

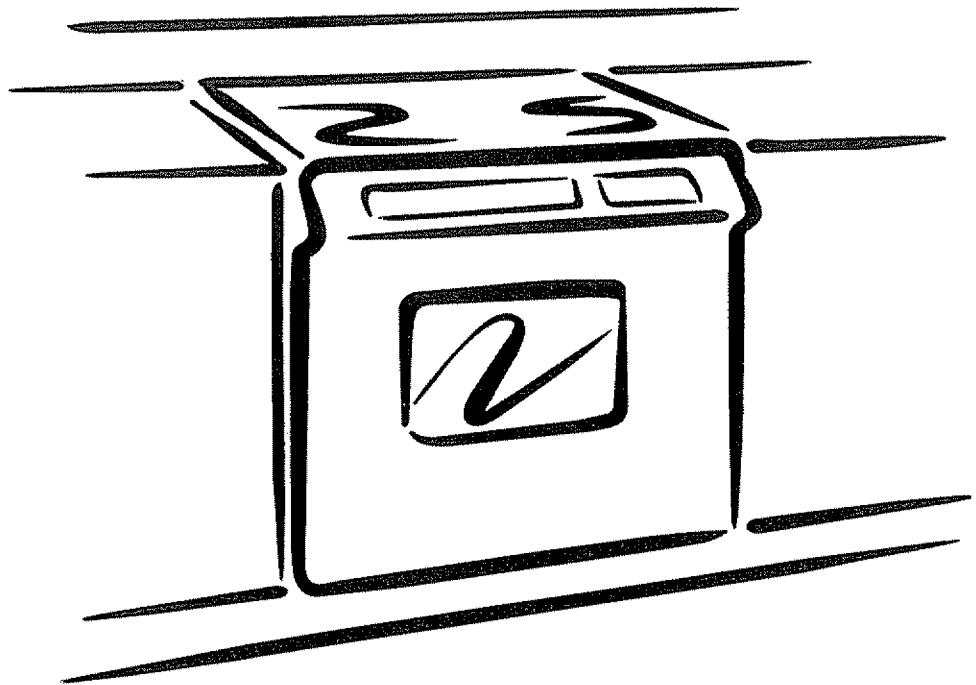


**Self-Cleaning 30" Drop-In  
Electric Range**

*Use & Care Guide*

**Estufa Eléctrica  
de 30" Tipo "Drop-In" con Autolimpieza**  
*Guía para el Uso y Cuidado*

Models, Modelos 911.45461, 45468, 45565, 45569



**ENGLISH ESPAÑOL**

**229C4020P248**  
(SR-10446)

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

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

# 30" ELECTRIC SELF-CLEANING DROP-IN RANGE

## Table of Contents

### SAFETY INSTRUCTIONS

Range Safety ..... 3-5

### OPERATION

Features of Your Range .....	6
Removal of Packaging Tape ...	6
Cooking Elements .....	7
Control Settings .....	7
Home Canning Tips .....	7
Oven Control, Clock and Timer .....	8
Control Display .....	9
To Set the Clock .....	10
To Set the Timer .....	10
To Cancel the Timer .....	10
Tones .....	11
F Code .....	11
Oven Cooking Tips .....	12-14
Baking With Margarine .....	13
Element Cycling .....	13
Bakeware Placement .....	13
Bakeware .....	13
Oven Racks .....	14
Baking .....	15
Broiling .....	16
Setting Special Features ...	17-18

### CARE AND CLEANING

Self-Cleaning Cycle .....	19-20
Control Panel .....	21
Broiler Pan and Grid .....	21
Walls of the Oven .....	21
Drawer and Sides of Range ...	21
Oven Door Glass .....	21
Door Vent Trim .....	21
Control Knobs .....	22
Oven Light Bulb .....	22
Lift-Up Cooktop .....	23
Cooktop Units .....	23
Oven Racks .....	24
Oven Door .....	24

### PROBLEM SOLVING

Before Calling for Service .....	25-26
Temperature Adjustment ...	14, 27
Warranty .....	28
Consumer Service Numbers ...	56

For your convenience and future reference, please write down your model and serial numbers in the space provided. They are located under the cooktop.

MODEL NUMBER:

SERIAL NUMBER:

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



**Important:** To insure safety for yourself, family and home, please read your Owner's Manual carefully. Keep it handy for reference. Pay close attention to Safety Sections. **BE SURE** your appliance is installed and grounded by a qualified technician.

- **DO NOT** leave children alone or unattended near an appliance in use.
- **TEACH CHILDREN** not to play with controls or any part of the appliance, and not to sit, climb or stand on the door, or any other part of the appliance.
- **CAUTION: NEVER STORE** items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the appliance could be seriously injured.
- **KEEP THIS** book for later use.
- **NEVER USE** your appliance for warming or heating the room.
- **NEVER TRY** to repair or replace any part of the appliance unless instructions are given in this manual. All other work should be done by a qualified technician.
- **ALWAYS KEEP** combustible wall coverings, curtains, dishcloths, towels, potholders, and other linens a safe distance from the appliance.
- **NEVER HEAT** unopened food containers. Pressure buildup can cause the container to burst and cause injury.
- **NEVER LEAVE** containers of fat or drippings in your oven.
- **ALWAYS KEEP** the oven and surface unit areas free from things

that will burn. Food, wooden utensils, and grease buildup could catch fire. Plastic utensils could melt and canned foods could explode. Your appliance should never be used as a storage area.

- **ALWAYS KEEP** your appliance clear of things that will burn (gasoline and other flammable vapors or liquids).
- **NEVER TRY** to clean a hot surface. Some cleaners produce noxious fumes, and wet cloths or sponges could cause steam burns.
- **NEVER WEAR** loose-fitting clothing when using your appliance.
- **NEVER USE** a towel or other bulky cloth as a potholder. Make sure the potholder is dry. Moist potholders and wet cloths or sponges could cause steam burns. **DO NOT** let potholders touch hot heating elements.
- **DO NOT** touch heating elements, surfaces near them, or interior oven surfaces. These may be hot enough to cause burns even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let clothing or flammable material contact the elements or hot surfaces until they have had time to cool. Other surfaces near the oven vent openings, oven door, window, and cooktop surfaces may also be hot enough to cause burns.

## COOKTOP SAFETY

- **ONLY** certain kinds of glass or ceramic cookware can be used for cooktop cooking. Make sure the cookware you choose to use is designed for cooktop cooking without breaking due to the sudden temperature change.
- **ALWAYS USE** care when touching cooktop elements. They will retain heat after the range has been turned off.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **NEVER BLOCK** the oven vent under the right rear element.
- **COOKWARE USED** for cooktop cooking should be flat on the bottom and large enough to cover the heating area being used. Undersized utensils expose the heating element and may result in direct contact or ignition of clothing. The proper size utensil will also improve efficiency.
- **ALWAYS USE** drip bowls to prevent wiring and component damage. **DO NOT** use aluminum liners or foil in drip bowls. Improper use may result in risk of electrical shock or fire.
- **NEVER LEAVE** surface units unattended at high settings. Boilovers result in smoking or greasy spills which could catch fire.
- **ALWAYS TURN** utensil handles inward and away from other surface units to reduce the risk of burns, ignition, unintended contact, and spillage.
- **NEVER** put heating elements in water.
- **WHEN PREPARING** flaming foods under the vent hood, turn the fan on.

## OVEN SAFETY

- **PLACE OVEN RACKS** in the desired position while the oven is cool. If racks must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the hot oven element.
- **AFTER BROILING**, always take the broiler pan and grid out of the oven and clean them. Leftover grease in the broiler pan could catch fire the next time you use your oven.

- **ALWAYS USE** care when opening the oven door. Let hot air and steam escape before moving foods.
- **NEVER USE** aluminum foil to line the oven bottom. Improper use of foil could start a fire, or electrical shock could result.



### CAUTION:

**Never line the drip bowls with aluminum foil. Foil can block the normal heat flow and damage the range. Always use cookware and woks that are flat on the bottom and the same size as the cooking element being used. Cookware should not extend more than 1" beyond the edge of the cooking element.**

## SELF-CLEAN SAFETY

- **CLEAN ONLY** the parts listed in this manual. Follow all cleaning instructions.
- **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, removable parts or broiler pan and grid in the self-clean cycle.
- **DO NOT USE** oven cleaners – No commercial oven cleaner or protective coating of any kind, should be used in or around any part of the oven.

# ***IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS***

## **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 their customers of potential exposure to such substances. The fiberglass insulation in a self-cleaning oven will give off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open door or window or using a ventilation fan or hood.

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

## **READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!**

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.

### **COOKTOP GREASE FIRE: Never pick up a flaming pan...**

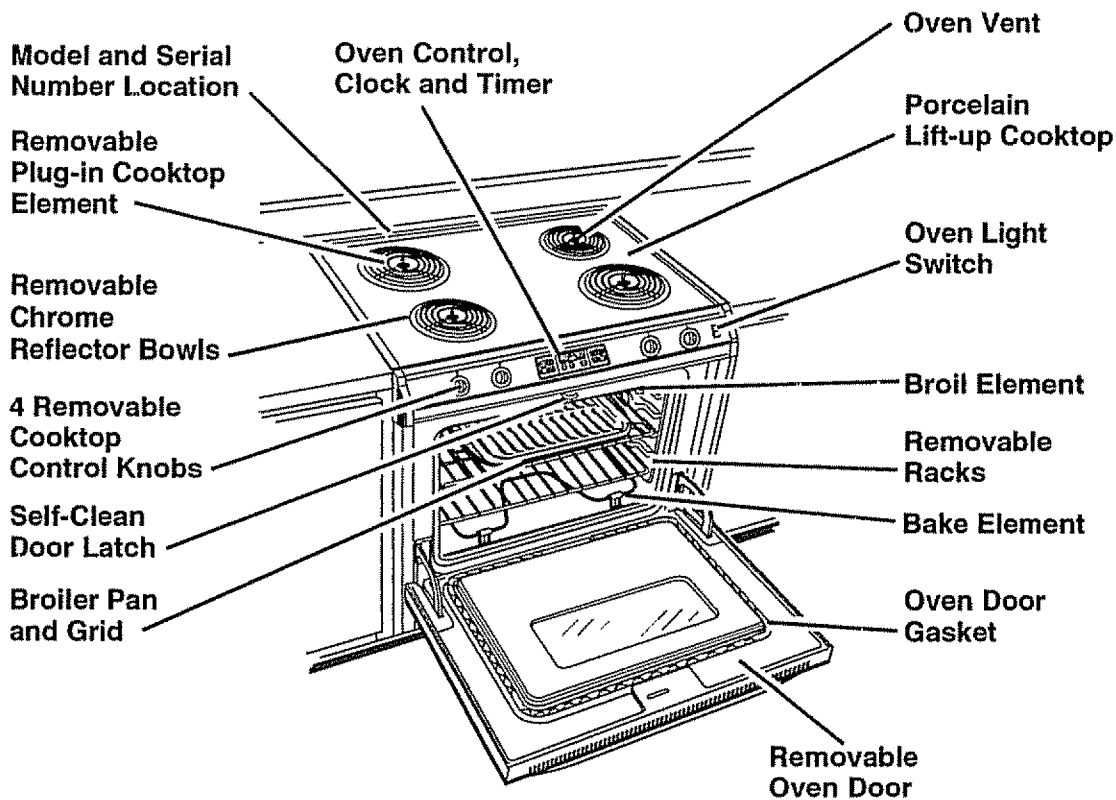
1. Turn off the surface elements.
2. Smother the flame with a tightly fitting lid. Use baking soda or a dry chemical, foam, or halon type extinguisher.

### **OVEN FIRE: Do not try to move the pan!**

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

# OPERATION

## FEATURES OF YOUR RANGE



### REMOVAL OF PACKAGING TAPE

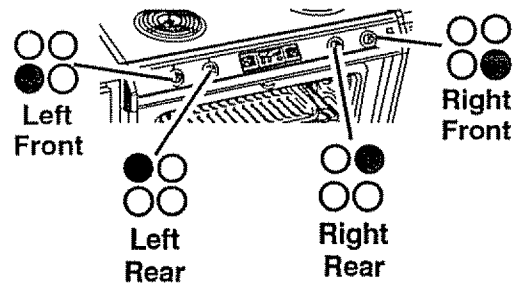
To remove the adhesive left from packaging tape, use household dishwashing liquid, mineral oil or cooking oil. With a soft cloth rub into the area and allow to soak. Rinse and dry well. Repeat procedure using an appliance polish to insure no damage is done to the appliance. **This should be done before the range is turned on for the first time. The tape cannot be removed once the range has heated.** Packaging tape can be found in the following areas: Cooktop Surface, Door Handle, Door Trim, Control Panel Area, and Oven Area.

## OPERATION

### Cooktop Cooking

#### COOKING ELEMENTS

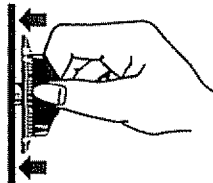
The sign below each control knob shows you which element is turned on by that knob.



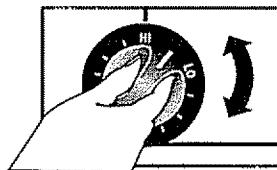
#### CONTROL SETTINGS

- HI** For quick starts, such as bringing water to a boil.
- MED** For slow boiling and sautéing
- LO** For steaming foods or keeping cooked foods at serving temperature.

1. Push in to turn the knob.



2. Set on or between marks for desired heat.



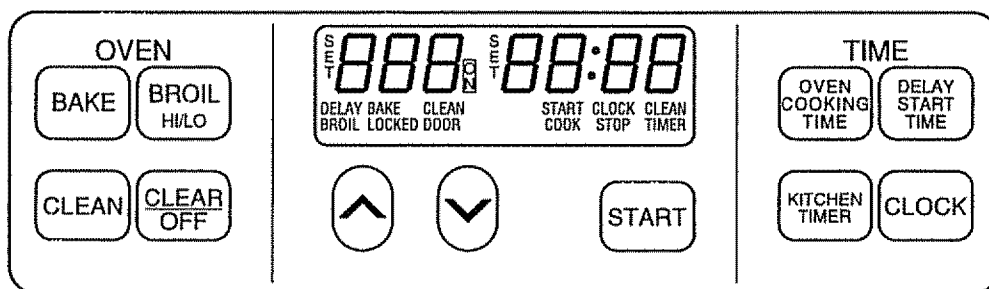
When any surface unit is on, the surface unit indicator light will be on.

#### HOME CANNING TIPS

1. Be sure the canner is centered over the element.
2. Make sure the canner is flat on the bottom.
3. Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr®, or the Department of Agriculture Extension Service.
4. Use caution, while canning, to prevent burns from steam or heat.

# OPERATION

## Oven Control, Clock and Timer



Your new touch pad oven control will allow you to set various functions with ease. Below are the different types of functions and a description of each.

### TRADITIONAL OVEN FUNCTIONS

**BAKE** – Cooks foods in the traditional oven with a temperature range of 170°F to 550°F.

**BROIL** – Cooks foods to a golden brown at 550°F **HI** broil or 450° **LO** broil from the direct heat of the upper element. Broiling should be done with the door opened to the broil stop position.

**CLEAN** – Cleans the inside area of the oven for you. When the cycle is finished, the oven will turn off automatically.

### TIMED OVEN FUNCTIONS

**OVEN COOKING TIME** Set the amount of time you want foods to cook. The oven turns off automatically at the end of this time.

**DELAY START TIME** Set the time of day you want the oven to turn on. The oven will turn on automatically at the time you have set.

### OTHER TOUCH PADS

**UP** and **DOWN** arrow pads set the time of day, length of cooking time, length of cleaning time, the delayed start time, the oven temperature, and the time set on the Kitchen Timer.

**START** The **START** pad must be pressed to activate any oven function.

**CLEAR/OFF** The **CLEAR/OFF** pad is used to cancel any oven function and the end of cycle tone. **It will not cancel the Clock or Kitchen Timer.**

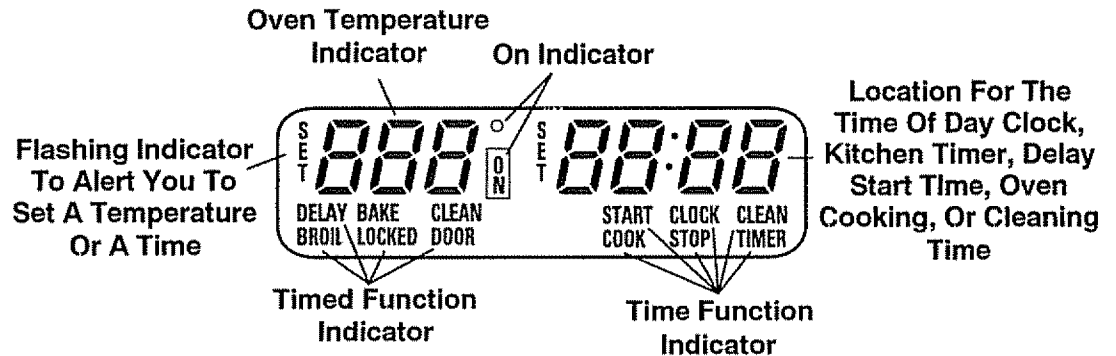
**KITCHEN TIMER** The **KITCHEN TIMER** pad is used to turn the Kitchen Timer on or off. It will not control any of the other oven functions.

**CLOCK** The **CLOCK** pad is used to set the time of day.



# OPERATION

## Control Display



The Control Display is an easy reference for using your oven control. Below are descriptions of how the Control Display works.

**OVEN TEMPERATURE INDICATOR** – This indicator has a multiple purpose:

- **Displays the temperature**
- **Displays error code "ERR"** – If the oven temperature indicator flashes "ERR," then you have set an invalid time or temperature.
- **Displays Oven Problems** – If your control flashes "F" and a number or letter, you have experienced an oven problem. Please read the section on **F-CODES** in your manual.

**"ON" INDICATOR** – Will light when the oven turns on.

**SET INDICATORS** – The set indicator will flash in combination with an oven function or timed function to let you know you need to set a time or temperature. Example: "SET" and "BAKE" will **flash** to let you know you need to set the bake temperature.

**TIME INDICATOR** – Displays the time of day, cooking time, delay start time, cleaning time or the time set on the kitchen timer.

- **Displays reminder code "PUSH START"** – If the time indicator flashes the words "PUSH START," then you need to press the **START** pad to activate your setting.

**OVEN FUNCTION INDICATORS** – Displays which oven function has been set, when the oven door locks, and if the function is delayed.

## OPERATION

### Clock and Timer

#### CLOCK

The clock must be set for the correct time of day before a delayed oven function can work properly. The time of day **cannot** be changed during a timed oven function, but **can be** changed during a bake or broil function.

#### HOW TO SET THE CLOCK



1. Press the **CLOCK** pad.
2. Press the **UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the time.
3. Press the **START** pad.

#### RECALL THE CLOCK

While using your oven for cooking, press the **CLOCK** pad if you wish to check the time of day. The current time of day will show in the display.

#### POWER FAILURE

If you have experienced a power failure, the time will flash in the display and will be incorrect. Reset your clock.

Any oven cooking function that was in process will need to be reset.

#### KITCHEN TIMER

The Kitchen Timer is used to time cooking processes or other household activities. It does not control the oven. It can be set for up to 9 hours and 59 minutes. It will count down in minutes until the **LAST 60 SECONDS** is reached, then the control will beep once. When the countdown reaches **ZERO**, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **KITCHEN TIMER** pad is pressed. The 6 second beep can be removed for future cycles if desired. For directions on removing this continuous beep, see Tones on the following page.

#### HOW TO SET THE TIMER



1. Press the **KITCHEN TIMER** pad.
2. Press **UP** and/or **DOWN** arrow pads to set time.
3. Press the **START** pad.
4. When the countdown has reached zero, press the **KITCHEN TIMER** pad to turn off the beep.

To cancel the timer during the countdown, press the **KITCHEN TIMER** pad **TWICE**

## **OPERATION**

### **Oven Control, Clock and Timer**

#### **TONES**

Your new control has a series of tones that will sound at different times. These tones may sound while you set the control for an oven function, or at the end of the oven function. It will also alert you there may be a problem with the functions. Below are the types of tones and a brief description of each.

**TONES WHILE SETTING THE CONTROL** – When you press a touch pad you will hear a beep. This beep will let you know you have placed enough pressure on the pad to activate it. (The arrow pads do not beep.)

**END OF TIMED CYCLE TONE** – At the end of an automatic timed cooking function, you will hear 3 short beeps followed by 1 beep every 6 seconds. This 6 second beep will continue to sound until the **CLEAR/OFF** pad is pressed or you may select the special feature to cancel this 6 second beep from sounding at the end of future cycles.

#### **TO CANCEL THE 6 SECOND BEEP**

1. Press and hold the **BAKE** and **BROIL** pads **at the same time** for 3 seconds, until the display shows “**SF.**”
2. Press the **KITCHEN TIMER** pad. The display will show “**CON BEEP**” (continuous beep).
3. Press the **KITCHEN TIMER** pad again. The display will show “**BEEP**” (beep canceled).
4. Press the **START** pad to cancel the 6 second beep and leave the special feature mode.

If you would like to return the 6 second beep, repeat steps above until the display shows your choice and press the **START** pad.

**ATTENTION TONE** – This tone will sound if you make an error or an oversight is made while setting an oven function.

Examples would be:

- a. Setting a clean cycle and the oven door is not properly closed.
- b. Setting function and not pressing the **START** pad.
- c. Pressing an additional function pad without first setting a temperature or time.
- d. “**ERR**” will flash if you set an invalid temperature. Press the **CLEAR/OFF** pad to clear the control and reset your oven function.

Any of these can be quickly identified by watching the display.

**PREHEAT TONE** – When you set an oven temperature, the oven automatically starts to heat. When the temperature inside the oven reaches the temperature you have set, a tone will sound to let you know the oven is ready for baking.

#### **F CODE**

If you set an oven function and the control beeps while the display is flashing “**F**” and a number or letter such as “**F4**” or “**FI**,” there may be a problem with the control or oven. Simply press the **CLEAR/OFF** pad and wait about an hour. Try setting the function again. If the code repeats, write down the flashing code and call for service. Tell the technician what code was flashing.

## OPERATION

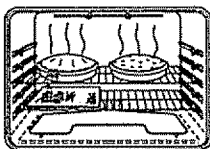
### Oven Cooking Tips

#### STRONG SMELL OR ODOR

It is normal to have some odor when using your oven for the first time. To help eliminate this odor, **ventilate the room by opening a window or using a vent hood.**

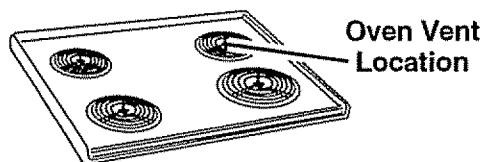
#### ALUMINUM FOIL

**IMPORTANT:** Never cover the oven bottom or oven rack with aluminum foil. Improper use can cause poor heat flow, poor baking results, and may damage the oven finish. To prevent staining from spillovers, you may place a piece of aluminum foil or a cookie sheet on the rack below the food which may spill over.



#### OVEN VENT

The oven vent is located under the right rear element. This area could become hot during oven use. The vent is important for proper air circulation. **Never block this vent.**



#### PEEKING

Opening the door often to check foods will cause heat loss and poor baking results.

#### PREHEATING

Preheating is bringing the temperature up to the temperature you will be using during baking. Let the oven preheat thoroughly when recipes call for preheating.

#### OVEN TEMPERATURE SENSOR

In the back of the oven you will notice a small tube. This is a heat sensor that maintains the temperature of the oven. Never move or bend this tube.



#### LOW TEMPERATURE ZONE

The low temperature zone of your oven (between 170° and 200°F) is available to keep hot cooked foods warm. However, foods should not be kept at these temperatures longer than 2 hours.

#### USING DELAY STARTS

When using your convenient Delay Start operation, foods such as dairy products, fish, poultry, etc., should never sit more than 1 hour before cooking. Room temperatures and the heat from the oven light promote bacterial growth.

## **OPERATION**

### **Oven Cooking Tips**

#### **OVEN LIGHT**

To prolong the life of your oven light bulb, follow these helpful tips: Always turn the light off when the oven is not in use or during a clean cycle. If your oven light is left on for an extended period of time, the oven will be warm when the door is opened due to the heat generated from the oven light bulb.

#### **THE TYPE OF MARGARINE AFFECTS BAKING PERFORMANCE**

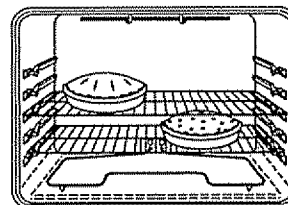
Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat by weight—the federal requirement for products labeled “margarine”). You will get poor results if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low-fat spreads. Low-fat spreads contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of favorite baked recipes. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become. To ensure best results, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

#### **ELEMENT CYCLING**

The Oven Temperature Sensor at the back of the oven continuously senses and controls the temperature inside the oven. To keep a constant set temperature, the elements will cycle (turn on and off during cooking).

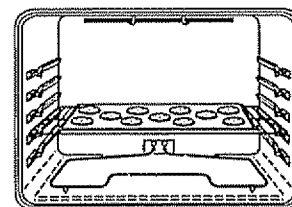
#### **BAKEWARE PLACEMENT**

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1" to 1 1/2" of air space around it. Place pans so one is not directly above the other.



#### **BAKEWARE**

**FLAT COOKIE SHEETS**, without sides, allow air to circulate all around the cookies for even browning.



**SHINY PANS** reflect heat, and are perfect for cakes and quick breads that need a light brown crust.

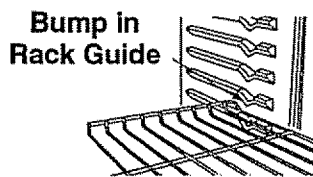
**GLASS, DARK NON-STICK OR DARKENED BY AGE BAKEWARE** absorbs heat and can be used for yeast breads, pie crust or foods that need a brown crust. The oven temperature, when using these pans, should be reduced by 25°F.

## **OPERATION**

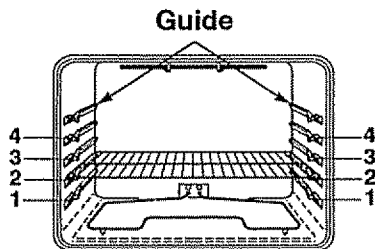
### **Oven Cooking Tips (cont.)**

#### **OVEN RACKS**

The oven racks are designed with stop locks, a convenience as well as a safety precaution. The guides have a bump to prevent the racks from tilting when racks are pulled out of the oven. This design allows the racks to be inserted in only one way.



Your oven has four (4) rack positions. The top position is only a guide. It cannot be used as a rack position.



**Always place oven racks in the proper position while oven is cool.**

**CAUTION:** When you are using the rack in the lowest position (1), you will need to use caution when pulling the rack out. We recommend that you pull the rack out several inches and then, using two potholders, pull the rack out by holding the sides of it. The rack is low and you could be burned if you place your hand in the middle of the rack and pull all the way out. Be very careful not to burn your hand on the door when using a rack in the lowest position (1).



#### **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. If you feel your oven is too hot or too cool for your cooking preference, see Do-It-Yourself Adjustment in the back of this manual to make the adjustment.

## OPERATION

### Baking






#### HOW TO SET BAKE

1. Press the **BAKE** pad.  

2. Press the **UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.  

3. Press the **START** pad.  

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









#### HOW TO SET TIMED BAKE

To set the oven to cook for a specific time and turn off automatically.

1. Press the **BAKE** pad.  

2. Press the **UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.  

3. Press the **OVEN COOKING TIME** pad.  

4. Press the **UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the amount of time you prefer your foods to cook.  

5. Press the **START** pad.  


#### HOW TO SET DELAYED START TIME WITH TIMED BAKE

To set the oven to turn on at a later time of day, cook for a specific amount of time and turn off automatically.

1. Press the **BAKE** pad.  

2. Press the **UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.  

3. Press the **OVEN COOKING TIME** pad.  

4. Press the **UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the amount of time you prefer your foods to cook.  

5. Press the **DELAY START TIME** pad.  

6. Press the **UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the time of day you prefer the oven to turn on.  

7. Press the **START** pad.  


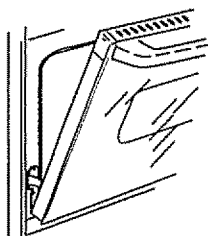
**These oven operations may be used when roasting.**

The oven will cut off at the end of the cooking time unless the cook and hold feature has been activated.

## OPERATION

### Broiling

Broiling is cooking by direct heat from the upper element. The oven door should remain open to the broil stop position during broiling.

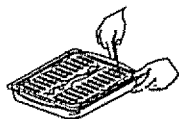


It is not necessary to preheat the oven when broiling. Use the broiler pan and grid that came with your range. Both are designed for proper drainage of fat and liquids.



**If foil is used, it must be molded tightly to the grid and slits cut into the foil to match those of the grid. This allows fats and liquids to drain into the broiler pan, preventing fire and excessive smoke.**

**Always remove the pan and grid from the oven. Storing or forgetting a soiled broiler pan in the oven is a potential smoke or fire hazard.**



The U.S. Department of Agriculture recommends to cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160° F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180° F. Cooking to these temperatures usually protects against food-borne illness.

The closer you place foods to the broil element, the faster foods brown on the outside yet remain red to pink in the center.

Moving meats away from the element will allow the meat to cook to the center while browning on the outside. Using this positioning, cook side 1 at least 2 minutes longer than side 2. If your oven is connected to 208 volts, you may want to use a higher rack position and/or broil foods longer.

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of the doneness of the meat will affect broiling. This chart is based on meats at refrigerator temperature.

FOOD	RACK POSITION	TOTAL TIME (MIN.)
Steak 1" thick	3	9–11
Ground beef patties 1" thick	3	16–18
Pork Chops 1/2" thick	3	27–29
Fish (fillets)	3	11–13
Chicken (pieces)	2	45–55

### HOW TO SET BROIL

- 1a. Press the **BROIL** pad. (This will automatically set Hi Broil.)
- 1b. While the set indicator is flashing in the display, press the **BROIL** pad again if you prefer to use Lo Broil. Use Lo Broil to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.
2. Press the **START** pad.
3. When broiling is finished, press the **CLEAR/OFF** pad.



## **OPERATION**

### **Setting Special Features**

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. After making your selection, if you want to change the setting, follow the steps until the display shows your choice.

#### **12 HOUR BAKING AND 3 HOUR BROILING SHUT-OFF**

The control is automatically set to turn off the oven after 12 hours baking or 3 hours broiling should you forget and leave the oven on. If you want to remove this feature:

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF."**
2. Press the **DELAY START TIME** pad. The display shows **"12 Shdn"** (12 hour shutoff)  
Press the **DELAY START TIME** pad again. The display will show **"no Shdn"** (no shutoff).
3. Press the **START** pad.

#### **FAHRENHEIT OR CELSIUS TEMPERATURE SELECTION**

Your oven control is set for the Fahrenheit temperature selections. Most recipes are given using the Fahrenheit scale. You can change this to use the Celsius selection.

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF."**
2. (a) Press the **BROIL** pad. The control display will show the degrees sign and **"F°."**

(b) Press the **BROIL** pad again. This will change **"F°"** (Fahrenheit) to **"C°"** (Celsius).

3. Press the **START** pad.

#### **12 HOUR, 24 HOUR MILITARY TIME CLOCK OR CLOCK BLACK OUT**

Your control is set to use the 12 hour clock. If you prefer to use the 24 hour Military Time clock or black out the display:

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF."**
2. (a) Press the **CLOCK** pad. The display shows **"12hr."** If this is your choice press the **START** pad  
**or**  
(b) Press the **CLOCK** pad again. The display will show **"24hr."**  
Example: 5:00 on the 12 hour clock will show 17:00 hours on the military clock. If this is your choice press the **START** pad  
**or**  
(c) Press the **CLOCK** pad again. The display will show **"OFF."** If this is your choice press **START**. The display will not show time (The Delay Start Time feature will not operate.)

## **OPERATION**

### **Setting Special Features**

#### **CONTROL LOCKOUT**

Your control will allow you to lock the touch pads so they cannot be activated when pressed. If you're worried about leaving the oven unsupervised, activate this feature

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows "**SF**."
2. (a) Press the **CLEAN** pad. The display shows "**LOC OFF**" (lockout off).  
(b) Press the **CLEAN** pad **again**. The display will show "**LOC ON**" (lockout on).
3. Press the **START** pad.

**This feature can only be set when the oven is not in use.**

When this feature is on, the display will show "**LOC**," if a touch pad is pressed. (This feature will not affect the Clock or Timer pads.)

#### **COOK AND HOLD**

Your new control has a cook and hold feature for timed cooking only that will keep hot cooked foods warm up to 3 hours after the timed cooking is finished. To activate this feature:

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows "**SF**."
2. (a) Press the **OVEN COOKING TIME** pad. The display will show "**HLd OFF**."  
(b) Press the **OVEN COOKING TIME** pad **again** to activate the feature. The display will show "**HLd ON**."
3. Press the **START** pad.

#### **CHANGING THE SPEED OF THE UP OR DOWN ARROW PADS**

This special feature will allow you to change the speed; #1 means speed of change is slow, up to #5 which means speed of change is fast. To set the speed you prefer, follow these steps:

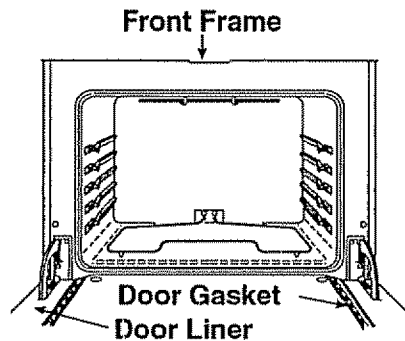
1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows "**SF**."
2. Press the **UP** arrow pad. The display will show the current set speed.
3. Press the **UP** arrow to increase the speed up to the number 5.  
**or**  
Press the **DOWN** arrow pad to decrease the speed down to the number 1.
4. Press the **START** pad.

## CARE AND CLEANING

### Self-Cleaning Cycle

#### PREPARING YOUR OVEN FOR A SELF-CLEAN CYCLE

1. Remove the broiler pan and grid, oven racks, utensils and any foil that may be in the oven.
2. Soil on the front frame and outside the gasket on the door liner will need to be cleaned by hand.

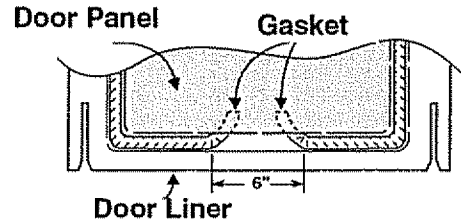


Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads or cleansers such as Soft Scrub® to remove any soil. Rinse well with clean water and dry.

3. Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
4. Do not clean the door gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, it should be replaced.

#### OVEN DOOR GASKET

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



It is normal for your oven door to give the appearance of not having a good seal against the range. This is due to the gasket. The location of the gasket on the door maintains a good seal and prevents any heat loss.



**Utensils should never be left in the oven during a self-clean cycle.**

**The oven racks may be cleaned during the self-clean cycle, but will lose their luster and become hard to slide. If you choose to leave them in during the cycle, wiping them down with vegetable oil after the cycle will help them slide easier.**

**For the first clean cycle, vent the room with an opened window or hood vent. This will reduce the odor when heating new parts.**

## CARE AND CLEANING

### Self-Cleaning Cycle (cont.)

#### TO SET A CLEAN CYCLE

The Clean Cycle, including cooldown time, is automatically set for 4 hours, but you may change this from 3 hours if oven is lightly soiled, up to 5 hours if oven is heavily soiled.

1. Latch the door handle.



2. Press the **CLEAN** pad. 4 hours will show in the display.



3. If you want to change the length of clean time press the **UP** and/or **DOWN** arrow pad



4. Press the **START** pad.

#### TO STOP A CLEAN CYCLE

Simply press the **CLEAR/OFF** pad. You will need to wait for the oven temperature to drop below the lock temperature (approx. 1 hour) before attempting to open the door.

#### AFTER THE CYCLE

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

If white spots remain, scrub them with a soap-filled steel wool pad. Be sure to rinse thoroughly. These are usually deposits of salt that cannot be removed during the cycle.

**If for any reason you are not satisfied with the cleaning results, just repeat the cycle.**

#### TO SET A DELAYED START CYCLE

1. Latch the door handle.
2. Press the **CLEAN** pad.



3. If you want to change the length of clean time press the **UP** and/or **DOWN** arrow pads.



4. Press the **DELAY START TIME** pad.



5. Press the **UP** or **DOWN** arrow pads to set the time you prefer the clean cycle to start.



6. Press the **START** pad.

## **CARE AND CLEANING**

### **Cleaning**

#### **CONTROL PANEL**

##### **CLEANING MATERIALS**

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

**Do not use abrasive cleaners, industrial cleaners, or bleach.**

#### **BROILER PAN AND GRID**

##### **CLEANING MATERIALS**

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soap-filled steel wool pad
- Commercial oven cleaner

##### **TO CLEAN**

Allow the pan to soak. Sprinkle the grid with dishwashing detergent and cover with a damp cloth or paper towel and let stand. Scour as needed. Wash, rinse, and dry well. You may also place both the pan and grid in the dishwasher.

#### **WALLS OF THE OVEN**

Clean only as touch-up between clean cycles. Use dishwashing liquid, warm water or soap-filled steel wool pad. Rinse well after cleaning and dry.

**NEVER USE OVEN CLEANERS IN OR AROUND ANY PART OF THE OVEN.**

When cleaning, be sure not to bend or displace the temperature sensor located on the back wall of the oven.

#### **DRAWER AND SIDES OF RANGE**

##### **CLEANING MATERIALS**

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Paper towels

##### **TO CLEAN**

Do not use oven cleaners, cleansing powder, or harsh abrasives. If marinades, tomato sauce, basting materials, etc., should spill, wipe up as much as possible. When surfaces have cooled thoroughly, clean painted areas.

#### **OVEN DOOR GLASS**

##### **TO CLEAN**

For everyday cleaning, use glass cleaner and a paper towel. For stubborn soil, use paste of baking soda and water. Rinse thoroughly.

#### **DOOR VENT TRIM**

##### **CLEANING MATERIALS**

- Soft abrasive cleaner
- Sponge scrubber

**Do not use hard, abrasive cleaners, industrial cleaners, or bleach.**

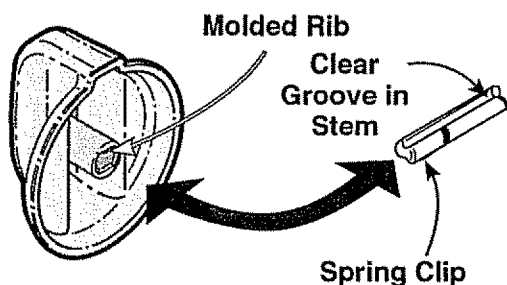
## CARE AND CLEANING

### Removable Parts

#### SURFACE CONTROL KNOBS

##### CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth



##### TO REMOVE

1. Be sure the control knob is in the off position.
2. Pull straight off the stem.

Using a piece of string can make removing the knob easier. Slip the string under and around the knob, then pull straight out.

##### TO CLEAN

Wash the knob thoroughly with soapy water. Dry completely with a soft cloth. **DO NOT let the knob soak.**

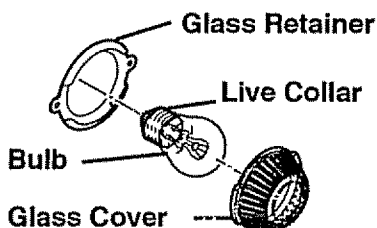
##### TO REPLACE

1. Check the back of the knob. The molded rib of the knob is designed to fit perfectly onto the knob stem.
2. Align the molded rib to the clear groove in the knob stem.
3. Push the knob back as far as it will go.

#### REPLACING THE OVEN LIGHT BULB



**CAUTION:** Disconnect electrical power to the oven at the main circuit breaker or fuse box before attempting to replace the oven light bulb. Do not touch a hot light bulb with wet hands or a wet cloth. Wait until the bulb has cooled and use a dry cloth.



##### TO REMOVE THE COVER

1. Disconnect electrical power to the oven at the main circuit breaker or fuse box.
2. Grasp the glass cover and turn 1/4 turn counterclockwise until the tabs of the glass cover clear the grooves of the glass retainer.

##### REPLACE THE LIGHT BULB

Unscrew the light bulb and replace it with a 40-watt appliance bulb.

##### TO REPLACE COVER

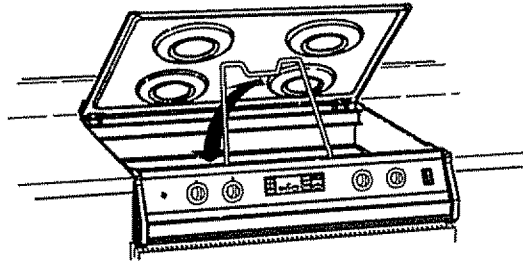
1. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the glass retainer.
2. Turn the glass cover 1/4 turn in the clockwise direction.
3. Reconnect the electrical power to the oven.

For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. **Caution: This should only be done when the oven is completely cool.**

## CARE AND CLEANING

### Removable Parts

#### LIFT-UP COOKTOP

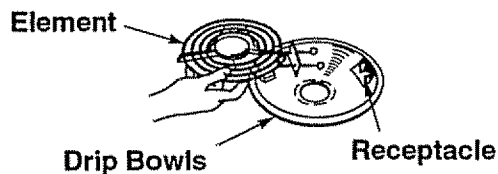


1. Grasp the edge of the cooktop and lift up.
2. Holding the cooktop with one hand, lift the support rod up and rest the edge of the cooktop on it.
3. When cleaning is finished, lower the support rod and the cooktop



**CAUTION:** When working in this area, be careful not to bump into the support rod. The porcelain enamel surface of the cooktop can chip if dropped.

#### REMOVABLE COOKTOP UNIT



#### TO REMOVE

1. Be sure the controls are in the off position and the elements are cool before attempting to remove them.
2. Grasp the element and lift slightly, just enough to clear the drip bowl and pull it straight out.
3. Lift out the drip bowl.



**CAUTION:** Do not lift the element more than 1". Lifting the element more than 1" can damage the receptacle, causing the element not to lie flat when it is plugged back in.

#### TO CLEAN THE DRIP BOWL

**For brown food stains** – use dishwashing detergent, warm water, plastic scouring pads, mild abrasive cleaners, soap-filled scouring pads or ammonia. Clean drip bowls after each use. Rinse and dry well. Foods that are not removed can cause permanent stains that cannot be removed. For heavily soiled bowls, place an ammonia-soaked paper towel over the bowl to loosen the soil, then gently scrub the bowl with a plastic scouring pad.

**For blue-gold heat stains** – use a metal polish. These stains are caused by overheating, and are usually permanent. To help minimize this effect, avoid excessive use of high heat settings and use flat bottom pans that do not extend more than 1" from the edge of the cooking element.



**CAUTION:** Do not operate the cooktop elements without the drip bowl in place. Scorching of the cooktop, burning of wiring insulation and loss of energy will occur.

#### TO REPLACE THE UNIT

1. Place the drip bowl into the opening and make sure the receptacle is visible.
2. Slide the element firmly back into the receptacle and lower it onto the drip bowl.

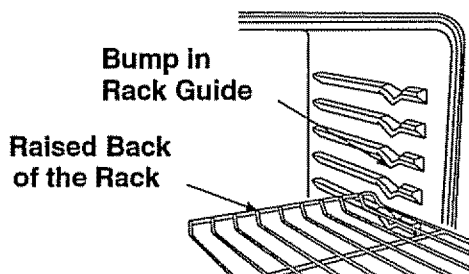
## CARE AND CLEANING

### Removable Parts

#### REMOVABLE OVEN RACKS

##### CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Scouring pad or soap-filled steel wool pad



##### TO REMOVE

1. Pull the racks out to the stop lock position.
2. Pull up the front of the rack and slide under the bump of the rack guide.

##### TO CLEAN

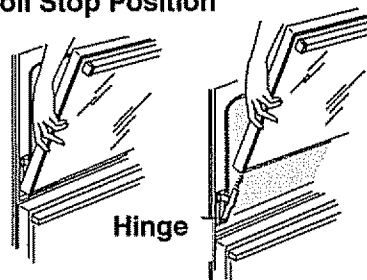
Clean with warm water and detergent. For hard to remove stains, gently scrub with a scouring pad or a soap-filled steel wool pad. Rinse well.

##### TO REPLACE

1. Place the raised back of the rack onto the rack guides.
2. Lift the front of the rack until the raised back slides under the bump of the rack guides.
3. Slide the rack all the way back.

#### REMOVABLE OVEN DOOR

##### Broil Stop Position



##### TO REMOVE

1. Open the door to the broil stop position.
2. Grasp the door at each side and lift up and off the hinges. **DO NOT LIFT DOOR BY THE HANDLE.**



**CAUTION:** When the door is removed and the hinge arms are at the broil stop position, as a precaution, cover the hinge arms with toweling or an empty paper towel roll. Do not bump or try to move the hinge arms while working in the oven area. They could snap back, causing injury to the hands or damage to the porcelain finish of the front frame.

##### TO REPLACE

1. Make sure the hinge arms are in the broil stop position.
2. Lift the door by the sides.
3. Line up the slots at the bottom edge of the door with the hinge arms.
4. Slide the door down onto the hinge arms as far as it will go.
5. Close the door.



## **BEFORE CALLING FOR SERVICE**

To save you time and money, before making a service call, check the list below for any problem you may feel you have with the performance of your range. If the problem is something you cannot repair, use the Consumer Service Numbers located at the back of this manual. **When making any calls, have the Model No., Serial No., Repair Parts list, Use and Care Manual and the Date of Purchase available.**

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>POSSIBLE SOLUTION</b>
<b>The display of your control is flashing "F" followed by a number or letter.</b>	Range malfunction.	Press the <b>CLEAR/OFF</b> pad. Let the range cool for 1 hour and place the range back into an oven operation. If the problem repeats, call for service.
<b>Range will not work; totally inoperative.</b>	No power to range.	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Check the household circuit breaker or fuse box.</li> <li><b>b.</b> Check to make sure the range is plugged in.</li> </ul>
<b>Foods do not bake properly.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Oven was not preheated long enough.</li> <li><b>b.</b> Improper rack or pan placement.</li> <li><b>c.</b> Oven vent blocked or covered.</li> <li><b>d.</b> Improper use of foil.</li> <li><b>e.</b> Improper temperature setting for utensil used.</li> <li><b>f.</b> Oven temperature needs adjustment.</li> <li><b>g.</b> Range and oven rack not level.</li> <li><b>h.</b> Oven controls improperly set</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Be sure to preheat, when recipe calls for it.</li> <li><b>b.</b> Maintain uniform air space around pans and utensils; see oven cooking tips section.</li> <li><b>c.</b> Keep vent clear.</li> <li><b>d.</b> Use of foil not recommended on racks or oven bottom.</li> <li><b>e.</b> Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans.</li> <li><b>f.</b> Check oven temperature adjustment section.</li> <li><b>g.</b> Check the installation for leveling.</li> <li><b>h.</b> See the baking section.</li> </ul>

## **BEFORE CALLING FOR SERVICE**

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>POSSIBLE SOLUTION</b>
<b>Oven temperature seems inaccurate.</b>	Oven control calibration.	See the temperature adjustment instructions following this section.
<b>Oven light does not work.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Light switch is in off position.</li> <li>b. Oven light bulb loose or burned out.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Check switch setting.</li> <li>b. Check or replace light bulb.</li> </ul>
<b>Foods do not broil properly.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Improper rack position.</li> <li>b. Oven preheated.</li> <li>c. Improper use of foil</li> <li>d. Oven door closed during broiling.</li> <li>e. Low voltage (208 volts).</li> <li>f. Improper broiling time.</li> <li>g. Oven controls improperly set.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Check broil pan placement; see broiling section.</li> <li>b. Do not preheat when broiling.</li> <li>c. Check broiling section.</li> <li>d. Open door to broil stop position.</li> <li>e. Use higher rack position and/or longer cooking time.</li> <li>f. Check broiling chart in broiling section.</li> <li>g. See the broiling section.</li> </ul>
<b>Oven smokes.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Dirty oven.</li> <li>b. Improper use of aluminum foil.</li> <li>c. Broiler pan containing grease left in the oven.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Check for heavy spillover.</li> <li>b. Use of foil not recommended.</li> <li>c. Clean pan and grid after each use.</li> </ul>
<b>Cooktop will not work, oven is ok.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Elements unplugged.</li> <li>b. Control set improperly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Check the elements; make sure they are properly plugged into the receptacle.</li> <li>b. Push knob in while turning to temperature setting.</li> </ul>
<b>Oven will not work, cooktop ok.</b>	Control set improperly.	Check the control and check baking or broiling section.
<b>Cleaning results were poor.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Oven was heavily soiled.</li> <li>b. Clean cycle interrupted.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Heavy spillovers should be cleaned before the cycle is set.</li> <li>b. Allow the oven to clean its full cycle.</li> </ul>

## **“DO IT YOURSELF” 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.

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 oven thermometer. These thermometers can vary by 20–40 degrees from the true temperature of the oven. In addition, the oven door must be opened to read these thermometers. Opening the door will change the temperature of the oven.

To decide how much to change the temperature, set the oven temperature 25 degrees higher (if foods are undercooked) or 25 degrees 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 MAKE THE ADJUSTMENT**



+



1. Press and hold down both the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows “SF.”

2. Press the **BAKE** pad. A factory set 2 digit number will show in the display, usually 00.

**If you think the oven is not hot enough,**



- 3a. Press the **UP** arrow pad to **increase (+)** the temperature up to **+35°F**.

**If you think the oven is too hot,**

- 3b. Press the **DOWN** arrow pad to **decrease (-)** the temperature down to **-35°F**.



4. Press the **START** pad.

This increased or decreased temperature setting will remain in memory until the above steps are repeated. A power failure will not affect this setting.

The broil and self-clean temperatures will not be affected.



## DROP-IN RANGE WARRANTY

### FULL ONE YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

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

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

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

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

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

**To further add to the value of your Range,  
Buy a Sears Maintenance Agreement.**

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

**W - Warranty    MA - Maintenance Agreement**

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

The table above shows the additional benefits a Sears Maintenance Agreement offers compared to a Sears Warranty.

Contact your Sears Sales Associate or local Sears Service Center to purchase a Sears Maintenance Agreement.

# ESTUFA ELECTRICA DE 30" TIPO "DROP-IN"

## Indice



### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Seguridad en el uso de la estufa ..... 30-32

### OPERACION

Características de su estufa .....	33
Cómo sacar la cinta de empaque .....	33
Elementos para cocinar .....	34
Posición de los controles .....	34
Cómo hacer conservas en casa .....	34
Reloj, Cronómetro y Control del horno .....	35
Dial de control .....	36
Cómo poner el reloj .....	37
Cómo programar el cronómetro .....	37
Para cancelar el cronómetro .....	37
Tono .....	38
Código F .....	38
Consejos para cocinar en el horno .....	39-41
Horneado con margarina .....	40
Ciclo de los elementos .....	40
Cómo colocar los utensilios .....	40
Utensilios .....	40
Parrillas del horno .....	41
Cómo hornear .....	42
Cómo asar .....	43
Cómo seleccionar programas especiales .....	44-45

### CUIDADO Y LIMPIEZA

El ciclo de autolimpieza .....	46-47
Panel de control .....	48
Cacerola y parrilla para asar .....	48
Interior del horno .....	48
Cajón y lados de la estufa .....	48
Vidrio de la puerta del horno .....	48
Moldura de la ventilación de la puerta .....	48
Perillas de control .....	49
Foco de la luz del horno .....	49
Cubierta levantable .....	50
Unidades de la superficie .....	50
Parrillas del horno .....	51
Puerta del horno .....	51

### COMO RESOLVER PROBLEMAS

Antes de llamar para un servicio .....	52-53
Ajustes a la temperatura .....	41, 54
Garantía .....	55
Números para servicios del consumidor .....	56

Para su conveniencia y referencia futura, por favor escriba el número de modelo y serie en el espacio que se provee. Para ubicar levante la cubierta principal.

NUMERO DE MODELO:

---

NUMERO DE SERIE:

---

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



**IMPORTANTE:** Para garantizar su seguridad, la de su familia y la de su hogar, por favor lea su Manual del Consumidor cuidadosamente. Manténgalo a la mano para referencias. Ponga mucha atención a las secciones de seguridad. **ASEGURESE** que su estufa sea instalada por un técnico especializado y que haga tierra adecuadamente.

- **NO DEJE** a los niños sin vigilancia cerca de una estufa que se esté usando.
- **ENSEÑE A LOS NIÑOS** a no jugar con los controles o cualquier parte de la estufa y no sentarse, subirse o pararse sobre la puerta de este aparato o de cualquier otra parte de la estufa.
- **PRECAUCION: NUNCA GUARDE** artículos que sean de interés para los niños en el panel trasero o en los gabinetes sobre la estufa. Los niños que se suban sobre la estufa podrían resultar gravemente heridos.
- **GUARDE ESTE** libro para un uso futuro.
- **NUNCA USE** su estufa para entibiar o calentar una habitación.
- **NUNCA TRATE** de reparar o reemplazar una parte de la estufa a menos que las instrucciones se den en este manual. Todo otro trabajo debería ser hecho por un técnico especializado.
- **SIEMPRE MANTENGA** los revestimientos combustibles de las paredes, cortinas y otros paños a una distancia prudente de la estufa.
- **NUNCA CALIENTE** contenedores de alimentos cerrados. El aumento de la presión podría causar que el contenedor explote y cause heridas.
- **NUNCA** deje contenedores o latas de grasa o goteaduras dentro del horno.

- **SIEMPRE MANTENGA** el área de la estufa despejada de cosas que se podrían quemar. La acumulación de comida y grasa y los utensilios de madera se podrían incendiar. Los utensilios de plástico se podrían derretir y las comidas en conservas podrían explotar. Su horno nunca se debería usar para almacenar cosas.
- **SIEMPRE MANTENGA** la estufa despejada de cosas que se podrían quemar (gasolina y otros vapores o líquidos inflamables).
- **NUNCA TRATE** de limpiar las superficies calientes. Algunos limpiadores producen vapores nocivos y los paños o las esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor.
- **NUNCA USE** ropa suelta cuando use la estufa.
- **NUNCA USE** una toalla u otro paño abultado como agarradera. Asegúrese que la agarradera esté seca. Las agarraderas húmedas y los paños y las esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor. **NO PERMITA** que las agarraderas toquen las zonas para cocinar calientes.
- **NO TOQUE** las superficies para calentar, las superficies cerca de ellas o las superficies interiores. Estas podrían estar suficientemente calientes para quemar aunque se vean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa o materiales inflamables hagan contacto con las superficies calientes hasta que hayan tenido tiempo de enfriarse. Las otras superficies cerca de las ventanillas de ventilación del horno, puertas, ventanas y las superficies para cocinar también podrían estar suficientemente calientes para causar quemaduras.

## SEGURIDAD EN EL USO DE LA CUBIERTA

- **SOLO CIERTAS** clases de utensilios de vidrio o cerámica se pueden usar para cocinar en la cubierta. Asegúrese que los utensilios que seleccione están diseñados para cocinar sobre la cubierta sin quebrarse debido a los súbitos cambios de temperatura.
- **SIEMPRE TENGA** cuidado cuando toque los elementos de la cubierta. Retendrán calor después de que la estufa se haya apagado.
- **NUNCA OBSTRUYA** la ventilación del horno bajo el elemento derecho de atrás.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- **LAS OLLAS QUE SE USEN** para cocinar en la cubierta deberían ser de fondo plano y lo suficientemente grandes para cubrir el área que se está utilizando. Los utensilios que son demasiado pequeños exponen las zonas para calentar y podrían causar un contacto directo o el incendio de la ropa. El tamaño correcto de los utensilios también mejorará la eficiencia.
- **SIEMPRE USE** los recipientes para derrames para evitar daños a los alambros y a los componentes. **NO USE** forros de aluminio o de papel de aluminio sobre los recipientes. El uso inadecuado de éstos podría resultar en un riesgo de golpe de corriente o incendio.
- **NUNCA DEJE** las zonas para calentar de la superficie sin vigilancia a temperaturas altas. Los derrames podrían resultar en humo o en derrames de grasa que se podrían incendiar.
- **SIEMPRE COLOQUE** las agarraderas (manillas) de las ollas hacia adentro y lejos de las otras zonas para calentar de la superficie para reducir el riesgo de quemaduras, encendido, un contacto y derrame accidental.
- **NUNCA PONGA** los elementos para calentar en agua.
- **CUANDO PREPARE** comidas a la llama debajo de la campana de ventilación, encienda el ventilador.

## SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

- **COLOQUE LAS PARRILLAS DEL HORNO** en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si las parrillas se deben mover mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera haga contacto con el calentador caliente del horno.
- **DESPUES DE ASAR A LA PARRILLA** siempre saque la cacerola y la parrilla para asar del horno y límpielas. Los sobrados de grasa en la cacerola para asar podrían incendiarse la próxima vez que usted use el horno.
- **SIEMPRE TENGA** cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que el aire caliente y el vapor escapen antes de mover los alimentos.
- **NUNCA USE** papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El uso incorrecto del papel de aluminio podría empezar un incendio, o podría resultar en un golpe de corriente.



**PRECAUCION:** Nunca forre los recipientes para derrames con papel de aluminio. El papel de aluminio puede obstruir el paso normal del calor y dañar la estufa. Siempre utilice ollas y woks de fondo plano y del mismo tamaño del elemento que se está usando. Las utensilios no se deberían extender más allá de 1" del borde del elemento para cocinar.

## SEGURIDAD EN EL USO DE LA AUTOLIMPIEZA

- **LIMPIE SOLAMENTE** las partes que se listan en este manual. Siga todas las instrucciones para la limpieza.
- **NUNCA FRIEGUE**, mueva, o dañe el sello de la puerta en las estufas con autolimpieza.
- **NUNCA TRATE** de limpiar los utensilios, ollas, partes removibles o la cacerola y la parrilla para asar en el ciclo de autolimpieza.
- **NO USE** limpiadores para hornos – No se debería usar ninguna clase de limpiador para hornos o cremas protectoras dentro o alrededor de cualquier parte del horno.

# **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

## **¡ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE!**

California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias que el estado sepa que producen defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y requiere que los hombres de negocios adviertan a sus clientes del contacto potencial a tales sustancias. El aislante de fibra de vidrio en el horno con autolimpieza emitirá una muy pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de autolimpieza. El contacto se puede minimizar ventilando con una puerta o ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.

**IMPORTANTE:** La salud de algunos pájaros es extremadamente sensible a los vapores producidos por el ciclo de autolimpieza de cualquier horno. Ponga los pájaros en otra habitación que esté bien ventilada.

## **¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!**

Asegúrese que todos en su hogar sepan qué hacer en caso de incendio. Nunca use agua sobre un incendio de grasa; esto solamente extenderá las llamas.

## **INCENDIO DE GRASA EN LA CUBIERTA:**

**Nunca levante una olla en llamas...**

1. Apague los elementos de la superficie.
2. Sofoque la llama con una tapa apretada, soda para cocinar o con un extintor químico, a espuma o "halon".

## **FUEGO EN EL HORNO:**

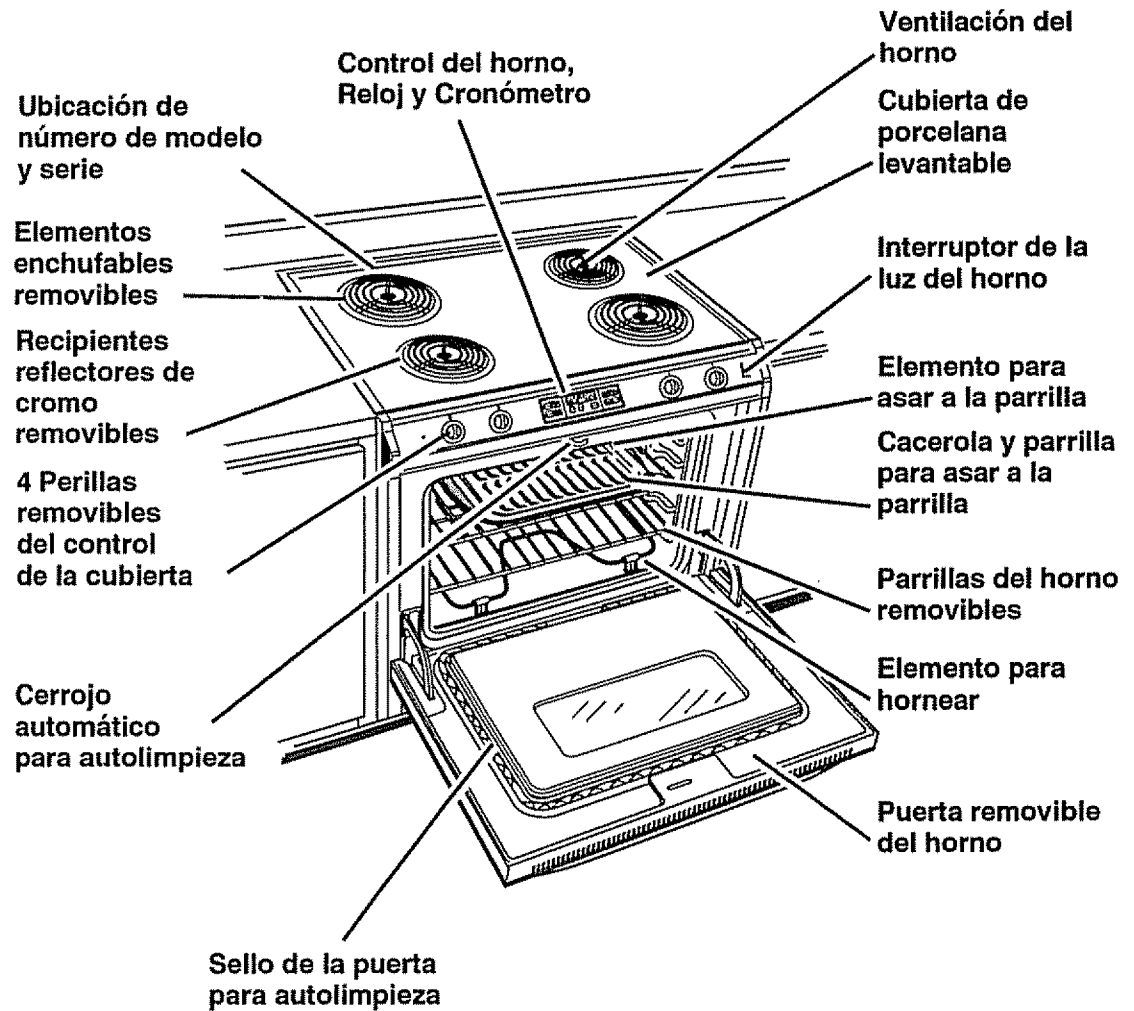
**¡No trate de mover la cacerola!**

1. Cierre la puerta del horno y apague los controles.
2. Si el incendio continúa, cuidadosamente abra la puerta, arroje soda para cocinar sobre el fuego, o use un extintor de químico seco, espuma o "halon".



## OPERACION

### CARACTERISTICAS DE SU ESTUFA



### COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

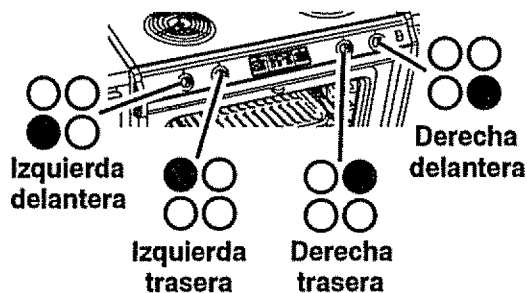
Para sacar el residuo del adhesivo de la cinta de empaque, use un detergente líquido normal para platos, aceite mineral o para cocinar. Con un paño suave frote el área y permita que se remoje. Enjuague y seque bien. Repita el procedimiento usando un pulidor para estufas para asegurarse que la estufa no se dañe. **Esto debería hacerse antes que la estufa se encienda por primera vez. La cinta no se puede sacar una vez que el estufa ha sido calentado.** La cinta de empaque se puede encontrar en las siguientes áreas: Superficie de la cubierta, Manilla de la puerta, Área del panel de control, Moldura de la puerta y Área del horno.

## OPERACION

### Cómo Cocinar en la Cubierta

#### ELEMENTOS PARA COCINAR

La marca cerca de cada perilla de control le muestra cuál elemento se enciende con esa perilla.



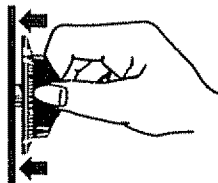
#### POSICION DE LOS CONTROLES

**HI** Para comienzos rápidos, tal como para hervir agua.

**MED** Para hervir lentamente y freír.

**LO** Para comidas al vapor o para mantener los alimentos a temperaturas para ser servidos.

1. Empuje para hacer girar la perilla.



2. Coloque entre las marcas para el calor deseado.



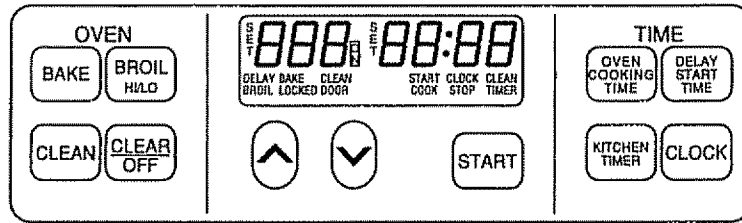
Cuando cualquier unidad de la superficie esté encendida, la luz indicadora de la unidad de superficie se prenderá.

#### CONSEJOS PARA HACER CONSERVAS

1. Asegúrese que la olla esté centrada sobre el quemador.
2. Asegúrese que la olla sea de fondo plano.
3. Use recetas y procedimientos de buenas fuentes. Estas se encuentran disponibles de fabricantes tales como Ball® y Kerr®, y el Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura.
4. Tenga cuidado, cuando haga conservas, para prevenir quemaduras a causa de vapor o calor.

# OPERACION

## Reloj, Cronómetro y Control del Horno



Su nuevo control de horno a botones le permitirá programar las funciones del horno con facilidad. Más abajo están los diferentes tipos de funciones y la descripción de cada uno.

### FUNCIONES TRADICIONALES DEL HORNO

**HORNEAR** – Cocina los alimentos en el horno tradicional a una temperatura que varía de 170°F a 550°F.

**ASADO A LA PARRILLA** – Asa los alimentos a un color café dorado en **ALTO** a 550°F o en **BAJO** a 450°F a calor directo del elemento superior. El asado a la parrilla se debe hacer con la puerta abierta en la posición de tope para asar a la parrilla.

**LIMPIEZA** – Limpia el área interior del horno por usted. Cuando el ciclo termina, el horno se apagará automáticamente.

### FUNCIONES AUTOMATICAS DEL HORNO

**OVEN COOKING TIME**

Programa la cantidad de tiempo en que usted desea cocinar los alimentos. El horno se apaga automáticamente al final de esta cantidad de tiempo.

**DELAY START TIME**

Seleccione la hora del día en la cual desea que el horno se encienda. El horno se encenderá automáticamente a la hora que usted haya seleccionado.

### OTROS BOTONES



Los botones con las flechas **SUBIR** y **BAJAR** programan la hora del día, la cantidad de tiempo para cocinar, la cantidad de tiempo para limpiar, la hora para un comienzo demorado, la temperatura del horno y la hora del cronómetro de la cocina.

**START**

El botón **START** debe empujarse para activar cualquier función del horno.

**CLEAR OFF**

El botón **CLEAR/OFF** se usa para cancelar cualquier función del horno y el tono de fin de ciclo. **No cancelará el Reloj o el Cronómetro de la Cocina.**

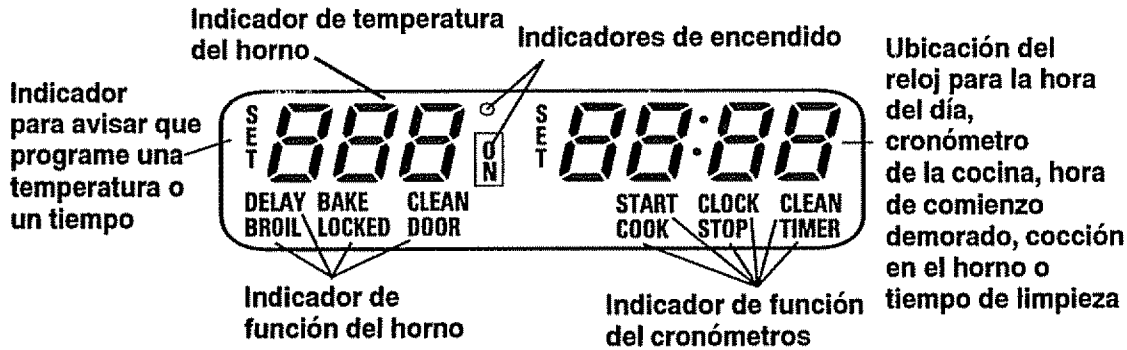
**KITCHEN TIMER**

El botón **KITCHEN TIMER** se usa para encender o apagar el Cronómetro de la Cocina. No controlará ninguna otra función del horno.

**CLOCK**

El botón del **RELOJ** se usa para poner la hora del día.

## OPERACION Dial De Control



El Dial de Control es una referencia fácil para utilizar el control del horno. Más abajo están las descripciones para indicar cómo funciona el Dial de Control.

### INDICADOR DE LA TEMPERATURA DEL HORNO

– Este indicador tiene un propósito múltiple.

- **Muestra la temperatura**
- **Muestra un código de error**  
“ERR” – Si el indicador de temperatura del horno pestañea “ERR”, entonces usted ha programado un tiempo o una temperatura incorrecta.
- **Muestra problemas el horno** – Si el control pestañea “F” y un número o letra, usted está experimentando un problema del horno. Por favor lea la sección **CODIGOS-F** en su manual.

**INDICADOR DE ENCENDIDO** – Se encenderá cuando se programe una función del horno.

### INDICADORES DE PROGRAMA

– El indicador de programa pestañeará en combinación con una función del horno o una función automática para avisarle que necesita programar un tiempo o una temperatura. Ejemplo: “SET” y “BAKE” pestañearán para avisarle que necesita programar la temperatura del horno.

**INDICADOR DE LA HORA** – Muestra la hora del día, la cantidad de tiempo para cocinar, la hora para comenzar una función demorada para cocinar, limpiar, o la hora programada en el cronómetro de la cocina.

- **Muestra un código para recordar**  
“PUSH START” – Si el indicador de la hora del horno pestañea las palabras “PUSH START”, entonces usted tiene que empujar el botón **START** para activar su programa.

### INDICADORES DE LAS FUNCIONES DEL HORNO

– Muestran qué función ha sido programada, cuando la puerta del horno está enganchada, y si la función es demorada.

## OPERACION

### Reloj y Cronómetro

#### RELOJ

El reloj debe ponerse a la correcta hora del día antes que una función demorada del horno funcione correctamente. La hora del día **no se puede** cambiar durante una función automática del horno, pero **se puede** cambiar durante una función para hornear o para asar a la parrilla.

#### COMO PONER EL RELOJ



1. Empuje el botón **CLOCK**.
2. Empuje los botones con las flechas **subir** o **bajar** para poner la hora correcta del día.
3. Empuje el botón **START**.

#### PARA VOLVER AL RELOJ

Mientras esté usando el horno para cocinar, empuje el botón **CLOCK**, si desea ver la hora del día. La hora presente del día se verá en el dial.

#### CORTE DE CORRIENTE

Si ha ocurrido un corte de corriente, la hora pestañeará en el dial y estará incorrecta. Ponga nuevamente el reloj a la hora.

Cualquier función para cocinar del horno que estaba en proceso tendrá que ser reprogramada.

#### CRONOMETRO DE LA COCINA

El cronómetro de la cocina se usa para medir el tiempo de los procesos para cocinar u otras actividades del hogar. No controla el horno. Se puede programar hasta 9 horas y 59 minutos. Contará hacia atrás en minutos hasta que llegue a los **ULTIMOS 60 SEGUNDOS**, entonces el control sonará una vez. Cuando la cuenta llegue a **CERO**, el control sonará 3 veces seguido de un sonido cada 6 segundos hasta que el botón **KITCHEN TIMER** se empuje. El sonido de cada 6 segundos se puede eliminar para ciclos futuros si se desea. Para las instrucciones de cómo eliminar estos sonidos continuos, vea tonos en la página siguiente.

#### COMO PROGRAMAR EL CRONOMETRO



1. Empuje el botón **KITCHEN TIMER**.
2. Empuje los botones con las flechas **SUBIR** o **BAJAR** para poner la hora.
3. Empuje el botón **START**.
4. Cuando la cuenta llegue a cero, empuje el botón **KITCHEN TIMER**.

Para cancelar el cronómetro durante la cuenta, empuje el botón **KITCHEN TIMER dos veces**.

## **OPERACION**

### **Control Del Horno, Reloj y Cronómetro**

#### **TONOS**

El nuevo control tiene una serie de tonos que sonarán a tiempos diferentes. Estos tonos pueden sonar mientras usted programa una función del horno, o al final de una función del horno. También le avisará si existe un problema con una de las funciones. Más abajo están los tipos de tonos y una breve descripción de cada uno.

**TONOS MIENTRAS PROGRAMA EL CONTROL** – Cuando empuje un botón usted escuchará un tono. Este tono le hará saber que aplicó suficiente presión sobre el botón para activarlo. (Los botones con las flechas no suenan.)

**TONO AL FINAL DE UN CICLO AUTOMATICO** – Después de una función para cocinar automática, usted escuchará tres tonos cortos seguidos por un tono cada 6 segundos. El tono de cada 6 segundos seguirá sonando hasta que empuje el botón **CLEAR/OFF** o usted decida seleccionar el programa especial para cancelar y evitar que el tono de 6 segundos suene al final de un ciclo futuro.

#### **COMO CANCELAR EL TONO DE 6 SEGUNDOS**

1. Empuje y sujete los botones **BAKE** y **BROIL**, a la misma vez por 3 segundos, hasta que el dial muestre **"SF"**.
2. Empuje el botón **KITCHEN TIMER**. El dial mostrará **"CON BEEP"** (tono continuo).
3. Empuje el botón **KITCHEN TIMER** nuevamente. El dial mostrará **"BEEP"** (tono cancelado).
4. Empuje el botón **START**, para cancelar el tono y salir de este módulo especial.

Si desea regresar a los tonos de 6 segundos, repita los pasos de arriba hasta que el dial muestre su selección y empuje el botón **START**.

**TONO DE ATENCION** – Este tono sonará si hace un error u omite algo mientras programa una función del horno.

Unos ejemplos serían:

- a. Programar un ciclo de limpieza y la puerta del horno no está bien cerrada.
- b. Programar una función y no empujar el botón **START**
- c. Empujar un botón para una función adicional sin programar primero la temperatura o el tiempo
- d. **ERR** pestañeará si usted programa una temperatura inválida. Empuje el botón **CLEAR/OFF** para poner el dial en blanco y reprogramar la función del horno.

Cualquiera de estos se puede identificar rápidamente con mirar el dial.

**TONO DE PRECALENTAMIENTO** – Cuando programa una temperatura en el horno, el horno empieza a calentarse automáticamente. Cuando la temperatura dentro del horno llega a la temperatura que usted programó, sonará un tono para avisarle que el horno está listo para hornear.

#### **CODIGO F**

Si usted programa una función del horno y el control suena mientras el dial hace pestañear una **"F"** y un número o letra tal como **"F4"** o **"F1"**, es posible que exista un problema con el control o con el horno. Simplemente empuje el botón **CLEAR/OFF** y espere una hora. Trate de programar esa función nuevamente. Si el código se repite, escriba el código que pestañea y llame para un servicio. Dígale al técnico qué código estaba pestañeando.

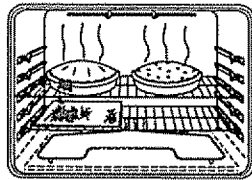
## **OPERACION** **Consejos Para Cocinar** **En El Horno**

### **OLOR U OLORES FUERTES**

Es normal sentir un poco de olor cuando use su horno por primera vez. Para ayudar a eliminar este olor, **ventile la habitación abriendo una ventana o usando una campana de ventilación.**

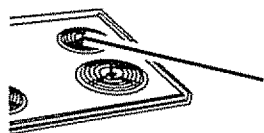
### **PAPEL DE ALUMINIO**

**IMPORTANTE:** Nunca cubra el fondo del horno o la parrilla del horno con papel de aluminio. El uso inadecuado puede causar una mala circulación del calor, pobres resultados al hornear, y podría dañar el acabado del horno. Para prevenir manchas a causa de derrames, usted podría poner un pedazo de papel aluminio o una bandeja para galletas debajo de la comida que se podría subir.



### **VENTILACION DEL HORNO**

La ventilación del horno está ubicada debajo del elemento trasero derecho. Esta área se podría calentar mucho durante el uso del horno. La ventilación es importante para la correcta circulación del aire. **Nunca obstruya la ventilación.**



**Ubicación de la ventilación del horno**

### **NO MIRE**

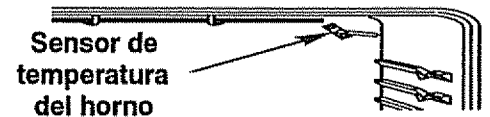
Si abre la puerta frecuentemente para mirar los alimentos, causará una pérdida de calor y malos resultados cuando hornee.

### **PRECALENTAMIENTO**

El precalentamiento es subir la temperatura a la temperatura que va a usar cuando hornee. Permita que el horno se precaliente bien cuando las recetas requieren precalentamiento.

### **SENSOR DE TEMPERATURA DEL HORNO**

En la parte trasera del horno usted notará un pequeño tubo. Esto es un sensor de calor que mantiene la temperatura del horno. Nunca mueva o doble este tubo.



### **ZONA DE TEMPERATURA BAJA**

La zona de temperatura baja de su horno (entre 170° y 200°F) está disponible para mantener los alimentos tibios. Sin embargo, los alimentos no se deberían mantener a estas bajas temperaturas por más de 2 horas.

### **CUANDO USE UN COMIENZO DEMORADO**

Cuando use su conveniente operación de Comienzo Demorado, los alimentos tales como productos lácteos, pescado, aves, etc., nunca se deberían dejar expuestos por más de una hora antes de ser cocinados. La temperatura ambiente y el calor de la luz del horno promueven el crecimiento de bacterias.

## **OPERACION**

### **Consejos Para Cocinar En El Horno**

#### **LUZ DEL HORNO**

Para prolongar la vida del foco de la luz del horno, siga estos consejos: Siempre apague la luz cuando el horno no esté en uso ó durante un ciclo de limpieza. Si la luz del horno se deja encendida por un largo período de tiempo, el horno estará tibio cuando abra la puerta debido al calor generado por el foco de la luz del horno.

#### **EL TIPO DE MARGARINA AFECTA LA CALIDAD DEL HORNEADO**

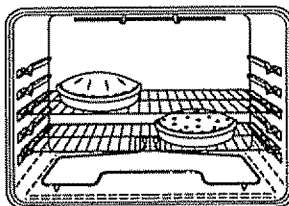
La mayoría de las recetas para hornear han sido desarrolladas utilizando productos con un alto contenido de manteca tales como mantequilla y margarina (80% de manteca por peso—el requerimiento federal para los productos marcados "margarina"). Usted obtendrá malos resultados si los queques, pasteles, tortas, galletas, o dulces son hechos con mantequilla con bajo contenido de manteca. Las mantequillas y margarinas con bajo contenido de aceite contienen menos manteca y más agua. El alto contenido de agua de la mantequilla o margarina afecta la textura y el sabor de sus recetas para hornear favoritas. Mientras más bajo sea el contenido de manteca de la mantequilla o margarina, más se notarán estas diferencias. Para asegurar los mejores resultados, use margarina, mantequilla u otras barras de estos productos que contengan por lo menos 70% de aceite vegetal.

#### **CICLO DE LOS ELEMENTOS**

El Sensor de Temperatura del Horno en la parte trasera del horno mide y controla continuamente la temperatura dentro del horno. Para mantener una temperatura programada constante, los elementos harán un ciclo mientras el horno cocina.

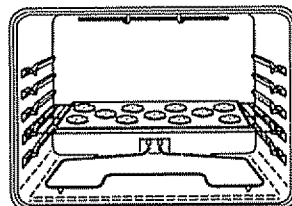
#### **COMO COLOCAR LOS UTENSILIOS**

Los resultados del horneado será mejor si las cacerolas para hornear están centradas en el horno lo más posible. Si está horneando con más de un utensilio, colóquelos de manera que cada uno tenga por lo menos de 1" a 1 1/2" de espacio de aire a su alrededor. Coloque los utensilios de manera que ninguno quede directamente encima de otro.



#### **UTENSILIOS**

**LAS BANDEJAS BAJAS**, sin lados, para galletas permiten que el aire circule alrededor de las galletas para que se doren en forma pareja.



**UTENSILIOS BRILLANTES** reflejen el calor, y son perfectas para queques y panes rápidos queden con una corteza levemente dorada.

**LOS UTENSILIOS DE VIDRIO, CONTRAPEGADURAS O OSCURECIDOS POR LA EDAD**, absorben calor y pueden ser usados para panes con levadura, cortezas para pasteles o alimentos que necesitan tener una corteza de color café. La temperatura del horno cuando use estos utensilios debería ser reducida en 25° F.



## **OPERACION**

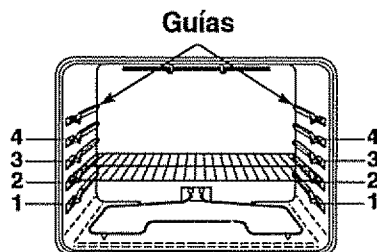
### **Consejos Para Cocinar En El Horno**

#### **PARRILLAS DEL HORNO**

Las parrillas del horno están diseñadas con topes, una conveniencia y también una precaución de seguridad. Las guías tienen topes para prevenir que las parrillas se den vuelta. Este diseño permite que las parrillas puedan ser insertadas de sólo una manera.



Su horno tiene cuatro (4) posiciones para la parrilla. La guía de más arriba no puede ser usada como una posición para parrilla.



**Siempre coloque las parrillas del horno en la posición correcta cuando el horno esté frío.**

**PRECAUCION:** Cuando usted esté usando la parrilla en la posición más baja (1), necesitará tener cuidado cuando saque la parrilla. Recomendamos que tire la parrilla varias pulgadas hacia afuera y entonces, usando dos agarraderas, tire la parrilla hacia afuera sujetándola de los lados. La parrilla está baja y usted se podría quemar si coloca la mano en el medio de la parrilla y la saca completamente hacia afuera. Tenga cuidado de no quemarse la mano en la puerta cuando use una parrilla en la posición más baja (1).





#### **AJUSTE A LA TEMPERATURA DEL HORNO**

Usted podría pensar que su horno nuevo cocina diferentemente al horno que reemplazó. Le recomendamos que use su horno nuevo por varias semanas para que se familiarice más con él, siguiendo los tiempos que se dan en la receta como una guía. Si cree que su horno está funcionando demasiado caliente o frío para su preferencia, vea Ajustes-Hágalos Usted Mismo en la parte de atrás de este manual para hacer los ajustes.

## OPERACION






### Cómo Hornear

#### COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR

1. Empuje el botón **BAKE**.  

2. Empuje los botones con las flecha **SUBIR** y **BAJAR**, para programar la temperatura del horno que desea usar.  

3. Empuje el botón **START**.  

4. Cuando termine de Hornear empuje el botón **CLEAR/OFF**.  


#### COMO HORNEAR EN FORMA AUTOMATICA

Para programar que el horno cocine por un tiempo determinado y se apague automáticamente:

1. Empuje el botón **BAKE**.  

2. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la temperatura del horno que usted desea usar.  

3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**.  

4. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea que los alimentos se cocinen.  

5. Empuje el botón **START**.  


#### COMO HORNEAR EN FORMA DEMORADA Y EN FORMA AUTOMATICA

Para programar que el horno se encienda a una hora posterior del día, cocine por una cantidad de tiempo específica y se apague automáticamente.

1. Empuje el botón **BAKE**.  

2. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la temperatura del horno que prefiere usar.  

3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**.  

4. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea cocinar los alimentos.  

5. Empuje el botón **DELAY START TIME**.  

6. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la hora del día en que prefiere que el horno se encienda.  

7. Empuje el botón **START**.  

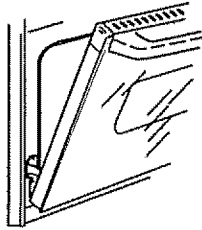

Estas operaciones del horno se pueden usar para asar.

El horno se apagará al término del tiempo para cocinar a menos que el programa para mantención de temperatura se haya activado.

## OPERACION

### Cómo Asar A La Parrilla

Asar es cocinar al calor directo del elemento superior. La puerta del horno debería permanecer abierta en la posición de tope para asar cuando ase a la parrilla



No es necesario precalentar el horno cuando ase a la parrilla. Use la cacerola y la parrilla para asar que viene con su estufa. Ambas están diseñadas para drenar adecuadamente la grasa y los líquidos.



**Si usa papel de aluminio, debe ser moldeado firmemente a la parrilla y debe hacer cortes en el papel que estén alineados con las ranuras de la parrilla. Esto permite que la grasa y los líquidos caigan a la cacerola, evitando que se produzca un incendio y humo excesivo.**

**Siempre saque la cacerola y la parrilla del horno. Guardar y olvidar una cacerola para asar sucia en el horno es un peligro para producir un incendio o humo.**



El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda cocinar la carne y las aves completamente: la carne a un calor INTERNO de por lo menos 160°F y las aves a un calor INTERNO de por lo menos 180°F. El cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra enfermedades causadas por los alimentos.

Mientras más cerca coloque los alimentos del elemento para asar, más rápido se dorarán por afuera, pero quedando rojo o rosado en el centro.

Colocando las carnes lejos del elemento permitirá que las carnes se cocinen en el centro mientras se doran por afuera. Usando estas posiciones, cocine el lado 1 por lo menos 2 minutos más que el lado 2. Si su horno está conectado a 208 voltios, usted podría usar una posición de parrilla más alta y/o cocinar los alimentos por más tiempo.

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia personal afectará el asado a la parrilla. Esta tabla está basada en carnes a la temperatura del refrigerador.

ALIMENTO	POSICION DE PARRILLA	TIEMPO TOTAL (minutos)
Bistec 1" de grueso	3	9-11
Tortas de carne molida 1" de grueso	3	16-18
Chuletas de cerdo 1/2" de grueso	3	27-29
Pescado (filetes)	3	11-13
Pollo (presas)	2	45-55

### COMO ASAR A LA PARRILLA

- 1a. Empuje el botón **BROIL** (Esto automáticamente programa **ASADO en HI-ALTO**).
- 1b. Mientras el indicador de programa pestaña en el dial, empuje nuevamente el botón **BROIL** si prefiere asar en **BAJO (LO)**. Ase en **LO (BAJO)** para cocinar bien alimentos tales como aves o cortes de carne gruesos sin que se doren demasiado.
2. Empuje el botón **START**.
3. Cuando termine de asar, empuje el botón **CLEAR/OFF**.

## OPERACION

### Cómo Seleccionar Programas Especiales

El nuevo control a botones tiene programas adicionales que usted puede seleccionar. Después de hacer su selección, si usted desea cambiarla, siga los pasos hasta que el dial muestre su nueva selección.

**APAGADO DESPUES DE HORNEAR POR 12 HORAS O DE ASAR A LA PARRILLA POR 3 HORAS**

El control se programa automáticamente para apagarse después de hornear por 12 horas o después de asar a la parrilla por 3 horas en caso que se le olvide y deje el horno encendido. Si desea eliminar este programa:

1. Empuje y sujete, **al mismo tiempo**, el botón **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **SF**.
2. Empuje el botón **DELAY START TIME**. El dial muestra **12 Shdn** (apagado en 12 horas).  
Empuje el botón **DELAY START TIME** nuevamente. El dial mostrará **no Shdn** (no apagado).
3. Empuje el botón **START**.

**SELECCION DE TEMPERATURA EN FAHRENHEIT O CENTIGRADOS**

El control del horno está programado para la selección de temperaturas en Fahrenheit. La mayoría de las recetas se dan usando la escala Fahrenheit. Usted puede cambiar esto y usar una selección en Centígrados.

1. Empuje y sujete, **al mismo tiempo**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **SF**.

2. (a) Empuje el botón **BROIL**. El dial del control mostrará el signo para grado y **F°**.  
(b) Empuje el botón **BROIL** nuevamente. Esto cambiará **F°** (Fahrenheit) a **C°** (Centígrado).
3. Empuje el botón **START**.

**RELOJ A 12 HORAS, HORA MILITAR DE 24 HORAS O EN BLANCO**

Su control está programado para usar el reloj en 12 horas. Si usted prefiere usar Hora Militar de 24 horas o poner el dial en blanco, se hace así:

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, el botón **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **SF**.
2. (a) Empuje el botón **CLOCK**. El dial mostrará **12hr**. Si ésta es su selección, empuje el botón **START**.  
o  
(b) Empuje el botón **CLOCK** nuevamente. El dial mostrará **24hr**. Ejemplo: 5:00 en el reloj de 12 horas leerá 17:00 en el reloj de 24 horas. Empuje el botón **START**.  
o  
(c) Empuje el botón **CLOCK** nuevamente. El dial ahora mostrará **OFF**. Si ésta es su selección, empuje el botón **START**. La hora no se mostrará en el dial. (La función delay start no funcionará.)

## **OPERACION**

### **Cómo Seleccionar Programas Especiales**

#### **CONTROL DE CIERRE**

El control le permitirá cerrar los botones de manera que no se puedan activar cuando los empuje. Si se preocupa de dejar el horno sin supervisión, active este programa.

1. Empuje y sujete, **a la misma vez** por 3 segundos, el botón **BAKE** y **BROIL**, hasta que el dial muestre **SF**.
2. (a) Empuje el botón **CLEAN**. El dial muestra **LOC OFF** (cierre inactivo).  
(b) Empuje el botón **CLEAN** **nuevamente**. El dial mostrará **LOC ON** (cierre activado).
3. Empuje el botón **START**.

**Este programa se puede seleccionar solamente cuando el horno no está en uso.**

Cuando este programa esté activado, el control sonará y el dial mostrará **LOC**, si se empuja un botón. (Los botones Clock o Timer no son afectados.)

#### **COCINAR Y MANTENER LA TEMPERATURA**

Su nuevo control tiene una función para cocinar y mantener la temperatura para cocinar automáticamente solamente que mantendrá los alimentos tibios hasta 3 horas después que el cocinado automático haya terminado. Para activar esta función:

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, los botones **BAKE** y **BROIL**, por 3 segundos, hasta que el dial muestre **SF**.
2. (a) Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**. El dial mostrará **HLd OFF**.  
(b) Empuje el botón **OVEN COOKING TIME** **nuevamente** para activar este programa. El dial mostrará **HLd ON**.
3. Empuje el botón **START**.

#### **COMO CAMBIAR LA VELOCIDAD DE LOS BOTONES CON LAS FLECHAS**

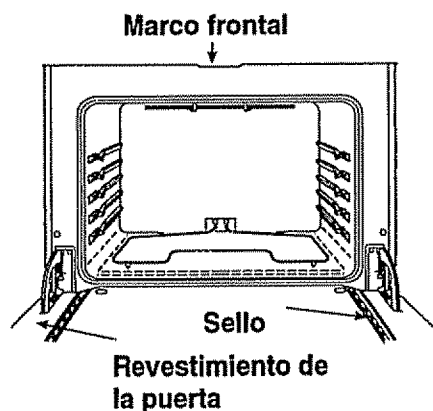
Este Programa Especial le permitirá cambiar la velocidad; #1 significa que el cambio de velocidad es lento hasta #5 que significa que el cambio de velocidad es rápido. Para seleccionar la velocidad que prefiere, siga estos pasos:

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **SF**.
2. Empuje el botón con la flecha **SUBIR**. El dial le mostrará una posición de velocidad.
3. Empuje la flecha **SUBIR** para aumentar la velocidad hasta el número 5.  
**o**  
Empuje el botón con la flecha **BAJAR** para disminuir la velocidad hasta el número 1.
4. Empuje el botón **START**.

## **CUIDADO Y LIMPIEZA** **El Ciclo De Autolimpieza**

### **COMO PREPARAR SU HORNO PARA UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA**

1. Saque la cacerola y la parrilla para asar, la parrilla del horno, utensilios, y cualquier papel de aluminio que podría quedar en el horno.
2. La suciedad sobre el marco frontal y afuera del sello del revestimiento de la puerta necesitará ser limpiada a mano.

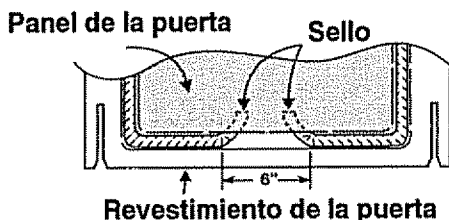


Limpie estas áreas con agua caliente, lanillas con jabón o limpiadores como Soft Scrub® para sacar cualquier suciedad. Enjuague bien con agua limpia y seque.

3. Limpie cualquier derrame pesado del fondo del horno.
4. No limpie el sello de la puerta del horno. El material de fibra de vidrio de la puerta del horno no soporta la abrasión. Es esencial que el sello permanezca intacto. Si usted nota que se está gastando o trizando, debería ser reemplazado.

### **SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO**

El sello de la puerta está diseñado para que tenga un espacio de 5-6" en el fondo del horno.



Esto permite la circulación adecuada del aire. Es normal que su horno dé la apariencia de no tener un buen sello sobre el horno. Esto se debe al sello. La ubicación del sello de la puerta del horno mantiene la puerta sellada y previene cualquier pérdida de calor.



**Los utensilios nunca se deberían dejar dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza.**

**Las parrillas del horno se podrían limpiar durante el ciclo de autolimpieza, pero perderán su brillo y se pondrán difíciles de deslizar. Si decide dejarlas dentro durante el ciclo de limpieza, páseles aceite vegetal para que se deslicen más fácilmente.**

**Durante el primer ciclo de limpieza, ventile la habitación con una ventana abierta o una campana de ventilación. Esto evitará el olor fuerte producido por el calentamiento de las partes nuevas.**

## **CUIDADO Y LIMPIEZA**

### **El Ciclo De Autolimpieza**

#### **COMO PROGRAMAR UN CICLO DE LIMPIEZA**

El Ciclo de Limpieza, incluyendo el tiempo de enfriamiento, está programado automáticamente por 4 horas, pero usted puede cambiar esto de 3 horas si el horno está levemente sucio a 5 horas si el horno está muy sucio.

1. Cierre la manilla con cerrojo.
2. Empuje el botón **CLEAN**. Mostrará 4 horas en el dial.



3. Si usted desea cambiar la cantidad de tiempo para limpiar, empuje los botones con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR**.



4. Empuje el botón **START**.

#### **COMO DETENER UN CICLO DE LIMPIEZA**

Simplemente empuje el botón **CLEAR/OFF**. Usted necesitará esperar a que la temperatura del horno baje a menos que la temperatura de enganche (aprox. 1 hora) antes de tratar de abrir la puerta.

#### **DESPUES DEL CICLO**

Después del ciclo usted podría notar un poco de cenizas blancas en el horno. Simplemente límpielas con un paño o esponja húmeda.

Si algunas manchas blancas persisten, fríguelas con una lanilla de acero con jabón. Asegúrese de enjuagar bien. Estas son generalmente depósitos de sal que no se pueden sacar durante el ciclo.

**Si por alguna razón usted no queda satisfecho con los resultados de la limpieza, simplemente repita el ciclo.**

#### **COMO PROGRAMAR UN CICLO DEMORADO**

1. Cierre la manilla con cerrojo.
2. Empuje el botón **CLEAN**.



3. Si usted desea cambiar la cantidad de tiempo para limpiar, empuje los botones con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR**.



4. Empuje el botón **DELAY START TIME**.



5. Empuje los botones con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la hora del día en que prefiere que el ciclo de limpieza empiece.



6. Empuje el botón **START**.

## **CUIDADO Y LIMPIEZA**

### **Limpieza**

#### **PANEL DE CONTROL**

##### **MATERIALES DE LIMPIEZA**

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Paño suave

**No use limpiadores abrasivos, limpiadores industriales, o blanqueadores (cloro).**

#### **CACEROLA Y PARRILLA PARA ASAR A LA PARRILLA**

##### **MATERIALES DE LIMPIEZA**

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Lanillas de acero con jabón
- Limpiador comercial para hornos

##### **COMO LIMPIAR**

Permita que la cacerola se remoje. Ponga detergente para platos sobre la parrilla y cubra con un paño o una toalla húmeda por un rato. Friegue a medida que sea necesario. Lave, enjuague, y seque bien. Usted también podría poner la cacerola y la parrilla en la lavadora de platos.

#### **PAREDES DEL HORNO**

Limpie solamente para retocarlas entre ciclos de limpieza. Use detergentes líquidos para platos, agua tibia, o lanillas de acero con jabón. Enjuague bien después de limpiar y seque.

**NUNCA USE LIMPIADORES PARA HORNOS DENTRO O ALREDEDOR DE CUALQUIER PARTE DEL HORNO.**

Cuando limpie, asegúrese de no doblar o mover el sensor de la temperatura ubicado en la pared trasera del horno.

#### **CAJON Y LADOS DE LA ESTUFA**

##### **MATERIALES DE LIMPIEZA**

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Toallas de papel

##### **COMO LIMPIAR**

No use limpiadores para hornos, polvos para limpiar, o abrasivos fuertes. Si salsas para sazonar, salsa de tomates, materiales para batidos, etc., se derraman, límpielos lo más posible. Cuando las superficies se enfríen limpie bien las superficies pintadas.

#### **VIDRIO DE LA PUERTA DEL HORNO**

##### **PARA LIMPIAR**

Para limpieza diaria, use un limpiador para vidrios y una toalla de papel. Para suciedad pesada, use una pasta de soda para hornear y agua. Enjuague bien

#### **MOLDURA DE LA VENTILACION DE LA PUERTA**

##### **MATERIALES DE LIMPIEZA**

- Limpiador abrasivo suave
- Esponja-fregador

**No use limpiadores abrasivos fuertes, limpiadores industriales, o cloro.**



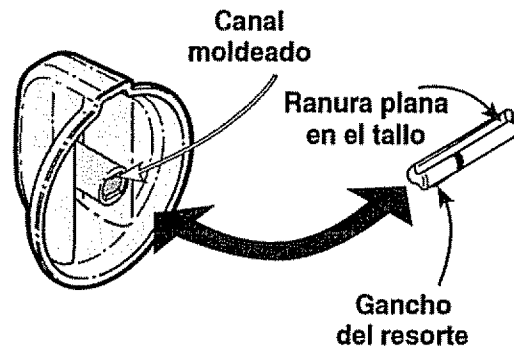
## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Partes Removibles

#### PERILLAS DE CONTROL DE LA SUPERFICIE

##### MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño suave



##### COMO SACAR

1. Asegúrese que la perilla esté en posición de apagado.
2. Tire derecho hacia afuera del tallo.

Usando un pedazo de cuerda podría facilitar el sacado de la perilla. Ponga la cuerda debajo y alrededor de la perilla, y tire derecho hacia afuera.

##### PARA LIMPIAR

Lave bien la perilla con agua con jabón. Seque completamente con un paño suave.

**NO PERMITA que la perilla se remoje.**

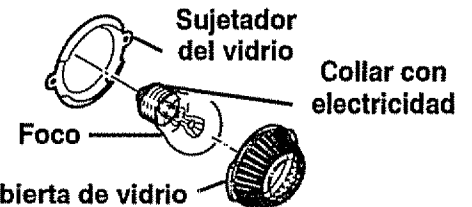
##### PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

1. Mire la parte trasera de la perilla. El canal moldeado de la perilla está diseñado para quedar perfectamente ajustado en el tallo de la perilla.
2. Coloque el canal moldeado en línea con la ranura plana en el tallo de la perilla.
3. Empuje la perilla hasta lo más atrás posible.

#### COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ DEL HORNO



**PRECAUCION:** Desconecte el poder eléctrico hacia el horno en la caja del circuito principal o en la caja de los fusibles antes de tratar de reemplazar el foco de la luz del horno. No toque un foco de la luz caliente con las manos mojadas o con un paño húmedo. Espere a que el foco se enfríe y use un paño seco.



##### COMO SACAR LA CUBIERTA

1. Desconecte el paso de la electricidad al horno en el interruptor del circuito principal o en la caja de los fusibles.
2. Tome la cubierta de vidrio y hágala girar 1/4 de vuelta contra el reloj hasta que las aletillas de la cubierta de vidrio pasen por sobre las ranuras del sujetador del vidrio.

##### COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ

Desatornille el foco de la luz y reemplácelo con un foco para aparatos eléctricos de 40 watts.

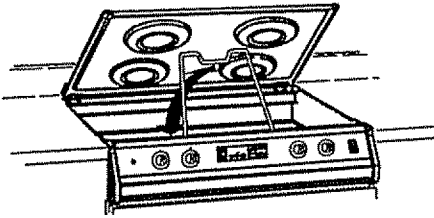
##### PARA REEMPLAZAR LA CUBIERTA

1. Coloque las aletillas de la cubierta de vidrio en la ranura del sujetador del vidrio.
2. Haga girar la cubierta de vidrio 1/4 de vuelta en dirección del reloj.
3. Reconecte la electricidad al horno. Para mejorar la luz dentro del horno, limpie la cubierta de vidrio frecuentemente con un paño mojado. **Precaución: Esto se debería hacer solamente cuando el horno está completamente frío.**

## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Partes Removibles

#### CUBIERTA LEVANTABLE



1. Tome la orilla de la cubierta y levántela
2. Sujutando la cubierta con una mano, levante la varilla de soporte y haga descansar la orilla de la cubierta sobre ella.
3. Cuando termine de limpiar, baje la varilla de soporte, y la cubierta.



**PRECAUCION:** Cuando trabaje en esta área, tenga cuidado de no pasar a llevar las varillas de soporte. La superficie de esmalte porcelanizado de la cubierta se puede dañar si se deja caer.

#### UNIDAD REMOVIBLE DE LA CUBIERTA



#### PARA SACAR

1. Asegúrese que los controles están en posición de apagado y que los elementos estén fríos antes de tratar de sacarlos.
2. Tome el elemento y levántelo levemente, sólo lo suficiente para que pase por encima del recipiente, y sáquelo derecho hacia afuera.
3. Levante y saque el recipiente.



**PRECAUCION:** No levante el elemento más de 1". Si lo levanta más de 1" podría dañar el receptáculo, causando que el elemento no quede plano cuando se enchufe nuevamente.

#### COMO LIMPIAR LOS RECIPIENTES PARA DERRAMES

**Para manchas de alimentos oscuras** – use detergente para platos agua tibia lanillas para fregar de plástico limpiadores abrasivos suaves lanillas llenas con jabón o amonía Limpie los recipientes después de cada uso Enjuague y seque bien Los alimentos que no se limpien pueden causar manchas permanentes que no se pueden sacar Para recipientes muy sucios, coloque una toalla empapada con amonía sobre el recipiente para soltar la suciedad, luego friegue el recipiente suavemente con una lana de plástico.

**Para manchas azules-doradas** – use un pulidor para metal. En un período de tiempo, estas manchas son causadas por el calor excesivo, y generalmente son permanentes. Para ayudar a minimizar este efecto, evite usar las posiciones de calor altas y use ollas de fondo plano que no se extiendan más de 1" de la orilla del elemento.



**PRECAUCION:** No haga funcionar los elementos de la cubierta sin el recipiente en su lugar. Si lo hace causará que se quemé la cubierta, el aislante de los alambres y producirá pérdida de energía.

#### PARA REEMPLAZARLO

1. Reemplace el recipiente para derrames. Asegúrese que el receptáculo se vea en la abertura del recipiente.
2. Deslice el elemento con firmeza encajándolo en el receptáculo y baje el elemento hasta acomodarlo sobre el recipiente.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Partes Removibles

#### PARRILLAS REMOVIBLES DEL HORNO

##### MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Lanas para fregar o lanilla de acero con jabón



##### COMO SACAR

1. Tire las perrillas hasta la posición de tope.
2. Levante el frente de la parrilla y deslícela bajo el tope de la guía para las parrillas.

##### PARA LIMPIAR

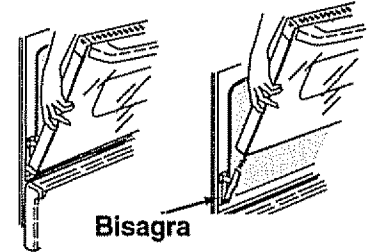
Limpie con agua tibia y detergente. Para sacar manchas duras, friegue levemente con lana para fregar o con una lanilla de acero con jabón. Enjuague bien.

##### PARA COLOCAR NUEVAMENTE

1. Coloque la parte levantada de atrás de la parrilla sobre las guías.
2. Levante el frente de la parrilla hasta que la parte levantada de atrás se deslice por debajo del tope de las guías.
3. Deslice la parrilla hasta atrás.

#### PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

Posición de tope para asar a la parrilla



##### PARA SACAR

1. Abra la puerta hasta la posición para asar a la parrilla.
2. Tome la puerta de cada lado, levántela y sáquela de las bisagras. **NO LEVANTE LA PUERTA DE LA MANILLA.**



**PRECAUCION:** Cuando la puerta se saca y los brazos de las bisagras están en la posición de tope para asar a la parrilla, como precaución cubra los brazos de las bisagras con toallas o con un rollo de toallas vacío. No pase a llevar o trate de mover los brazos de las bisagras mientras esté trabajando en el área del horno. Se podrían devolver violentamente y causarle heridas en las manos o dañar el acabado de porcelana en el frente del marco.

##### PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

1. Asegúrese que los brazos de las bisagras están en la posición de tope para asar a la parrilla.
2. Levante la puerta de ambos lados.
3. Coloque en línea las ranuras en la orilla del fondo del horno con los brazos de las bisagras.
4. Deslice la puerta hacia abajo sobre los brazos de las bisagras lo más posible.
5. Cierre la puerta.

## ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

Para ahorrar tiempo y dinero, antes de llamar para un servicio, revise la lista de más abajo para cualquier problema que usted crea que tiene con el funcionamiento de su estufa.

Si el problema es algo que usted no puede reparar, use los Números de Servicio para el Consumidor que se encuentran al final de este manual. **Cuando haga un llamado, tenga disponible el número de modelo, número de serie, lista de partes para reparaciones, manual de uso y cuidado y la fecha de compra.**

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
El dial del control pestañea una "F" seguida por un número o letra.	Mal funcionamiento de la estufa.	Empuje el botón <b>CLEAR/OFF</b> . Permita que la estufa se enfríe por una hora y ponga nuevamente el horno en funcionamiento. Si el problema se repite, llame para un servicio.
El horno no funciona; totalmente inoperante.	No pasa electricidad a la estufa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Revise la caja del circuito de la casa o los fusibles.</li> <li>b. Revise y asegúrese que la estufa esté enchufada.</li> </ul>
Los alimentos no se hornean adecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. El horno no se precalentó lo suficiente.</li> <li>b. Posición incorrecta de la parrilla o la cacerola.</li> <li>c. La ventilación del horno está obstruida o cubierta.</li> <li>d. Uso incorrecto del papel de aluminio.</li> <li>e. Temperatura incorrecta para el utensilio usado.</li> <li>f. La temperatura del horno necesita ajuste.</li> <li>g. La estufa o la parrilla del horno no están niveladas.</li> <li>h. Controles del horno mal puestos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Asegúrese de precalentar cuando la receta lo requiera.</li> <li>b. Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las ollas y utensilios. Vea la sección para Cocinar en el Horno.</li> <li>c. Mantenga la ventilación despejada.</li> <li>d. No cubra las parrillas cuando hornee.</li> <li>e. Reduzca la temperatura en 25 grados para utensilios de vidrio, oscuros u opacos.</li> <li>f. Revise la sección de ajustes a la temperatura que sigue esta sección.</li> <li>g. Vea las instrucciones de instalación para la nivelación.</li> <li>h. Vea la sección para hornear.</li> </ul>

## **ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO**

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSIBLE CAUSA</b>	<b>POSIBLE SOLUCION</b>
<b>La temperatura del horno no parece estar exacta.</b>	Calibración del control del horno.	Vea las instrucciones para ajustar la temperatura que siguen esta sección.
<b>La luz del horno no funciona.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. El interruptor de la luz está apagado.</li> <li>b. El foco de la luz del horno está suelto o quemado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Revise la posición del interruptor.</li> <li>b. Revise o reemplace el foco de la luz.</li> </ul>
<b>Los alimentos no se asan adecuadamente a la parrilla.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Posición incorrecta de la parrilla.</li> <li>b. El horno se precalentó.</li> <li>c. Mal uso de papel de aluminio.</li> <li>d. La puerta del horno se cerró durante el asado a la parrilla.</li> <li>e. Voltaje bajo (208 Voltios).</li> <li>f. Cantidad de tiempo incorrecta para asar.</li> <li>g. Controles del horno mal puestos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Revise la posición de las cacerolas; vea la sección para asar a la parrilla.</li> <li>b. No precaliente cuando ase a la parrilla.</li> <li>c. Lea la sección para asar a la parrilla.</li> <li>d. Abra la puerta a la posición de tope para asar.</li> <li>e. Use posición de parrilla más alta y/o ase por más tiempo.</li> <li>f. Vea la tabla para asar en la sección de cómo asar a la parrilla.</li> <li>g. Vea la sección para asar.</li> </ul>
<b>El horno humea.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Horno sucio.</li> <li>b. Mal uso de papel de aluminio.</li> <li>c. Se dejó la cacerola para asar con grasa dentro del horno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Vea que no hayan derrames grandes.</li> <li>b. No se recomienda el uso del papel de aluminio.</li> <li>c. Limpie la cacerola y la parrilla después de cada uso.</li> </ul>
<b>La cubierta no funciona, horno OK.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Los elementos están desenchufados.</li> <li>b. Control en posición incorrecta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Revise los elementos; asegúrese que estén enchufados correctamente en los receptáculos.</li> <li>b. Empuje la perilla mientras la hace girar para seleccionar la temperatura.</li> </ul>
<b>Horno no funciona, cubierta OK.</b>	Control puesto incorrectamente.	Revise el control y la sección de cómo cocinar en el horno.
<b>Malos resultados de limpieza.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Horno demasiado sucio.</li> <li>b. Ciclo de limpieza interrumpido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Los derrames pesados se deberían limpiar antes de programar un ciclo de limpieza.</li> <li>b. Permita que el horno se limpie por un ciclo completo.</li> </ul>

## AJUSTES DE TEMPERATURA "HAGALOS USTED MISMO"

Usted podría pensar que su nuevo horno cocina diferentemente al horno que reemplazó. Recomendamos que use su horno nuevo unas pocas semanas para que se familiarice con él, siguiendo los tiempos que se dan en las recetas como una guía.

Si cree que su nuevo horno está funcionando demasiado caliente (quemara la comida) o no calienta lo suficiente (la comida no queda bien cocida) usted mismo puede ajustar la temperatura. La apariencia y la textura de los alimentos son mejores indicadores de la exactitud de un horno que un termómetro. Estos termómetros pueden variar en 20-40 grados de la verdadera temperatura del horno. Además, la puerta se tiene que abrir para leer estos termómetros. Abrir la puerta cambiará la temperatura del horno.

Para decidir en cuánto cambiar la temperatura, suba la temperatura del horno en 25 grados (si los alimentos no quedan bien cocidos) o baje la temperatura en 25 grados (si la comida se quemara) de la temperatura de la receta, luego hornee. Los resultados de esta "prueba" le deberían dar una idea de cuánto se debería cambiar la temperatura.

### COMO HACER LOS AJUSTES



+



1. Empuje y sujete los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **SF**.



2. Empuje el botón **BAKE**. Un número puesto en fábrica de dos dígitos aparecerá en el dial, generalmente 00.

**Si piensa que el horno no está lo suficientemente caliente,**



- 3a. Empuje el botón con la flecha **SUBIR** para **augmentar (+)** la temperatura en de la posición original en **+35°F**.

**Si piensa que el horno está demasiado caliente,**

- 3b. Empuje el botón con la flecha **BAJAR** para **bajar (-)** la temperatura en de la posición original **-35°F** si cree que el horno está funcionando demasiado caliente.



4. Empuje el botón **START**.

Este aumento o disminución en la posición de la temperatura permanecerá en la memoria hasta que los pasos de arriba sean repetidos. Un corte de corriente no afectará esta posición.

Las temperaturas para asar a la parrilla o para la autolimpieza no serán afectadas.



## **GARANTIA DE LA ESTUFA TIPO "DROP-IN"**

### **UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA PARA TODAS LAS PARTES**

Si, dentro de un año de la fecha de instalación, cualquier parte deja de funcionar adecuadamente debido a un defecto en el material o la obra de mano, Sears la reparará o reemplazará, a nuestra opción, sin costo.

Si este producto es sometido a un uso que no sea el familiar privado, la garantía de arriba es efectiva por solamente 90 días.

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

Esta garantía le brinda derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de estado a estado.

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

### **Para ampliar el valor de su estufa, compre un contrato de mantenimiento Sears.**

<b>Años de cobertura de propiedad</b>	<b>1er año</b>	<b>2do año</b>	<b>3er año</b>
<b>1. Reemplazo de las partes defectuosas</b>	<b>G</b>	<b>CM</b>	<b>CM</b>
<b>2. Revisión de mantenimiento preventivo anual a solicitud de usted</b>	<b>CM</b>	<b>CM</b>	<b>CM</b>

G - Garantía CM - Contrato de Mantenimiento

Los aparatos electrodomésticos Kenmore están diseñados, fabricados y probados por años de operación confiable. Sin embargo, cualquier aparato electrodoméstico podría requerir un servicio cada cierto tiempo. El Contrato de Mantenimiento Sears le ofrece un excelente programa de servicio para su producto.

La tabla de arriba muestra los beneficios adicionales que un Contrato de Mantenimiento Sears ofrece comparado a una Garantía Sears.

Póngase en contacto con su Servicio de Ventas de Sears o con un Centro de Servicio Sears para comprar un Contrato de Mantenimiento Sears.

# Get it fixed, at your home or ours!

For repair of major brand appliances **in your own home...**  
no matter who made it, no matter who sold it!

**1-800-4-MY-HOME<sup>SM</sup>** Anytime, day or night  
(1-800-469-4663)

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

To bring in products such as vacuums,  
lawn equipment and electronics for repair, call for  
the location of your nearest **Sears Parts & Repair Center.**

**1-800-488-1222** Anytime, day or night

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

For the replacement parts, accessories and owner's manuals  
that you need to do-it-yourself, call **Sears PartsDirect<sup>SM</sup>!**

**1-800-366-PART** 6 a.m. – 11 p.m. CST,  
(1-800-366-7278) 7 days a week

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

To purchase or inquire about a Sears Service Agreement:

**1-800-827-6655**

7 a.m. – 5 p.m. CST, Mon. – Sat.

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

**1-888-SU-HOGAR<sup>SM</sup>**  
(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

**1-877-LE-FOYER<sup>SM</sup>**  
(1-877-533-6937)

