméstico. No permita que los niños trepen o jueguen alrededor del horno. El peso de un niño sobre una puerta abierta puede volcar el horno, lo que podría devenir en quemaduras graves u otro tipo de lesiones.

⚠ ADVERTENCIA Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden absorber el calor y causar un riesgo de incendio.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de volcamiento

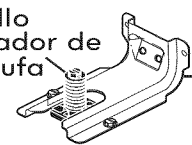


- Un niño o adulto puede volcar la estufa y acabar muerto.
- Verifique que se haya instalado el dispositivo antivuelco en el piso o en la pared.

- Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se haya reacomplado cuando mueva la estufa sobre el piso o a la pared.
- No utilice la estufa sin el dispositivo antivuelco instalado y acoplado
- Si no se siguen estas instrucciones, se puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Tornillo nivelador de la estufa



Soporte antivuelco

Para verificar si el soporte antivuelco está instalado correctamente, sostenga el borde trasero de la parte trasera de la estufa usando ambos brazos.

Intente inclinar la estufa hacia adelante con cuidado. Se está instalada correctamente, la estufa no debería inclinarse hacia adelante. Consulte las instrucciones de instalación del soporte antivuelco proporcionadas con la estufa para instalarlo adecuadamente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

⚠ ATENCION No caliente envases no abiertos de alimentos. La acumulación de presión puede hacer que el envase explote y cause lesiones.

⚠ ATENCION No use agua ni harina en incendios de grasa. Extinga las llamas con la tapa de una sartén; use bicarbonato de sodio o un extintor de químico seco o de espuma.

⚠ ATENCION Vista ropa adecuada cuando cocine. Nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando use este electrodoméstico. No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.

⚠ ATENCION Utilice tomaollas (textiles) secos. Los tomaollas mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras por el vapor. No deje que los tomaollas toquen las áreas calientes de cocción. No use toallas ni ningún otro tipo de paño grueso.

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

⚠ ADVERTENCIA Lea y siga todas las instrucciones, advertencias, precauciones y notas importantes a la hora de desempacar, instalar y realizar el mantenimiento del electrodoméstico:

Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaque antes de usar el horno. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar el horno. Nunca deje que los niños jueguen con el material de empaque.

⚠ ATENCION No toque los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno. Dichos elementos pueden estar calientes aunque su color sea oscuro. Las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso del electrodoméstico, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calentadores o las superficies interiores del horno hasta que estos se hayan enfriado. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras; entre ellas, la puerta, la ventanilla y el respiradero del horno.

- Instalación correcta: asegúrese de que su electrodoméstico haya sido correctamente instalado y puesto a tierra en forma adecuada por un técnico calificado, de acuerdo con la norma ANSI/NFPA N.º 70 del Código Eléctrico Nacional (última edición) y con los requisitos de los códigos eléctricos locales. Si se instala en Canadá, este artefacto debe instalarse según la norma CSA Estándar C22.1 del Código Canadiense de Electricidad (Canadian Electrical Code), Parte 1, y los códigos eléctricos locales. Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de este horno.
- Mantenimiento por el usuario: no repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en los manuales. Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico calificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños al horno.
- Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica del horno en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.
- No modifique ni altere la construcción de un horno a través de la extracción de los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o soportes antivuelco u otra pieza del horno.
- Saque la puerta del horno de todo electrodoméstico que ya no se utilice cuando lo guarde o lo descarte.
- No intente usar el horno durante una falla eléctrica. Apague el horno siempre que se interrumpa la energía eléctrica. Si el horno no se apaga y se restablece el suministro eléctrico, el horno comenzará a funcionar nuevamente. Una vez que la electricidad se reanude, vuelva a programar el reloj y el horno.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

- Las temperaturas bajas pueden dañar el control electrónico. Cuando use el electrodoméstico por primera vez, o cuando este no se haya usado por un período largo de tiempo, asegúrese de que la unidad esté en temperaturas superiores a los 32°F (0°C) durante al menos 3 horas antes de encenderla.
- Asegúrese de que haya un extintor de espuma adecuado disponible, ubicado de manera visible y fácilmente accesible cerca del electrodoméstico.
- Solo ciertos tipos de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para su uso en la cubierta. Los utensilios de cocina inapropiados pueden romperse debido a cambios repentinos de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante de utensilios de cocina sobre el uso en la cubierta de la estufa.
- Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DE LA CUBIERTA

- Familiarícese con cada una de las perillas y teclas que controlan el área de cocción. Coloque el utensilio con el alimento en el área de cocción antes de encenderla. Apague el área de cocción antes de retirar el utensilio.
- Use el tamaño de utensilio adecuado. Este electrodoméstico viene equipado con una o más unidades superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios con fondos planos para que coincidan con la unidad de calentamiento o el elemento superior. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesta a contacto directo parte del elemento calefactor y se puede quemar la ropa u otros elementos. Utilizar los utensilios adecuados en la zona de cocción mejorará la eficacia.
- Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, las manijas del utensilio deben estar colocadas hacia adentro y no deben extenderse sobre otras áreas de cocción.
- Nunca deje los elementos superiores desatendidos. Los derrames hirvientes o de grasa pueden encenderse. Un utensilio cuyos contenidos se hayan secado podría dañarse o dañar la cubierta.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA CUBIERTAS DE VIDRIO CERÁMICO

- No cocine sobre una cubierta rota. Si se rompe la cubierta, las soluciones de limpieza y los derrames podrían penetrar en la cubierta rota y causar un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico de servicio inmediatamente.
- Limpie la cubierta con precaución. Si se usa una esponja o paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir gases tóxicos si se utilizan sobre una superficie caliente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR EL HORNO

- Nunca utilice su electrodoméstico para calentarse o calentar la habitación.
- Abra con cuidado la puerta del horno, del horno inferior o del cajón calentador (si viene provisto). Manténgase a un lado 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. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, ya que podría sufrir quemaduras graves. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o encenderse.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

HORNOS CON AUTOLIMPIEZA

- Siempre organice las parrillas del horno cuando el horno esté frío. Coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas mientras el horno esté frío. Si debe mover una parrilla a otra posición cuando el horno está caliente, hágalo con sumo cuidado. Use tomaollas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. No deje que los tomaollas toquen los elementos calientes del horno. Quite todos los utensilios y accesorios de la parrilla antes de retirarla.
- No use una asadera sin el inserto. No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio, ya que la grasa podría encenderse.
- No use papel de aluminio u otros revestimientos protectores para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.
- No cocine en la parte inferior del horno. Siempre utilice el utensilio adecuado y las parrillas del horno.
- Limpie en el ciclo de autolimpieza solo las piezas que se indican en este manual. Antes de la autolimpieza, retire la asadera y todo utensilio, accesorio o alimento que se encuentre en el horno. Retire las parrillas a menos que se indique lo contrario.
- No use productos químicos para la limpieza de hornos. No se deben usar agentes de limpieza para hornos o revestimientos de protección de ningún tipo en ninguna pieza del horno o alrededor de esta.
- No limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno pueden afectar la salud de algunos pájaros sensibles a ellos. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LIMPIAR EL HORNO

⚠ ATENCION Antes de limpiar manualmente cualquier pieza del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y el horno esté frío. La limpieza del horno en caliente puede ocasionar quemaduras.

Limpie regularmente el horno para mantener sin grasa todas las piezas que puedan incendiarse. No deje que se acumule grasa. Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante en cuanto a los aerosoles y agentes de limpieza para la cocina. Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden ser inflamables, lo que puede ocasionar daños y lesiones.

Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No debe permitir que se acumule grasa en la campana o el filtro. Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza de las campanas de ventilación.

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

⚠ ADVERTENCIA No utilice un enchufe adaptador ni un cable de extensión. Tampoco quite la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

Para su seguridad personal, este electrodoméstico debe estar debidamente puesto a tierra.

Para los modelos equipados con cable de alimentación:

Para una máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar enchufado a un tomacorriente del voltaje adecuado, que esté correctamente polarizado y debidamente puesto a tierra de acuerdo con los códigos locales.

Para los hornos conectados a una caja de empalme:

Es la responsabilidad personal del consumidor hacer que un electricista calificado instale un tomacorriente adecuado con un receptáculo de pared debidamente puesto a tierra. Vea las instrucciones de instalación que se incluyen con este electrodoméstico para obtener información completa sobre su instalación y puesta a tierra.

Antes de ajustar los controles superiores

Uso de los utensilios correctos

El tamaño y tipo de utensilios que use influirán en el ajuste necesario del nivel de potencia del elemento radiante para obtener los mejores resultados de la cocción.

Asegúrese de seguir las recomendaciones sobre los utensilios correctos a utilizar como se muestra en esta página.

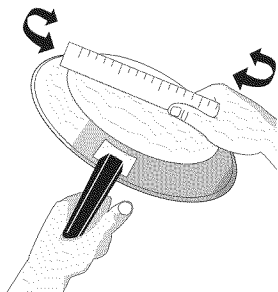
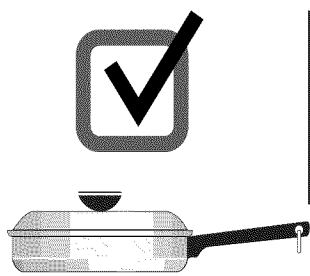


Figura 1: Controle el utensilio de fondo plano con una regla.



- Utensilio con fondo plano y lados rectos.
- Tapas bien ajustadas.
- El peso de la manija no inclina el utensilio. El utensilio está bien balanceado.
- El tamaño de los utensilios concuerda con la cantidad de alimento a preparar y el elemento superior.
- Fabricado con material que es buen conductor de calor.
- Fácil de limpiar.
- El diámetro del utensilio debe concordar siempre con el tamaño del elemento.



- Utensilios con fondo curvo y deformado.
- Utensilios de más de media pulgada (o 12 mm) más grandes que el área de cocción marcada en la cubierta.
- La pesada manija del utensilio lo inclina hacia un lado.
- Utensilios más pequeños que el área de cocción marcada en la cubierta.

Tipos de materiales de los utensilios

El material del utensilio determina qué tan uniforme y rápido se transfiere el calor del elemento superior al fondo del utensilio.

Aluminio: excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras). Si los utensilios de aluminio se deslizan sobre la superficie de cocción de cerámica pueden dejar marcas metálicas que parecerán rayaduras. Limpie estas marcas inmediatamente.

Cobre: excelente conductor de calor, pero se decolora fácilmente. Puede dejar marcas metálicas en el vidrio cerámico (vea la sección sobre el Aluminio).

Acero inoxidable: conductor lento de calor que proporciona resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.

Hierro fundido: conductor lento de calor, pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en superficies de cocción de vidrio cerámico.

Porcelana esmaltada sobre metal: las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base. La porcelana esmaltada debe ser lisa para evitar rayar la cerámica.

Vidrio: conductor lento de calor. No se recomienda su uso en superficies de cocción de vidrio cerámico porque puede rayar el vidrio.

Nota importante:

No coloque utensilios de aluminio, vidrio o porcelana esmaltada VACÍOS en la cubierta de vidrio cerámico. El punto de derretimiento de los utensilios fabricados con estos materiales puede ser alcanzado rápidamente, especialmente si se dejan vacíos, y se pueden pegar a la cubierta de vidrio cerámico. Si el utensilio se derrite, dañará la cubierta. Asegúrese de seguir todas las sugerencias del fabricante del utensilio cuando use cualquier tipo de utensilio en la cubierta de vidrio cerámico.

Información sobre la cubierta de vidrio cerámico

La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores ubicados debajo de la superficie del vidrio. El diseño de la cubierta de cerámica marca los bordes del elemento superior que se encuentra debajo. Asegúrese de usar utensilios del mismo diámetro del borde del elemento sobre la cubierta y sólo utilice utensilios de fondo plano. El tipo y tamaño del utensilio, así como la cantidad de elementos superiores que estén en uso y sus ajustes respectivos, son factores que afectarán la cantidad de calor que se distribuirá a las áreas cercanas a los elementos superiores. Las áreas que rodean los elementos pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

Información sobre los elementos radiantes superiores

La temperatura del elemento se eleva de manera gradual y uniforme. A medida que la temperatura sube, el elemento brillará de color rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento pasará por un ciclo de encendido y apagado. El elemento calefactor retiene suficiente calor para proporcionar un calentamiento uniforme y constante durante el ciclo de apagado. Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.

Antes de ajustar los controles superiores

⚠ ATENCION Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ ATENCION No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o CUALQUIER otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

Luces indicadoras "ELEMENT ON" (Elemento encendido) y de SUPERFICIE CALIENTE.

Este electrodoméstico viene equipado con dos tipos diferentes de luces indicadoras de control de las superficies en el panel de control: la luz indicadora "ELEMENT ON" (elemento encendido) y las luces indicadoras "HOT SURFACE" (superficie caliente).

La luz indicadora "ELEMENT ON" (elemento encendido) que se encuentra en el panel de control se encenderá cuando haya un elemento encendido. Una vista rápida a esta luz indicadora después de terminar la cocción es una manera fácil de verificar que todos los controles de los elementos superiores están apagados.

Las luces indicadoras "HOT SURFACE" (superficie caliente) se encenderán cada vez que cualquier elemento de cocción superior se caliente y permanecerán encendidas hasta que la cubierta se haya enfriado a un nivel moderado de temperatura.

ELEMENT ON ●

HOT SURFACE ●

Figura 2: Luces indicadoras de elemento encendido y de superficie caliente

Notas importantes:

- Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el elemento radiante pase por un ciclo de encendido y apagado, incluso en el ajuste ALTO. Este ciclo en el ajuste ALTO es normal y ocurrirá más a menudo si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano.
- Asegúrese de leer las instrucciones detalladas para la limpieza y mantenimiento de la cubierta de vidrio cerámico en la sección "Cuidado y limpieza" y en la sección "Antes de solicitar servicio" de esta Guía de uso y cuidado.

Tipos de elementos superiores de la cubierta

La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores ubicados debajo de la superficie del vidrio. Los patrones del vidrio cerámico delinearán los tamaños y tipos de elementos disponibles.

El elemento (o elementos) radiante **sencillo** tiene un solo diseño circular sobre la cubierta. El **área de calentamiento** (algunos modelos) ubicada en la zona trasera central de la cubierta utiliza un diseño circular y está diseñada sólo para mantener alimentos calientes..

El elemento radiante **doble** (algunos modelos) le permite usar solamente la porción interior más pequeña como elemento sencillo o para calentar las porciones interna y externa a la vez.

Enlatado de conservas

Asegúrese de leer y seguir todas las siguientes pautas cuando enlate conservas con su electrodoméstico. Consulte la página web de la USDA (Departamento de Agricultura de los EE. UU.) y lea toda la información disponible además de seguir sus recomendaciones para los procedimientos de enlatado de conservas en el hogar.

Consejos y procedimientos de enlatado de conservas:

- Solo use utensilios de enlatado de conservas de fondo plano de alta calidad. Utilice un borde recto para verificar el fondo del utensilio de enlatado.
- Cuando enlate conservas en una cubierta de vidrio cerámico, sólo use un utensilio de enlatado de conservas con fondo completamente plano sin bordes que salgan desde el centro del fondo del utensilio.
- Asegúrese de que el diámetro del utensilio de enlatado no sobresalga más de 1 pulgada (2,5 cm) de las marcas del elemento superior o del quemador. Se recomienda usar utensilios de enlatado de conservas más pequeños sobre elementos de serpentín eléctricos y sobre cubiertas de vidrio cerámico. Comience con agua de grifo caliente para hacer hervir el agua más rápidamente.
- Use el nivel de calentamiento más alto para hacer hervir el agua por primera vez. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el nivel de calentamiento al ajuste más bajo posible que mantenga el hervor.
- Nunca coloque o extienda un utensilio de cocina sobre 2 áreas de cocción diferentes a la vez. Esto hará que el calentamiento no sea uniforme y podría quebrar la cubierta cerámica.

Ajuste de los controles superiores

Ajustes del elemento superior radiante

Los ajustes sugeridos a continuación se basan en la cocción con utensilios de peso mediano fabricados de aluminio y con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilizan otros tipos de utensilio.

Ajustes sugeridos para los elementos superiores radiantes sencillos y dobles (algunos modelos)

Tabla 1: Ajustes sugeridos para diferentes necesidades de cocción

Ajustes	Tipo de cocción
Alto ("HI" - 9)	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera
Medio alto (7 a 8)	Para mantener un hervor rápido, freír y freír en grasa
Medio (5 a 6)	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne y para hervir verduras al vapor
Intermedio bajo (2 a 4)	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados
Bajo ("LO" - 1)	Para mantener alimentos calientes, derretir y hervir a fuego lento

⚠ ATENCION Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ ATENCION No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠ ATENCION No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o CUALQUIER otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta de vidrio cerámico, la dañarán.

Elementos radiantes superiores sencillos (todos los modelos)

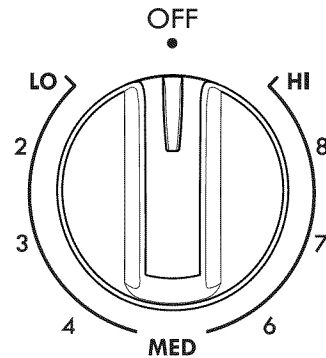


Figura 3: Control del elemento radiante sencillo

Para usar un elemento radiante superior sencillo:

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior sencillo.
2. Oprima y gire la perilla de control del elemento superior hacia cualquier lado hasta llegar al ajuste deseado (Figura 3).
3. Cuando termine la cocción, apague el elemento radiante superior antes de retirar el utensilio.

Notas importantes:

- Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.
- No es necesario ajustar las perillas de control con exactitud en un ajuste en particular. Use los gráficos proporcionados como guía y ajuste las perillas como sea necesario. Cada elemento superior ofrece una cantidad de calor constante en cada ajuste.
- Consulte los ajustes sugeridos para los elementos radiantes superiores para obtener sugerencias de niveles de potencia (Tabla 1). Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio significa que este es demasiado pequeño para el área de calefacción superior.

Elemento radiante superior doble (algunos modelos)

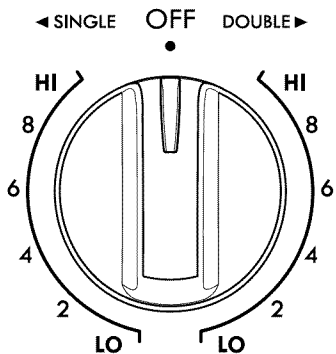


Figura 4: Control del elemento radiante doble

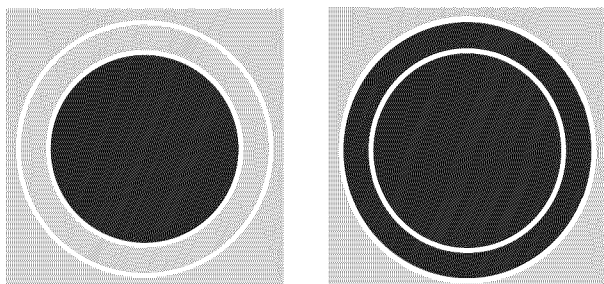


Figura 5: Quemador doble ajustado para función única (izq.) o doble (der.).

Para hacer funcionar un elemento radiante doble:

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior sencillo.
2. Presione y gire la perilla de control hacia la derecha para comenzar a calentar las porciones interior y exterior del elemento. Si sólo requiere la porción interior para utensilios más pequeños, presione la perilla y gírela a la izquierda.
3. Cuando termine la cocción, apague el elemento radiante superior antes de retirar el utensilio.

⚠ ATENCION Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente. No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta de la estufa mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠ ATENCION No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o CUALQUIER otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta de vidrio cerámico, la dañarán.

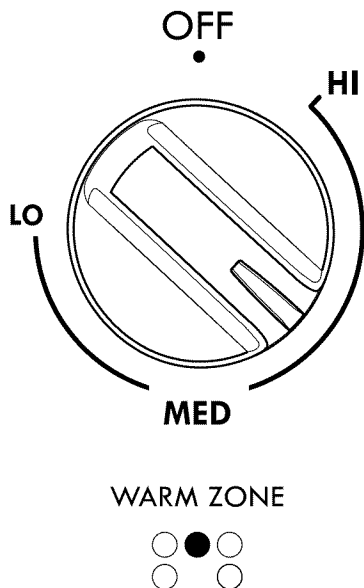
Notas importantes:

- Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.
- No es necesario ajustar las perillas de control con exactitud en un ajuste en particular. Use los gráficos proporcionados como guía y ajuste las perillas como sea necesario. Cada elemento superior ofrece una cantidad de calor constante en cada ajuste.
- Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar.
- Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el elemento radiante pase por un ciclo de encendido y apagado, incluso en el ajuste ALTO. Esto ayuda a evitar daños a la superficie de cocción de vidrio cerámico. Este ciclo en el ajuste ALTO es normal y ocurrirá más a menudo si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano.
- Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio significa que este es demasiado pequeño para el área de calefacción superior.

Área calentadora (algunos modelos)

El propósito del área calentadora es mantener calientes y a temperatura de servir los alimentos cocinados. Use el área calentadora para mantener calientes alimentos cocinados tales como las verduras, salsas, guisos, sopas, estofados, pan, pastelería y platos para hornos.

Siempre comience el uso del cajón calentador con alimentos calientes. No caliente alimentos fríos mediante el área calentadora. Todos los alimentos que se coloquen en la zona calentadora deben cubrirse con una tapa para mantener la calidad del alimento. Para obtener los mejores resultados cuando caliente panes o pasteles, la tapa que utilice para cubrirlos debe tener una abertura para permitir que escape la humedad. Sólo use utensilios recomendados para uso en hornos y estufas en el área calentadora.



- Oprima y gire la perilla de control del área calentadora hacia cualquier lado hasta llegar al ajuste de temperatura deseado. Las temperaturas son aproximadas y están designadas por "HI" (alto), "MED" (intermedio) y "LO" (bajo). Sin embargo, el control se puede colocar en cualquier posición entre "HI" (alto) y "LO" (bajo) para diferentes niveles de calentamiento.
- Cuando esté listo para servir los alimentos, gire la perilla de control del área calentadora a la posición "OFF" (apagado). El área calentadora permanecerá caliente hasta que la luz indicadora de superficie caliente se apague.

Notas importantes:

- Sólo use platos y utensilios recomendados para uso en hornos y cubiertas de vidrio cerámico. No use envoltura de plástico o papel de aluminio para cubrir el alimento. El plástico o el papel de aluminio pueden derretirse sobre la cubierta.

A continuación, consulte los ajustes recomendados para calentar alimentos en el área calentadora. Si un alimento específico no se encuentra en la lista, comience en el nivel intermedio y ajuste según sea necesario.

Tabla 2: Ajustes sugeridos para la zona calentadora

Alimento	Nivel de temperatura
Panes/Pasteles	"LO" (bajo)
Guisos	"LO" (bajo)
Platos con comida	"LO" (bajo)
Huevos	"LO" (bajo)
Salsas para carne	"LO" (bajo)
Carnes	"MED" (medio)
Salsas	"MED" (medio)
Sopas (crema)	"MED" (medio)
Estofados	"MED" (medio)
Verduras	"MED" (medio)
Frituras	"HI" (alto)
Bebidas calientes	"HI" (alto)
Sopas (caldo)	"HI" (alto)

⚠ ATENCION A diferencia de los elementos radiantes superiores, el área calentadora no brillará de color rojo cuando esté CALIENTE. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ ATENCION No coloque artículos inflamables tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la superficie de cocción mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores. No permita que el papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o cualquier otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico.

Antes de ajustar los controles del horno

Ubicación del respiradero del horno

La rejilla de ventilación del horno se encuentra debajo del lado izquierdo del panel de control (Figura 6). Cuando el horno está encendido, pasa aire caliente a través de este respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado. **No bloquee el respiradero del horno:**

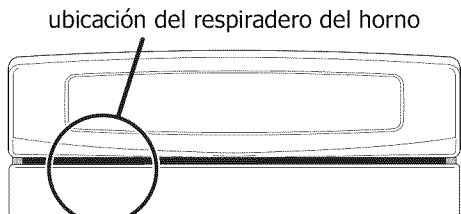


Figura 6: Ubicación del respiradero del horno

⚠ ATENCION Use siempre tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior y el exterior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

⚠ ATENCION Revestimientos protectores: no use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

Circulación del aire en el horno

Para obtener los mejores resultados del horneado, deje entre 2" (5 cm) y 4" (10 cm) de espacio alrededor de los utensilios para una mejor circulación del aire y asegúrese de que estos no se toquen entre sí ni entren en contacto con la puerta del horno, los costados o la pared trasera del horno. El aire caliente debe poder circular alrededor de los utensilios en el horno para que el calor se distribuya uniformemente.

Tipo de parrillas del horno

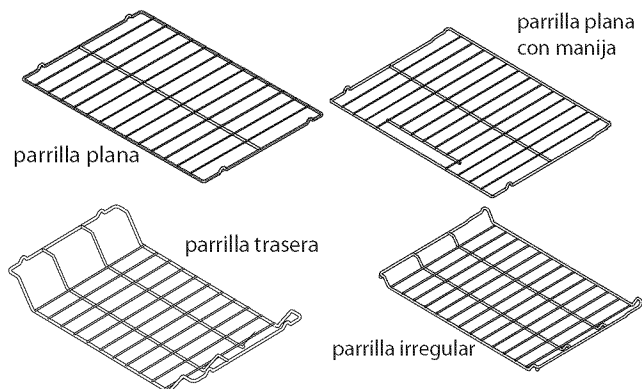


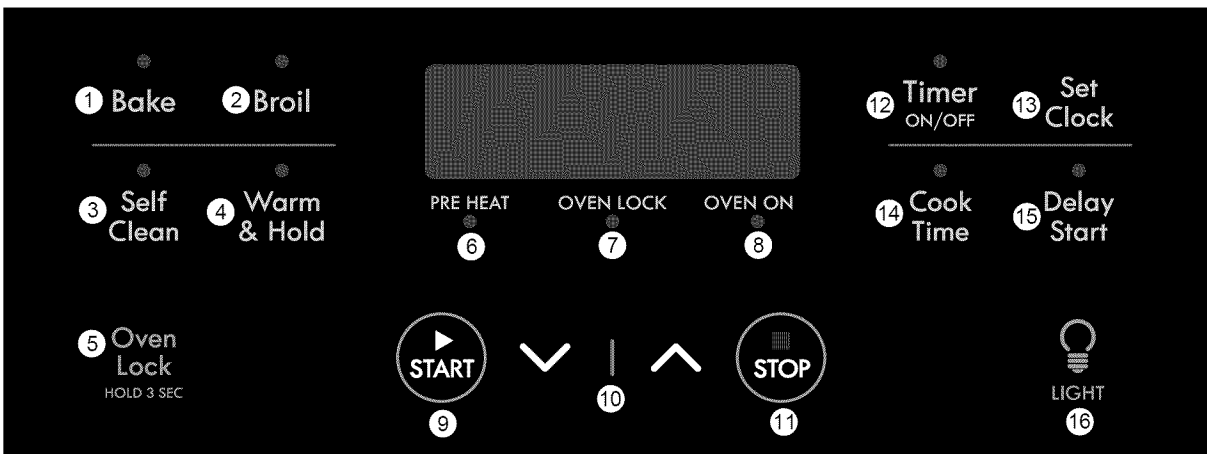
Figura 7:

La parrilla plana (algunos modelos) o la parrilla plana con manija (algunos modelos) pueden ser utilizadas para la mayoría de los requerimientos de cocción.

La parrilla irregular (algunos modelos) está diseñada para ubicar la base de la parrilla aproximadamente 1/2 posición más baja que las parrillas planas. Este diseño de parrilla permite varias posiciones adicionales entre las posiciones de parrilla plana.

Para maximizar el espacio de cocción en el horno, coloque la **parrilla inferior** (algunos modelos) en la posición inferior para las funciones de asado de cortes grandes de carne.

Controles del horno





1. **"Bake"** (horneado): selecciona la función de horneado.
2. **"Broil"** (asado a la parrilla): selecciona la función de asado a la parrilla.
3. **"Self Clean"** (autolimpieza): se usa para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 2, 3 o 4 horas.
4. **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente): se usa para mantener los alimentos horneados calientes y listos para servir hasta 3 horas después de la cocción.
5. **"Oven Lock"** (bloqueo del horno) : se usa para bloquear la puerta y las funciones del horno.
6. **Luz indicadora "PREHEAT"** (precalentamiento): se enciende cuando el horno se está precalentando. Permanecerá encendido hasta que el horno alcance la temperatura deseada.
7. **Luz indicadora "OVEN LOCK"** (bloqueo del horno): se enciende cuando la puerta se bloquea y desbloquea, y cuando se activa el bloqueo de la puerta.
8. **Luz indicadora "OVEN ON"** (horno encendido): se ilumina cada vez que se enciende el horno para mantener la temperatura programada del horno.
9. **"START"** (encendido): se usa para iniciar funciones de cocción.
10. **Flechas hacia arriba y hacia abajo:** utilice las teclas de función para aceptar el ajuste y para ajustar las temperaturas y los tiempos.
11. **"STOP"** (apagar): anula cualquier función activa del horno excepto el reloj o el temporizador.
12. **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador): se usa para configurar y cancelar el temporizador y para ajustar la función de horneado continuo.
13. **"Set Clock"** (ajuste del reloj): se usa con las teclas de flecha para ajustar la hora del día.
14. **"Cook Time"** (tiempo de cocción): se usa para ajustar una cantidad específica de tiempo necesaria para la cocción. Anula automáticamente el proceso de cocción al final del tiempo programado.
15. **"Delay Start"** (encendido diferido): utilice esta opción con las funciones de horneado y de autolimpieza para programar un horneado con encendido diferido o un ciclo de autolimpieza con encendido diferido.
16. **"LIGHT"** (luz): se usa para encender y apagar la luz interna del horno.

Ajuste del reloj

Cuando enchufe el electrodoméstico por primera vez o cuando se haya interrumpido el suministro eléctrico, **12:00** destellará en la pantalla. Primero debe programar la hora del día antes de utilizar el horno.



Ajuste del reloj

1. Oprima **"Set Clock"** (ajustar reloj) una vez. **CLO** aparecerá en la pantalla.
2. Oprima  o  y el tiempo aparecerá en la pantalla. Oprima y mantenga oprimida la tecla de flecha hasta que aparezca en el indicador visual la hora del día correcta.
3. Oprima **"START"** (encendido) para aceptar la hora del día.

Nota importante:

No se puede cambiar la hora del día una vez que se haya ajustado el horno para cocinar.

Modo de control silencioso o sonoro



1. Mantenga oprimida la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido) hasta que el control emita una señal sonora (aprox. 3 segundos). El modo presente aparece como **"OFF"** (apagado) (funcionamiento silencioso) u **"ON"** (encendido) (funcionamiento sonoro).
2. Use  o  para alternar entre el modo silencioso y sonoro. Para guardar, presione **"START"** (encendido) cuando el modo de funcionamiento deseado aparezca en la pantalla.

Controles del horno

Cambio del formato de temperatura del horno (°F o °C)

El control electrónico del horno está programado de fábrica para mostrar °F (Fahrenheit). La pantalla puede ser cambiada para mostrar las temperaturas del horno en grados Fahrenheit o °C (Celsius).

Para cambiar la unidad de temperatura de °F a °C o de °C a °F:

1. Oprima la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla). **"HI"** (alto) aparece en la pantalla.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla) hasta que **F** o **C** aparezcan en la pantalla.
3. Presione  o  para cambiar las unidades entre **F** o **C**.
4. Oprima **"START"** (encendido) para aceptar los cambios. La pantalla mostrará nuevamente la hora del día.

Nota importante:

No se puede cambiar el formato de temperatura del horno una vez que se haya ajustado el horno para cocinar.

Bloqueo del horno

Esta función le permite bloquear la sección del horno cuando no está en uso.

Para activar la función de bloqueo del horno:

1. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Mantenga oprimida la tecla **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) durante 3 segundos. **Loc** aparecerá en la pantalla. La luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) destellará mientras el mecanismo motorizado de cierre de la puerta comienza a bloquear automáticamente la puerta. No abra la puerta del horno durante este proceso. Espere 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente. Una vez que la puerta se haya bloqueado, la hora del día aparecerá en el indicador visual.

Para anular la función de bloqueo del horno:

1. Mantenga oprimida la tecla **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) durante 3 segundos. La luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) destellará y el cierre de la puerta motorizado comenzará a desbloquear la puerta. No abra la puerta del horno en este momento. La puerta se desbloqueará completamente en unos 15 segundos.
2. Las teclas de control del horno estarán disponibles y podrá abrir la puerta del horno.

Notas importantes:

- Para evitar posibles daños al mecanismo de cierre de la puerta, no intente abrir o cerrar la puerta mientras la luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) esté destellando.
- Si oprime una tecla de control cuando el **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) está activo, **Loc** aparecerá en la pantalla como recordatorio de que las teclas del horno no están activas cuando la función de **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) está activada.

Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas

El control del horno tiene una característica de ahorro de energía

después de 12 horas de funcionamiento que permite que el horno se apague automáticamente si el control se deja encendido por más de 12 horas. El control puede ser programado para desactivar esta característica y programar el horneado continuo.

Para cambiar al modo de horneado continuo:



Mantenga presionada la tecla **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador) hasta que el control emita una señal sonora (aprox. 6 segundos). **-- hr** se desplegará en la pantalla. El control está programado para horneado continuo. Oprima la tecla **"Clean"** (limpieza) para cambiar entre las funciones de **horneado continuo** y **ahorro de energía de 12 horas**.



Para guardar el modo seleccionado, oprima **"START"** (encendido). La pantalla regresará al modo inactivo.

Ajuste del temporizador

El temporizador se puede programar entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.

Para programar el temporizador

1. Oprima la tecla **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador).
2. Mantenga oprimida la tecla  para aumentar el tiempo. Libere la tecla  cuando el tiempo deseado aparezca en la pantalla.
3. Presione **"START"** (encendido) y el temporizador comenzará un conteo regresivo.
4. Cuando el tiempo programado se haya terminado, el temporizador emitirá 3 señales sonoras y seguirá emitiendo 3 señales sonoras cada 60 segundos hasta que oprima la tecla **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador).

Para cambiar el tiempo restante en el temporizador, mantenga oprimida la tecla  o  para aumentar o reducir el tiempo restante.

Para cancelar el temporizador antes en cualquier momento, oprima **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador) una vez.

Notas importantes:





- El temporizador no enciende ni detiene el proceso de cocción. El mismo sirve como un contador adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. Puede utilizar el temporizador por sí solo o cuando otras funciones estén activas.
- La luz indicadora ubicada sobre la tecla **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador) se encenderá cuando se active el temporizador.
- El temporizador mostrará las horas y los minutos hasta que quede 1 hora. Una vez que quede menos de 1 hora, la pantalla hará conteo regresivo en minutos y segundos. Una vez que quede menos de 1 minuto, sólo se mostrarán los segundos.
- Si el temporizador está activo durante la cocción, la pantalla mostrará el temporizador por defecto. Para ver la información sobre cualquier otra función activa del horno, oprima la tecla una vez para mostrar el estado de la función activa.

Ajuste del horneado

Utilice la función de horneado cuando la receta requiera el horneado con temperaturas normales. Escuchará una señal sonora una vez que el horno alcance la temperatura programada. El horno se puede programar para cualquier temperatura desde 170 °F a 550 °F (77 °C a 288 °C). La temperatura predeterminada de fábrica para el horneado es 350 °F (177 °C).



⚠ ATENCION Siempre use tovaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Para programar el horneado

1. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). **"350°"** aparecerá en la pantalla.
3. Durante los siguientes 15 segundos, oprima  o . La pantalla mostrará la temperatura predeterminada del horno de 350°F (177°C). Si oprime  o , la temperatura puede ajustarse en incrementos de 5 °F (1 °C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius).
4. Presione **"START"** (encendido) cuando aparezca la temperatura deseada; el horno comenzará a calentarse hasta alcanzar la temperatura deseada. Cuando la temperatura desplegada alcance la temperatura de horneado, la luz indicadora de **"PREHEAT"** (precalentamiento) se apagará y el control emitirá 3 señales sonoras.

Para anular el horneado en cualquier momento, oprima .

Para cambiar la temperatura del horno después de haber comenzado a hornear

1. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). La temperatura programada actual se mostrará en la pantalla.
2. Presione la tecla  o  para aumentar o reducir la temperatura programada actual hasta alcanzar la nueva temperatura.

Notas importantes:

- El horno no funcionará de manera continua por más de 12 horas. Si desea hornear por un período más prolongado, consulte la sección **"Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas"** para obtener más información.
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles; se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.

Consejos de horneado

- Precaliente totalmente el horno antes de cocinar alimentos como galletas, bizcochos y panes.
- Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas con dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 3 y 6. (Figura 9)
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno y el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas o galletas con 2 parrillas, coloque los utensilios en las posiciones 3 y 6, y moldes como se muestra en Figura 8.

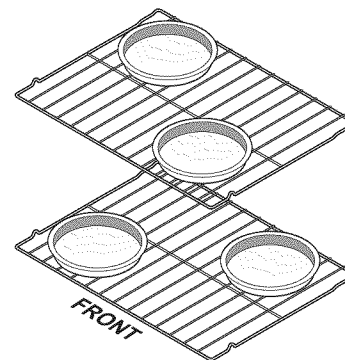


Figura 8: Horneado en diferentes niveles

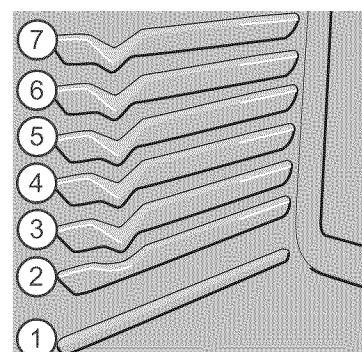


Figura 9: Posiciones de la parrilla del horno







Controles del horno


Ajuste del tiempo de cocción

Utilice la opción de tiempo de cocción para programar la cantidad de tiempo necesaria para hornear. El horno se encenderá inmediatamente y se apagará automáticamente después de que el tiempo programado de cocción se haya terminado.



⚠ ADVERTENCIA PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades.

Para programar el horno para comenzar a hornear inmediatamente y para que se apague automáticamente

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
3. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). **350 °** aparece en la pantalla.
4. Durante los siguientes 15 segundos, oprima  o . La pantalla mostrará la temperatura predeterminada del horno de 350°F (177°C). Si oprime la tecla  o , la temperatura puede ser ajustada en incrementos de 5 °F (1 °C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius). Presione **"START"** (encendido) para aceptar.
5. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción). **:00** aparecerá en la pantalla.
6. Oprima  o  para lograr el tiempo de cocción deseado.
7. Oprima **"START"** (encendido) para aceptar los cambios. Cuando la temperatura del horno alcance la temperatura programada, la luz indicadora de **"PREHEAT"** (precalentamiento) se apagará y el control emitirá una señal sonora.

8. Para anular en cualquier momento, oprima . Cuando el tiempo de cocción termine **"End"** (Fin) aparecerá en la pantalla. El control emitirá 3 señales sonoras cada minuto a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla **"STOP"** (apagado).

Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de cocción después de haber comenzado a hornear:

1. Oprima **"Bake"** (horneado) (para la temperatura del horno) o **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Para ajustar la temperatura o el tiempo de cocción, oprima  o  y suelte cuando aparezca la temperatura o el tiempo de cocción deseados en la pantalla.

Notas importantes:

- **"Cook Time"** (tiempo de cocción) y **"Delay Start"** (encendido diferido) pueden programarse con **"Bake"** (horneado) pero no están disponibles para usar con **"Broil"** (asado a la parrilla).
- Mientras cocina con la opción de tiempo de cocción, oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción) para mostrar el tiempo de cocción restante.
- Puede programar el tiempo de cocción y el encendido diferido con la función de horneado o de convección (algunos modelos). Las opciones de tiempo de cocción y de encendido diferido no funcionarán con la función de asado a la parrilla.
- El tiempo máximo de la función de tiempo de cocción o de encendido diferido es de 11 horas y 59 minutos.









Ajuste del encendido diferido


El encendido diferido le permite programar una hora de encendido diferido para las funciones de horneado o de limpieza.

⚠ ADVERTENCIA PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS. No deje reposar el alimento por más de una hora antes ni después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.



⚠ ATENCION Siempre use toalla o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Para ajustar un tiempo de encendido diferido y un apagado automático


1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
3. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). **"350"** aparecerá en la pantalla.
4. Durante los siguientes 15 segundos, oprima  o . La pantalla mostrará la temperatura predeterminada del horno de 350°F (177°C). Si oprime  o , la temperatura puede ajustarse en incrementos de 5 °F (1 °C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius). Cuando se alcance la temperatura deseada, oprima **"START"** (encendido) para aceptar.
5. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción). **:00** aparecerá en la pantalla.
6. Oprima  o  para programar el tiempo de cocción deseado y luego oprima **"START"** (encendido) para aceptar.
7. Oprima la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido). La hora del día aparecerá en la pantalla. Oprima la tecla  o  hasta que el tiempo de cocción deseado aparezca en la pantalla y oprima **"START"** (encendido).
8. El horno se encenderá a la hora de encendido diferido programada y comenzará a calentar. Cuando la temperatura desplegada alcance la temperatura de horneado, la luz indicadora de **"PREHEAT"** (precalentamiento) se apagará y el control emitirá 3 señales sonoras.

Para anular en cualquier momento, oprima .

Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de cocción después de haber comenzado a hornear:

1. Oprima **"Bake"** (horneado) (para la temperatura del horno) o **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Oprima la tecla  o  y libérela cuando la temperatura o el tiempo de cocción deseado aparezca en la pantalla.

Cuando el tiempo de cocción programado termine:

"End" (fin) aparecerá en la pantalla. El control del horno emitirá 3 señales sonoras cada minuto hasta que oprima la tecla .

Ajuste para asar a la parrilla

Use la función de asado a la parrilla para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor de la llama y obtener un dorado ideal. La función de asado a la parrilla está ajustada para comenzar a asar a 550 °F (288 °C). Las sugerencias de ajustes de asado a la parrilla son solo recomendaciones. Aumente o reduzca los tiempos de asado o mueva el alimento a una posición diferente que se ajuste al nivel de cocción que desea.

Para ajustar el asado a la parrilla

1. Organice las parrillas del horno cuando estén frías. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno durante 2 minutos antes de agregar los alimentos.
2. Coloque el utensilio en el horno. Deje la puerta del horno abierta hasta el tope de asado a la parrilla.

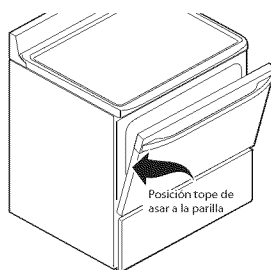


Fig. 10 Puerta abierta para asado a la parrilla

3. Oprima la tecla "Broil" (asado a la parrilla). "HI" se desplegará en la pantalla.
4. Oprima o hasta que aparezca el nivel deseado para asar en la pantalla. Oprima para un ajuste de asado a la parrilla "HI" (alto) o para un ajuste de asado a la parrilla "LO" (bajo).
5. Oprima la tecla "START" (encendido). Ase el alimento por un lado hasta que se dore. Voltéelo y áselo en el segundo lado. Cuando termine de asar, oprima "STOP" (detener).

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y apague el horno. Si continúa el incendio, use un extintor. No vierta agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva.

Notas importantes:

- Siempre organice las parrillas del horno cuando el mismo esté frío.
- Para obtener los mejores resultados de asado a la parrilla, use una asadera con inserto diseñada para drenar la grasa de los alimentos y ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo. Para adquirirlas, llame a Sears al 1-800-4-MY-HOME (1-800-4663) y solicite el kit de asadera 5304442087.
- Cuando ase a la parrilla, siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.

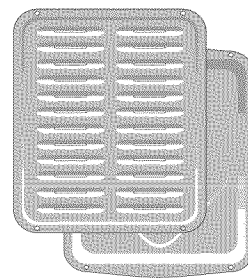


Fig. 11 Asadera e inserto

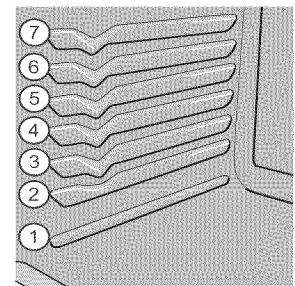


Fig. 12 Posiciones de las parrillas

Tabla 3:

Sugerencias de ajustes para asar a la parrilla

Alimento	Posición de la parrilla	Ajuste	Tiempo de cocción en minutos		Nivel de cocción
			1° lado	2° lado	
Filete de 1 pulgada de grueso	6ª o 7ª*	"Hi" (alto)	8	6	Término medio
Filete de 1 pulgada de grueso	5ª o 6ª*	"Hi" (alto)	10	8	Término medio
Filete de 1 pulgada de grueso	5ª o 6ª*	"Hi" (alto)	11	10	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso	5ª	"Hi" (alto)	12	8	Bien cocido
Pollo (con hueso)	5ª	"Lo" (bajo)	25	15	Bien cocido
Pollo (deshuesado)	5ª	"Lo" (bajo)	10	8	Bien cocido
Pescado	5ª	"Hi" (alto)	como se indica		Bien cocido
Camarones	4ª	"Hi" (alto)	como se indica		Bien cocido
Hamburguesa de 1 pulgada de grueso	5ª o 7ª*	"Hi" (alto)	12	10	Término medio

Los tiempos de cocción son sugerencias y solo deben ser utilizados como recomendación.


Controles del horno

Warm & Hold™





La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá los alimentos horneados calientes y listos para servir hasta 3 horas después de que la cocción haya terminado. Después de 3 horas, la función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) se apaga automáticamente. La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) solo se debe utilizar con alimentos que ya se encuentren calientes. La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C).

Por ejemplo, para programar la función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente)

- De ser necesario, organice las parrillas del horno y coloque el alimento ya cocido en el horno.
- Oprima la tecla "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente). "HLd" aparecerá en la pantalla. Si no se oprimen teclas adicionales durante los 25 segundos siguientes, la función de calentar y mantener caliente quedará anulada.
- Oprima la tecla "START" (encendido).
- La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) se apagará automáticamente después de 3 horas.

Para apagar la función de calentar y mantener caliente en cualquier momento, oprima la tecla .

Para ajustar Warm & Hold para que se encienda automáticamente después del tiempo de horneado.

1. Oprima la tecla "Bake" (horneado). Oprima  o  para ajustar la temperatura.
2. Oprima la tecla "START" (encendido).
3. Oprima la tecla "Cook Time" (tiempo de cocción). Oprima  o  para ajustar el tiempo.
4. Oprima la tecla "START" (encendido).
5. Oprima la tecla "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente).
6. Oprima la tecla "START" (encendido). La función 'Warm & Hold' (Calentar y mantener caliente) está programada para encenderse automáticamente después de que un ciclo de horneado programado o de horneado diferido haya terminado. La luz indicadora de la función "Warm & Hold" (Calentar y mantener caliente) se mantendrá iluminada para indicar que esta función para ajustada para encenderse cuando el tiempo de horneado haya terminado.

Funcionamiento de la luz del horno

La luz del horno se encenderá automáticamente cuando se abra la puerta.

Oprima "OVEN LIGHT" (luz del horno) ubicado en el panel de control para encender y apagar la luz del horno cuando la puerta está cerrada. La luz del horno no se puede utilizar durante un ciclo de autolimpieza.

La luz del horno se encuentra en la parte trasera superior izquierda del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico. El protector de vidrio protege la bombilla de las altas temperaturas y siempre debe estar instalado cuando utilice el horno.



Para cambiar la luz interior del horno, vea el apartado "Reinstalación de la luz del horno" en la sección página 24.

Ajuste de la temperatura del horno



Su electrodoméstico ha sido calibrado de fábrica y sometido a prueba, a fin de asegurar una temperatura de horneado precisa. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente las instrucciones de tiempo y temperatura de sus recetas. Si piensa que el horno está cocinando a temperaturas más altas o más bajas que las de sus recetas, usted puede ajustar la diferencia programable por el usuario ("UPO") para que el horno cocine a mayor o menor temperatura de la que se muestra.

Puede elevar la temperatura normal del horno hasta en +35 °F (+19 °C) o reducirla en -35 °F (-19 °C) de su valor predeterminado calibrado en la fábrica.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Mantenga oprimida la tecla **Bake** (hornear) durante 3 segundos. El valor Diferencia programable por el usuario (UPO) aparecerá en la pantalla con el signo de grado.
2. La pantalla muestra ahora 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 el ajuste de fábrica original, la pantalla mostrará **0**.
3. Puede ajustar la temperatura hasta en 35 °F (19 °C) en incrementos de 1 °F oprimiendo y manteniendo oprimidas las teclas  o . Ajuste hasta que aparezca la diferencia de temperatura deseada en la pantalla y presione "START" (encendido) para guardar.
4. Si la tecla "STOP" (detener) se oprime durante el modo de programación, el valor de UPO permanecerá sin cambios.

Notas importantes:

- Los ajustes de temperatura no afectarán las temperaturas de las funciones de asado a la parrilla o de autolimpieza.
- No utilice termómetros de horno como los que se consiguen en supermercados para medir la temperatura interior del horno. Estos termómetros pueden tener una variación de 20 a 40 °F con respecto a la temperatura real.
- También puede realizar el ajuste de la temperatura del horno si el control del horno ha sido modificado para funcionar en el modo de despliegue de temperatura °C (grados Celsius). Los ajustes mínimos y máximos en grados Celsius son de más (+) o menos (-) 19 °C.
- Si la pantalla está programada para mostrar la temperatura en grados centígrados, los ajustes serán en incrementos de 1 °C cada vez que se opriman las teclas  o .

Limpieza a vapor

La limpieza a vapor funciona mejor en la limpieza de manchas y la suciedad leve de la parte inferior del horno. La limpieza a vapor se puede utilizar antes de la limpieza manual del horno o antes de la autolimpieza para ayudar a remover la suciedad en la parte inferior del horno.

⚠ ADVERTENCIA No ajuste la temperatura de limpieza a una temperatura superior a la indicada en estas instrucciones. Las temperaturas superiores secarán el vapor muy rápidamente, lo que puede provocar quemaduras y lesiones graves al momento de la limpieza.

⚠ ADVERTENCIA No intente limpiar el horno antes del período de enfriamiento ni intente acortar el período de enfriamiento. Hacerlo puede provocar quemaduras u otras lesiones graves al momento de la limpieza.

⚠ ATENCION No agregue amoníaco, limpiadores de hornos ni ningún otro producto de limpieza o productos químicos al agua que se utiliza para la limpieza a vapor.

Para ajustar los controles para la limpieza a vapor:

1. El horno debe estar a temperatura ambiente. **Retire todas las parrillas y accesorios del horno.**
2. Raspe o limpie la basura suelta de la parte inferior del horno.
3. Vierta 8 oz (235 ml) de agua destilada o filtrada en la parte inferior del horno (vea la Fig. X). Cierre la puerta del horno.

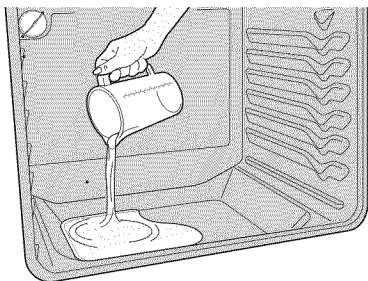




Fig. 13 Vierta agua en la parte inferior del horno

4. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado).
5. Seleccione **170 °F** (77 °C) usando las teclas de flechas o el teclado numérico y oprima **"START"** (encendido).
6. Ajuste el temporizador en **10 minutos**.
7. Espere a que el horno se caliente. No abra la puerta del horno mientras este se calienta.
8. Sonará una alerta cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado en el temporizador. Presione **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador) para detener el temporizador y oprima  para volver al reloj.
9. Ajuste el temporizador en **10 minutos** para permitir que transcurra el período de enfriamiento. No intente limpiar el horno antes de un período de enfriamiento de 10 minutos.

10. Sonará una alerta cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado en el temporizador. Presione **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador) para detener el temporizador y oprima  para volver al reloj.
11. Manténgase al costado de la estufa y alejado de la salida de vapor cuando abra la puerta del horno.
12. Limpie la cavidad del horno y la parte inferior. No limpie la junta de la puerta del horno (Figura 14).

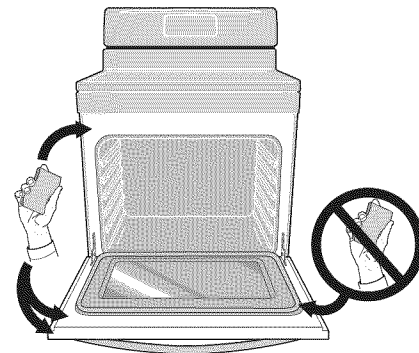


Fig. 14 No limpie la junta de la puerta del horno.

Para detener el ciclo de limpieza a vapor en cualquier momento, oprima .

Notas importantes:

- Siempre manténgase cerca del horno cuando realice la limpieza a vapor para poder oír la alerta del temporizador.
- Para obtener mejores resultados, limpie el horno inmediatamente después de que haya finalizado el período de enfriamiento.
- La eliminación de la suciedad especialmente difícil o quemada es posible que necesite una limpieza manual o un ciclo de autolimpieza. Vea las instrucciones en la sección "Limpieza a vapor".
- Puede aparecer condensación o vapor de agua cerca del respiradero del horno, y puede haber presencia de agua en la parte inferior del horno. Esto es normal. Limpie con un paño suave o una esponja cuando se complete el ciclo de enfriamiento.
- La junta del horno puede estar húmeda; **no** la seque. Abra la puerta en la posición para asar y deje secar con aire.
- Las fuentes de suministro de agua locales con frecuencia contienen minerales (agua dura) y dejarán depósitos en las superficies de la cavidad del horno. Si esto ocurre, limpie las superficies de la cavidad con vinagre diluido o jugo de limón. Utilice agua destilada o filtrada.

Si se abre la puerta durante la limpieza a vapor o período de enfriamiento, el vapor puede salir y puede ser más difícil limpiar el horno. Mantenga la puerta del horno cerrada durante la limpieza a vapor.

Controles del horno

Autolimpieza

La autolimpieza permite que el horno se limpie por sí mismo a altas temperaturas (muy superiores a las temperaturas de cocción normal), lo que elimina completamente la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo.

La función **"Self Clean"** (autolimpieza) le permite seleccionar 3 duraciones diferentes: 2, 3 o 4 horas. El ciclo de limpieza de 3 horas es ideal para limpieza normal; use el ciclo de 2 horas para suciedad leve y el ciclo de 4 horas para eliminar las manchas más difíciles.

Lea esto antes de iniciar la autolimpieza

Asegúrese de leer todas las siguientes precauciones y notas importantes antes de comenzar un ciclo de autolimpieza:

⚠ ADVERTENCIA No deje a los niños sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho y causar quemaduras si se la toca.

⚠ ADVERTENCIA No coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno o en ninguna otra pieza de la estufa. Esto causará daños permanentes en el interior del horno y destruirá la distribución de calor; además, derretirá el interior del horno.

⚠ ADVERTENCIA No fuerce la puerta para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta después de que haya terminado el ciclo de autolimpieza. El horno puede estar aún muy caliente y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el vapor o aire caliente escape.

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

Notas importantes:

- Retire completamente todos los artículos y accesorios de la cavidad del horno para evitar daños a las parrillas del horno. De lo contrario, se decolorarán. Retire todos los artículos del horno y de la cubierta, incluyendo los utensilios, accesorios y cualquier pieza de papel de aluminio. El papel de aluminio no soporta las altas temperaturas de la autolimpieza y se derretirá.
- No use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o alrededor de estas. Limpie toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno (Figura 15). Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie. Limpie usando jabón y agua antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.

- Limpie cualquier derrame excesivo. Limpie cualquier derrame en el fondo del horno antes de iniciar 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.

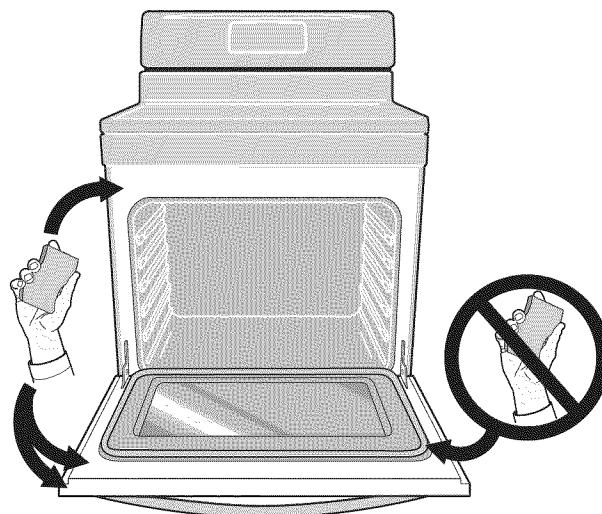


Fig. 15 Áreas a limpiar y a evitar



- No limpie la junta de la puerta del horno (figura). El tejido del material de la junta es esencial para un buen aislamiento. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta del horno. Esto podría dañar la junta de la puerta y afectar el funcionamiento del horno.

Notas importantes:

- La cocina debe estar bien ventilada; se debe dejar una ventana abierta, o usar el ventilador o la campana extractora durante el primer ciclo de autolimpieza. Esto ayudará a eliminar los olores normales asociados con el primer ciclo de autolimpieza.
- No intente abrir la puerta del horno cuando la luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) esté destellando. Espere aproximadamente 15 segundos hasta que el mecanismo motorizado del seguro de la puerta bloquee o desbloquee completamente la puerta del horno.
- Cuando el tiempo de limpieza termine, la puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que la estufa se haya enfriado lo suficiente. Además del tiempo de limpieza programado, debe esperar por lo menos 1 hora adicional hasta que el horno se enfríe antes de poder abrir la puerta del horno.
- La función **"Self Clean"** (autolimpieza) no funcionará si hay un elemento radiante superior ENCENDIDO o si el bloqueo del horno está activo.

Ajuste de la autolimpieza

Para ajustar un ciclo de limpieza "Select Clean" (autolimpieza) para que comience inmediatamente:

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y de haber retirado todas las parrillas. Retire todos los artículos de la cubierta. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada.
2. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza). **"3:00"** se desplegará en la pantalla.
3. Para cambiar el ajuste a un ciclo de autolimpieza de 2 horas, oprima la tecla  ("**2:00**" aparecerá en la pantalla).
Para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 4 horas, oprima  : **4:00** se desplegará en la pantalla.
4. Después de seleccionar el tiempo de autolimpieza, oprima **"START"** (encendido) para activar la autolimpieza. La luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) se encenderá y **"CLn"** aparecerá en la pantalla.

Cuando se inicie el ciclo de autolimpieza, el mecanismo motorizado de la cerradura de la puerta comenzará a bloquear automáticamente la puerta del horno y la luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) destellará. No abra la puerta del horno cuando la luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) esté destellando. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente.

Una vez que la puerta del horno se haya bloqueado, la luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) permanecerá encendida. Cuando **"CLn"** aparezca en la pantalla, la función "Self Clean" (autolimpieza) estará activa.




⚠ ATENCION Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. La estufa puede estar aún **MUY CALIENTE** y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.

Cuando la autolimpieza haya terminado:


1. La hora del día aparecerá en la pantalla y las luces indicadoras **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) seguirán destellando.
2. Podrá abrir la puerta del horno una vez que se haya enfriado (aproximadamente 1 hora) y que se haya apagado la luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno).
3. Cuando el interior del horno se haya enfriado completamente, limpie cualquier residuo en polvo o ceniza con un paño o toalla de papel húmeda.

"Self Clean" (autolimpieza) diferida:

Para encender un ciclo diferido de autolimpieza:

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y de haber retirado todas las parrillas. Retire todos los artículos de la cubierta. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
3. Oprima la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido).
4. Oprima y mantenga oprimida la tecla  para programar la hora de inicio deseada del ciclo de autolimpieza. Oprima **"START"** (encendido) cuando se muestre la hora de encendido deseada.
5. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza). **"3:00"** se desplegará en la pantalla.
6. Para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 2 horas, oprima la tecla  ("**2:00**" aparecerá en la pantalla). Para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 4 horas, oprima la tecla  ("**4:00**" aparecerá en la pantalla).
7. Después de seleccionar el tiempo de autolimpieza deseado, oprima **"START"** (encendido). La autolimpieza está ajustada para activarse. La luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) se encenderá y la puerta del horno se bloqueará antes de la hora de inicio. Una vez que se haya alcanzado la hora de inicio, **"CLn"** aparecerá en la pantalla.

Si debe anular el ciclo de autolimpieza cuando está activo:

1. Oprima .
2. Si la función de autolimpieza calentó el horno a una temperatura alta, espere el tiempo suficiente para que el horno se enfríe y hasta que la luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) se apague. Cuando esta luz indicadora se apague, la puerta podrá ser abierta.
3. Vuelva a iniciar la autolimpieza de ser necesario.

Notas importantes:

- Si la función de autolimpieza está activa y ocurre una falla eléctrica, es posible que el horno no haya quedado bien limpio. Esto dependerá de cuánto tiempo de limpieza haya transcurrido antes de la falla eléctrica. Si es necesario, después de que se haya restablecido el suministro eléctrico, vuelva a iniciar la autolimpieza.

Cuidado y limpieza

Limpieza de las diferentes piezas de su horno

Antes de limpiar cualquier pieza del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y el horno esté frío. Remueva los derrames y las manchas grandes lo más pronto posible. La limpieza frecuente reduce la dificultad de las limpiezas posteriores.

Tipo de superficie	Recomendación
Aluminio y vinilo	Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio.
Piezas pintadas del armazón Molduras decorativas pintadas	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. A continuación, enjuague el área con agua limpia. Seque y pule con un paño suave. Se pueden usar limpiadores de vidrio si se rocían primero en un paño suave. No rocíe líquidos directamente en las áreas de las teclas de control y pantalla del horno. No use grandes cantidades de agua en el panel de control. El exceso de agua en el área de control puede causar daños al electrodoméstico. No use otros limpiadores líquidos o abrasivos, esponjas de restregar o toallas de papel. Podrían dañar el acabado.
Acero inoxidable Easy Clean™	El acabado de su horno puede haber sido fabricado con acero inoxidable Easy Clean™ (algunos modelos). Limpie el acero inoxidable con agua jabonosa tibia y una esponja o paño limpio. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y limpio. No use ningún limpiador comercial de acero inoxidable o cualquier otro tipo de producto de limpieza que contenga sustancias abrasivas, cloruros, cloro o amoníaco. Se recomienda usar jabón para platos suave y agua en una solución 50/50 de agua y vinagre.
Asadera de porcelana esmaltada e inserto (disponible a solicitud) Revestimiento de la puerta y piezas del armazón	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. Si es necesario, 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.
Parrillas del horno	Debe retirar las parrillas del horno. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque.
Puerta del horno	Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe o permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos de la puerta. No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno. No limpie la junta de la puerta del horno. En los modelos con autolimpieza, la junta de la puerta está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni sacar la junta de la puerta.

Mantenimiento de la cubierta

Es esencial la limpieza adecuada y consistente de la cubierta de vidrio cerámico para mantenerla.

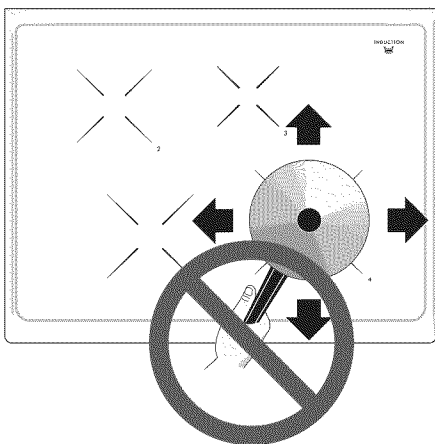
Antes de usar la cubierta por primera vez, aplique la crema recomendada de limpieza para cubiertas de cocción (CookTop® Cleaning Creme; visite www.sears.com en Internet para obtener un limpiador de repuesto, artículo número 40079). Pula con un paño no abrasivo o una esponja de limpieza antirayaduras. Esto facilitará la limpieza cuando la superficie de cocción se ensucie al cocinar. La crema especial de limpieza para superficies de cocción deja una capa protectora en el vidrio para ayudar a prevenir rayaduras y abrasiones.

Si desliza utensilios con fondos de aluminio o de cobre, pueden dejar marcas metálicas sobre la superficie de cocción. Estas marcas deben ser eliminadas inmediatamente después de que la superficie de cocción se haya enfriado, con una crema de limpieza para superficies de cocción. Las marcas metálicas pueden hacerse permanentes si no se quitan antes del siguiente uso.

Los utensilios (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos o sucios pueden marcar o rayar la superficie de cocción.

No:

- Deslice ningún objeto de metal o de vidrio sobre la cubierta.
- Use utensilios sucios o con acumulación de suciedad en el fondo. Reemplácelos con utensilios limpios antes de cocinar.
- Use la cubierta como tabla para cortar o como mesa de trabajo en la cocina.
- Cocine alimentos directamente sobre la superficie de la cubierta sin un utensilio.
- Deje caer objetos pesados o duros sobre la cubierta de vidrio cerámico, ya que la pueden quebrar.



Limpieza de la cubierta

⚠ ADVERTENCIA NO use un limpiador sobre la superficie de cocción si la superficie está caliente. Los vapores que se desprenden pueden ser peligrosos para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

⚠ ATENCION Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición "OFF" (apagado) y que la cubierta esté FRÍA. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

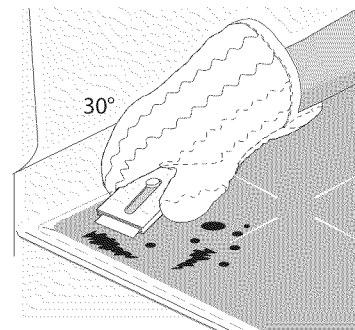
Para las manchas leves a moderadas:

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza para superficies de cocción (CookTop® Cleaning Creme) directamente sobre la superficie. Use una toalla de papel o una esponja de limpieza antirayaduras de plástico no abrasiva para limpiar la superficie completa de la cubierta. Asegúrese de que la superficie de cocción esté completamente limpia y sin residuos.

Para las manchas fuertes y quemadas:

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza para superficies de cocción (CookTop® Cleaning Creme) directamente sobre el área manchada. Frote el área manchada usando una esponja de limpieza antirayaduras de plástico no abrasiva y aplique presión cuando sea necesario. No use la esponja que utilice para limpiar la superficie de cocción para ningún otro propósito.

Si queda suciedad en la superficie de cocción, ráspela cuidadosamente con una hojilla de afeitar de metal, sosteniéndola a un ángulo de 30 grados en relación con la superficie. Retire la suciedad raspada con una crema de limpieza para superficies de cocción y pula la superficie hasta que quede limpia.



Plástico o alimentos con alto contenido de azúcar:

Estos tipos de manchas deben ser eliminadas inmediatamente si ocurre un derrame o se derriten sobre la superficie de cocción de vidrio cerámico. Pueden ocurrir daños permanentes (como picaduras sobre la superficie de cocción) si estos derrames no se limpian inmediatamente. Después de APAGAR los elementos superiores, use un raspador con hojilla de afeitar o una espátula de metal con guantes de hornear y raspe el derrame de la superficie caliente (como se muestra). Permita que la superficie de cocción se enfríe y use el mismo método de limpieza que para las manchas fuertes o quemadas.

Cuidado y limpieza

Limpieza de la cubierta (cont.)

No use lo siguiente en la cubierta:

- No use limpiadores abrasivos ni esponjas ásperas tales como las esponjas de metal o de nylon. Éstas pueden rayar la superficie de cocción y dificultar su limpieza.
- No use limpiadores abrasivos tales como el blanqueador con cloro, el amoníaco o los limpiadores para hornos, ya que pueden rayar o decolorar la cubierta.
- No use esponjas, paños o toallas de papel sucios, ya que pueden dejar sucio o pelusas sobre la cubierta que se pueden quemar y causar decoloración.

Nota importante:

Si utiliza una esponja de limpieza abrasiva, la superficie de cocción de vidrio cerámico puede sufrir daños. Sólo use productos de limpieza que hayan sido diseñados específicamente para superficies de cocción de vidrio cerámico.



Limpieza general

Antes de limpiar manualmente cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y que la estufa esté FRÍA. La estufa puede estar caliente y causar quemaduras.

⚠ ATENCION Enjuague el amoníaco antes de utilizar el horno. Proporcione ventilación adecuada.

⚠ ATENCION Consulte la Tabla de recomendaciones de limpieza en la sección de Cuidado y limpieza para obtener información más detallada sobre la limpieza de piezas específicas de la estufa.

Papel de aluminio y sus utensilios

⚠ ATENCION NUNCA cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

⚠ ATENCION Revestimientos protectores: NO USE PAPEL DE ALUMINIO para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

Papel de aluminio: el uso del papel de aluminio sobre una cubierta caliente podría dañar la cubierta. No use utensilios de aluminio ligero y no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos superiores bajo NINGUNA circunstancia.

Utensilios de aluminio: el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usen utensilios de aluminio sobre la superficie de cocción. Si permite que el contenido de los utensilios de aluminio se seque durante el uso de la cubierta, no solo se dañará el utensilio, sino que puede fundirse sobre la superficie de vidrio cerámico, romperla o marcarla, dañándola permanentemente.

Reinstalación de la luz del horno

⚠ ATENCION Asegúrese de que el horno esté desenchufado y que todas las piezas estén frías antes de reemplazar las bombillas del horno.

La luz interior del horno se encuentra en la parte trasera en el interior del horno. (Consulte la Figura 16.)

Para cambiar la bombilla del interior del horno:

Nota importante:

Use una toalla de papel o un guante de algodón para cubrir la bombilla nueva cuando la instale.

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe el electrodoméstico.
2. Reemplace la bombilla por una bombilla nueva de 40 vatios para electrodomésticos.
3. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar el electrodoméstico).
4. Asegúrese de volver a programar la hora del día.

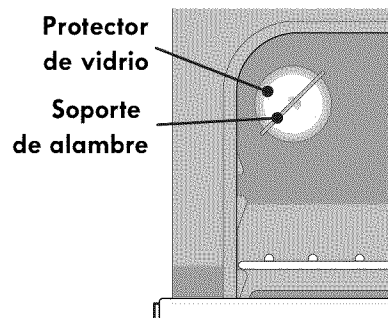


Figura 16: Reemplazo de la luz del horno

Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno

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

Para extraer la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal con el piso (vea la Figura 17).
2. Tire de los seguros de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (vea la Figura 18). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (vea la Figura 19).
4. Cierre la puerta aproximadamente a 10 grados del marco de la puerta del horno.
5. Levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (vea la Figura 19).

Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (vea la Figura 19).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción (vea la Figura 19), coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (vea la Figura 20). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal en relación con el piso (vea la Figura 17).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno a su posición bloqueada (Figura 18).
5. Cierre la puerta del horno.

Importante:

Instrucciones especiales de cuidado de la puerta: la mayoría de las puertas tienen piezas de vidrio que se pueden romper. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar. No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni ningún otro objeto. Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

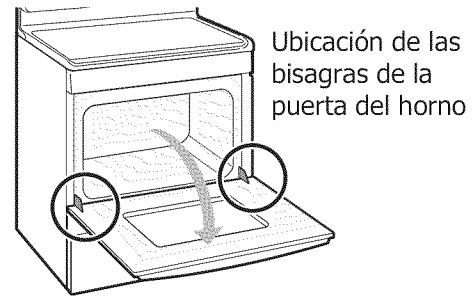


Figura 17: Ubicación de las bisagras de la puerta

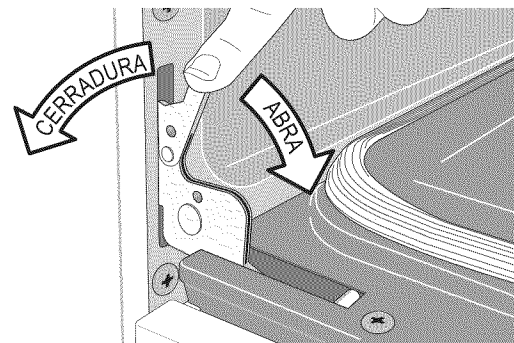


Figura 18: Seguros de las bisagras de la puerta

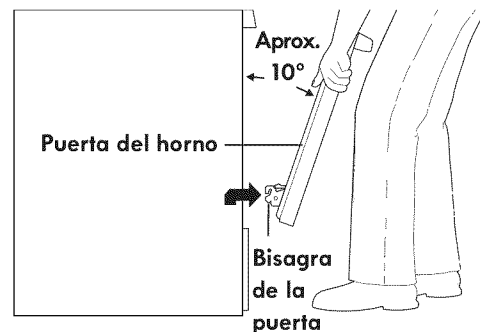


Figura 19: Cómo sujetar la puerta para su extracción

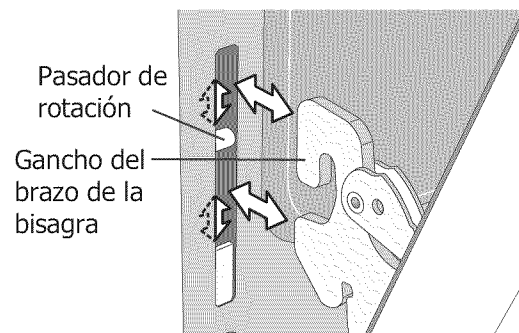


Figura 20: Ubicación del brazo de la bisagra y el pasador de rotación

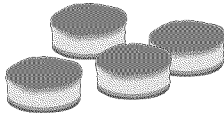
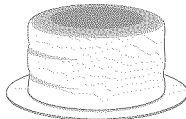
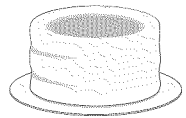
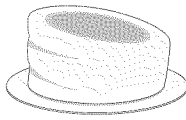
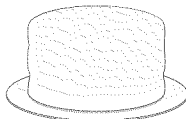
Antes de solicitar servicio técnico

Horneado

Para obtener mejores resultados de horneado, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles, etc. No es necesario precalentar el horno para asar carnes o preparar guisos.

Los tiempos y temperaturas de cocción necesarios para hornear un alimento pueden variar levemente con respecto a su electrodoméstico anterior.

Problemas y soluciones de horneado

Problemas de horneado	Causas	Soluciones
<p>Las galletas y bizcochos se quemaron en su parte inferior.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Las galletas y bizcochos se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. La parrilla está demasiado llena. Las bandejas oscuras absorben calor demasiado rápido. 	<ul style="list-style-type: none"> Deje que el horno se caliente a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos en el horno. Elija tamaños de bandejas que dejen entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los costados cuando se coloquen en el horno. Use una bandeja de hornear de peso medio.
<p>Las tortas quedan demasiado oscuras en la parte superior o inferior.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Las tortas se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. La parrilla estaba en una posición demasiado baja o alta. El horno está demasiado caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Use las parrillas en la posición correcta para sus necesidades de horneado. Ajuste la temperatura del horno a 25 °F/12 °C por debajo de lo recomendado.
<p>Las tortas quedan crudas en el centro.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> El horno está demasiado caliente. Tamaño de bandeja incorrecto. La bandeja no está centrada en el horno. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste la temperatura del horno a 25 °F/12 °C por debajo de lo recomendado. Use una bandeja del tamaño sugerido en la receta. Use las parrillas en la posición correcta y coloque la bandeja en el horno de manera que queden entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja.
<p>Las tortas quedan inclinadas.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> El horno no está nivelado. La bandeja está demasiado cerca de la pared o la parrilla está demasiado llena. La bandeja está deformada. 	<ul style="list-style-type: none"> Coloque una taza de medir de vidrio marcada llena de agua en el centro de la parrilla del horno. Si el agua no está nivelada, consulte las instrucciones de instalación para nivelar el horno. Asegúrese de dejar entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja en el horno. No use bandejas abolladas o deformadas.
<p>Los alimentos no están completamente cocidos cuando se termina el tiempo de cocción.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> El horno está demasiado frío. El horno está demasiado lleno. Se abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste el horno a 25 °F/12 °C por encima de la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado. Asegúrese de retirar todas las bandejas del horno excepto las utilizadas para hornear. Abra la puerta del horno solamente después del tiempo mínimo de horneado recomendado.

Soluciones de problemas comunes

Consulte la siguiente lista antes de solicitar servicio. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Las posibles soluciones son proporcionadas con los problemas indicados:

Problema	Solución
Resultados de horneado deficientes.	Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Use la posición de parrilla correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Caliente el horno 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. Vea "Ajuste de la autolimpieza" en la página 21 si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío.
El horno no funciona.	La hora del día no está programada. Primero se debe programar el reloj del horno para que el horno funcione. Asegúrese de que los controles del horno estén configurados adecuadamente. Vea "Ajuste del reloj" en la página 13 y repase las instrucciones de la función de cocción deseada en este manual. El cableado de servicio está incompleto.
La luz del horno no funciona.	Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. Vea "Reinstalación de la luz del horno" en la página 24.
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	Hay derrames excesivos en el horno. Ha caído grasa o comida en la parte inferior o en el interior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes cuando se asa a la parrilla, vea "Ajuste para asar a la parrilla" en la página 17.
"Self Clean" (autolimpieza) no funciona.	El control del horno no está ajustado correctamente. Repase "Ajuste de la autolimpieza" en la página 21.
Las parrillas presentan decoloración o no se deslizan con facilidad.	Se dejaron las parrillas en el interior del horno durante la autolimpieza "Self Clean". Siempre retire las parrillas del interior del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y vuelva a colocarlas en el horno.
Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.	Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones de asado a la parrilla en "Ajuste para asar a la parrilla" en la página 17. La carne está demasiado cerca del elemento de asar. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el elemento. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes de grasa restantes para evitar que la carne se pandee. 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 humo excesivo.
El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error "F" o "E".	El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima "STOP" (apagado) para anular el código de error. Pruebe la función de horneado o de asado a la parrilla. Si se repite el error "F" o "E", desconecte el electrodoméstico, espere 5 minutos y vuelva a conectarlo. Vuelva a programar el reloj con la hora correcta del día. Pruebe nuevamente la función de horneado o de asado a la parrilla. Si la falla vuelve a aparecer, oprima "STOP" (apagado) para anular el mensaje.
No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza.	Se interrumpió la autolimpieza. Repase las instrucciones de la sección "Ajuste de la autolimpieza" en la página 21. Derrames excesivos en el fondo del horno. Limpie antes de iniciar la autolimpieza. No se limpió toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior 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 iniciar 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.

Master Protection Agreements

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

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

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection**.
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual".
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **\$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **25% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

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

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

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

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

Sears Installation Service

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

Acuerdos maestros de protección

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

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

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto**. No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección**.
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico**: se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía "sin sorpresas"**: se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto**: en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto**: puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida**: es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un "manual parlante del usuario".
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas**, contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **\$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **25% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

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

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

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

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

Servicio de instalación de Sears

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

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



www.managemylife.com

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

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

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

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

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

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.)

www.sears.com

1-800-469-4663 (Canada)

www.sears.ca

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

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR[®]

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

The Sears logo, consisting of the word "sears" in a lowercase, serif font.

® Registered Trademark / TM Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears Brands, LLC