

SEARS Kenmore

CONTENTS

SAFETY

..... 1-4

USE AND CARE

Removal of Packaging Tape	4
Your Oven and Its Features	5
Oven Controls	6, 7
Clock	7
Timer	7
Oven Cooking	8-10
Broiling	11
Self-Clean Cycle	12, 13
Cleaning Tips	14
Removable Parts	15, 16

SERVICE

Before Calling For Service	17, 18
Thermostat Adjustments	19
Consumer Service Numbers	21

WARRANTY

MODELS 911. 30425
911. 30429



USE • CARE • SAFETY MANUAL



IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR YOUR SAFETY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance. When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

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

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

— WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

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

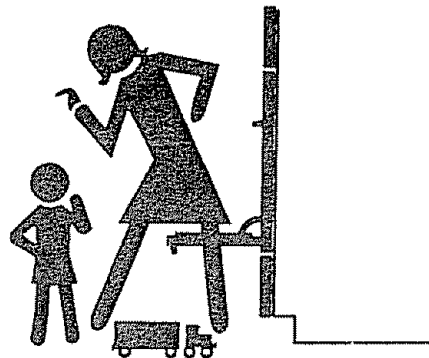
— Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

L.P. Burner Adjustments

The adjustments in the Installation Section must be made before you try to use your range.

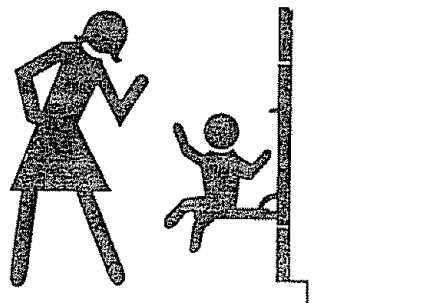
If you are using Liquefied Petroleum Gas (bottled gas) all L.P. adjustments in the Installation Section must be made before use.

If your oven is not properly adjusted, flames may be too high, or the oven may use too much fuel, release toxic fumes or cook poorly.




Teach children not to play with oven knobs or any other part of the oven.

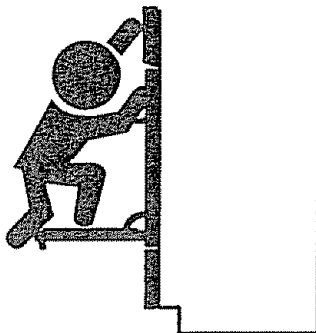
Never leave children alone or unattended where an oven is in use.



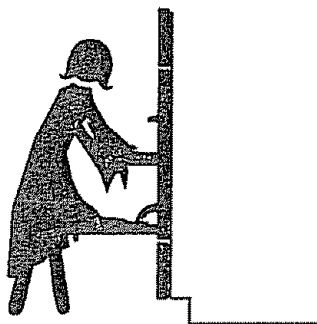
Never leave the oven door open when you are not watching the oven.

IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT

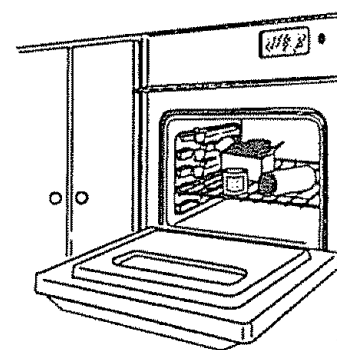
To insure safety for yourself and your home, please read your Owner's Manual carefully. Keep it handy for quick easy reference. Pay close attention to the safety sections of your manual. You can recognize the safety sections by looking for the  symbol or the word "Safety".



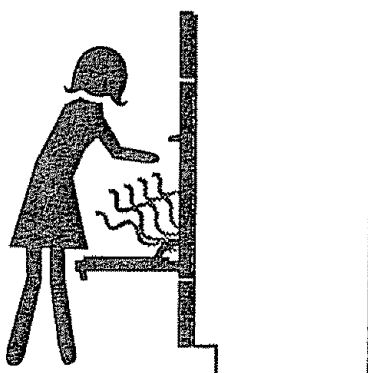
Never store things children might want above an oven.
Never let anyone climb, sit or stand on the open door or any other part of the oven.



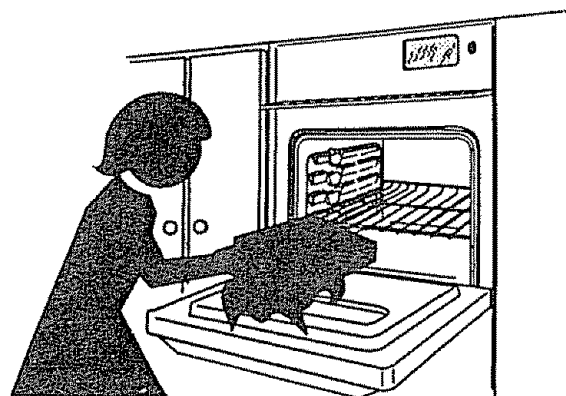
Never wear loose clothing when using your oven. Such clothing could catch fire.



Always keep the oven area clear and free from things that will burn.
CAUTION:
Never store things in an oven. These things may catch fire and plastic items could melt.



Never use your oven for warming or heating a room. You could be burned or seriously injured. Such misuse could also cause damage to the oven.



Never use a towel or other bulky cloth as a potholder. Such cloths could catch fire.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

BASIC SAFETY PRECAUTIONS

Keep this book for later use.

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

Always use dry potholders when removing pans from the oven or cooktop. Moist or damp potholders can cause steam burns.

Always follow cleaning instructions in this book.

Always keep the oven clean. Food and grease are easy to ignite. Clean the oven and vents regularly.

Clean Only Parts Listed in Manual.

CAUTION: Do not store items of interest to children in cabinets above an oven. Children climbing on an oven to reach items could be seriously injured.

Always keep combustible wall coverings, curtains, or drapes a safe distance away from your range and oven.

Always keep dish towels, dish cloths, potholders and other linens a safe distance away from your oven. Never store such items on your oven.

Always keep the appliance area clear and free from things that will burn (gasoline and other flammable vapors and liquids).

Never try to repair or replace any part of the oven unless instructions are given in this book. All other work should be done by a skilled technician.

Never heat unopened food containers. Pressure buildup may make container burst and cause injury.

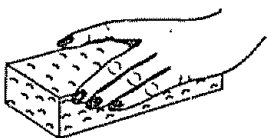
Never leave jars or cans of fat or drippings near the oven. Never let grease build up in your oven. You can keep grease fires from starting if you clean up grease and spills after each oven use.

Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat has cooled.

Never touch burners or interior surfaces of the oven. They may be hot even though they appear dark in color.

Always keep wooden utensils, plastic utensils or canned food a safe distance away from your oven.

Some cleaners produce noxious fumes and wet cloths or sponges could cause steam burns if used on a hot surface.



OVEN SAFETY

Place oven racks in desired position while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

After broiling, always take the broiler pan out of the oven and clean it. Leftover grease in the broiler pan can catch on fire the next time you use the pan.

Always use care when opening oven door. Let hot air and steam escape before moving food.

Never use aluminum foil to line oven bottoms. Improper use of foil could start a fire.

Be sure the oven is securely installed to a cabinet that is firmly attached to the house structure. Weight on the oven door could potentially cause the oven to tip and result in injury. Never allow anyone to climb, sit, stand, or hang on the oven door.

SELF-CLEAN SAFETY

If the self-cleaning mode malfunctions, turn off and disconnect the power supply. Have serviced by a qualified technician.

Always remove broiler pan and other utensils from the oven before a self-clean cycle.

Never rub, move, or damage the door gasket on self-cleaning ranges. The gasket is essential for a good seal.

Never try to clean utensils, cookware or removable parts of your oven during a self-clean cycle.

Do Not Use Oven Cleaners — No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

Should you ever need it, you will not have time for reading.

Be sure everyone in your home knows what to do in case of fire.

Never use water on a grease fire - it will only spread the flames.

OVEN FIRE —

DO NOT TRY TO MOVE THE PAN!



1. Close oven door and turn controls off.
2. If fire continues, throw baking soda on the fire, or use a dry chemical, foam, or halon type extinguisher.

IMPORTANT SAFETY NOTICE

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

The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

REMOVAL OF PACKAGING TAPE:

To remove adhesive left from packing tape and ensure you do not damage the finish of your new appliance, use an application of household liquid dish washing detergent, mineral oil, or cooking oil. Apply with soft cloth and allow to soak. Wipe with soft cloth. **DO NOT** use plastic pad or equivalent. Wipe dry and then apply an appliance polish to thoroughly clean and protect the surface. This procedure is also safe for the face of microwave doors and other plastic parts.

NOTE: The plastic tape must be removed from chrome trim on oven parts. It **CANNOT** be removed if baked on.

WHERE CAN YOU LOOK FOR PACKAGING TAPE?

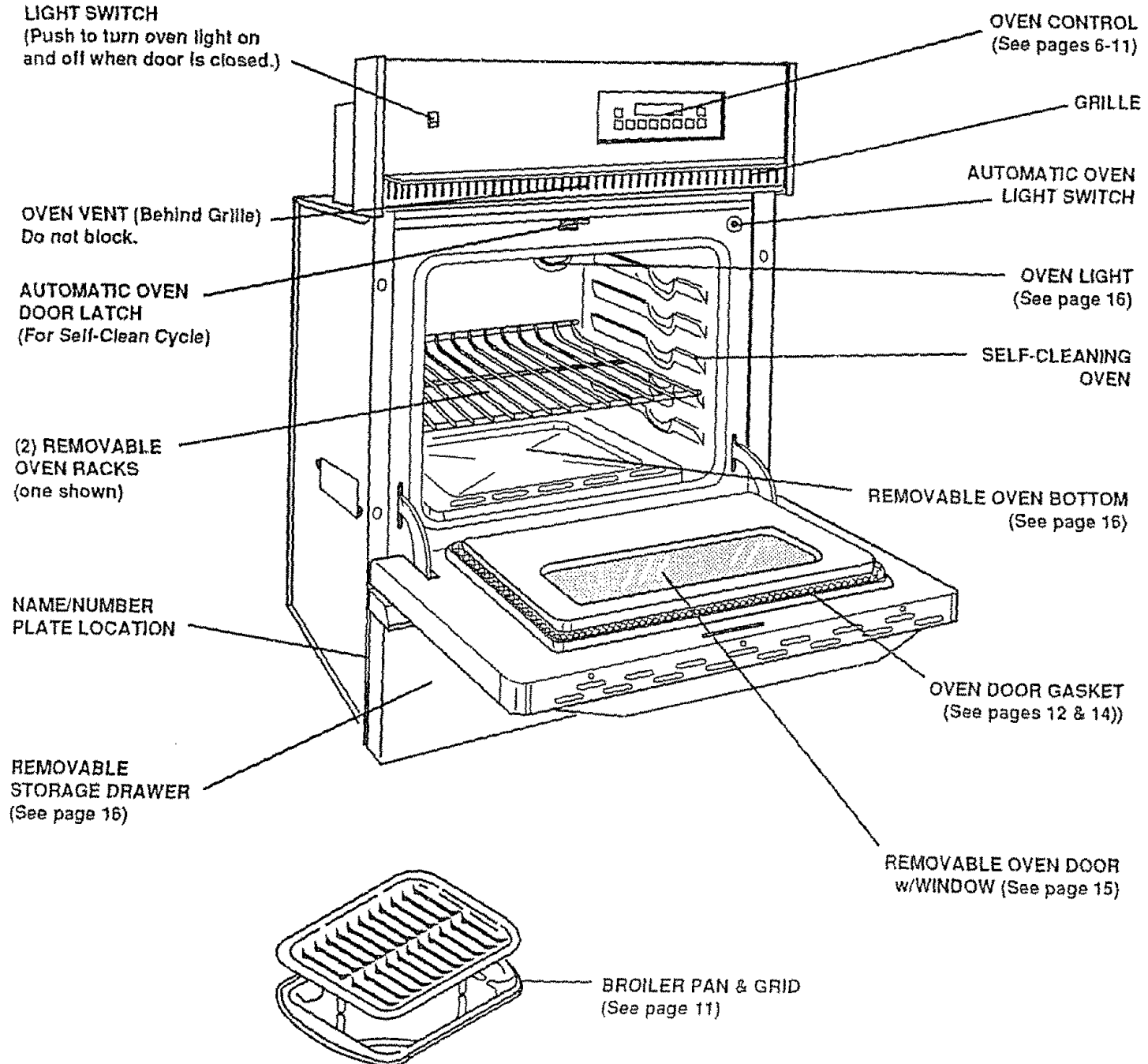
Control panel: top, sides, and bottom

Door trim: top, sides, and bottom

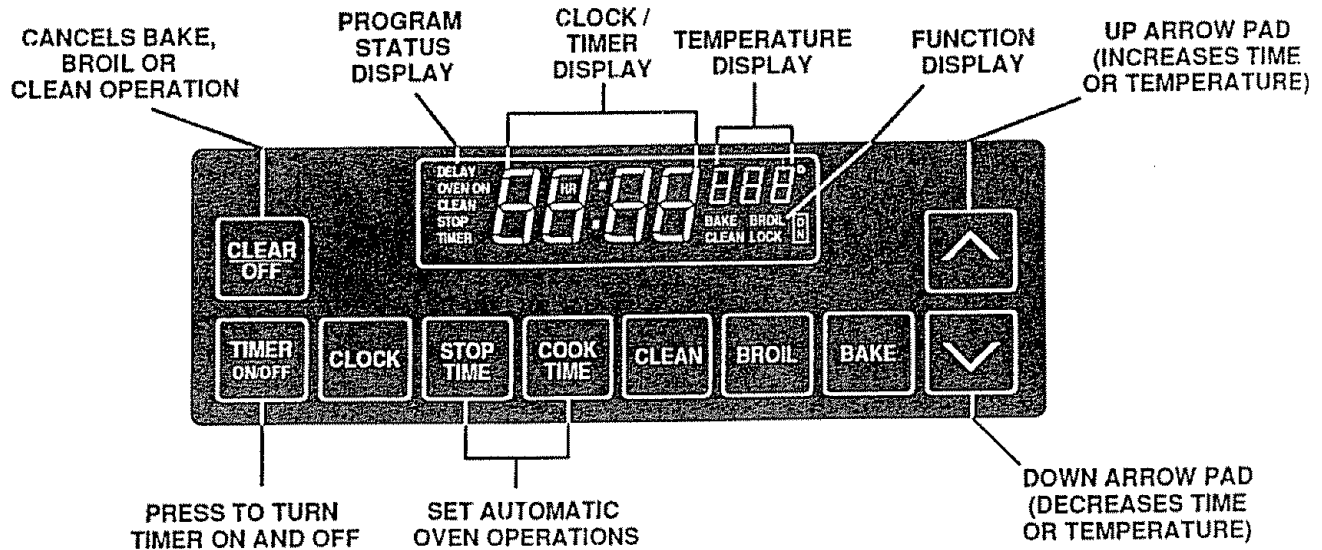
Bake burner

Door handles

YOUR BUILT-IN OVEN



OVEN CONTROL



Your oven is controlled with a touch. You now have the ease of setting the following operations:

CLOCK	TIMER
BAKE	DELAY BAKE
BROIL	CLEAN
DELAY CLEAN	

The **UP** or **DOWN** arrow is used to set an amount of time or change the temperature you want to use. By pressing and holding down either pad the numbering will change quickly. By pressing and releasing either pad the numbering will change slowly.



DISPLAY:

Once you have programmed your control for any operation, you can display the setting by pressing the appropriate pad. For example, if you are using the **TIMER** and want to see the time of day, press **CLOCK**. The display will show the time of day.



NOTE: You cannot set **BAKE, BROIL** or **COOK TIME** while the oven door is in the locked position. If you try, the word **"DOOR"** will appear in the display. The oven door lock is to be used for Self-Cleaning only.

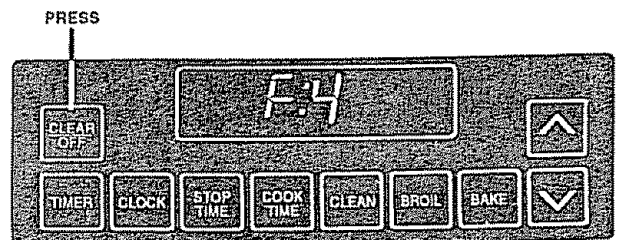
TONES:

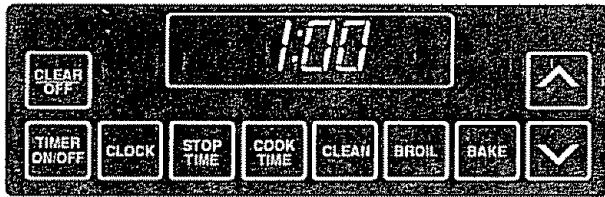
The end-of-cycle tone will sound at the end of timer use and automatic oven functions. The end-of-cycle tone is 3 short beeps followed by 1 beep every 6 seconds that repeat until you press any operation. If you would like to eliminate the repeating beeps, push and hold **CLEAR/OFF** for ten seconds. To return the 1 beep every 6 seconds, push and hold **CLEAR/OFF** for 10 seconds.

To cancel the end-of-cycle tone, press any key except the **UP** or **DOWN** arrow key.

F-CODE:

If the time display beeps continuously and flashes an **"F"** followed by a number, you have a function error code. Note the number after the **"F"**. Press **CLEAR/OFF**. Allow oven to cool for 1 hour. If problem repeats, disconnect all power to the range and call for service. Advise your service technician of the number following the **"F"** in the display.





TO SET THE CLOCK:



1. Press the **CLOCK** pad.
2. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad, until the display shows the correct time of day.

The **UP** arrow will change numbering forward, such as 1, 2, 3. The **DOWN** arrow will change numbering backwards, such as 3, 2, 1.

The clock will automatically start within one minute after releasing the arrow pad; or you may press the clock pad for immediate start.

TO SET THE TIMER:

The timer does not control oven operations, such as bake, broil, clean or any delay function. It allows you to set an amount of time and alerts you when that time is up. An example would be timing a three minute egg. The maximum amount of time you may set is 9 hours and 55 minutes.



1. Press the **TIMER ON/OFF** pad.
2. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad to set the amount of time you want.

The timer will automatically start to count down 4 seconds after the time is set.



3. When the timer counts down to zero a tone will sound. Press the **CLOCK** pad to return to the current time of day.

TO RESET THE TIMER:

When you are setting the timer, if you pause more than 4 seconds while pressing either the **UP** or **DOWN** arrow pad, "TIMER" will stop flashing in the display and the timer will automatically start to count down. If this should happen just press the **TIMER ON/OFF** pad and you will be able to continue setting your time.



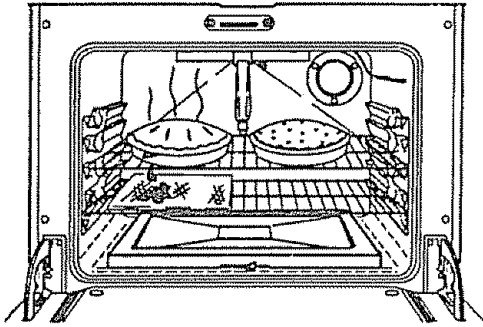
TO CANCEL THE TIMER:

While the timer is counting down, press and hold down the **TIMER ON/OFF** pad for 4 seconds, or until "TIMER" quits flashing and the current time of day returns to the display.

OVEN COOKING

GENERAL RULES

- When cooking a food for the first time in your new oven, use time given on recipes as a guide.
Your new oven has been set correctly at the factory and is apt to be more accurate than the oven it replaced.
After you have used your oven for awhile, if you feel your oven should be hotter or cooler, you can adjust it yourself. See **TEMPERATURE ADJUSTMENTS** in this manual.
- **NO PEEKING** — Opening the door too often to check food during baking will allow heat loss and may cause poor baking results.
- There may be some odor when the oven is first used. This is caused by the heating of new parts and insulation.
- Do not cover an entire oven rack with foil. The foil can block normal heat flow and cause poor baking results. Do not place any foil directly on the oven bottom. Foil used on the oven bottom may damage the oven surface, therefore, it should not be used.



OVEN VENT

When the oven is on, heated air moves through a vent behind the grille.

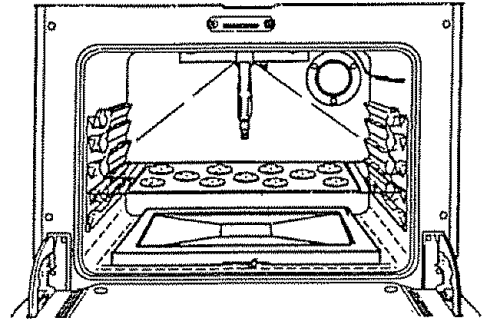
The vent is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. **Do not block this vent. Doing so may cause cooking failure, fire or damage to the range.**

PREHEATING

- When recipes require preheating, have food nearby before you open the oven door. If the oven door is allowed to remain open for more than a brief time, the preheat temperature will be lost.
- Let the oven preheat thoroughly before placing foods in the oven. If your oven is equipped with a **Preheat Indicator Light**, watch for it to come on and put the food in the oven. If not, preheat for 10 minutes before putting food in the oven.

BAKEWARE

- Cookies should be baked on flat cookie sheets without sides to allow the air to circulate properly.



- Cakes, muffins, and quick breads should be baked in shiny pans — to reflect the heat — because they should have a light golden crust. Yeast breads and pie crusts should be baked in glass or dull (non-shiny) pans — to absorb the heat — because they should have a brown, crisp crust.
- Be sure the underside of the pan is shiny, too. Darkened undersides will absorb the heat and may cause over-browning on the bottom of your food.
- Oven temperatures should be reduced 25 degrees below recommended temperatures if exterior of pan is predarkened, darkened by age or oven proof glass.

OVEN IGNITION

When you turn the oven on, the glowbar igniter begins to heat. When the igniter is hot enough (in about 1 minute) the gas flows into the burner and is ignited.

The igniter glows bright orange when hot. It cycles on and off with the thermostat and will glow whenever the burner is on.



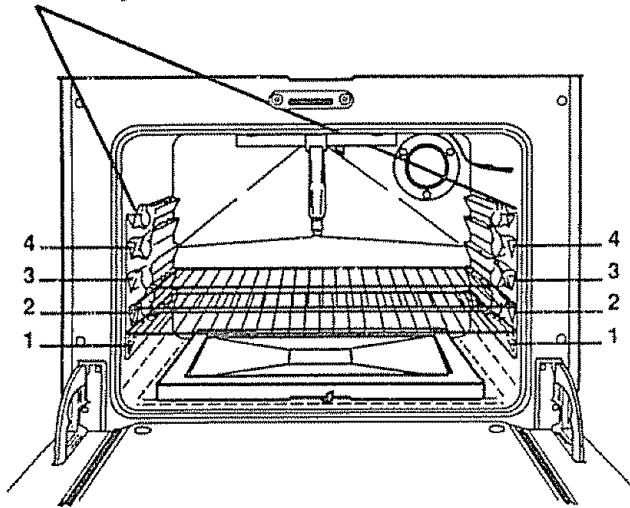
During a power failure the oven burner cannot be lit and you should not try to do so. Doing so could severely injure you.

BAKING:

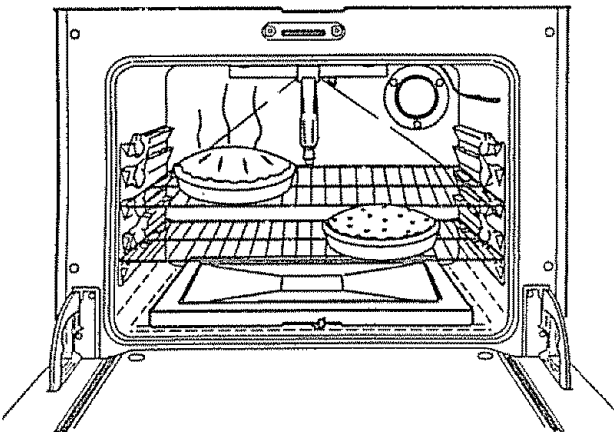
- Always follow recipe carefully.
- Measure Ingredients properly.
- Use proper pan and rack placement to obtain the best cooking results.

NOTE:

The top position is only a guide. It cannot be used as a rack position.



- Place pans on the oven racks with 1" to 1 1/2" of air space on all sides of each pan. Avoid overcrowding the oven.



- When baking several items, stagger pans so that no pan is directly above another.
- Pans too close to each other, to oven walls or to the oven bottom block the free movement of air. Improper air movement causes uneven browning and cooking.

TO SET BAKE:



1. Press the **BAKE** pad.
2. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad. The last temperature used will show in the display. Use the **UP** arrow pad to increase this temperature or the **DOWN** arrow pad to decrease this temperature until you reach the temperature you prefer to use.

The oven will start to heat automatically. You will see 100 degrees showing in the upper right corner of the display. As the oven heats this temperature will change until it reaches your selected temperature, then a tone will sound.



3. When baking is complete, press the **CLEAR/OFF** pad.

TIMED BAKING:

TO SET YOUR OVEN TO BAKE FOR A SET AMOUNT OF TIME AND TURN OFF AUTOMATICALLY.



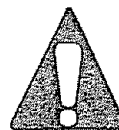
1. Press the **BAKE** pad.
2. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad, to set the temperature you want to use.



3. Press the **COOK TIME** pad.
4. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad, to set the amount of time you want foods to cook. Be sure you include your preheat time when setting this amount of time.

If you pause between steps when you are setting this function, the control will beep. This is normal. The control is letting you know you need to continue.

You should consider that food will continue to cook after control turns OFF unless you remove the food immediately.



The low temperature zone of this range (between 170°F and 200°F) is available to keep hot cooked foods warm. Food kept longer than two hours at these low temperatures may spoil.

NOTE:

You may hear a fan. This normal. The fan may continue to run even after the oven has been turned off.

TO SET YOUR OVEN FOR A DELAYED START AND AUTOMATIC STOP

While setting this operation you will not need to calculate when the oven will turn on; the control will do this for you. You will need to set the following:

1. Temperature
2. Cooking Time
3. Stop Time

BAKE

1. Press the **BAKE** pad.
2. Press the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the temperature you want.

COOK TIME

3. Press the **COOK TIME** pad.
4. Press the **UP** arrow to select how long you want food to cook. **Be sure to include your preheat time.**

STOP TIME

5. Press the **STOP TIME** pad.
6. Press the **UP** arrow pad to enter the time of day you want the oven to turn off. The oven will shut off automatically when the preset **STOP TIME** is reached.

CLOCK

7. Press the **CLOCK** pad to return the display to the current time of day.

If you pause between steps when you are setting this function, the control will beep. This is normal. The control is letting you know that you need to continue.

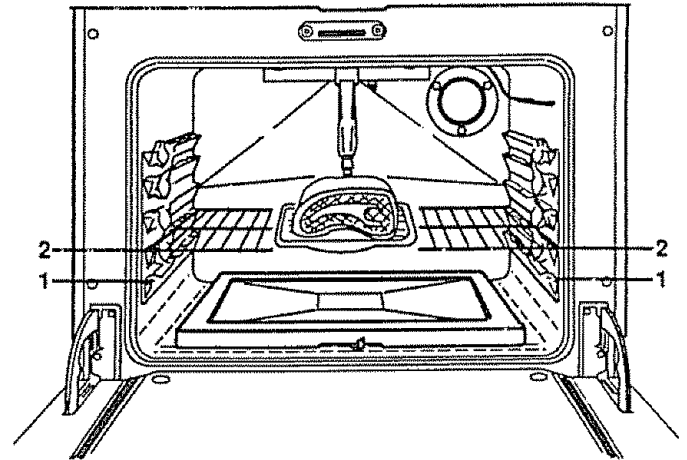
If you want to cancel the setting of this function, press the **CLEAR/OFF** pad.



Never let food, such as dairy products, fish, poultry, etc., sit for more than 1 hour before cooking starts when you set your oven for a delay start. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure the oven light is off because heat from the bulb will speed bacterial growth.

ROASTING

Roasting is cooking tender cuts of meats with dry air. It is not necessary to preheat your oven before roasting.



GENERAL ROASTING INSTRUCTIONS

1. Place pan in No.1 or No. 2 rack position.
2. Press the Bake pad.

BAKE

3. Press the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the temperature you need.



4. When roasting is finished, press the **CLEAR/OFF** pad.

CLEAR/OFF

Remember:

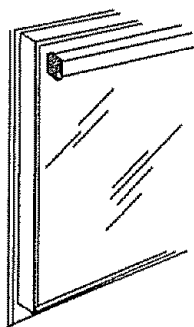
Most meats continue to cook internally after being taken out of the oven.

BROILING

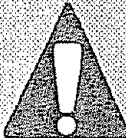
BROILING TIPS:

Please note:

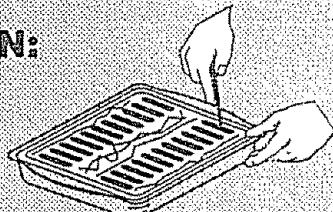
Your oven door should be closed while broiling.



- Use only the broiler pan and grid that came with your range for broiling. They are designed for proper drainage of fat and liquids and help prevent spatter, smoke or fire.
- **Do not preheat when broiling.** For even broiling on both sides, start the food on a cold pan.
- Trim the outer layer of fat from steaks and chops. Slit the fatty edges to keep the meat from curling.
- For maximum juiciness, salt the first side just before turning the meat. Salt the second side just before serving.
- Brush chicken and fish with butter several times as they broil. When broiling fish, grease the grid to prevent sticking. Broil chicken with skin side down. It is not necessary to turn fish.
- **Never leave a soiled broiler pan in the range.** Grease in the pan may smoke or burn the next time the oven is used.
- Be sure you know the correct procedure for putting out a grease fire. **See the section on safety.**



CAUTION:



Do not cover the entire broiler grid with a solid strip of foil. Instead, mold the foil tightly to grid and cut slits in the foil to align with slits in the grid. Poor drainage of hot fat may cause a broiler fire.

If a fire starts, close the oven door and turn controls OFF. If fire continues, throw baking soda on the fire. Do not put water on the fire.

POSITIONING BROILER PAN

Broiling is cooking by direct heat from the broil element. Tender cuts of meat or marinated meat should be selected for broiling. For best results steaks and chops should be at least 3/4" thick.

After placing food on the broiler pan and grid, put the pan on an oven rack in the proper position. The recom-

mended rack position and cooking time can be found in the chart below.

The closer the food is to the broil burner, the faster the meat browns on the outside, yet stays red to pink in the center. Moving the meat farther away from the burner lets the meat cook to the center while browning outside. Side one should be cooked 1 - 2 minutes longer than side two.

Food	Rack Position 4 = Highest 1 = Lowest	Total Time (minutes)	
Steak – 1" Thick			
	Rare	4	9-11
	Medium	3	13-15
Well Done	3	21-23	
Ground Beef Patties			
	Medium-1" Thick	3	16-18
Medium-1/2" Thick	4	7-9	
Lamb Chops – 1" Thick	3	18-21	
Pork Chops – 1" Thick	3	27-29	
Pork Chops - 1/2" Thick	3	16-18	
Ham Slice – 1/2" Thick	3	11-12	
Fish (Fillets)	3	11-13	
Chicken (Pieces)	2	45-55	
Frankfurters	3	8-11	
Bacon	3	9-11	

This chart is a general guide. The size, weight, thickness, and starting temperature of the food, as well as your own personal preference, will affect the cooking time. Times in the chart are based on the food being at refrigerator temperature. The U. S. Department of Agriculture notes that meat cooked rare is popular, but cooking meat to only 140°F means that some poisoning organisms may survive.

TO BROIL:



1. Press the **BROIL** pad.
2. Press the **UP** arrow pad once to select **LO BROIL**.

3. Press the **UP** arrow pad twice to select **HI BROIL**.

"**BROIL**" and either "**HI**" or "**LO**" will show in the upper right corner of the display depending on your choice.

NOTE: Use **LO** broil to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.

If you do not press the up or down arrow pad, the display will go blank and you must repeat Steps 1 and 2.



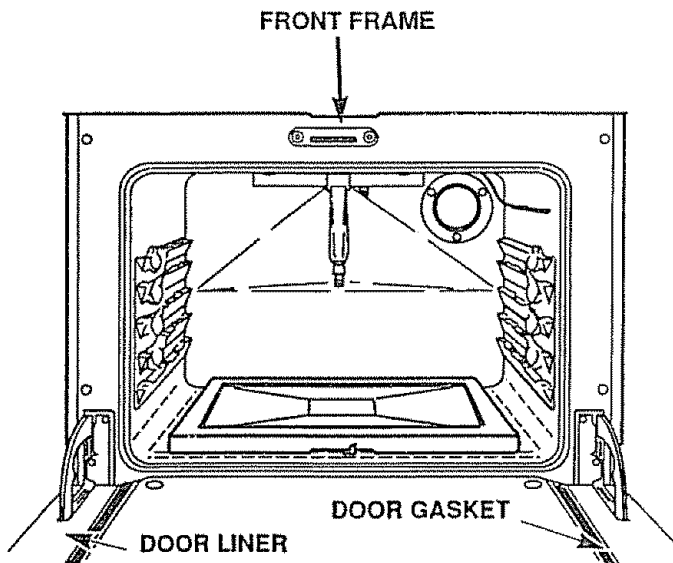
4. When broiling is finished, press the **CLEAR/OFF** pad.

THE SELF-CLEAN CYCLE (3 HOURS - NORMAL CLEAN TIME)

BEFORE A CLEAN CYCLE

1. Remove the broiler pan and grid, oven racks, all utensils and any foil that may be in the oven. Do not try to clean utensils or any other objects in the oven during a self-clean cycle. If oven racks are left in the range during a clean cycle, they will darken, lose their luster and become hard to slide. If you choose to leave the racks in the oven, you can polish the edges of the racks with steel wool and apply a small amount of vegetable oil to the rack edges after the self-clean cycle. This will make the racks easier to slide.
2. Soil on the oven front frame, under the front edge of the cooktop, the door liner outside the door gasket and the front edge of the oven cavity (about 1" into the oven) will not be cleaned during a clean cycle (see illustration below). Clean these areas by hand before starting a clean cycle.

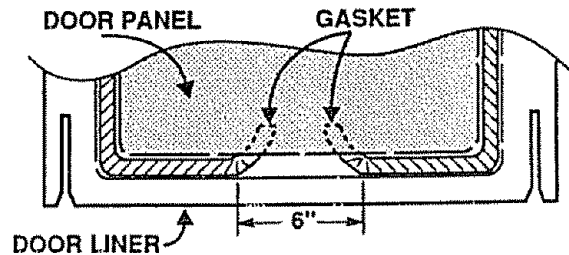
Use hot water with a soap-filled steel wool pad. We recommend a cleanser such as 'Soft Scrub®' brand or a similar cleaning product to keep white surfaces looking clean and new. After cleaning, rinse well to help prevent a brown residue from forming when the oven is heated. Buff these areas dry with a dry cloth.



3. Wipe up heavy spillovers on the oven bottom. Too much soil may cause smoking during the clean cycle.
4. Do not rub the door gasket. The fiberglass material of the gasket has an extremely low resistance to abrasion. An intact and well fitting oven door gasket is essential for energy efficient oven operation and good baking results. If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should replace the seal.

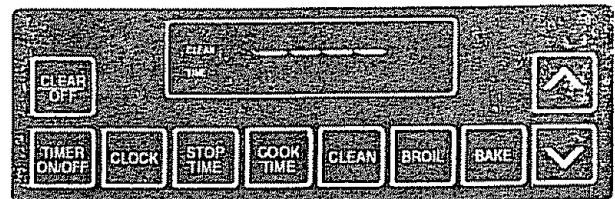
Please Note:

The door gasket is designed to have a 5"-6" gap at the bottom of the oven door. This is to allow for proper air circulation.

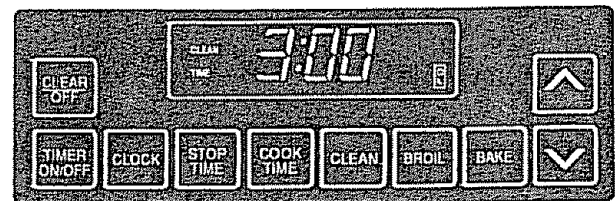


TO SET A SELF-CLEAN CYCLE:

1. Push the **CLEAN** pad. The display will show "CLEAN", "TIME", and (---).



2. Press the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the amount of time you want the oven to clean. The normal cycle is 3 hours, but you can choose between 2 and 4 hours.



You can press the **STOP TIME** pad to see the time of day the clean cycle will be finished. Push the **CLEAN** pad to return to the countdown.

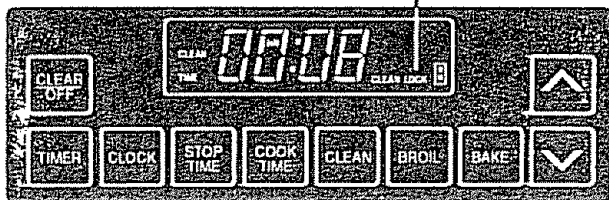
(Self-Clean continued on next page. . .)

(Self-Clean continued. . .)

WHEN A CLEAN CYCLE IS FINISHED:

1. Wait until the **LOCK** display goes out. The oven temperature must drop to a safe level before the door can be unlocked.

WAIT UNTIL **LOCK** GOES OUT



TO INTERRUPT A CLEAN CYCLE:

1. Push **CLEAR/OFF**.



Follow instructions under **"WHEN A CLEAN CYCLE IS FINISHED."**

TO SET A DELAYED SELF-CLEAN CYCLE:

You will not need to determine when the oven will turn on, when setting this function. The control will do this for you. You will need to set the amount of time you want your oven to clean (between 2 and 4 hours), and the time of day when you want the oven to turn off.



1. Press the **CLEAN** pad. The display will show **"CLEAN"**, **"TIME"** and (---).
2. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the amount of time you want the oven to clean. The normal cycle is 3 hours but you may choose between 2 and 4 hours.

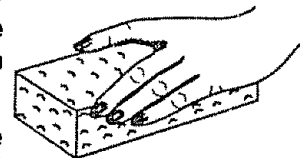


3. Press the **STOP TIME** pad.
4. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the time of day you want the cycle to end and the oven to turn off.

Make sure your oven light is off during a self-clean cycle to prolong the life of the bulb.

AFTER A CLEAN CYCLE

After a clean cycle, you may notice some white ash in the oven. Just wipe it up with a damp cloth or sponge.



If white spots remain, remove them with a soap-filled steel wool pad. Be sure to rinse thoroughly with a vinegar and water mixture. These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, the cycle may be repeated.

QUESTIONS AND ANSWERS

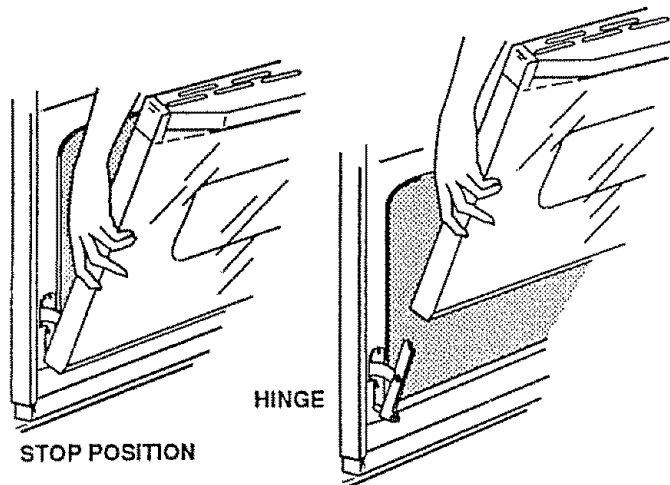
- Q. If my range control is not working, can I still self-clean my oven?
 A. No. Your **RANGE CONTROL** is used to program the oven to start and stop the self-cleaning cycle.
- Q. Can I use commercial oven cleaners on any part of my self-cleaning oven?
 A. No cleaners or coatings should be used on or around any part of this oven.
- Q. Can I clean the woven gasket around the oven door?
 A. You cannot clean the woven gasket.
- Q. Is it normal to hear "crackling sound" during cleaning?
 A. Yes. This is the metal heating and cooling.
- Q. Why do I have ash left in my oven after cleaning?
 A. Some types of soil will leave a deposit. It can be removed with a damp sponge or cloth.
- Q. What should I do if excessive smoking occurs during cleaning?
 A. This is caused by excessive soil and you should press **CLEAR/OFF**. Open windows to rid room of smoke. Allow the oven to cool for at least one hour before opening the door. Wipe up excess soil and reset the clean cycle.
- Q. Should there be any odor during the cleaning?
 A. Yes, there may be an odor during the first few cleanings. Failure to wipe out excessive soil might also cause an odor when cleaning.

CLEANING TIPS

On the following pages, all removable parts on your oven are shown. Refer to those pages when cleaning your oven. Warm water, a mild detergent and a soft cloth are safe to use on all cleanable parts of your range. Do not use metal scouring pads, except where recommended.

PART	CLEANING MATERIALS	REMARKS
CONTROL PANEL	Lightly dampened cloth	Do not use abrasive cleaners, steel or plastic pads. Knobs pull off for easier cleaning.
GLASS OVEN DOOR/ WINDOW	Glass cleaner and paper towels. If you need additional cleaning for spotting, wash with equal parts white vinegar and water, rinse well and dry. Door should be completely open when cleaning top edge. Note: After using the oven for a period of time, you may notice some discoloration of the inner glass. This is normal.	Do not allow water to run down inside openings in door while cleaning. Remove stubborn soil with paste of baking soda and water. Do not use abrasive cleaners. Rinse thoroughly. Door can be removed; see removable parts section.
OVEN DOOR GASKET	DO NOT CLEAN	Do not clean door gasket — the fiber-glass material of the gasket has an extremely low resistance to abrasion. An intact and well fitting oven door gasket is essential for energy efficient oven operation and good baking results. If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door you should have it replaced.
OVEN RACKS	Detergent, warm water and scouring pad, or soap-filled steel wool pad	Remove from oven to clean. Dry thoroughly.
BROILER PAN AND GRID	Detergent, water, soap-filled scouring pad	Remove soiled pan from oven to cool. Drain fat or drippings. Fill pan with warm water. Sprinkle grid with detergent and cover with damp cloth or paper towels. Let pan and grid soak for a few minutes. Rinse or scour as needed. Dry well. Grid and pan may be washed in a dishwasher.
PAINTED SURFACES — front of oven door, sides of range	Soap and water, damp cloth, paper towel, glass cleaner on door glass	DO NOT USE oven cleaners, cleansing powders or harsh abrasives. These might scratch the surface. If acids (marinades, tomato sauces, basting materials, ...) should spill on the range while it is hot, use a dry paper towel or cloth to wipe up right away. When the surface has cooled, wash and rinse. For other spills, such as fat spattering, etc., wash with soap and water when cooled and then rinse. Polish with a dry cloth. Glass cleaner can be used on glass door fronts.

REMOVABLE OVEN DOOR



NOTE: Do not allow water to run down inside the door. Open door completely when cleaning the top edge.

To remove:

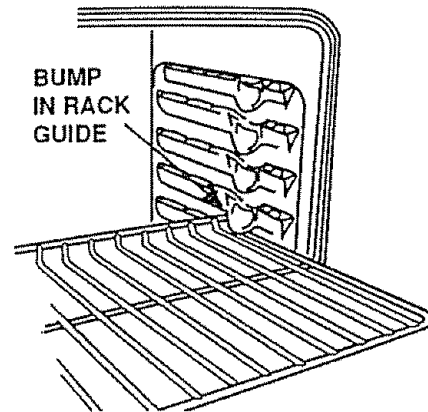
1. Open the door to the stop position (see illustration).
2. Grasp the door at each side and lift up and off the hinges. To prevent possible damage to the door, **DO NOT** lift the door by the handle.

NOTE: When the door is removed and hinge arms are at stop position, do not bump or try to move the hinge arms. The hinges could snap back causing an injury to the hands or damage to the porcelain on the front of the range. Cover the hinges with toweling or empty towel rolls while working in the oven area.

To replace:

1. Hold the door over the hinges with the slots at the bottom edge of the door lined up with the hinges. The hinge arms must still be in the stop position.
2. Slide the door down onto the hinges as far as it will go and close the door.

REMOVABLE OVEN RACKS



Be careful not to scratch the oven finish when installing or removing oven racks.

To install:

1. Set the raised back edge of the rack on a pair of rack guides.
2. Push the rack in until you reach the bump in the rack guide, then lift the front of the rack a bit and push the rack all the way in.

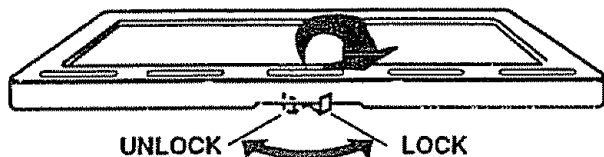
To remove:

1. Pull the oven rack out, then up, in one motion. See the cleaning chart.

NOTE:

- A. The racks are designed with stop locks. When the racks are placed correctly on the rack support and extended from the oven, the stop lock prevents the racks from tilting when you are removing food from the racks or placing food on them.
- B. For best performance remove oven racks during a clean cycle. If oven racks are left in the oven during a self-cleaning cycle, they will darken, lose their luster and become hard to slide. If you choose to leave the racks in the oven, you can polish the edges of the racks with steel wool and apply a small amount of vegetable oil to the rack edges after the self-clean cycle.

REMOVABLE OVEN BOTTOM



The oven bottom may be removed for cleaning heavy spillovers or to reach the oven burner. Be careful not to scratch the oven finish when removing or replacing the oven bottom.

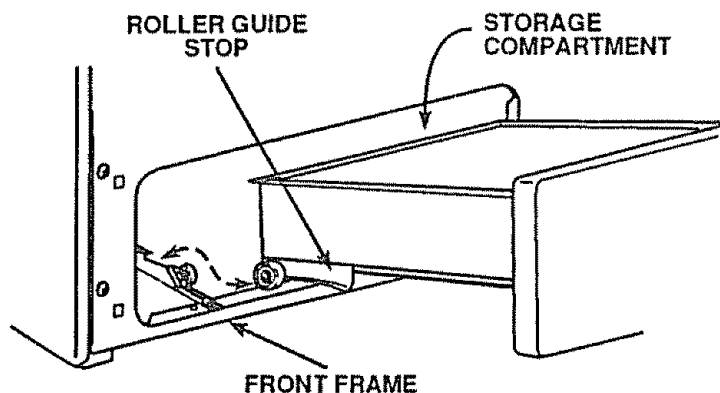
To remove:

1. Slide the tab at the center front of the oven bottom to the left.
2. Lift the oven bottom up and out.

To replace:

1. Slip the oven bottom into the oven so the tabs in the rear of the oven bottom fit into the slots in the oven back.
2. Lower the front of the oven bottom into place. Slide the tab at the front of the oven bottom into place.

REMOVABLE STORAGE DRAWER



This drawer provides space for keeping cookware and bakeware. **Plastics and flammable material should not be kept in this drawer.**

Do not overload the storage drawer. If the contents of the drawer are too heavy, the drawer may slip off the track when opened. To open the drawer, grasp the center of the handle and pull straight out.

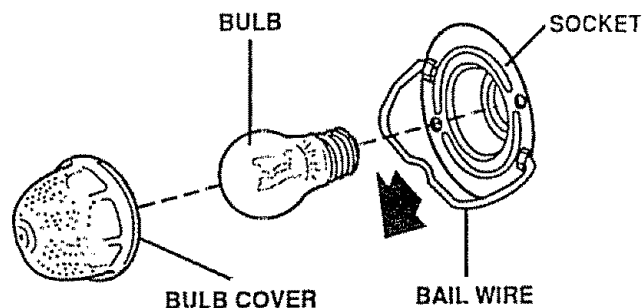
To remove:

Pull drawer straight out and lift over the guide stops.

To replace:

Lift over the guide stops and slide drawer into place.

REPLACING OVEN LIGHT



Do not touch hot oven bulb. Do not touch bulb with wet hands. Never wipe oven light area with wet cloth.



Never touch the electrically live metal collar on the bulb when replacing.

To remove:

1. Disconnect electric power to the oven at the main fuse or circuit breaker.
2. Hold your hand under cover and firmly push back the bail wire until it clears the cover. The cover will fall into your hand. **DO NOT REMOVE ANY SCREWS TO REMOVE THE COVER.**
3. Replace bulb with 40-watt home appliance bulb.

To replace cover:

1. Place cover into groove of lamp receptacle. Pull wire bail forward until it snaps into place. Be certain wire bail is in center of cover. Wire will hold cover firmly when in correct position.
2. Connect power to oven.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Save time and money — Check this list before you call for service.

To eliminate unnecessary service calls, first, read all the instructions in this manual carefully. Then, if you have a problem, always check this list of common problems and possible solutions before you call for service.

If you do have a problem you cannot fix yourself, call your nearest Sears Store or Service Center for help. When calling, have this manual and your repair parts list handy with the model number, serial number and purchase date.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	DON'T CALL FOR SERVICE UNTIL YOU CHECK
<ul style="list-style-type: none"> • RANGE DISPLAY IS FLASHING "F" AND A NUMBER 	<ul style="list-style-type: none"> • Function error 	<ul style="list-style-type: none"> • Let oven cool down for 1 hour. Place oven back into operation. If problem repeats, call for service.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN DOES NOT CLEAN; OR POOR CLEANING RESULTS 	<ul style="list-style-type: none"> • Controls not set properly • Clean cycle interrupted too soon • Oven too dirty 	<ul style="list-style-type: none"> • Check self-clean instructions. • Heavily soiled ovens require a 3 1/2 hour clean cycle. • Heavy spillovers should be removed before setting self-clean cycle.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN DOOR WILL NOT UNLOCK 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean cycle not complete 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven must cool below lock temperature.
<ul style="list-style-type: none"> • TONE DOES NOT SOUND 	<ul style="list-style-type: none"> • Tone has been altered 	<ul style="list-style-type: none"> • Push and hold CLEAR/OFF for 10 seconds.
<ul style="list-style-type: none"> • FOODS DO NOT BROIL PROPERLY 	<ul style="list-style-type: none"> • Improper rack position • Oven preheated • Improper utensil used • Improper broiling time • Oven door open 	<ul style="list-style-type: none"> • Check broiler pan placement in broiling section. • Do not preheat when broiling. • Use broiler pan and grid supplied with range. • Check broiling chart in broiling section. • Close oven door.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN SMOKES 	<ul style="list-style-type: none"> • Dirty oven • Broiler pan full of grease left in oven 	<ul style="list-style-type: none"> • Check for heavy spillover. • Clean pan and grid after each use. • Be sure that the sump (grease well) is to the front of the range when broiling.

BEFORE CALLING FOR SERVICE (continued)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	DON'T CALL FOR SERVICE UNTIL YOU CHECK
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN LIGHT 	<ul style="list-style-type: none"> • Light switch in off position • Light bulb 	<ul style="list-style-type: none"> • Check switch setting. • Check or replace light bulb; see use and care instructions.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN BURNERS DO NOT WORK 	<ul style="list-style-type: none"> • Gas supply not connected or not turned on. If using L.P. gas, tank may be empty. • Appliance not properly grounded or polarized. This can affect spark ignition (on models so equipped). • Control not programmed properly • Burners not adjusted properly 	<ul style="list-style-type: none"> • Check the reducer shut-off valve and the gas supply shut-off valve to be sure they are open (see installation section). If using L.P. gas, is there any gas in the L.P. tank? • Check installation section. • Check Range Control instructions in this manual. • See the installation section.
<ul style="list-style-type: none"> • FOODS DO NOT BAKE PROPERLY 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven not preheated long enough • Improper rack or pan placement • Oven vent blocked or covered • Improper use of foil • Improper temperature setting for utensil used • Recipe not followed • Improper thermostat calibration • Using improper cookware 	<ul style="list-style-type: none"> • Be sure to preheat until notification tone sounds. • Maintain uniform air space around pans and utensils; see oven cooking section. • Be sure oven vent is not blocked. • Refer to broiling instructions. • Reduce temperature 25° for glass or dull/darkened pans. • Is recipe tested and reliable? • Check oven temperature adjustment procedures (next page). • See oven cooking section.

“DO-IT-YOURSELF” OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may feel that your new oven cooks differently than the oven it replaced. We recommend that you use your new oven a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide.

Your oven has been preset to maximize cooking efficiency. If you think your new oven is too hot (burning foods), or not hot enough (foods are undercooked) you can adjust the temperature yourself. The appearance and texture of foods is a better indicator of oven accuracy than an inexpensive oven thermometer. **We do not recommend the use of inexpensive thermometers, such as those found in the grocery store, to readjust the temperature setting of your new oven.** These thermometers can vary by 20°-40°F. Also, you must open the oven door to read the thermometer and this changes the temperature of the oven.

To decide how much to change the temperature, set the oven temperature 25°F higher (if foods are undercooked) or 25°F lower (if foods are burning) than the temperature in your recipe, then bake. The results of this “test” should give you an idea of how much the temperature should be changed.

To adjust temperature follow these instructions:



1. Press the **BAKE** pad.
2. Press the **UP** arrow pad to set 550° and **IMMEDIATELY** press and **HOLD** the **BAKE** pad for 10 seconds until the clock disappears and the display shows a two digit figure.



(This two digit number may vary according to the original factory setting.)



3. Press the **UP** arrow to increase your oven's temperature up to +35° **HOTTER**.



Press the **DOWN** arrow pad to decrease your oven's temperature down to -35° **COOLER**.



4. When your selection is complete press the **CLOCK** pad to return to the time of day.

Your oven's thermostat will retain this temperature adjustment until each of the four steps above are repeated. This adjustment will remain in memory even after a power failure.

You will not need to do anything else. Bake as you normally would. This adjustment will not affect broil or clean temperature.

NOTES

KENMORE GAS OVEN WARRANTY

Dear Customer:

Our constant efforts are directed toward making sure your new Kenmore Oven will arrive at your home in perfect condition and will give you proper performance. As part of these efforts, we feel it is our responsibility to provide you with this warranty for your oven.



FULL ONE YEAR WARRANTY ON THE FUNCTIONING OF ALL PARTS EXCEPT GLASS PARTS

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

FULL 30-DAY WARRANTY ON GLASS PARTS AND FINISH OF PORCELAIN ENAMEL, PAINTED OR BRIGHT METAL FINISHED PARTS

If, within 30 days from the date of installation, any glass part or the finish on any porcelain enamel, painted or bright metal part is defective in material or workmanship, Sears will replace the part, free of charge.

FULL 90-DAY WARRANTY ON MECHANICAL ADJUSTMENTS

For 90 days from the date of installation, Sears will provide, free of charge, any mechanical adjustments necessary for proper operation of the range, except for normal maintenance.

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

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

This warranty applies only while this product is in use in the United States. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

SEARS, ROEBUCK and CO.
Dept. 817 WA
Hoffman Estates, IL 60179

WE SERVICE WHAT WE SELL

"We Service What We Sell" is our assurance to you that you can depend on Sears for service because Sears service is nationwide.

Your Kenmore Oven has added value when you consider that Sears has a service unit near you staffed by Sears trained technicians. . . professional technicians specifically trained on Sears appliances, having the parts, tools and equipment to ensure that we meet our pledge to you — "We Service What We Sell!"

TO FURTHER ADD TO THE VALUE OF YOUR RANGE, BUY A SEARS MAINTENANCE AGREEMENT.

Kenmore Ovens are designed, manufactured and tested for years of dependable operation. Yet, any modern appliance may require service from time to time. The Sears Warranty plus the Sears Maintenance Agreement provides protection from unexpected repair bills and assures you of enjoying maximum range efficiency.

Here's a comparative warranty and Maintenance Agreement chart showing you the benefits of a Sears Range Maintenance Agreement.

Years of Ownership Coverage	1st Year	2nd Year	3rd Year
1 Replacement of Defective Parts other than Porcelain or Glass	W	MA	MA
2 Mechanical Adjustment	90 DAYS W	MA	MA
3 Porcelain and Glass Parts	30 DAYS W	MA	MA
4 Annual Preventive Maintenance Check at your request	MA	MA	MA

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

CONTACT YOUR SEARS SALESPERSON OR LOCAL SEARS SERVICE CENTER TODAY AND PURCHASE A SEARS MAINTENANCE AGREEMENT.

Kenmore® America's Best Selling Appliance Brand

Sold by SEARS, ROEBUCK AND CO., Chicago, IL 60684

— Printed in LaFayette, Georgia —

SEARS Kenmore

INDICE

SEGURIDAD

..... 1-4

USO Y CUIDADO

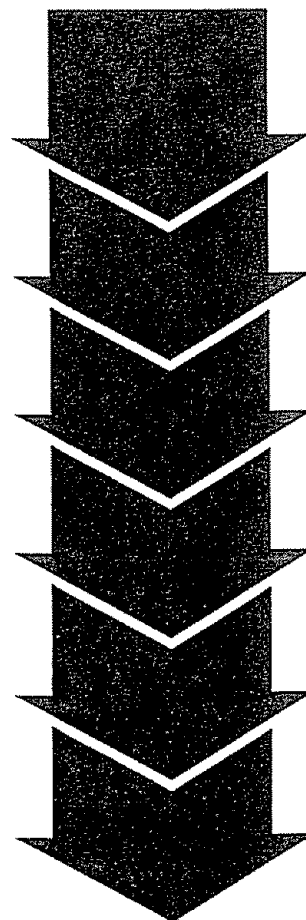
Cómo sacar la cinta de empaque	4
Su horno y sus características	5
Controles del horno	6, 7
Reloj	7
Cronometro	7
Cómo cocinar al horno	8-10
Cómo asar	11
Ciclo de auto limpieza	12, 13
Consejos para la limpieza	14
Partes removibles	15, 16

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

Qué hacer antes de llamar para un servicio	17, 18
Ajustes de temperatura	19
Números para servicios del consumidor	21

GARANTIA

MODELOS 911. 30425
911. 30429



USO • CUIDADO • SEGURIDAD MANUAL



IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato. Cuando se usa un aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas, incluyendo lo siguiente:

ADVERTENCIA: Si la información en este manual no se sigue exactamente, podría resultar un incendio o una explosión causando daño a la propiedad, heridas personales o muerte.

— No almacene o use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato electrodoméstico.

— QUE HACER SI USTED HUELE GAS

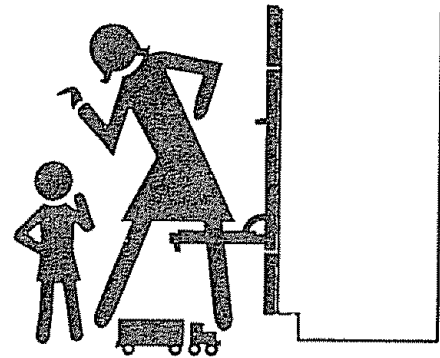
- ¡No trate de encender ningún otro aparato!
- ¡No toque ningún interruptor eléctrico; No use ningún teléfono en el edificio!
- Inmediatamente llame a su proveedor de gas usando el teléfono de un vecino. ¡Siga las instrucciones de su proveedor de gas!
- Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame a la compañía de bomberos.

— La instalación y el servicio debe hacerse por un instalador competente, agencia de servicio o proveedor de gas.



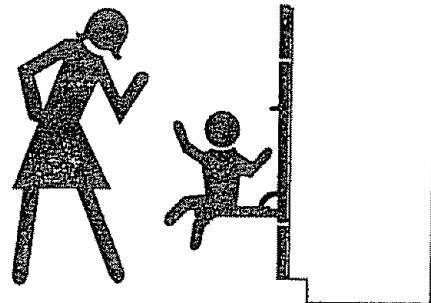
ADVERTENCIA:

Los ajustes en las Instrucciones de instalación deben hacerse antes de que trate de usar su estufa. Si va a usar Gas Licuado de Petróleo (gas embotellado) todos los ajustes para L.P. en las instrucciones de instalación deben hacerse antes del uso. Si su estufa no se ajusta adecuadamente, las llamas podrían ser demasiado altas, o la estufa podría usar demasiado combustible, emitir gases tóxicos o cocinar mal.




Enseñe a los niños a no jugar con las perillas de los controles o cualquier otra parte de la horno.

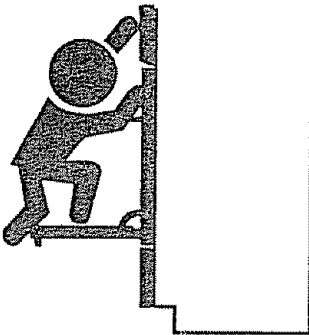
Nunca deje a los niños solos o sin supervisión cuando se está usando la horno.



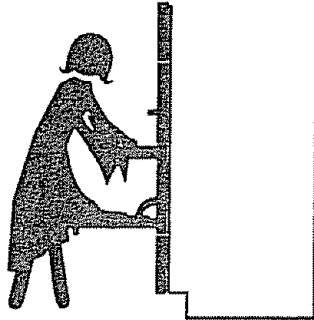
Nunca deje abierta la puerta del horno cuando no la esté vigilando.

IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT

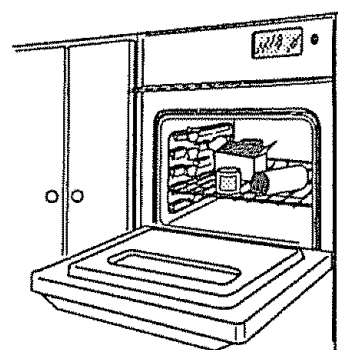
Para garantizar su seguridad y la de su hogar, por favor lea con todo cuidado su Manual del Consumidor. Téngalo a la mano para hacer consultas rápidas. Por favor ponga mucha atención a las secciones de seguridad de su manual. Puede reconocer las secciones de seguridad buscando el símbolo  o la palabra "Seguridad".



Nunca guarde cosas que los niños deseen sobre la estufa.



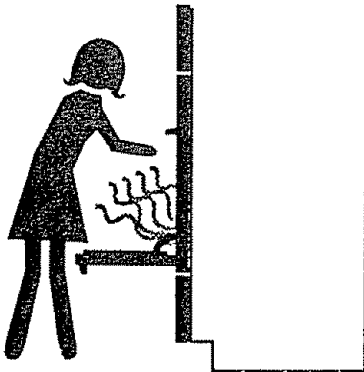
Nunca use ropa suelta cuando use su horno. Ese tipo de ropa podría incendiarse.



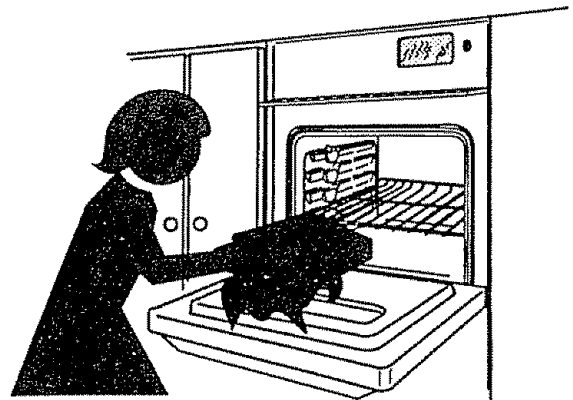
Siempre mantenga el área del horno despejada y libre de objetos que podrían quemarse.

PRECAUCION:

Nunca almacene cosas en un horno. Estas cosas se pueden quemar y las cosas de plástico se pueden derretir.



Nunca use su horno para entibiar o calentar una habitación. Podría resultar con heridas o quemaduras graves. El uso inadecuado también puede causar daño al horno.



Nunca use una toalla o paños abultados en lugar de agarraderas. Esas telas podrían incendiarse.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD BASICAS

Conserve este libro para un uso futuro.

Cerciórese de que su estufa haya sido instalada y que haga tierra correctamente por un técnico competente.

Siempre use agarraderas secas cuando quite ollas del horno o de la cubierta. Las agarraderas húmedas o mojadas pueden causar quemaduras por vapor.

Siempre siga las Instrucciones de limpieza que vienen en este libro.

Siempre mantenga limpios la estufa y el horno. La comida y la grasa se pueden incendiar fácilmente. Limpie la estufa, el horno y la ventilación regularmente.

Limpie sólo las partes que se enumeran en este manual.

PRECAUCION: No guarde cosas de interés para los niños en gabinetes sobre la estufa o en la consola de la estufa. Los niños que se suben a una estufa para alcanzar tales objetos podrían resultar gravemente heridos.

Siempre mantenga los revestimientos inflamables de las paredes, cortinas, colgaduras a una distancia prudente de la estufa y del horno.

Siempre mantenga las toallas de platos, paños de platos, agarraderas y otros paños a una distancia prudente de su estufa. Nunca guarde tales artículos en su estufa.

Siempre mantenga el área alrededor de la estufa lejos y libre de cosas que se podrían inflamar (gasolina y otros vapores y líquidos inflamables).

Nunca trate de reparar o reemplazar una parte de la estufa a menos que las Instrucciones se den en este libro. Todo otro trabajo debiera ser hecho por un técnico especializado.

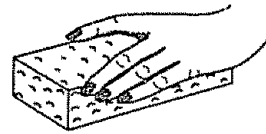
Nunca caliente utensilios con comida cuando están cerrados. El aumento de la presión podría causar que el contenedor explote y cause heridas.

Nunca deje frascos o latas con grasa o goteaduras de grasa cerca de la estufa. Nunca permita que la grasa se acumule en su estufa. Usted puede prevenir incendios de grasa si limpia las goteaduras o derrames de grasa después de usar la estufa.

Nunca trate de remover un utensilio con grasa caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que la grasa se haya enfriado.

Nunca toque la superficie de los quemadores, los quemadores del horno, o las superficies interiores del horno. Podrían estar calientes aunque no hayan llamas presentes.

Siempre mantenga los utensilios de madera y de plástico o alimentos envasados a una distancia prudente de su estufa.



Algunos productos para limpiar producen vapores tóxicos y paños o esponjas húmedas pueden causar quemaduras de vapor si se usan en una superficie caliente.

SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

Ponga las parrillas en la posición deseada cuando el horno está frío. Si tiene que cambiar la posición de la parrilla cuando el horno está caliente, no permita que las agarraderas hagan contacto con los quemadores del horno.

Después de asar, siempre saque la fuente de asar del horno y límpiela. Los residuos de grasa en la fuente de asar se pueden incendiar la próxima vez que la use.

Siempre tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Permita que el aire caliente y el vapor salgan antes de sacar los alimentos.

Nunca use papel de aluminio para forrar el fondo del horno. El uso incorrecto del papel de aluminio podría causar un incendio.

Cerciórese que el aparato esté instalado firmemente en un gabinete que esté fuertemente pegado a la estructura de la casa. Peso sobre la puerta del horno podría causar potencialmente que la estufa se vuelque y resultar en heridas.

SEGURIDAD EN LA AUTOLIMPIEZA

Si no funciona bien el modo de autolimpieza, apáguelo y desconecte el suministro de energía eléctrica. Solicite que un técnico calificado revise y le dé servicio a su horno.

Siempre retire la fuente para asar y otros utensilios del horno antes de un ciclo de autolimpieza.

Nunca friegue, mueva o dañe el sello de la puerta en las estufas que tienen modo de autolimpieza. El sello es esencial para un buen cierre.

Nunca trate de limpiar utensilios, trastes o partes removibles de su estufa durante un ciclo de autolimpieza.

No utilice limpiadores para horno - no debe utilizar ningún limpiador comercial para horno o revestimiento protector de ningún tipo en el horno o alrededor de cualquiera de sus partes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

(continuación)

¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

Si alguna vez la necesita, no tendrá tiempo para leerla.

Cerciórese de que todos en su hogar sepan qué hacer en caso de incendio.

Nunca utilice agua en un incendio causado por grasa ya que esto sólo ayudará a extender las llamas.

FUEGO EN EL HORNO —

¡NO INTENTE MOVER LA FUENTE!



1. Cierre la puerta del horno y apague los controles.
2. Si el fuego continúa, eche soda para hornear sobre el fuego, o use una espuma química seca o un extinguidor de tipo halón.

COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE:

Para sacar el residuo del adhesivo que quedó de la cinta de empaque y cerciorarse de no dañar el terminado de su nueva estufa, use una aplicación de detergente doméstico líquido, aceite mineral, o aceite para cocinar. Aplíquelo con un paño suave y déjelo remojar. Límpielo con un paño suave. No use fibra de plástico o cosa similar. Seque y aplique una capa de pulidor para estufas para limpiar bien y proteger el acabado. Este procedimiento también es seguro para las puertas de los hornos microondas y otras partes de plástico.

NOTA: La cinta de plástico debe sacarse de todos los bordes cromados de las partes de la estufa. No se podrá sacar si se hornea con ella puesta.

¿DONDE PUEDE BUSCAR CINTA ADHESIVA DE EMPAQUE?

Panel de control: cubierta, lados, fondo

Manillas de la puerta

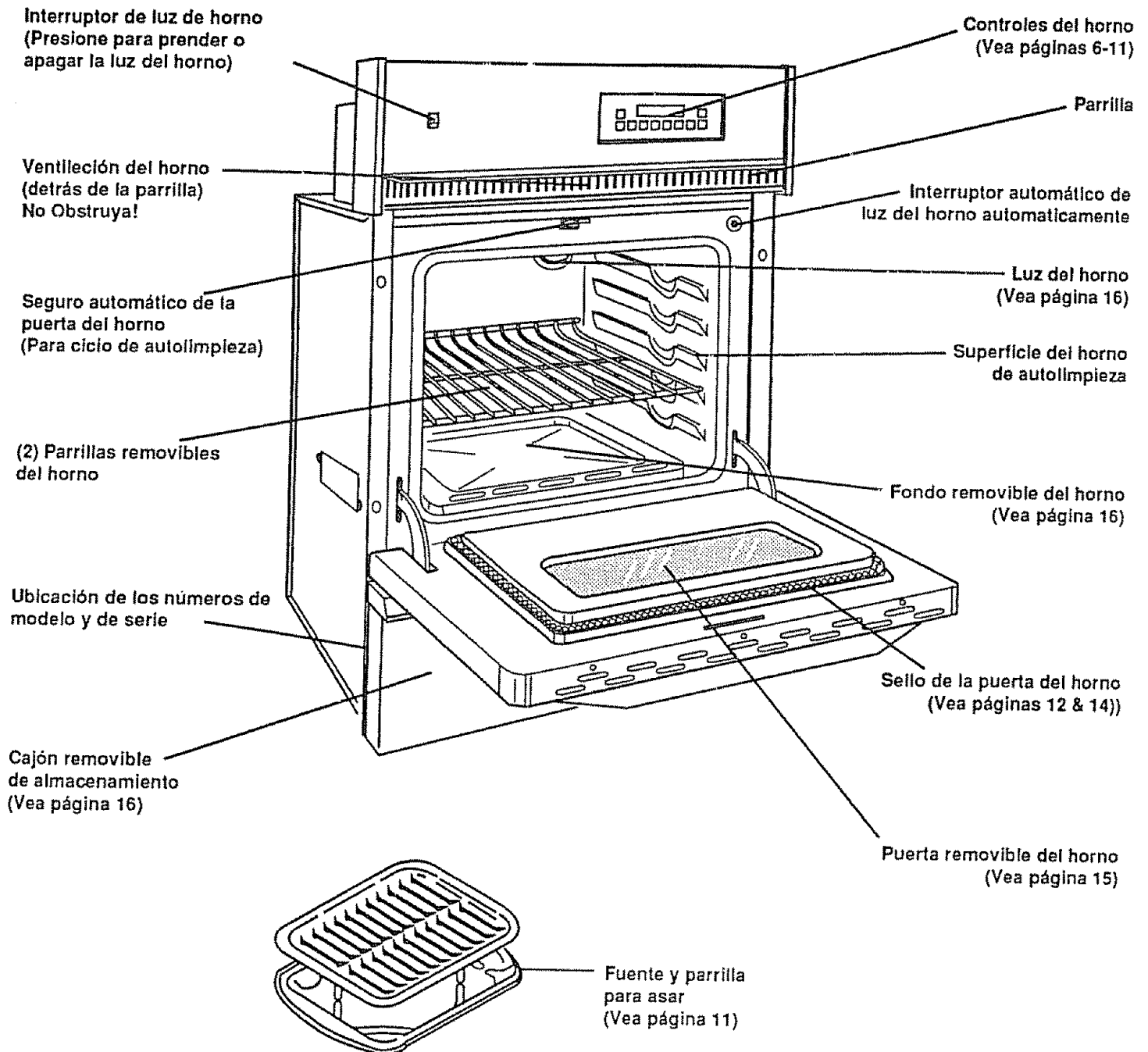
Quemadores marco de la puerta

Parte superior, costados y parte inferior

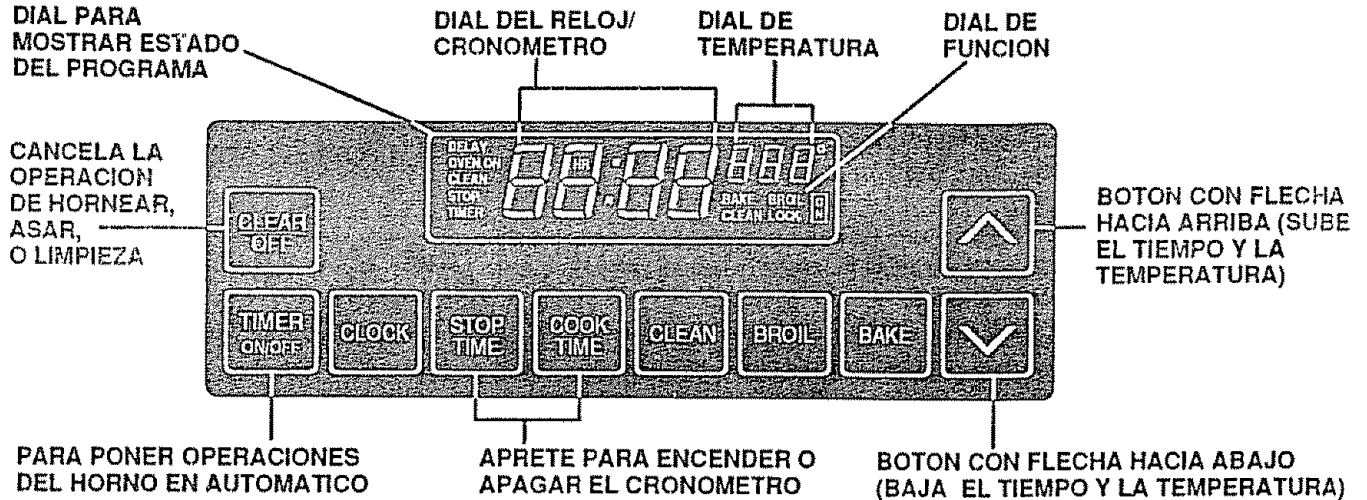
NOTIFICACION DE SEGURIDAD IMPORTANTE

El Acta de Aplicación de Agua Potable y Tóxicos requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas por el estado que causen cáncer, defectos de nacimiento, u otros daños reproductivos y requiere que los hombres de negocios adviertan a los clientes de la exposición potencial a dichas sustancias. Los aparatos a gas pueden causar una exposición leve a cuatro de estas sustancias, tales como benceno, monóxido de carbono, formalina y hollín, causados principalmente por la combustión incompleta del gas natural o combustibles L.P. Las estufas ajustadas adecuadamente, indicado por una llama azulada en vez de una llama amarilla, minimizará la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias se puede minimizar aún más con la ventilación a través de una ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.

SU HORNO INCORPORADO



CONTROL DEL HORNO



Su estufa se controla con un toque. Usted puede poner ahora las siguientes operaciones fácilmente:

RELOJ	CRONOMETRO
HORNEAR	HORNEADO DEMORADO
ASAR	LIMPIEZA
LIMPIEZA DEMORADA	

Las flechas **UP** o **DOWN** se usan para poner el tiempo o cambiar la temperatura que desea usar. Apretando y manteniendo presionadas cualquiera de las dos, los números cambiarán rápidamente. Apretando y soltando las flechas los números cambiarán lentamente.



DIAL:

Una vez que haya programado su control para cualquier operación, usted puede mostrarlo apretando el botón apropiado. Por ejemplo, si está usando el cronómetro y desea ver la hora del día, aprete **CLOCK**. El dial mostrará la hora del día.



NOTA: Usted no puede poner **HORNEAR**, **ASAR** o **TIEMPO DE COCINAR** mientras la puerta del horno está cerrada con cerrojo. Si lo trata de hacer, la palabra "DOOR" aparecerá en el dial. El cerrojo de la puerta del horno se debe usar solamente para autolimpieza.

TONOS:

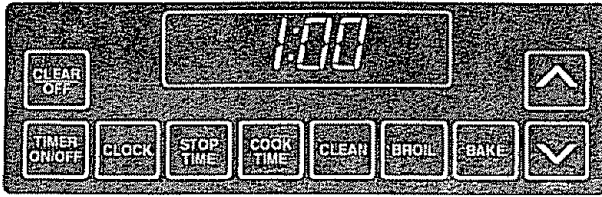
El tono de fin de ciclo sonará cuando termine de usar el cronómetro y las funciones automáticas del horno. El tono de fin de ciclo son 3 sonidos cortos seguidos por un sonido cada 6 segundos que se repiten hasta que usted seleccione otra operación. Si usted desea eliminar los sonidos que se repiten, aprete y mantenga **CLEAR/OFF** por diez segundos. Para volver a 1 sonido cada 6 segundos, aprete y mantenga **CLEAR/OFF** por 10 segundos.

Para cancelar el tono de fin de ciclo, aprete cualquier clave excepto las claves de las flechas **UP** o **DOWN**.

CODIGO-F:

Si el dial de la hora suena continuamente y una "F" seguida por un número pestañea, usted tiene un código de error de función. Note el número después de la "F". Aprese **CLEAR/OFF**. Permita que el horno se enfríe por 1 hora. Si el problema se repite, desconecte toda la electricidad a la estufa y llame para un servicio. Dígale a su técnico el número que aparece después de la "F" en el dial.





COMO PONER NUEVAMENTE EL CRONOMETRO:

Cuando esté poniendo el cronómetro, si usted hace una pausa de más de 4 segundos mientras empuja cualquiera de los botones con las flechas UP o DOWN, "TIMER" dejará de pestañear en el dial y el cronómetro empezará a contar hacia atrás automáticamente. Si esto ocurre empuja solamente el botón **TIMER ON/OFF** y usted podrá continuar seleccionando su tiempo.



COMO PONER EL RELOJ:



1. Empuje el botón **CLOCK**.
2. Empuje cualquiera de los botones con las flechas **UP** o **DOWN** hasta que el dial muestre la hora correcta del día.

La flecha **UP** cambiará los números hacia adelante, tal como 1, 2, 3. La flecha **DOWN** cambiará los números hacia atrás, tal como 3, 2, 1.

El reloj empezará automáticamente dentro de un minuto; o usted puede apretar el botón del reloj (**clock**) para que empiece inmediatamente.

COMO PONER EL CRONOMETRO:

El cronómetro no controla las operaciones del horno, tales como hornear, asar, limpieza o cualquier función demorada. Le permite poner una cantidad de tiempo y le avisa cuando el tiempo ha terminado. Un ejemplo sería poner un huevo a tres minutos. La cantidad de tiempo máxima que puede poner es 9 horas y 55 minutos.



1. Empuje el botón **TIMER ON/OFF**.
2. Empuje cualquiera de los botones con las flechas **UP** o **DOWN** para seleccionar la cantidad de tiempo que necesita.

El cronómetro empezará a contar hacia atrás automáticamente dentro de 4 segundos.



3. Cuando el cronómetro llegue a cero sonará un tono. Empuje el botón del reloj (**clock**) para volver a la hora correcta del día.

COMO CANCELAR EL CRONOMETRO:

Mientras el cronómetro esté contando hacia atrás, empuje y mantenga el botón **TIMER ON/OFF** por 4 segundos, o hasta que "TIMER" deje de pestañear y la hora correcta del día vuelva al dial.

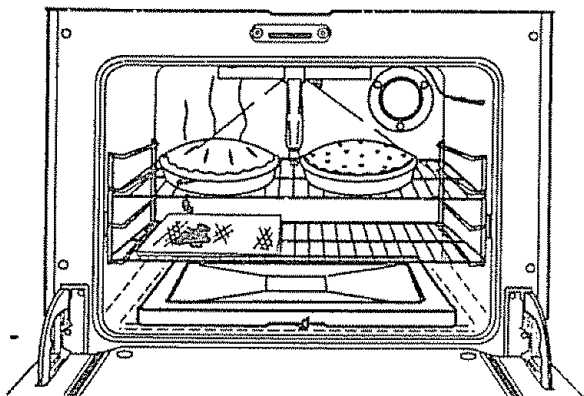
COMO COCINAR EN EL HORNO

REGLAS GENERALES

- Cuando cocine una comida por primera vez en su nuevo horno, use como guía el tiempo que se le da en la receta. Su nuevo horno ha sido programado correctamente en la fábrica y es más exacto que el horno que reemplaza.

Después que haya usado el horno por un tiempo, si usted cree que debería funcionar más caliente o más frío, lo puede ajustar usted mismo. Vea **COMO SE AJUSTA LA TEMPERATURA** en este manual.

- **NO MIRE** — Si abre frecuentemente la puerta para mirar la comida cuando se está horneando, perderá calor y puede producir malos resultados al hornear.
- Es posible que exista un poco de olor cuando el horno se usa por primera vez. Esto es causado por el calentamiento de las partes nuevas y del aislante.
- No cubra la parrilla del horno completa con papel de aluminio. El papel de aluminio puede obstruir el flujo normal del calor y producir malos resultados al hornear. No ponga papel de aluminio directamente sobre el fondo del horno. El papel de aluminio que se use en el fondo del horno debajo del elemento puede dañar la superficie; por lo tanto, no debe usarse.



VENTANILLA DE VENTILACION DEL HORNO

Cuando el horno está encendido, el aire caliente circula a través de una ventanilla de ventilación detrás de la cubierta.

- La ventanilla de ventilación es necesaria para la correcta circulación del aire en el horno y obtener buenos resultados al hornear. No obstruya esta ventanilla de ventilación. Si lo hace podría causar un incendio o dañar la estufa.

PRECALENTAMIENTO

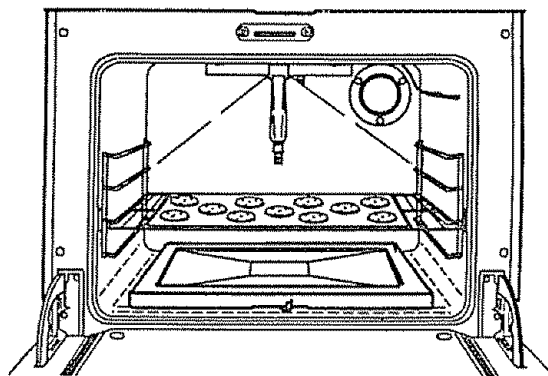
- Cuando las recetas requieren precalentamiento, tenga la comida a la mano antes de abrir la puerta del horno. Si deja la puerta del horno abierta por más de

un breve momento, se perderá la temperatura de precalentamiento.

- Permita que el horno se precaliente bien antes de hornear. Si está equipado, espere que la luz Indicadora de precalentamiento o escuche el tono de precalentamiento antes de poner la comida en el horno. Si no, precaliente por 10 minutos antes de poner la comida en el horno.

UTENSILIOS PARA HORNEAR

- Las galletas se deben hornear en bandejas planas sin lados para galletas para permitir que el aire circule adecuadamente.



- Los queques, panes dulces, y panecillos deberían ser horneados en moldes brillantes -que reflejen el calor-para obtener una corteza de tono dorado claro. Los panes con levadura y los moldes de masa para pasteles deberían hornearse en moldes de vidrio u opacos (que no brillen) -que absorban el calor-para obtener una corteza café y quebradiza.
- Cerciórese de que el fondo del molde también sea brillante. Los fondos oscuros absorberán el calor y pueden causar que la comida se dore demasiado en la parte de abajo.
- Las temperaturas del horno se deberían reducir en 25 grados más abajo de las temperaturas recomendadas si el exterior del utensillio el preoscurecido, oscurecido por la vejez o es de vidrio a pueba de horno.

COMO ENCENDER EL QUEMADOR - BARRA INCANDESCENTE

Cuando enciende el control del horno, la barra incandescente empieza a calentarse. Cuando el encendedor está suficientemente caliente, en como 1 minuto, el gas entra al quemador y se enciende.

El encendedor se ve de color naranja brillante cuando está caliente. Hace un ciclo de encendido y apagado con el termostato y estará incandescente cuando el quemador esté encendido.

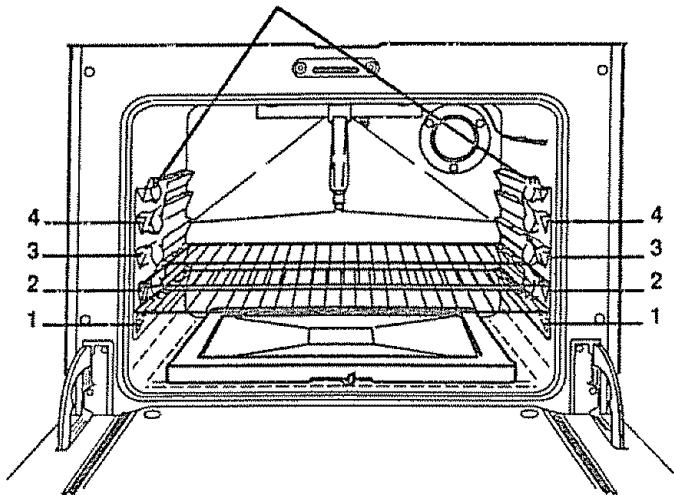
Durante un corte de corriente el quemador del horno no se puede encender y no debe tratar de hacerlo. Si lo hace le podría causar graves heridas.

COMO HORNEAR:

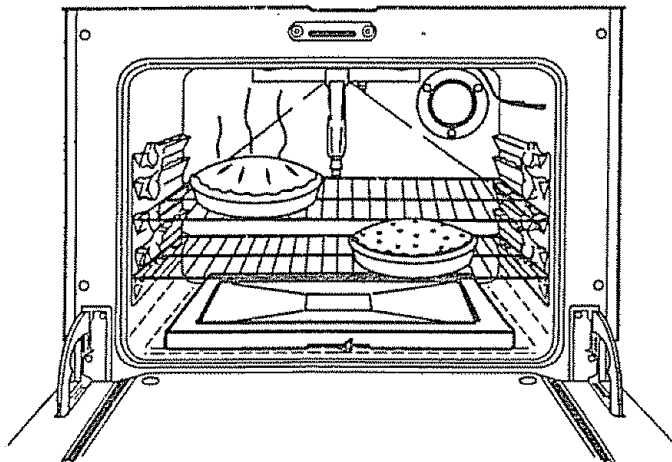
- Siempre siga la receta cuidadosamente.
- Mida bien los Ingredientes.
- Use utensilios adecuados y ponga bien la parrilla para obtener los mejores resultados.

NOTA:

La posición de más arriba es solamente una guía. No se puede usar para poner una parrilla.



- Coloque los utensilios sobre la parrilla dejando un espacio de 1" a 1 1/2" por todos los lados entre ellos. No coloque demasiados utensilios en el horno.



- Cuando hornee varias cosas, acomode los moldes de manera que ninguno quede directamente encima de otro.
- Si los moldes quedan demasiado cerca uno del otro, las paredes o el fondo del horno pueden obstruir el libre movimiento del aire. El movimiento inadecuado del aire causa un dorado y una cocción irregular.

COMO PROGRAMAR EL HORNO PARA HORNEAR:



1. Aprete el botón BAKE (HORNEAR).
2. Aprete el botón con la flecha UP o DOWN. La última temperatura que se usó aparecerá en el dial. Use la flecha UP para subir esta temperatura o la flecha DOWN para bajar esta temperatura hasta que llegue a la temperatura que prefiere usar.



El horno empezará a calentarse automáticamente. Usted verá que 100 grados aparecen en el lado derecho de arriba del dial. A medida que el horno se caliente, esta temperatura cambiará hasta que llegue a la temperatura que usted haya seleccionado, entonces sonará un tono.

3. Cuando termine de hornear aprete el botón CLEAR/OFF.

COMO HORNEAR POR UN TIEMPO DETERMINADO:

COMO PROGRAMAR SU HORNO PARA QUE HORNEE POR UN TIEMPO DETERMINADO Y SE APAGUE AUTOMATICAMENTE.



1. Aprete el botón BAKE (HORNEAR).
2. Aprete la flecha UP o DOWN para seleccionar la temperatura que desea usar.



3. Aprete el botón COOK TIME (TIEMPO DE COCINAR).
4. Aprete la flecha UP o DOWN para seleccionar el tiempo que desee para cocinar la comida. Cerciérese de incluir el tiempo de precalentamiento cuando seleccione esta cantidad de tiempo.

Si hace una pausa entre pasos cuando esté programando esta función, el tono del control sonará. Esto es normal. El control le está avisando que debe continuar.

Usted debe considerar que los alimentos se siguen cocinando después de que los controles se hayan apagado a menos que los retire inmediatamente.



La zona de baja temperatura de esta estufa (entre 170°F y 200°F) está disponible para mantener la comida tibia. Los alimentos que se mantengan por más de dos horas a estas bajas temperaturas se podrían echar a perder.

COMO PROGRAMAR SU HORNO PARA QUE EMPIECE Y TERMINE EN FORMA AUTOMATICA:

Quando seleccione esta operación, usted no necesitará calcular cuando el horno se encenderá; el control lo hará por usted. Usted necesitará seleccionar lo siguiente:

1. Temperatura 2. Por cuánto tiempo 3. Hora de apagado



1. Aprete el botón BAKE (HORNEAR).
2. Aprete la flecha UP o DOWN para seleccionar la temperatura que desea usar.



3. Aprete el botón COOK TIME (TIEMPO DE COCINAR).

4. Aprete la flecha UP o DOWN para seleccionar por cuánto tiempo desea cocinar su comida. Cerciórese de incluir el tiempo de precalentamiento.

5. Aprete el botón STOP TIME (HORA DE APAGADO).



6. Aprete la flecha UP para programar la hora del día en que usted desea que el horno se apague. El horno se apagará automáticamente cuando llegue a la HORA DE APAGADO preseleccionada.



7. Aprete el botón CLOCK (RELOJ) para que el dial vuelva a la hora corriente del día.

Si hace una pausa cuando está seleccionando esta función, el control hará un sonido. Esto es normal. El control le está haciendo saber que debe continuar.

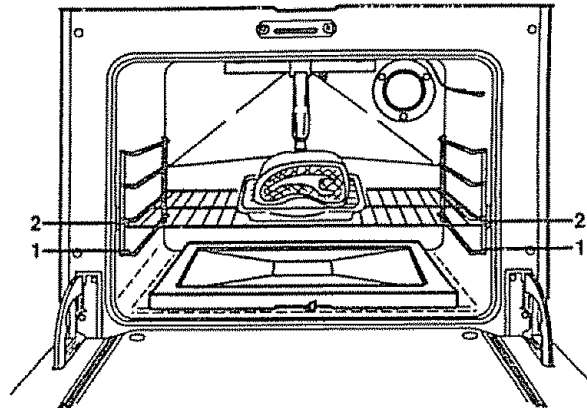
Si desea cancelar la selección de esta función, aprete el botón CLEAR/OFF.



Nunca permita que alimentos tales como los productos lácteos, pescado, aves, etc., permanezcan al aire por más de una hora antes de cocinarlos cuando usted haya seleccionado un programa automático. La temperatura ambiente ayuda el crecimiento de bacterias dañinas. Cerciórese que la luz del horno esté apagada porque el calor del foco acelerará el desarrollo de las bacterias.

COMO ASAR:

Asar es cocinar cortes tiernos de carne con calor seco. No es necesario precalentar su horno para asar.



INSTRUCCIONES GENERALES PARA ASAR

1. Coloque la fuente en la posición de parrilla No.1 o No.2.
2. Aprete el botón BAKE (HORNEAR).



3. Aprete la flecha UP o DOWN para seleccionar la temperatura que necesita.



4. Cuando termine de asar, aprete el botón CLEAR/OFF (APAGADO).



Recuerde:

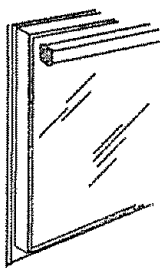
La mayoría de las carnes continúan cocinándose internamente después de que se sacan del horno.

COMO ASAR A LA PARRILLA

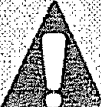
CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA:

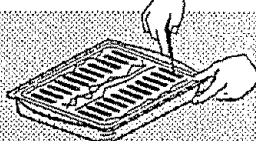
Por favor note:

La puerta del horno debe estar cerrada cuando se asa a la parrilla.



- Use solamente la fuente y la parrilla para asar que viene con su estufa. Están diseñadas para drenar grasa y líquidos adecuadamente y prevenir salpicaduras, humo o fuego.
- **No precaliente cuando asa a la parrilla.** Para asar en forma uniforme en ambos lados, empiece en una fuente fría.
- Corte el exceso de grasa de la carne y las chuletas. Haga cortes en la carne para prevenir que se enrosque.
- Para que la carne quede bien jugosa, póngale sal al primer lado al momento de darla vuelta. Póngale sal al segundo lado al momento de servirla.
- Aplique mantequilla al pollo y al pescado varias veces con una brocha mientras se asa. Cuando ase pescado, engrase la parrilla para prevenir que se pegue y áselo con la piel hacia abajo. No es necesario dar vuelta el pescado.
- **Nunca deje una fuente para asar sucia en la estufa.** La grasa en la fuente podría causar humo o quemarse la próxima vez que el horno se use.
- Cerciórese de que sepa el procedimiento correcto para apagar un incendio de grasa. Vea la sección de seguridad.



PRECAUCION: 

No cubra toda la parrilla para asar con papel de aluminio (fórrela ajustándola bien y haga cortes en el aluminio para alinearlos con los hoyos de la parrilla). Un drenaje inadecuado de la grasa caliente puede causar un incendio en el asador. Si se inicia un incendio, cierre la puerta del horno y **APAGUE** los controles. Si éste continúa, arroje soda para cocinar sobre el fuego. **NO** use agua para apagarlo.

POSICION DE LA FUENTE PARA ASAR

Asar a la parrilla es asar a fuego directo del elemento para asar. Los cortes tiernos de carne o carne marinada deben ser seleccionadas para ser asadas. Para mejores resultados, los bistecs y las chuletas deben tener menos de 3/4" de grosor.

Después de poner la comida sobre la fuente y la parrilla, coloque la fuente en la parrilla del horno en la posición recomendada. La posición recomendada para las

parrillas y el tiempo de cocinar se encuentran en la tabla de más abajo.

Mientras más cerca esté la comida del quemador para asar, más rápido se dorará la carne por afuera, permaneciendo roja o rosada en el centro. Alejando la carne del elemento permite que la carne se cocine en el centro mientras se dora por afuera. El primer lado se debe cocinar de 1 a 2 minutos más que el segundo lado.

Alimento	Posición de la parrilla 4 = Más alta 1 = Más baja	Tiempo total (minutos)
Bistec - 1" de grueso		
Casi crudo	4	9-11
A medio asar	3	13-15
Blen asado	3	21-23
Tortas de carne molida		
Término medio - 1" de grosor	3	16-18
Término medio - 1/2" de grosor	4	7-9
Chuletas de cordero - 1" de grosor	3	18-21
Chuletas de cerdo - 1" de grosor	3	27-29
Chuletas de cerdo - 1/2" de grosor	3	16-18
Rebanada de jamón - 1/2" de grosor	3	11-12
Pescado (filetes)	3	11-13
Pollo (presas)	2	45-55
Salchichas	3	8-11
Tocino	3	9-11

Esta tabla es una guía general. El tamaño, peso, grosor y la temperatura inicial de comida, así como su preferencia personal, afectarán el tiempo en cocción. Los tiempos en la tabla están basados en la temperatura de la comida en el refrigerador.

COMO SELECCIONAR PARA ASAR A LA PARRILLA:

1. Aprete el botón BROIL (ASAR).
2. Aprete la flecha UP una vez para seleccionar LO broil (temperatura baja).
3. Aprete la flecha UP dos veces para seleccionar HI BROIL (temperatura alta).

La palabra "BROIL" y "HIGH" o "LOW" aparecerá en la parte derecha de arriba en el dial de acuerdo a su selección.

NOTA: Use LO (BAJA) para cocinar alimentos tales como ave y cortes de carnes gruesos completamente sin que se doren demasiado.

Si no apreta ninguna de las flechas, el dial se mostrará en blanco y deberá repetir los Pasos 1 y 2.

4. Cuando termine de asar, aprete el botón CLEAR/OFF.



EL CICLO DE AUTOLIMPIEZA (3 HORAS-TIEMPO NORMAL DE LIMPIEZA)

ANTES DEL CICLO DE LIMPIEZA

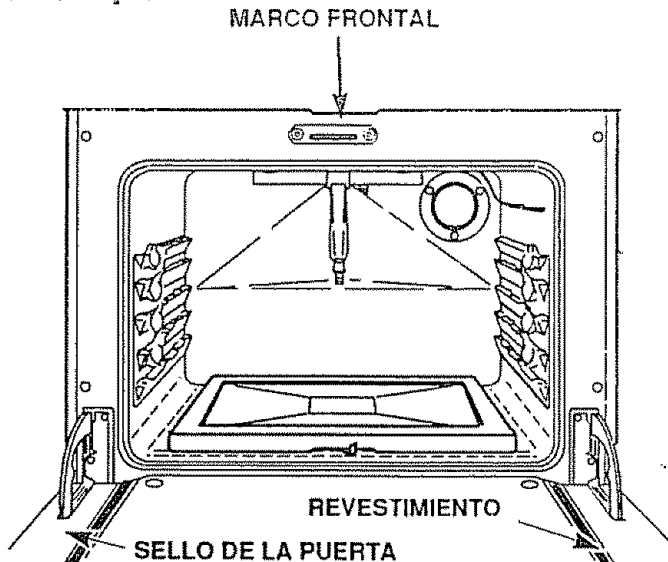
1. Saque la fuente y la parrilla para asar, las parrillas, todos los utensilios y papel de aluminio del horno. No trate de limpiar los utensilios u otros objetos en el horno durante el ciclo de limpieza. Si las parrillas se dejan en el horno durante el ciclo de limpieza, se oscurecerán, perderán su brillo y será difícil deslizarlas. Si decide dejar las parrillas en el horno, las puede pulir con lanilla de acero y aplicarles una pequeña cantidad de aceite vegetal en las orillas después del ciclo de limpieza. Esto les permitirá deslizarse con facilidad.

2. La suciedad en el frente del marco del horno, bajo la orilla de la cubierta, el revestimiento de la puerta afuera del sello de la puerta y la orilla del frente de la cavidad del horno (como 1" hacia dentro del horno) no se limpiarán durante el ciclo de limpieza (vea la ilustración de abajo). Limpie estas áreas a mano antes de empezar el ciclo de autolimpieza.

Use agua caliente y lanilla de acero llena con jabón. Recomendamos limpiadores tales como "Soft Scrub" o productos de limpieza similares para mantener las superficies blancas limpias y como nuevas. Después de limpiar, enjuague bien para prevenir que se forme un residuo café cuando el horno se caliente. Pula y seque estas áreas con un paño seco.

LUZ DEL HORNO

Para prolongar la vida del foco, cerciórese que la luz del horno esté apagada durante el ciclo de autolimpieza.

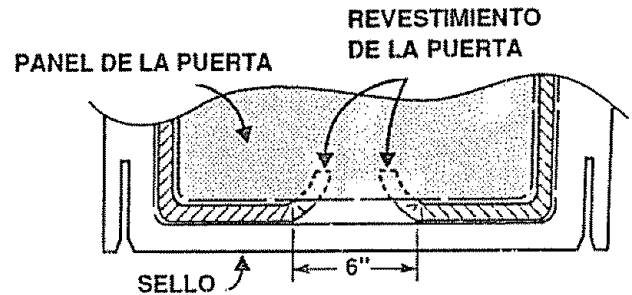


3. Limpie los derrames grandes en el fondo del horno. Demasiada suciedad puede causar humo durante el ciclo de autolimpieza.
4. No limpie el sello de la puerta. El material de fibra de vidrio del sello tiene una resistencia extremadamente baja a la abrasión. Un sello intacto y bien ajustado es esencial para aprovechar energía y para obtener

buenos resultados al cocinar. Si nota que el sello se está gastando, desajustando o dañando en cualquier forma o si se ha salido de la puerta, debería reemplazarlo.

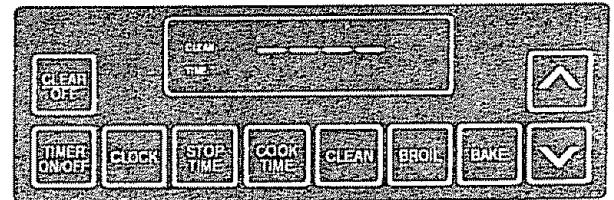
Por favor note:

El sello de la puerta está diseñado para tener un espacio de 5" - 6" en el fondo de la puerta del horno. Esto es para permitir la circulación adecuada del aire.

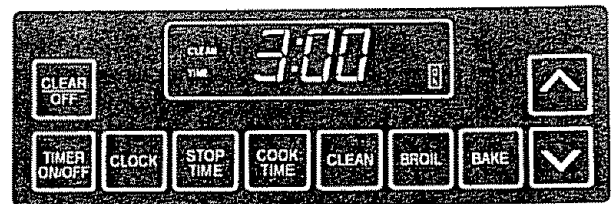


COMO PROGRAMAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA :

1. Aprete el botón **CLEAN**. El dial mostrará "**CLEAN**", "**TIME**", y (---).



2. Aprete la flecha **UP** o **DOWN** para seleccionar la cantidad de tiempo que desea para limpiar el horno. El ciclo normal es de 3 horas, pero puede seleccionar entre 2 y 4 horas.



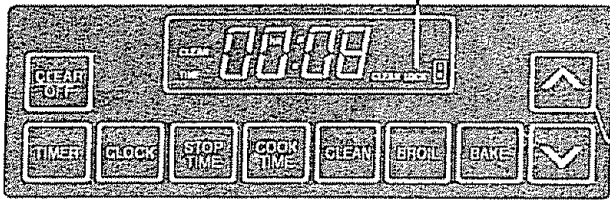
Usted puede apretar el botón **STOP TIME** para ver a qué hora del día terminará el ciclo de autolimpieza. Aprete el botón **CLEAN** para volver a la cuenta.

(Autolimpieza continúa en la próxima página...)

CUANDO TERMINA UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA:

1. Espere que la palabra **LOCK** desaparezca. La temperatura del horno debe bajar a un nivel prudente antes de sacarle el cerrojo a la puerta.

ESPERE QUE LOCK DESAPAREZCA



COMO SE INTERRUMPE UN CICLO DE LIMPIEZA:

1. Aprete **CLEAR/OFF**.



Siga las instrucciones bajo "CUANDO TERMINA UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA."

COMO PROGRAMAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA AUTOMATICO:

Usted no necesitará determinar cuando el horno se encenderá cuando seleccione esta función. El control lo hará por usted. Usted necesitará seleccionar la cantidad de tiempo que desea para limpiar el horno (entre 2 y 4 horas), y la hora del día en que usted desee que el horno se apague.



1. Aprete el botón **CLEAN**. El dial mostrará "CLEAN", "TIME" y (---).
2. Aprete una de las flechas **UP** o **DOWN** para seleccionar la hora del día en que usted desee que el horno se limpie. El ciclo normal es de 3 horas, pero usted puede seleccionar entre 2 y 4 horas.

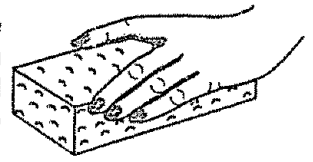


3. Aprete el botón **STOP TIME**.
4. Aprete una de las flechas **UP** o **DOWN** para seleccionar la hora del día en que desee que el horno se apague.

Cerchiórese de que la luz del horno esté apagada durante el ciclo de limpieza para prolongar la vida del foco.

DESPUES DE UN CICLO DE LIMPIEZA

Después de un ciclo de limpieza, usted puede notar un poco de cenizas blancas en el horno. Límpelas con un paño o una esponja mojada.



Si las manchas blancas persisten, sáquelas con una lanilla de acero rellena con jabón. Cerchiórese de enjuagar bien con una mezcla de vinagre y agua. Estos depósitos son generalmente un residuo de sal que no se puede limpiar con el ciclo de limpieza.

Si el horno no queda limpio después de un ciclo, el ciclo se puede repetir.

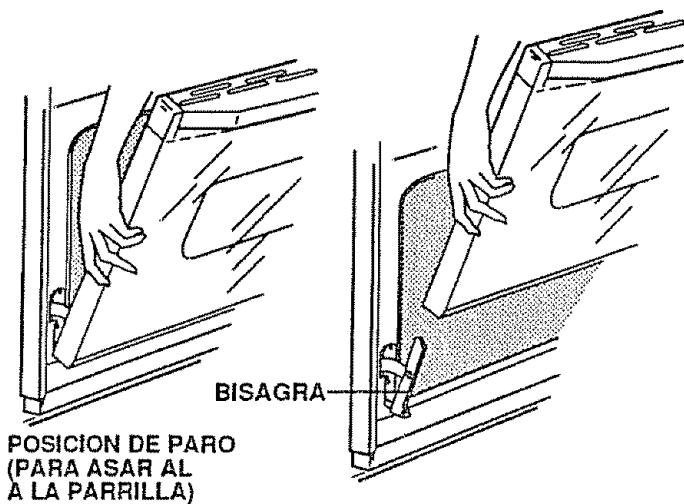
PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- P. Si los controles eléctricos no funcionan, ¿puedo aún poner el horno en un ciclo de autolimpieza?
R. No. El **CONTROL DE ESTUFA** se usa para programar el horno para que empiece y termine el ciclo de autolimpieza.
- P. ¿Puedo usar limpiadores comerciales en cualquier parte de mi horno de tipo autolimpieza?
R. Ningún limpiador o capa protectora debería usarse alrededor o dentro de cualquier parte de este horno.
- P. ¿Puede limpiar el sello alrededor de la puerta del horno?
R. No debe limpiar el sello de la puerta.
- P. ¿Es normal sentir un ruido durante la limpieza?
R. Sí. Esto es el metal que se calienta y se enfría.
- P. ¿Por qué quedan cenizas en el horno después de limpiarlo?
R. Ciertos tipos de suciedad dejarán un depósito. Se pueden sacar con un paño o una esponja mojada.
- P. ¿Qué debería hacer si se produce demasiado humo durante la limpieza?
R. Esto es causado por exceso de suciedad y debe apretar el botón **CLEAR/OFF**. Abra las ventanas para sacar el humo. Permita que el horno se enfríe por lo menos una hora antes de abrir la puerta. Limpie el exceso de suciedad y empiece nuevamente el ciclo de limpieza.
- P. ¿Debería salir un olor durante la limpieza?
R. Sí, podría salir un olor durante las primeras limpiezas. Si no limpia el exceso de suciedad también podría causar un olor cuando se limpia.

CONSEJOS DE LIMPIEZA

PARTE	MATERIALES DE LIMPIEZA	COMENTARIOS
PANEL DE CONTROL	Detergente, agua tibia, paño suave	No use limpiadores abrasivos, lanillas de acero o plástico. Seque bien después de limpiar.
PARRILLA DEL HORNO	Detergente, agua tibia, lanilla de acero con jabón o limpiador de hornos	Saque del horno para limpiar. Enjuague bien. Se pueden lavar en máquina lavaplatos.
FUENTE Y PARRILLA PARA ASAR	Detergente, agua tibia, lanillas con jabón, limpiadores de hornos comerciales	Saque la fuente sucia del horno para enfriarla. Bote la grasa. Llene la fuente con agua tibia. Ponga detergente sobre la parrilla y cúbrala con un paño húmedo o una toalla de papel. Deje que la fuente y la parrilla se remojen por unos pocos minutos. Enjuague o friegue si se necesita. Fuente y parrilla pueden lavarse en máquina lavaplatos.
SUPERFICIES PINTADAS (Frente de la puerta del horno, lados de la estufa)	Jabón y agua, paño húmedo, toalla de papel, limpiador de vidrio sobre vidrio de la puerta	NO USE limpiadores de hornos, polvos para limpiar o abrasivos fuertes. Podrían rayar la superficie. Si ácidos (marinadas, salsas de tomate, aderezos) caen en la superficie cuando está caliente, use una toalla de papel seca o un paño para limpiar inmediatamente. Cuando la superficie se enfríe, lave y enjuague. Para otros derrames, tales como grasa, etc., lave con jabón y agua cuando se enfríe y enjuague. Saque brillo con un paño seco. Limpiador de vidrio puede usarse en los vidrios del frente.
SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO	No los limpie	
PUERTA DE HORNO CON VENTANA	Limpiador de vidrios y toallas de papel. Si necesita una limpieza adicional para sacar manchas, lave con una solución de partes iguales de vinagre con agua tibia. Enjuague y seque bien. La puerta debiera estar completamente abierta cuando limpie la orilla de arriba. Después de usar el horno por un tiempo, puede notar una descoloración en el vidrio interior de la puerta. Esto es normal	NO permita que el agua corra por la abertura de la puerta cuando la limpie. Elimine la suciedad pegada con una pasta de soda para hornear y agua. No use limpiadores abrasivos. Enjuague bien, la puerta del horno se puede sacar; vea la sección de partes removibles.

PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO



Para quitarla:

1. Abra la puerta del horno hasta la posición de paro (vea la ilustración).
2. Tome la puerta de cada lado y levántela sacándola de las bisagras. NO levante la puerta tomándola de la manilla.

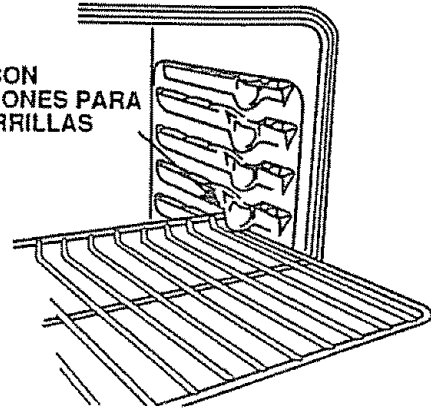
NOTA: Cuando se quita la puerta y los brazos de las bisagras están en posición de paro, no golpee ni trate de mover los brazos de las bisagras. Las bisagras podrían zafarse causándole lesiones en las manos o dañando la porcelana del frente de la estufa. Cubra las bisagras con toallas o con rollos vacíos de toallas mientras trabaja en el área del horno.

Para reemplazarla:

1. Sostenga la puerta sobre las bisagras con las ranuras de la orilla inferior de la puerta alineadas con las bisagras. Los brazos de las bisagras deben seguir en posición de paro.
2. Deslice la puerta hacia abajo sobre las bisagras tanto como sea posible y cierre la puerta.

PARRILLAS DEL HORNO REMOVIBLES

GUIAS CON INDENCIONES PARA LAS PARRILLAS



Tenga cuidado de no rayar el acabado del horno cuando instale o quite las parrillas del horno.

Para instalarla:

1. Coloque la orilla posterior levantada de la parrilla en un par de guías.
2. Empuje la parrilla hasta que llegue a la indención en la guía para las parrillas, después levante un poco el frente de la parrilla y empujela hasta atrás

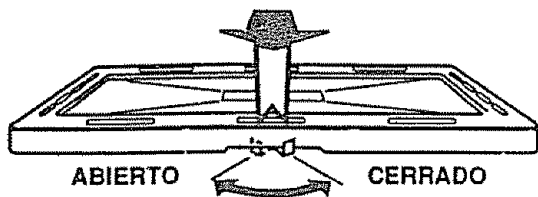
Para quitarla:

1. Tire de la parrilla y luego levántela.

NOTA:

Las parrillas han sido diseñadas con topes de seguridad. Cuando se han colocado de manera correcta sobre los soportes para las parrillas y se sacan del horno, el tope de seguridad evita que las parrillas se vuelquen cuando usted esté retirando alimentos de las parrillas o colocándolos sobre ellas.

PARTES DEL HORNO REMOVIBLES



El fondo del horno se puede sacar para limpiar derrames grandes o para alcanzar el quemador del horno.

Tenga cuidado de no rayar el acabado del horno cuando saque y ponga nuevamente el fondo.

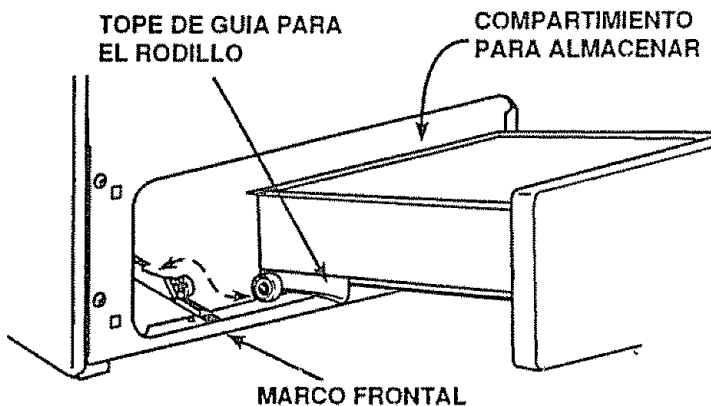
Cómo se saca:

1. Corra la manilla del centro del fondo del horno hacia la izquierda.
2. Levante y saque el fondo del horno.

Cómo se coloca nuevamente:

1. Deslice el fondo de manera que las puntas de atrás del fondo entren a las ranuras en la parte trasera del horno.
2. Baje el frente del fondo del horno en su lugar y corra la manilla hacia la derecha para enganchar el fondo en su lugar.

CAJON DE ALMACENAMIENTO REMOVIBLE



Este cajón provee espacio para guardar utensilios para cocinar y hornear. **Materiales inflamables y de plástico no deberían guardarse en este cajón.**

No recargue el cajón de almacenamiento. Si los contenidos del cajón son demasiado pesados, el cajón se podría salir de las guías cuando se abra. Para abrir el cajón, tome el centro de la manilla y tire derecho hacia afuera.

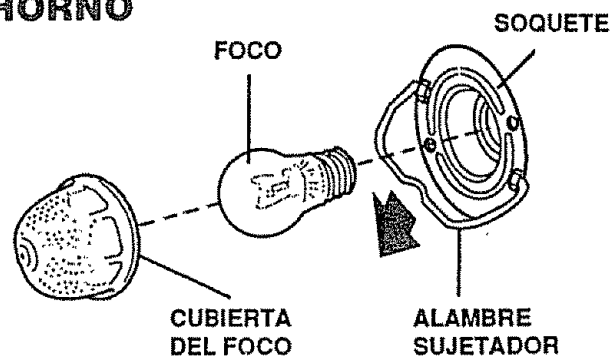
Para sacarlo:

Tire el cajón derecho hacia afuera y levántelo por sobre los topes de las guías.

Cómo se coloca nuevamente:

Levante el cajón por sobre los topes de las guías y deslícelo hacia su lugar.

COMO REEMPLAZAR LA LUZ DEL HORNO



No toque el foco caliente del horno. No toque el foco con las manos mojadas. Nunca limpie el área del foco del horno con un paño mojado.



Nunca toque el collar de metal con electricidad del foco cuando lo reemplace.

Cómo se saca:

1. Desconecte la electricidad al horno en el fusible principal o en la caja del circuito.
2. Ponga su mano debajo de la cubierta y empuje el alambre sujetador firmemente hacia atrás hasta que pase por encima de la cubierta. La cubierta caerá en su mano. **NO SAQUE NINGUNO DE LOS TORNILLOS PARA SACAR LA CUBIERTA.**
3. Reemplace el foco con un foco de 40 watts para hornos de casa.

Cómo poner nuevamente la cubierta:

1. Coloque la cubierta en la ranura del receptáculo de la lámpara. Tire el alambre sujetador hacia adelante hasta que caiga en su lugar. Esté seguro que el alambre esté en el centro de la cubierta. El alambre sujetará firmemente la cubierta si está en la posición correcta.
2. Conecte la electricidad al horno.

ANTES DE SOLICITAR UN SERVICIO

Ahorre tiempo y dinero - Revise esta lista antes de solicitar un servicio.

Para eliminar solicitudes de servicio innecesarias primero lea con gran cuidado todas las instrucciones de este manual. Luego, si tiene un problema, verifique siempre la lista de problemas comunes y posibles soluciones antes de solicitar el servicio.

Si tiene un problema que no puede solucionar, llame a su tienda Sears o a su Centro de Servicio más cercano para solicitar ayuda. Cuando hable, tenga a la mano este manual, la lista de Partes de Repuesto, su número de modelo, su número de serie y la fecha de compra.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	NO SOLICITE UN SERVICIO SIN ANTES REVISAR LO SIGUIENTE
<ul style="list-style-type: none"> • DIAL DE ESTUFA PESTAÑEA CON UNA "F" Y UN NUMERO; HORNO DEJA DE FUNCIONAR, CUBIERTA FUNCIONA 	<ul style="list-style-type: none"> • Posible malfuncionamiento de la estufa 	<ul style="list-style-type: none"> • Aprete CLEAR/OFF. Permita que la estufa se enfríe por una hora. Ponga la estufa en el ciclo de cocinar o de limpieza nuevamente. Si el problema persiste, llame para un servicio.
<ul style="list-style-type: none"> • EL HORNO NO SE LIMPIA EN EL CICLO DE AUTOLIMPIEZA O LOS RESULTADOS SON BASTANTE POBRES 	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles están mal puestos • El ciclo de limpieza se interrumpió demasiado pronto • El horno está demasiado sucio 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte las instrucciones de autolimpieza • Los hornos muy sucios requieren un ciclo de autolimpieza de 3 horas y media. • Los derrames de importancia deben limpiarse antes de realizar el ciclo de limpieza. Repita el ciclo de limpieza.
<ul style="list-style-type: none"> • LA PUERTA DEL HORNO NO SE PUEDE ABRIR 	<ul style="list-style-type: none"> • El ciclo de limpieza no está completo • La puerta se cerró de manera accidental mientras homeaba o asaba 	<ul style="list-style-type: none"> • El horno debe enfriarse por debajo de la temperatura a la que el seguro no se abre. • Ponga el control en APAGADO (OFF). Espere a que el horno se enfríe y la puerta se podrá abrir. No fuerce el seguro de la puerta.
<ul style="list-style-type: none"> • EL TONO NO SUENA 	<ul style="list-style-type: none"> • El tono ha sido alterado 	<ul style="list-style-type: none"> • Aprete y sujete CLEAR/OFF (APAGADO) por 10 segundos.
<ul style="list-style-type: none"> • LOS ALIMENTOS NO SE ASAN A LA PARRILLA DE MANERA ADECUADA 	<ul style="list-style-type: none"> • Puerta del horno está abierta • La posición de la parrilla es incorrecta • El horno fue precalentado • Se usó un utensilio inadecuado • Tiempo de asado inadecuado 	<ul style="list-style-type: none"> • Abra la puerta del horno. • Revise la colocación de la fuente para asar; consulte la sección Asar a la parrilla. • No precaliente cuando ase a la parrilla. • Utilice la fuente y la parrilla que vienen con la estufa. • Verifique la tabla de asado.
<ul style="list-style-type: none"> • EL HORNO DESPIDE UN OLOR 	<ul style="list-style-type: none"> • La instalación del horno puede despedir un olor durante las primeras veces que la use • No limpió bien el exceso de suciedad antes de cada ciclo de autolimpieza 	<ul style="list-style-type: none"> • Ponga el horno en un ciclo de autolimpieza para acelerar el proceso de "desgaste" del olor. • Limpie el exceso de suciedad antes de empezar el ciclo de autolimpieza.
<ul style="list-style-type: none"> • LA LUZ DEL HORNO NO FUNCIONA 	<ul style="list-style-type: none"> • El interruptor está en posición de APAGADO (OFF) • El foco está fundido 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique la posición del interruptor; consulte las instrucciones de operación. • Revise o cambie el foco; consulte la sección de partes removibles de este manual.

ANTES DE SOLICITAR UN SERVICIO (continuación)

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	NO SOLICITE UN SERVICIO SIN ANTES REVISAR LO SIGUIENTE
<ul style="list-style-type: none"> • LOS QUEMADORES DEL HORNO NO FUNCIONAN 	<ul style="list-style-type: none"> • La línea del gas no está conectada o no está encendida. Si está usando gas L.P., el tanque podría estar vacío. • El aparato no está haciendo tierra o no está polarizado adecuadamente. Esto puede afectar el encendido a chispa (en los modelos que están equipados así) • El control no está programado correctamente • Los quemadores no están ajustados adecuadamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise la válvula de apagado y la válvula de apagado de la línea de abastecimiento de gas para estar seguro de que estén abiertas (vea la sección de Instalación). Si está usando gas L.P., ¿hay gas L.P. en el tanque? • Revise la sección de Instalación. • Revise las instrucciones para Control de la Estufa en este manual. • Vea la sección de instalación.
<ul style="list-style-type: none"> • LOS ALIMENTOS NO SE HORNEAN DE MANERA ADECUADA 	<ul style="list-style-type: none"> • El horno no se precalentó durante suficiente tiempo • La parrilla o la fuente están mal colocadas • La rejilla de ventilación del horno está tapada o cubierta • Se usó papel de aluminio de manera incorrecta • La temperatura se estableció de manera incorrecta para el utensilio que se utilizó • No siguió la receta • La estufa y las parrillas del horno están desniveladas. • Usa utensilios para cocinar que no son adecuados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de precalentar el horno hasta que se apague la luz indicadora de la temperatura del horno. • Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las cacerolas y utensilios. Consulte la Sección de Consejos. • Recipiente de derrames del elemento posterior derecho debe tener un agujero en el centro, sobre la ventilación del horno. • No se recomienda el uso de papel de aluminio. • Reduzca la temperatura 25 grados F si usa vidrio o moldes opacos u oscurecidos. • ¿Ha sido la receta probada y es confiable? • Verifique las instrucciones de Instalación de las patas niveladoras. • Consulte los consejos para cocinar.

AJUSTES DE TEMPERATURA "HAGALO USTED MISMO"

Es posible que sienta que su nuevo horno cocina diferente horno al que reemplazó. Recomendamos que deje pasar unas semanas para familiarizarse con él, siguiendo como guía los tiempos que se dan en las recetas.

Si piensa que su nuevo horno está demasiado caliente (quema la comida) o no lo suficientemente caliente (la comida no se cocina bien), usted puede ajustar la temperatura. La apariencia y textura de los alimentos son mejores indicadores de la precisión de un horno que un termómetro barato para horno. No recomendamos el uso de termómetros baratos para horno, como los que se venden en las tiendas de abarrotes, para reajustar la temperatura de su horno nuevo. Estos termómetros pueden variar 20°-40°F. También, usted tiene que abrir la puerta del horno para leer el termómetro y esto cambia la temperatura del horno.

Para determinar en cuánto cambiar la temperatura, ponga la temperatura 25°F más alta (si los alimentos no se cocinan bien) o 25°F más baja (si las comidas se queman), que las temperaturas de su receta; luego hornee. Los resultados de esta "prueba" darán una idea de cuánto tendrá que ajustar la temperatura.

Para ajustar la temperatura siga estas instrucciones:



1. Aprete el botón **BAKE (HORNEAR)**.

2. Aprete la flecha **UP** hasta que muestre 550° e **INMEDIATAMENTE** aprete y **SUJETE** el botón **BAKE** por 10 segundos hasta que el reloj desaparezca y el dial muestre una figura de dos dígitos.



(Estos dos dígitos pueden variar de acuerdo a lo que fue seleccionado en fábrica.)



3. Aprete la flecha **UP** para subir la temperatura de su horno +35° más **CALIENTE**.



Aprete la flecha **DOWN** para bajar la temperatura de su horno -35° más **FRIO**.



4. Cuando complete su selección aprete el botón **CLOCK** para volver a la hora del día.

El termostato de su horno retendrá este ajuste de temperatura hasta que cada uno de los cuatro pasos de arriba sean repetidos. Este ajuste se retendrá en la memoria incluso después de una falla de corriente.

Usted no necesitará hacer nada más. Hornee como de costumbre. Este ajuste no afectará la temperatura de asar o de limpieza.

GARANTIA DEL HORNO A GAS KENMORE

Estimado cliente:
Nuestros esfuerzos constantes están dirigidos a asegurar que su nueva Horno Kenmore llegue a su hogar en perfectas condiciones y le dé el servicio adecuado. Como parte de estos esfuerzos, sentimos que es responsabilidad nuestra proporcionarle esta garantía para su horno.



TODO UN AÑO DE GARANTIA COMPLETA PARA LAS FUNCIONES DE TODAS LAS PARTES EXCEPTO LAS DE VIDRIO

Si, dentro del lapso de un año a partir de la fecha de instalación, cualquier parte que no sea de vidrio, funciona mal debido a un defecto en el material o en la mano de obra, Sears la reparará o la reemplazará, sin costo alguno.

GARANTIA TOTAL DE 30 DIAS PARA LAS PARTES DE VIDRIO Y EL ACABADO DE ESMALTE PORCELANIZADO, PARTES DE METAL PINTADO O BRILLANTE

Si, dentro de los treinta días posteriores a la instalación, cualquier parte de vidrio o el acabado de cualquier esmalte porcelanizado o parte de metal pintado o brillante tiene defectos en el material o mano de obra, Sears reemplazará la parte, sin costo alguno.

GARANTIA TOTAL DE 90 DIAS EN AJUSTES MECANICOS

Durante 90 días a partir de la fecha de instalación, Sears proporcionará, sin costo alguno, cualquier ajuste mecánico necesario para la correcta operación de la estufa, exceptuando el mantenimiento normal.

Si la estufa está sujeta a otro uso que no sea el privado familiar, la cobertura de la garantía mencionada arriba será efectiva sólo durante 90 días.

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

Esta garantía se aplica sólo cuando este producto se use en los Estados Unidos. Esta garantía le brinda derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

SEARS, ROEBUCK and CO.
Dept. 817 WA
Hoffman Estates, IL 60179

LE DAMOS SERVICIO A LO QUE VENDEMOS

"Le damos servicio a lo que vendemos" es la manera de asegurarle que puede depender de Sears para el servicio porque el servicio Sears se ofrece en todo el país.

Su Horno Kenmore tiene un valor agregado cuando usted considera que Sears posee una unidad de servicio cerca de usted, que cuenta con un equipo Sears de técnicos capacitados . . . técnicos profesionales específicamente entrenados para manejar los aparatos Sears, y que tienen acceso a las partes, herramientas y equipo para asegurar que cumplamos nuestro compromiso con usted: "¡Le damos servicio a lo que vendemos!"

PARA AMPLIAR EL VALOR DE SU ESTUFA, COMPRE UN CONTRATO DE MANTENIMIENTO SEARS.

Las Horno Kenmore están diseñadas, fabricadas y probadas para brindarle años de operación confiable. Sin embargo, cualquier aparato moderno puede requerir de algún servicio de vez en cuando. La garantía Sears, además del contrato de Mantenimiento Sears le brindan protección contra cuentas de reparaciones inesperadas y le aseguran que disfrute de la máxima eficiencia en hornos.

He aquí una garantía comparativa y una tabla del contrato de Mantenimiento que le muestra los beneficios de un contrato Mantenimiento Sears para Hornos.

Años de cobertura de la propiedad	1er año	2º año	3er año
1 Reemplazo de partes defectuosas que no sean de porcelana o vidrio	G	AM	AM
2 Ajuste mecánico	90 DAYS G	AM	AM
3 Partes de porcelana y vidrio	30 DAYS G	AM	AM
4 Revisión anual de mantenimiento preventivo a solicitud de usted	AM	AM	AM

G - Garantía AM - Contrato de Mantenimiento

PONGASE EN CONTACTO CON SU VENDEDOR DE SEARS O CON EL CENTRO DE SERVICIO SEARS DE LA LOCALIDAD HOY MISMO Y COMPRE UN CONTRATO DE MANTENIMIENTO SEARS.

Kenmore®

La marca de aparatos electrodomésticos de mayor venta en América

Vendida por SEARS, ROEBUCK AND CO., Chicago, IL 60684

—Impreso en LaFayette, Georgia—

For in-home major brand repair service:

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-4-MY-HOMESM
(1-800-469-4663)

Para pedir servicio de reparación a domicilio –

1-800-676-5811

In Canada for all your service and parts needs call –

Au Canada pour tout le service ou les pièces –

1-800-665-4455

For the repair or replacement parts you need:

Call 6 am–11 pm CST, 7 days a week

PartsDirectSM

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

Para ordenar piezas con entrega a domicilio –

1-800-659-7084

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

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-488-1222

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

Call 9 am–5 pm, Monday–Saturday

1-800-827-6655

