



## Dual Fuel Range

Slide-in models

Use & Care Guide

## Estufa de fuel dual

Modelos deslizables

Manual de uso y cuidado

Models/Modelos 790.45712, 790.45714, 790.45719



ENGLISH

ESPAÑOL

# Table of Contents

Product Record .....	2
Slide-in Range Warranty .....	2
<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b> .....	<b>3-5</b>
Selecting Surface Cooking Utensils .....	6
Specialty Pans & Trivets .....	6
Canning Tips & Information .....	7
Range Features .....	8
Control Pad Functions .....	9
Temperature Conversion .....	9
Setting the Clock .....	10
Liquefied Petroleum (Propane) Gas Conversion .....	11
Surface Cooking .....	11-12
• Flame Size .....	11
• Proper Burner Adjustment .....	11
• Placement of Burner Bases and Caps .....	11
• Placement of Burner Grates .....	12
• Setting Surface Controls .....	12

Setting Warmer Drawer Controls (if equipped) .....	13
Oven Vent(s) and Racks .....	14
Changing Oven Light .....	14
Setting Oven Controls .....	15-19
• To Set or Change Temperature for Normal Baking .....	15
• To Set Control for Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving .....	15
• To Set Control for Oven Lockout .....	15
• Timed Bake Feature .....	16
• Oven Baking Information .....	17
• Air Circulation in the Oven .....	17
• To Broil .....	18-19
Oven Cleaning .....	20-21
General Cleaning .....	22-26
Recalibrating Your Oven Temperature .....	26
Avoid Service Checklist .....	27-28
Español .....	29
Note / Nota .....	57-59
Sears Service .....	Back Cover

## Product Record

In this space below, record the date of purchase, model and serial number of your product. You will find the model and serial number printed on an identification plate. The identification plate is located on the left side of the range and are visible when the oven door is open or on the inside of the drawer along the side of the frame.

Model No. 790.

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

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

Save these instructions and your sales receipt for reference.

## Slide-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.

Your ceramic glass smoothtop is covered by an additional 2nd through 5th year limited warranty. This warranty provides for replacement for any defective surface heating element, deteriorated rubberized-silicone seal, or glass smoothtop that cracks due to thermal breakage. Damage or breakage due to customer abuse is not covered by this warranty.

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

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING SEARS AT **1-800-4-MY-HOME®**.

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. 817WA Hoffman Estates, IL 60179

## Master Protection Agreements

*Congratulations on making a smart purchase.*

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

*Purchase a Master Protection Agreement now and protect yourself from unexpected hassle and expense.*

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new appliance. Here's what's included in the Agreement:

- **Expert service** by our 12,000 professional repair specialists.
- **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs.
- **"No-lemon" guarantee** replacement of your covered product if more than three product failures occur within twelve months.
- **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- **Annual Preventive Maintenance Check** at your request no extra charge.
- **Fast help by phone** non-technical and instructional assistance on products repaired in your home, plus convenient repair scheduling.

- **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.

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

Sears has over 12,000 professional repair specialists, who have access to over 4.5 million quality parts and accessories. That's the kind of professionalism you can count on to help prolong the life of your new purchase for years to come. Purchase your Master Protection Agreement today!

**Some limitations and exclusions apply.**  
**For prices and additional information call**  
**1-800-827-6655.**

### Sears Installation Service


*For Sears guaranteed professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters, in the U.S.A. call*

**1-800-4-MY-HOME®.**

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

The safety alert symbol  calls your attention to safety messages that inform you of hazards that can kill or hurt you or others, or cause damage to the product.

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

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

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

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

#### FOR YOUR SAFETY:

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
  - Do not try to light any appliance.
  - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, servicer or the gas supplier.



#### ⚠ WARNING

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

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

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

- **Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 latest edition, and National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 latest edition, and local code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this range.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized Sears Service Center. Know how to disconnect the power to the range at the circuit breaker or fuse box and gas supply at the main shutoff valve in case of an emergency. Remove the drawer to access the valve.

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

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

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

**⚠ WARNING** Do not use the oven or warmer drawer (if equipped) for storage.

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

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven, near surface burners or in the drawer (if equipped).** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.
- **Do not leave children alone—Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **DO NOT TOUCH SURFACE BURNERS, AREAS NEAR THESE BURNERS, OVEN HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN OR WARMER DRAWER (if equipped).** Both surface burners and oven heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface burners may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop, surfaces facing the cooktop, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and window.
- **Wear proper apparel—Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.
- **Do not use water or flour on grease fires—Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**
- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.

**⚠ WARNING** In case of fire or gas leak, be sure to turn off the main gas shutoff valve.

- **Use only dry potholders—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
- **Do not heat unopened food containers—Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.**
- **Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.**

**IMPORTANT—Do not attempt to operate the oven during a power failure. If the power fails, always turn the oven off.** If the oven is not turned off and the power resumes, the oven may begin to operate again. (Food left unattended could catch fire or spoil.)

**⚠ WARNING** Use proper pan size—Adjust flame size so it does not extend beyond the edge of the utensil. The use of undersized utensils will expose a portion of the burner flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to flame will also improve efficiency.

**⚠ WARNING** Do not use stove top grills on the burner grates of sealed gas burners. If you use a stove top grill on a sealed gas burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be hazardous to your health.

**⚠ CAUTION** Electronic controllers can be damaged by cold temperatures. When you use your appliance for the first time, or if it has not been used for a long period of time, make sure that it has been exposed to a temperature above 0°C/32°F for at least 3 hours before connecting it to the power supply.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- **Know which knob controls each surface heating unit.** Always turn the knob to the LITE position when igniting the burners. Visually check that burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.
- **Use proper pan size.** This appliance is equipped with one or more surface burners of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface burner. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface burner will also improve efficiency.
- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface burners.** To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil.
- **Never leave surface burners unattended at high heat settings—Boilovers cause smoking and greasy accumulations that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.**
- **Protective liners—Do not use aluminum foil to line oven bottom or any other part of the appliance. Only use aluminum foil as recommended for baking if used as a cover placed on the food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or short circuit.**
- **Glazed cooking utensils—Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking**

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for rangetop use.

- **Do not use decorative surface burner covers.** If a burner is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop or burners because the covers may cause overheating. Air will be blocked from the burner and cause combustion problems.

## FOR GLASS COOKTOPS ONLY

- **Do not clean or operate a broken cooktop**—If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean cooktop glass with caution**—If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.
- **Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.**

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- **Use care when opening oven door or warmer drawer (if equipped)**—Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven/warmer drawer.
- **Keep oven vent ducts unobstructed.** The oven vent is located at the rear of the cooktop. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items could melt or ignite.
- **Placement of oven/warmer drawer (if equipped) racks.** Always place oven racks in desired location while oven/warmer drawer (if equipped) is cool. If rack must be moved while oven is hot use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot heating elements in the oven/warmer drawer (if equipped). Remove all utensils from the rack before moving.
- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and its insert allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler insert with aluminum foil.** Exposed fat and grease could ignite.

- **Do not touch a hot light bulb with a damp cloth.** Doing so could cause the bulb to break. Disconnect the appliance or turn off the power to the appliance before removing and replacing light bulb.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

- **Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate on hood or filter. Greasy deposits in the fan could catch fire. When you are flaming food under the hood, turn the fan on. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.
- **Kitchen cleaners and aerosols**—Always follow the manufacturer's recommended directions for use. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.

## SELF-CLEANING OVENS

- **In the self-Cleaning cycle only clean the parts listed in this Use and Care Guide.** Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan and any utensils or foods from the oven.
- **Do not use oven cleaners**—No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Do not clean door gasket**—The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- **Remove oven racks.** Oven racks color will change if left in the oven during a self-cleaning cycle.

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

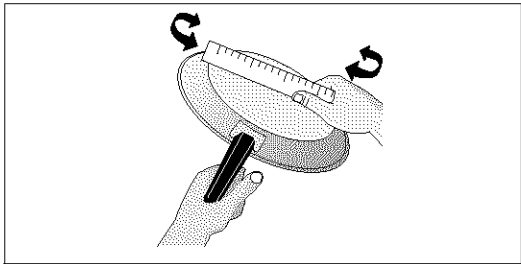
## IMPORTANT SAFETY NOTICE

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 cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

# SAVE THESE SAFETY INSTRUCTIONS

## Selecting Surface Cooking Utensils

For best result and energy conservation, choose cooking utensils that have these characteristics:

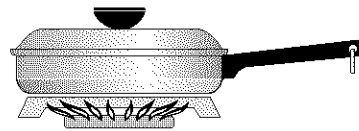


Pans should have flat bottoms. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom. There should be no gap between the pan and ruler.

**Note:** Always use a utensil for its intended purpose. Follow manufacturer's instructions. Some utensils were not made to be used in the oven or on the cooktop.

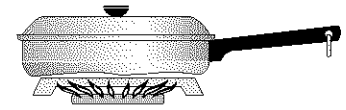
**CAUTION** Do not use griddle over more than one burner because it could damage your cooktop. It can also result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards and be hazardous to your health.

### \*GOOD

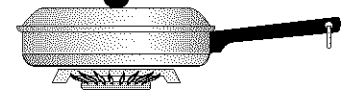


- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared.
- Made of a material that conducts heat well.
- Easy to clean.

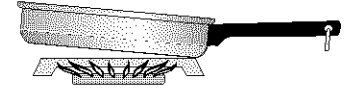
### POOR



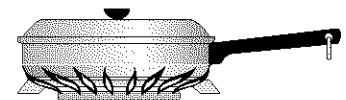
- Curved and wrapped pan bottoms.



- Pan overhangs unit by more than one inch or 2.5 cm.



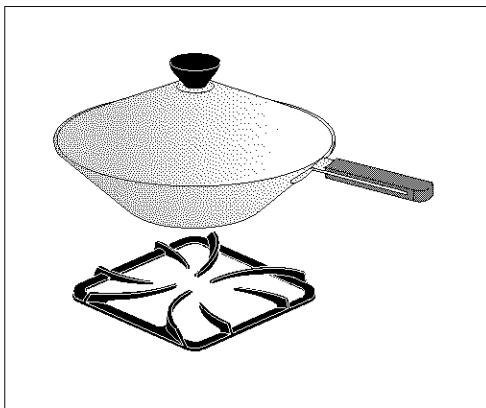
- Heavy handle tilts pan.



- Flame extends beyond pan.

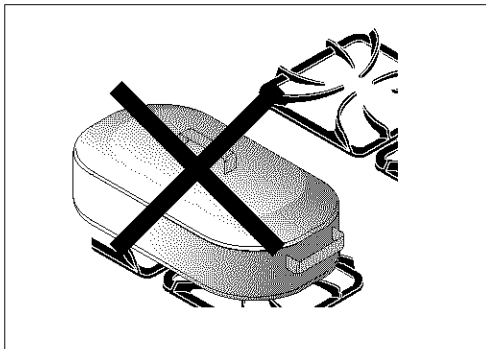
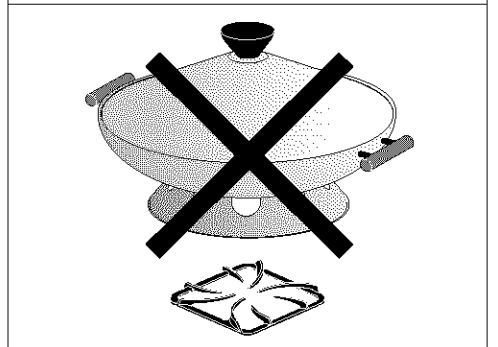
\* Specialty pans such as lobster pots, griddles and pressure cookers may be used but must conform to the above recommended cookware requirements.

## Specialty Pans & Trivets



**Woks** with flat bottoms suitable for use on your cooktop are available in most cookshop or hardware stores. Round-bottomed woks (with a support ring that does not extend beyond the burner unit) may also be used. The metal ring was designed to support the wok safely when it is filled with large amounts of liquids (soup making) or fat (frying).

**DO NOT** use a wok if it is equipped with a metal ring that extends beyond the burner unit. Because this ring traps heat, the surface unit and cooktop surface could be damaged.



**Wire trivets:** Do not use wire trivets. Cookware bottoms must be in direct contact with the grates.

**CAUTION** DO NOT use two burner units to heat one large pan such as a roaster or griddle, or allow cooking utensils to boil dry. The bottom surface of the pan in either of these situations could cause discoloring or crazing of the appliance cooking surface, and damage to the grates and burner units.

1. Use tested recipes and follow instructions carefully. Check with the manufacturer of glass jars for the latest canning information.
2. Use flat-bottomed canners only. Heat is spread more evenly when the bottom surface is flat.
3. Center canner on the burner grate.
4. Start with hot water and a high heat setting to reduce the time it takes to bring the water to a boil; then reduce the heat setting as low as possible to maintain a constant boil.
5. It is best to can small amounts and light loads.

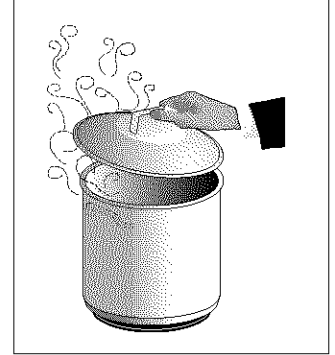
**⚠ CAUTION Prevent damage to cooktop and burner grates:**

1. Do not use water bath or pressure canners that extend more than one inch beyond the edge of the burner grate.
2. Do not leave water bath or pressure canners on high heat for an extended amount of time.
3. Alternate surface units between each batch to allow the units and surrounding surfaces to cool down. Try to avoid canning on the same burner unit all day.

**⚠ CAUTION** Safe canning requires that harmful micro-organisms are destroyed and the jars are sealed completely. When canning in a water bath canner, a gentle but steady boil must be maintained continuously for the required time.

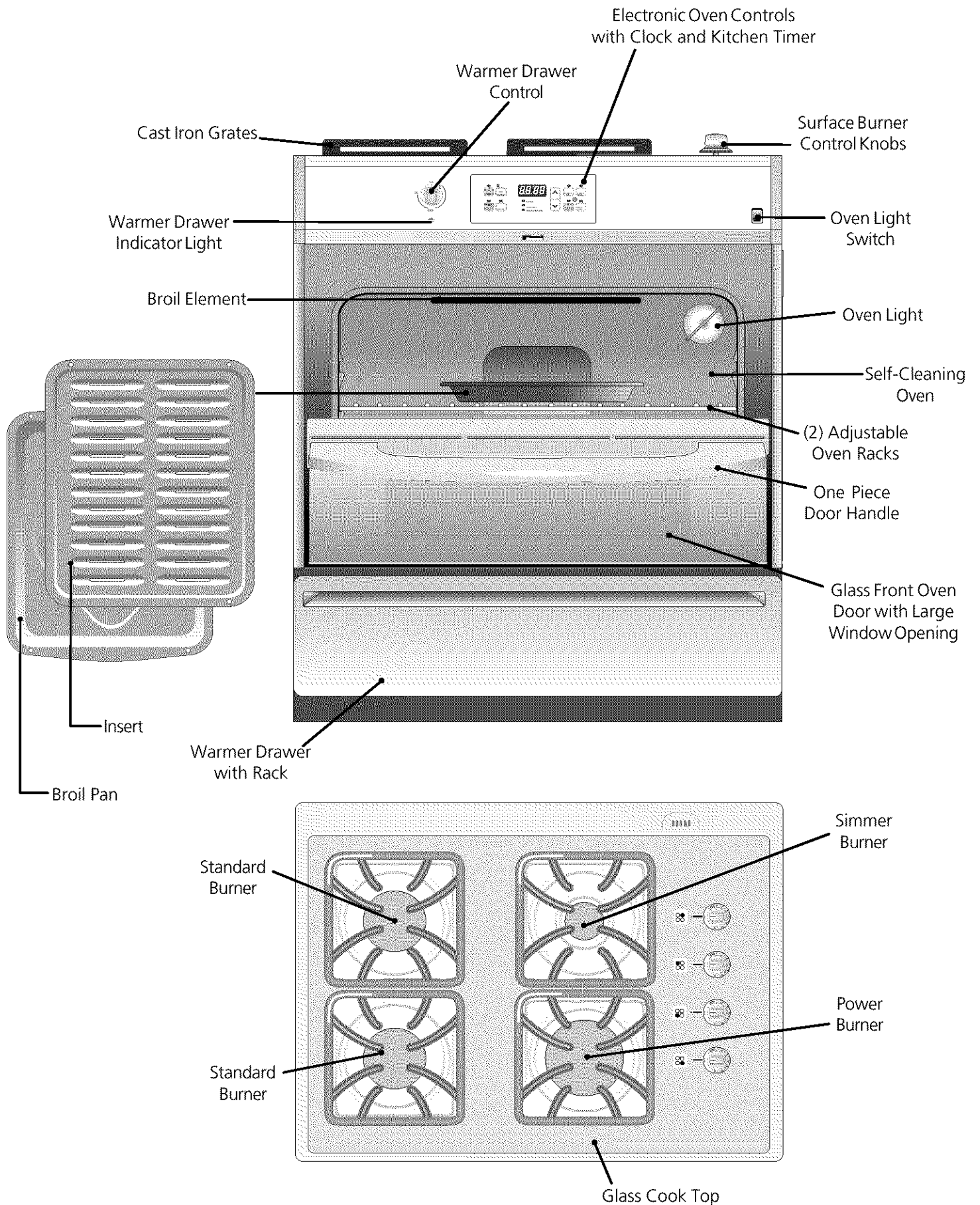
## Canning Tips & Information

**⚠ CAUTION** Canning can generate large amounts of steam. Use extreme caution to prevent burns. Always raise the lid to vent steam away from you.



ENGLISH

# Range features





**Note:** The appearance of your oven control may differ slightly from the one illustrated below. However, all functions are the same. Also, push buttons or pads may be shaped differently than those appearing in this Use and Care Guide.

## Control Pad Functions

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

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

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

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

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

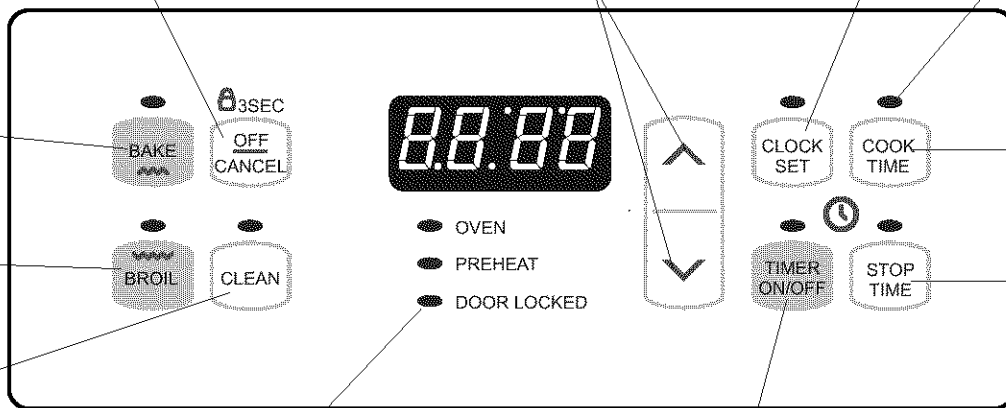
**UP and DOWN ARROWS PADS**— Used along with the function pads to select oven temperature, cooking time, stop time (when programming an automatic stop time), time of day, clean time and minute timer.

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

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

**BAKE TIME PAD**— Used to enter the length of the baking time (if equipped).

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





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

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

### The oven can be programmed to: BAKE normally, TIME BAKE, BROIL, SELF-CLEAN






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

#### For a silent control panel:

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

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

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

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

## Temperature Conversion

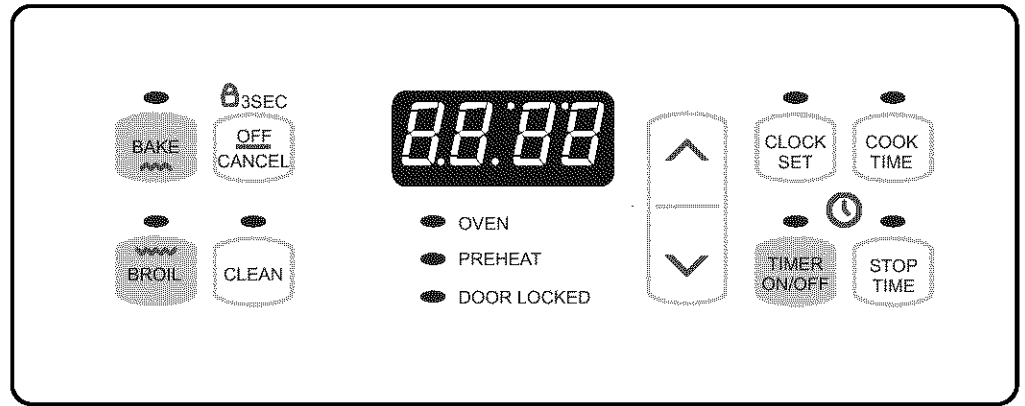
(Fahrenheit / Celsius)

# Setting the Clock

## FEATURE OVERVIEW

- To Set the Clock
- To Set the Minute Timer

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



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




## To Set the Clock


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


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

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

## To Set the Minute Timer



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

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

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

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

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

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

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

Push **TIMER ON/OFF** pad .

This appliance can be used with Natural Gas and Propane Gas. It is shipped from the factory for use with natural gas.

If you wish to convert your range for use with LP/Propane gas, use the supplied fixed orifices located in a bag containing the literature marked, "FOR LP/PROPANE GAS CONVERSION". Follow the instructions packaged with the orifices.

The conversion must be performed by a qualified service technician in accordance with the installation instructions furnished with this range and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

**⚠ WARNING** Personal injury or death from electrical shock may occur if the range is not installed by a qualified installer or electrician.

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

## Liquefied Petroleum (Propane) Gas Conversion

### Flame Size

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

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

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

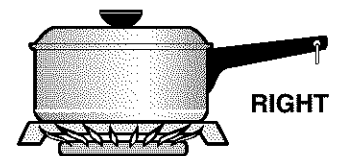
**\*These settings are based on using medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.**

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

### Surface Cooking

#### FEATURE OVERVIEW

- Flame Size
- Proper Burner Adjustment
- Placement of Burner Bases and Caps



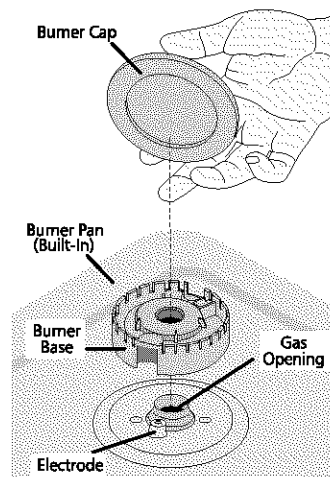
### Proper Burner Adjustments

The color of the flame is the key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted room. Each cone of flame should be steady and sharply defined. Adjust or clean burner if flame is yellow-orange. In coastal areas, a slightly orange flame is unavoidable due to salt air. To adjust the flame see the **Installation Instructions** and to clean burner, see instructions under **General Cleaning**.

### Placement of Burner Bases and Caps

Your Cooktop is equipped with three different sized burners: Power Burner, Standard Burner and Simmer Burner.

Place the burner base over each gas opening, matching the burner base size with the gas opening size. Place the burner cap on each burner base, again matching the cap size to the burner base size. The cap for each burner has an inner locating ring which locates the burner cap in the center of the burner.



Make sure each burner cap is properly aligned and level.

Turn the burner On to determine if it will light. If the burner does not light, contact a Sears Service Center. Do not service the sealed burner yourself.

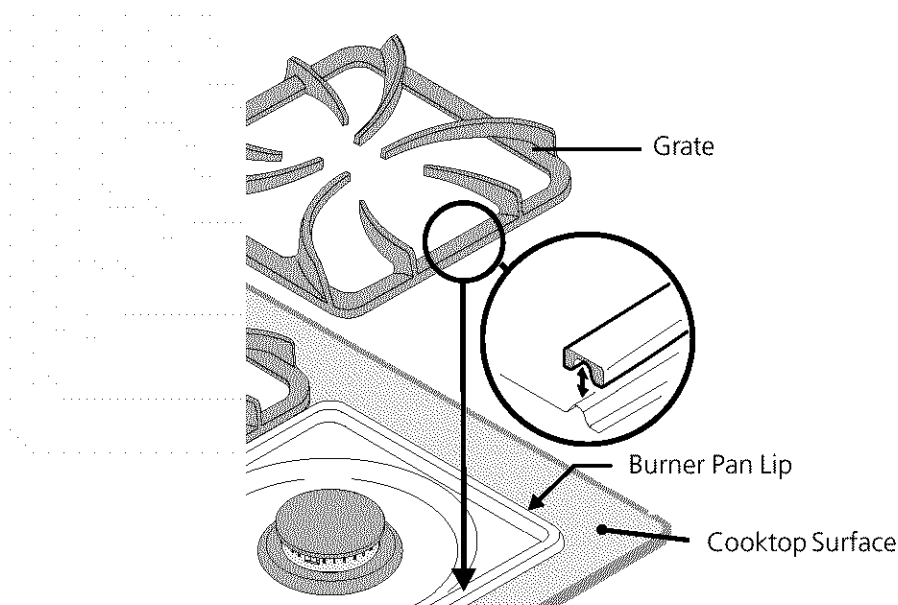
# Surface Cooking

## FEATURE OVERVIEW

- Placement of Burner Grates
- Setting Surface Controls

## Placement of Burner Grates

Place grate over burner pans. Make sure that the groove under grate fits over the raised lip of the burner pan. The rounded corners of the grates should be placed toward the front of the cooktop for the front burners and the rear of the cooktop for the back burners.



## Setting Surface Controls

Your cooktop may be equipped with any combination of the following burners:

Simmer Burner; this burner is best used for simmering delicate sauces, etc.

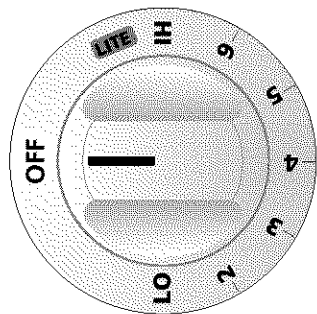
Standard Burner; can be used for most all surface cooking needs.

Large Burner; the larger burner is best used when bringing large quantities of liquid to temperature and when preparing larger quantities of food.

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

Your cooktop is also equipped with 270° rotation valves. These valves provide enhanced control of the burner flame. Each burner lights automatically from an electric ignitor when its control knob is turned to the **LITE** position.

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



**NOTE:** White glass surface can appear green when it is hot, which is normal, and it will come back to white when it cools down.

## To operate the surface burner:

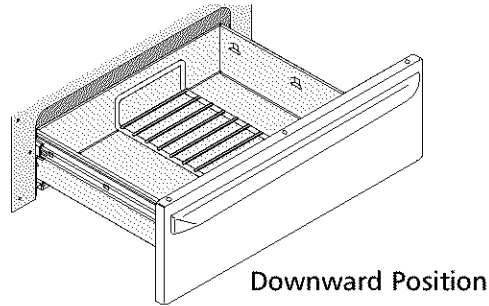
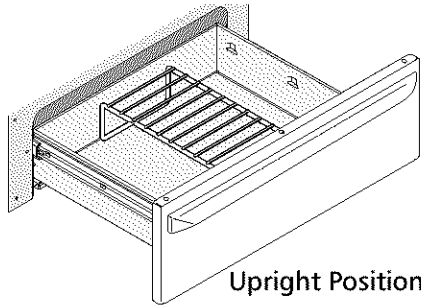
1. Place cooking utensil on burner.
2. **Push in and turn** the Surface Control knob to **LITE**. **Note:** All electronic ignitors will click at the same time. However, only the burner you are turning on will ignite.
3. Visually check that the burner has lit.
4. **Push in and turn** the Surface Control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

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

## Arranging Warmer (Warm & Ready™) Drawer Rack Positions

The rack can be used in 2 ways:

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



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

### To Operate the Warmer Drawer

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

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

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

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

### To Set the Thermostat Control

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

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

### Temperature Selection

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

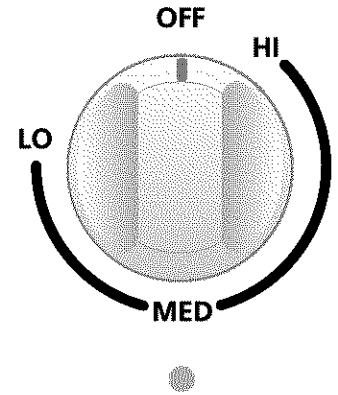
Most foods can be kept at serving temperatures by using the medium setting. When a combination of foods is to be kept warm (for instance, a meat with 2 vegetables and rolls), use the high setting.

Refrain from opening the warmer drawer while in use to eliminate loss of heat from the drawer.

### Indicator Light

The indicator light is located below the warmer drawer control. It turns on when the control is set, and stays on until the control is turned off. The warmer drawer is inoperable during the self-clean cycle. The indicator light will not come on during the self-clean cycle.

## Setting Warmer Drawer Controls (if equipped)

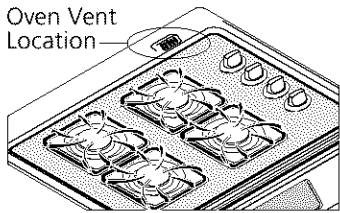


ENGLISH

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

## Oven Vent(s) and Racks

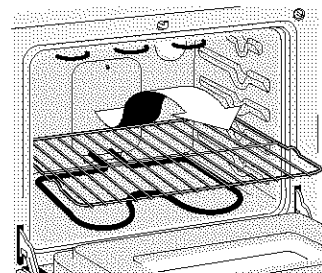
Oven Vent Location



## Oven Vent(s) and Racks

### Oven Vent Location

The oven is vented at the rear of the cooktop. When the oven is on, warm air is released through the vent(s). This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. **DO NOT** block the vent(s). Doing so may cause cooking failures, fire or damage to the appliance.



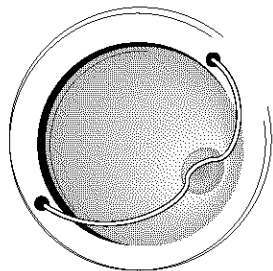
### Arranging Oven Racks

*ALWAYS ARRANGE OVEN RACKS WHEN THE OVEN IS COOL (PRIOR TO OPERATING THE OVEN).* Always use oven mitts when using the oven.

**To remove an oven rack**, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out.

**To replace an oven rack**, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.

## Changing Oven Light



**CAUTION** Be sure the oven is unplugged and all parts are COOL before replacing the oven light bulb. Do not turn the oven light on during a self-cleaning cycle. High temperature will reduce lamp life.

On some models an interior oven light will turn on automatically when the oven is opened.

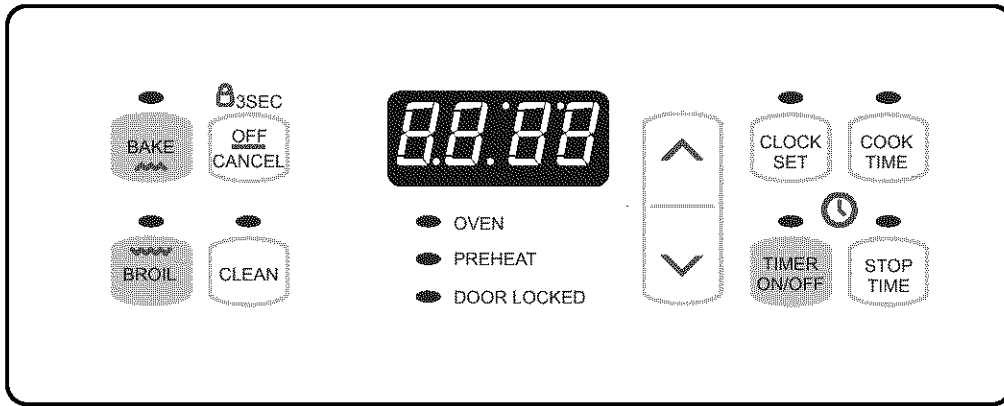
The oven light may be turned on when the door is closed by using the oven light switch located on the Electronic Oven control.

The oven light bulb is covered with a glass shield held in place by a wire holder. **THIS GLASS SHIELD MUST ALWAYS BE IN PLACE WHEN THE OVEN IS IN USE.**

### To Replace the Light Bulb:

**CAUTION** BE SURE OVEN IS COOL

1. Turn the power off at the main source.
2. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.
3. Replace bulb with a 40 Watt appliance bulb only.
4. For self-cleaning oven, press wire holder to one side to release glass shield, change bulb and be sure to replace glass shield.



## Setting Oven Controls Feature Overview

- To Set or Change Temperature for Normal Baking

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### To Set Control for Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving:

The oven control has a built-in 12 Hour Energy Saving feature that will shut off the oven if the control is left on for more than 11 hours and 59 minutes. The oven can be programmed to override this feature for continuous baking.

#### To set control for continuous baking:

1. Push **TIMER ON/OFF** pad , "0:00" will appear in the display.
2. Push and hold **TIMER ON/OFF** pad down for 5 seconds until tone is heard, " — — hr" will appear in display for continuous cooking. The current time of day will return to the display.
3. To cancel the Continuous Bake Function, push **TIMER ON/OFF** pad and hold for 5 seconds until tone is heard. "12hr" will appear in display indicating that the control has returned to the 12 Hour Energy Saving feature.

### To Set Control for Oven Lockout:

The control can be programmed to lock the oven door and inactivate the oven controls.

#### To Set Control for Oven Lockout feature:

1. Push the **CANCEL OFF** pad and hold for 3 seconds. "Loc" will appear in display, the "Door Locked" indicator light will flash and the motor driven door lock will begin to close automatically. **DO NOT open oven door** while the indicator light is flashing. Allow about 15 seconds for the oven door to lock. Once the oven door is locked, the current time of day will appear in the display.
2. To cancel the lockout feature, push **CANCEL OFF** pad and hold for 3 seconds. The control will unlock the oven door and resume normal operation.

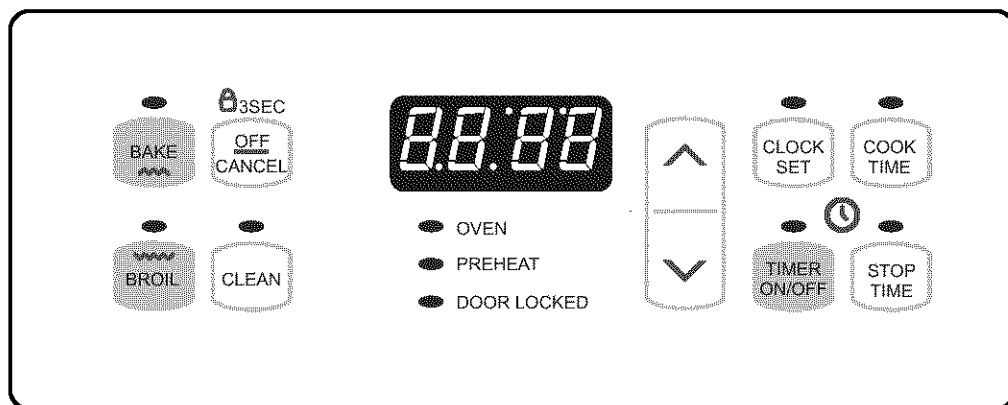
**Note:** If any control pad is pressed while the Oven Door/Control Lockout mode, "Loc" will appear in the display until the control pad is released.

## Setting Oven

### Controls

#### FEATURE OVERVIEW









- Timed Bake Feature













#### To Set the Automatic Timer (Timed Bake Feature-if equipped)

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

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

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


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

1. Be sure that the clock shows the correct time of day.
2. Place the food in the oven.
3. Push the **BAKE** pad .
4. Within 5 seconds, push the **UP** or **DOWN ARROW** pad . The display will show "350°F (177°C)." By holding the **UP**  or **DOWN ARROW** pad , the temperature can then be adjusted in 5°F (1°C) increments.
5. Push the **COOK TIME** pad .
6. Push the **UP**  or **DOWN ARROW** pad  until the desired amount of baking time appears.
7. Push the **STOP TIME** pad .
8. Push the **UP**  or **DOWN ARROW** pad  until the desired stop time appears in the display.
9. Once the controls are set, the control calculates the time when baking will start in order to finish at the time you have set.



#### Once the Controls are Set:

1. The oven will come on and begin heating to the selected baking temperature.
2. The oven temperature (or time of day) will show in the display.

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

1. "END" will appear in the display window and the oven will shut off automatically.
2. The control will beep 3 times every 60 seconds until the **CANCEL OFF** pad  is pushed.

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

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

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



## Oven Baking Informations


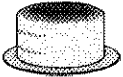
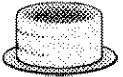
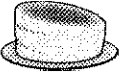

For best results, preheat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies or pastries, etc. There is no need to preheat the oven for roasting meat or baking casseroles.

The cooking times and temperatures needed to bake a product may vary slightly from your previously owned appliance. Refer to **"Recalibrating Your Oven Temperature"** section.

## Setting Oven Controls

### FEATURE OVERVIEW

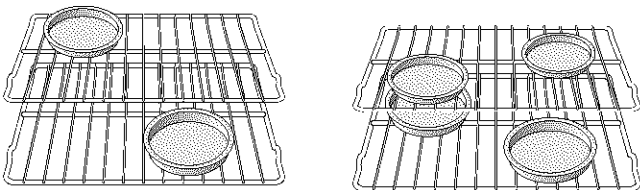
- Oven Baking Informations
- Air Circulation in the Oven

Baking problems and solutions		
Baking Problems	Causes	Corrections
<p><b>Cookies and biscuits burn on the bottom.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cookies and biscuits put into the oven before the pre-heating time is completed.</li> <li>• Oven rack overcrowded.</li> <li>• Dark pan absorbs heat too fast.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in oven.</li> <li>• Choose pan sizes that will permit 2" to 4" (5.1 cm to 10.2 cm) of air space on all sides when placed in the oven.</li> <li>• Use a medium-weight aluminum baking sheet.</li> </ul>
<p><b>Cakes too dark on top or bottom.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cakes put into the oven before preheating time is completed.</li> <li>• Oven rack position too high or low.</li> <li>• Oven too hot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in the oven.</li> <li>• Use proper rack position for baking needs.</li> <li>• Set oven temperature 25°F/12°C lower than recommended.</li> </ul>
<p><b>Cakes not done in the center.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven too hot.</li> <li>• Incorrect pan size.</li> <li>• Pan not centered in the oven.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set oven temperature 25°F/12°C lower than recommended.</li> <li>• Use pan size suggested in recipe.</li> <li>• Use proper rack position and place pan so there is 2" to 4" (5.1 cm to 10.2 cm) of space on all sides of pan.</li> </ul>
<p><b>Cakes not level.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Range not level.</li> <li>• Pan too close to oven wall or rack overcrowded.</li> <li>• Pan warped.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Place marked glass measuring cup filled with water on the center of the oven rack. If water level is uneven, refer to the installation instructions for leveling the appliance.</li> <li>• Be sure to allow 2" to 4" (5.1 cm to 10.2 cm) of clearance on all sides of each pan in the oven.</li> <li>• Do not use pans that are dented or warped.</li> </ul>
<p><b>Foods not done when cooking time is up.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven too cool.</li> <li>• Oven overcrowded.</li> <li>• Oven door opened too frequently.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set oven temperature 25°F/12°C higher than suggested and bake for the recommended time.</li> <li>• Be sure to remove all pans from the oven except the ones to be used for baking.</li> <li>• Open oven door only after shortest recommended baking time.</li> </ul>

ENGLISH

## Air Circulation in the Oven

If using multiple pans, stagger as shown. If using one pan, place in center of oven.



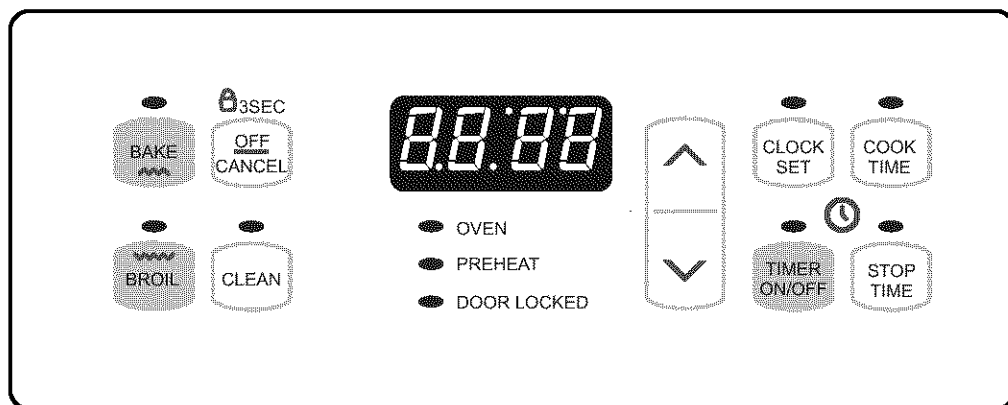
For best air circulation and baking results, center pans as much as possible. Allow 2-4" (5-10 cm) around the utensil(s) for proper air circulation and be sure pans do not touch each other, the door, sides or back of oven. The hot air must circulate around the pans in the oven for even heat to reach all parts of the oven.

## Setting Oven

### Controls

#### FEATURE OVERVIEW

- Broil

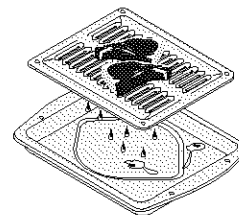


### BROIL

Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven. A beep lets you know when the broil temperature is reached. Be sure you center the broiler pan directly under the broil element for best results.







Arrange oven rack while oven is still cool. Position the rack as needed.

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



**⚠ WARNING** Should an oven fire occur, close the oven door and turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

### To set the oven to broil

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

## Broiling Information

### Preheating

Preheating is suggested when searing rare steaks (remove the broiler pan before preheating. Foods will stick if placed on hot metal.) To preheat, set the oven control(s) to BROIL as instructed in the "ELECTRONIC OVEN CONTROL SECTION". Wait for the element to become red-hot, usually about 2 minutes. Preheating is not necessary when broiling meats to well-done.

### To Broil

Broil on one side until the food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve. Always pull rack out to the "stop" position before turning or removing food.

### Determining Broiling Times

Broiling times vary, so watch the food closely. Time not only depends on the distance from the element, but on the thickness and age of meat, fat content and doneness preferred. The first side usually requires a few minutes longer than the second. Frozen meats also require additional time.

### Broiling Tips

The broiler pan and its grid allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler.

**DO NOT use the pan without its grid. DO NOT cover the grid with foil. The exposed grease could ignite.**

**CAUTION** Should an oven fire occur, close the oven door and turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. DO NOT put water or flour on the fire. Flour may be explosive.

**Always pull oven rack out to the "stop" position before turning or removing food.**

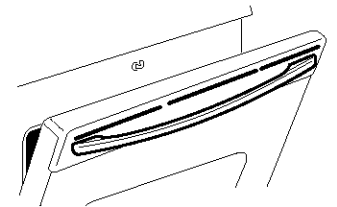
### Broiler Clean-Up Tips:

- To make cleaning easier, line bottom of the broiler pan with aluminum foil. DO NOT cover the broiler grid with foil.
- To prevent grease from baking on, remove the broiler pan from the oven as soon as cooking is completed. Use hot pads because the broiler pan is extremely hot. Pour off grease. Soak the pan in HOT, soapy water.
- Clean the broiler pan as soon as possible after each use. If necessary, use soap-filled steel wool pads. Heavy scouring may scratch the grid.

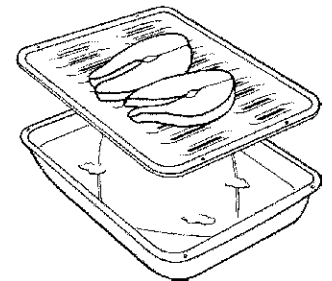
## Setting Oven Controls

### FEATURE OVERVIEW

- Broiling Information



Open the door to the "Broil Stop" position when broiling.



ENGLISH

## Oven Cleaning

### FEATURE OVERVIEW

- Adhere to the Following Precautions
- Preparing the Oven for Self-Cleaning
- What to Expect during Cleaning

## Self-Clean Oven Cycle

### Adhere to the Following Precautions:

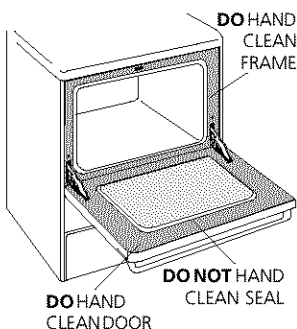
- Allow the oven to cool before cleaning.
- Wear rubber gloves when cleaning any exterior part of the oven manually.

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

**⚠ CAUTION** Before cleaning any part of the oven, be sure the electronic oven control is turned off or else push CANCEL pad. Wait until the oven is cool.

DO NOT use commercial oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the self-cleaning oven. DO NOT clean the oven door gasket. The gasket on the oven door is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket. DO NOT use aluminum foil to line the oven bottom. This may affect cooking, or the foil could melt and damage the oven surface.

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



### Preparing the Oven for Self-Cleaning

1. Before starting the self-clean cycle, remove excess spillovers in the oven cavity by using hot soapy water and a cloth. Large spillovers can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures. DO NOT allow food spills with a high sugar or acid content (such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may cause a dull spot even after cleaning.
2. Clean any soil from the oven frame and the inner door (see illustration to left). These areas heat sufficiently during self-cleaning cycle to burn soil on. Clean with soap and water. Do not clean door seal because doing so can permanently damage it.
3. Remove the broiler pan and insert, all utensils and any foil. These items do not withstand high cleaning temperatures.
4. Remove racks from oven before self-cleaning. If they go through the clean cycle, their color will turn slightly dull, and they will not glide easily in their slots. To make them glide easily, wait until oven and racks are cool, then rub the racks or oven side walls with wax paper or a cloth containing a small amount of baby or salad oil.

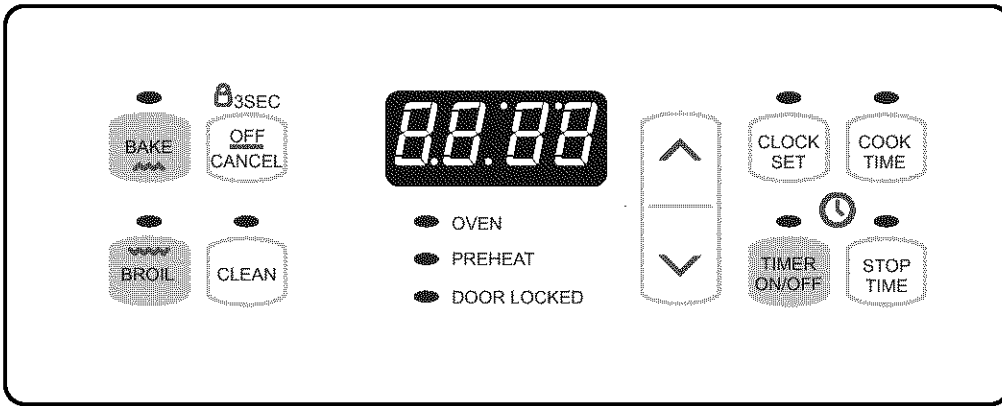
### What to Expect During Cleaning

While the oven self-cleans, it heats to temperatures much higher than those used in normal cooking. Sounds of metal expansion and contraction are normal. Odor is also normal as the food soil is being removed. Smoke may appear through the oven vent, located on the top of the control panel.

If heavy spillovers are not wiped up before cleaning, they may flame and cause more smoke and odor than usual. This is normal and safe and should not cause alarm. If available, use an exhaust fan during the self-cleaning cycle.

**NOTE:** A smoke eliminator in the oven vent converts the smoke from the self-cleaning process into a colorless vapor.

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



## Oven Cleaning FEATURE OVERVIEW

- To Start the Self-Clean Cycle

**Note:** DO NOT attempt to use the surface elements while oven is self-cleaning. An automatic safeguard locks off the surface elements during self-cleaning. You cannot use the surface elements until the oven door can be opened after the cleaning cycle is complete.

### To Start the Self-Clean Cycle

To assure satisfactory results, we recommend a 2 hour self-clean cycle for **light soils**, and a 3 hour cycle for **average to heavy soils**.

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

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

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

1. The time of day or "End" will appear in the display window and the "CLn" and "DOOR LOCKED" indicator light will continue to glow.
2. Once the oven has cooled down for about 1 hour and the "DOOR LOCKED" light has gone out, the oven door can be opened.
3. If "End" is still in display and the "CLn" indicator remains on, press **CANCEL OFF** pad. The time of day will appear in the display.

#### Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle

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

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

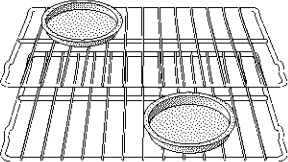
**CAUTION** Use care when opening the oven door after self-cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door. Hot air or steam which escapes can cause burns.

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

# General Cleaning

## Cleaning Various Parts of Your Range

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

Surfaces	How to Clean
<b>Aluminum &amp; Vinyl Control Panel and Trim Pieces</b>	<p>Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.</p> <p>Before cleaning the control panel, turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean using hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with a clean water and a dishcloth. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. Be sure to rinse the cleaners as bluish stains may occur during heating and cannot be removed. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.</p>
<b>Glass, Painted and Plastic Body Parts, Control Knobs and Decorative Trim Pieces</b>	<p>For general cleaning, use hot, soapy water and a cloth. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. <b>DO NOT</b> use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch. To remove control knobs, turn to the OFF position; grasp firmly and pull straight off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.</p>
<b>Stainless Steel (some models) Oven door &amp; drawer front panel</b>	<p>Cleaners made especially for stainless steel as Stainless Steel Magic, or other similar cleaners are recommended. Always follow the manufacturer's instructions. Be sure to rinse the cleaners as bluish stains may occur during heating and cannot be removed.</p>
<b>Oven Racks</b> 	<p>Remove racks. See "To remove and to replace an oven rack" under <b>Oven vent(s) and racks</b>. Use a mild, abrasive cleaner, following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry. After cleaning the racks, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil (this will make the racks glide easier into the rack positions).</p>
<b>Porcelain Enamel</b> Broiler Pan and Insert, Door Liner, Body Parts and Warmer Drawer and Drawer Cavity.	<p>Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. <b>DO NOT</b> use spray oven cleaners on the cooktop.</p>

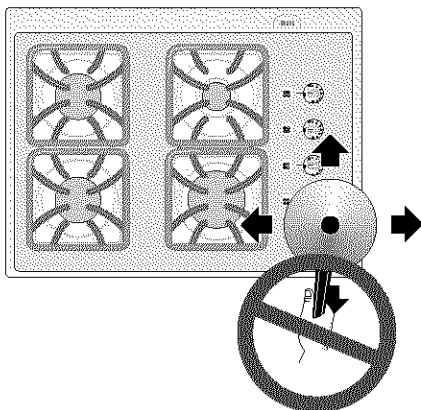
## General Cleaning FEATURE OVERVIEW

- Cooktop Cleaning and maintenance
- Cleaning recommendations for the Ceramic Glass Cooktop

### Cooktop Cleaning and Maintenance

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

Prior to using your cooktop for the first time, apply the recommended CookTop® Cleaning Creme (P/N 22-40079) to the ceramic surface. Clean and buff with a paper towel or a 3M Scotch-Brite® Blue Multi-Purpose No Scratch Scrub Sponge (see instructions below). This will make cleaning easier when soiled from cooking. The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.



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

Cookware (cast iron, metal, ceramic or glass) with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface. **Do not slide anything metal or glass** across the cooktop. **Do not** use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen. **Do not** cook foods directly on the cooktop surface without a pan. **Do not** drop heavy or hard objects on the glass cooktop, they may cause it to crack.

ENGLISH

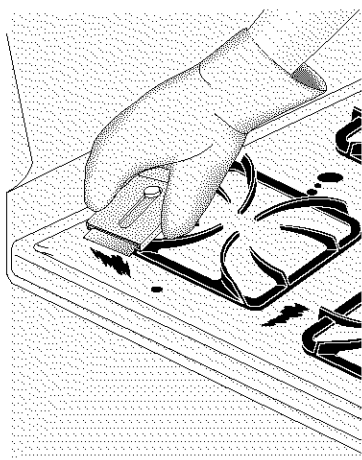
### Cleaning Recommendations for the Ceramic Glass Cooktop

**⚠ CAUTION** Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned to **OFF** and the cooktop is **COOL**.

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

#### For light to moderate soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the cooktop. Use a paper towel or a 3M Scotch-Brite® Blue Multi-Purpose No Scratch Scrub Sponge to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue.



#### For heavy, burned on soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the soiled area. Rub the soiled area using a 3M Scotch-Brite® Blue Multi-Purpose No Scratch Scrub Sponge, applying pressure as needed. Do not use the sponge you use to clean the cooktop for any other purpose.

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

**⚠ CAUTION** Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use any scrub pad other than a 3M Scotch-Brite® Blue Multi-Purpose No Scratch Scrub Sponge.

#### Plastic or foods with a high sugar content:

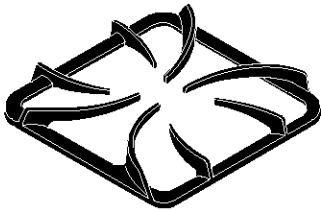
These types of soils need be removed immediately if spilled or melted onto the ceramic cooktop surface. Permanent damage (such as pitting of the cooktop surface) may occur if not removed **immediately**. After turning the surface elements **OFF**, use a razor blade scraper or a metal spatula with a mitt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

# General Cleaning

## FEATURE OVERVIEW

- Cleaning Recommendations for Ceramic Glass Cooktops (cont'd)

**CAUTION** Do not use cleaners on a heated surface. Fumes could be hazardous. Wait for area to cool before cleaning. Do not use cleaner cream to clean porcelain, paint or aluminum because it can damage the surface.



### Do not use the following on the ceramic glass cooktop:

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



### Special Caution for Aluminum Foil and Aluminum Cooking Utensils

#### 1) Aluminum foil

Use of aluminum foil will damage the cooktop. Do not use under any circumstances.

#### 2) Aluminum utensils

The melting point of aluminum being much lower than that of other metals, care must be taken when aluminum pots or pans are used. If allowed to boil dry, not only will the utensil be ruined, but also permanent damage in the form of breakage, fusing or marking may affect the ceramic glass surface.

### To Clean the Burner Grates, Contoured Burner Pans, Burner Caps, and Burner Bases

The burner grates, contoured burner pans, burner cap, and burner base should be routinely cleaned. Keeping the burner ports clean will prevent improper ignition and an uneven flame. Follow instructions below.

#### To Clean the Contoured Burner Pans

The square burner pans are attached to the cooktop and are not removable. The burner pan forms a recessed well area located around each burner unit. If a spill occurs in one of the four well areas, blot up spill with an absorbent cloth. Rinse with a clean, damp cloth and wipe dry.

#### To Clean the Grates

Any remaining soil may be removed by gently scouring with a soapy scouring pad. Rinse with a 1:1 solution of clean water and ammonia. *If necessary*, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners thoroughly or the grate porcelain may become damaged during future heating. **DO NOT** use spray oven cleaners.

#### To Clean the Burner Caps

Use a soap-filled scouring pad or a mild abrasive cleanser to clean burner caps. If necessary, cover stubborn spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 minutes. Rub gently with a soap-filled scouring pad and rinse with a mixture of clean water and vinegar. Wipe dry. Remove all cleaners thoroughly or the burner cap porcelain may become damaged during future heating.

#### To Clean the Burner Bases and Gas Openings

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

For proper flow of gas and ignition of the burner—**DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS OPENING.** Gas must flow freely through the small hole in the brass orifice for the burners to light properly. If the gas opening orifice becomes soiled or clogged, use a small-gauge wire or needle to clean. **ALWAYS** keep the burner cap assembly and ring in place whenever a surface burner is in use.

After cleaning make sure each burner cap is properly aligned and level. Turn the burner on to determine if it will light. If the burner does not light after cleaning, contact a Sears Service Center. Do not service the sealed burner yourself.



## To Remove and Replace Oven Door

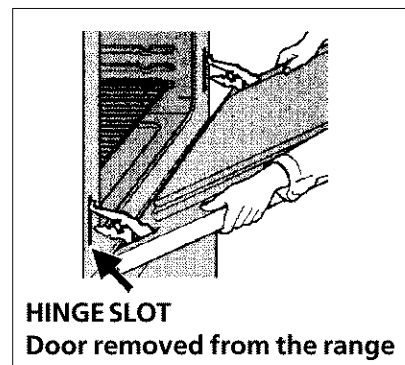
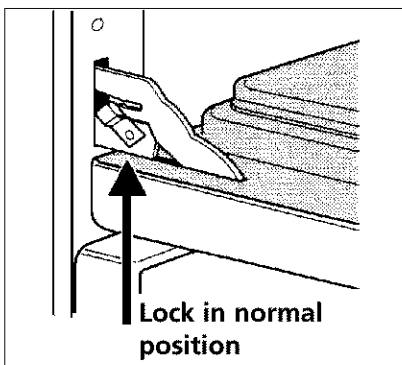
### To Remove the Oven Door:

1. Open the door to the fully opened position.
2. Pull up the lock located on both hinge supports and engage it in the hinge levers. You may have to apply a little downward pressure on the door to pull the locks fully over the hooks.
3. Grab the door by the sides, pull the bottom of the door up and toward you to disengage the hinge supports. Keep pulling the bottom of the door toward you while rotating the top of the door toward the range to completely disengage the hinge levers.

### To Replace the Oven Door:

1. Grab the door by the sides; place the hinge supports in the hinge slots. Open the door to the fully opened position.
2. Disengage the lock from the hinge levers on both sides.  
**Note:** Make sure the hinge supports are fully engaged before unlocking the hinge levers.
3. Close the oven door.

**CAUTION** The door is heavy. After removing door, lay it flat on the floor with the inside of the door facing down.



## General Cleaning

### FEATURE OVERVIEW

- To Remove and Replace Oven Door
- Removable Outer Door Glass Panel

## Removable External Door Glass Panel

Applicable only to models with an external glass panel not held with a frame. This design allows you to clean the inside face of the exterior door panel as well as the hidden face of the door inner glass.

### To Remove the External Door Glass Panel:

1. Remove the door as explained above and lay the door flat.
2. Using a screwdriver, remove the 5 screws fastening.
3. Grasp both sides of the glass panel and slowly pull it out of the door upper molding. Lay the glass flat.

### To Replace the External Door Glass Panel:

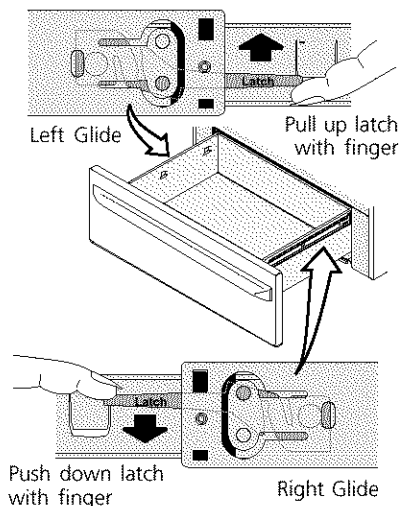
1. Grasp the sides of the glass panel and carefully insert the glass into the door top moulding.
2. Replace the 5 locking screws.
3. Replace the door onto the range.

**CAUTION** Handle the glass panel with care. When dropped on a corner, the glass panel may shatter. This can cause several personal injury.

## General Cleaning

### FEATURE OVERVIEW

- To Remove and Replace Warmer Drawer



## To Remove and Replace Warmer Drawer (if equipped)

### To Remove Warmer Drawer:

- ⚠ WARNING** To avoid serious injury from electrical shock, disconnect the appliance from electric power before removing the warmer drawer.
- Open the drawer to the fully opened position.
- Locate the latches on both sides of the warmer drawer.
- Pull up on the left glide latch and push down on the right glide latch.
- Pull the drawer away from the range.
- To clean warmer drawer, gently scour with scouring pad; this will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clear water and a damp cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. **DO NOT** use spray oven cleaners on the cooktop.

### To Replace Warmer Drawer:

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










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

## Recalibrating Your Oven Temperature

Your oven thermostat has been precisely set at the factory. This setting may differ from your previous oven, however, so your recipe times may not give you the results you expect. If you think that the oven is cooking too hot or cool for your recipe times, you can adjust the thermostat so that the oven cooks hotter or cooler than the temperature displayed.

### To Adjust Oven Temperature:

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

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

You may save the cost and inconvenience of an unnecessary service call by first reviewing this Checklist of commonly encountered problem situations.

## Avoid Service Checklist

You will be charged for a service call while the appliance is in warranty if the problem is not caused by defective product workmanship or materials.

Your new appliance is a carefully engineered product. Many times, what appears to be a reason to call service requires nothing more than a simple adjustment you can easily make in your own home.

### OCCURRENCE

### POSSIBLE CAUSE/SOLUTION

**Range is not level.**

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

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

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

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

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

Contact builder or installer to make appliance accessible.

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

**Entire range or oven does not operate.**

Make sure cord/plug is tightly into outlet.

Service wiring is not complete. Contact your Sears Service Center, installing agent or authorized servicer.

Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.

**\*Oven control beeps and displays F1, F3 or F9.**

Electronic control has detected a fault condition. Push **CLEAR** to clear the display and stop beeping. Program oven again. If fault recurs, record fault number. Push **CLEAR** and contact your Sears Service Center or an authorized servicer.

**Oven light does not work.**

Replace or tighten bulb. See "Changing Oven Light" in this owner's Guide for instructions.

**Surface unit does not heat.**

No power to the appliance. Check steps under "Entire Range or Oven Does Not Operate" in this Avoid Service Checklist.

Incorrect control setting. Make sure the correct control is on for the surface unit to be used.

**Surface burners do not light.**

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

Burner ports are clogged. Clean burners. See "To Clean Burner Grates, Contoured Burner Pans, Burner Cap and Burner Base" under General Cleaning. With the burner off, use small-gauge wire or needle to clean ports or slots.

Gas supply is turned off. Turn gas supply on.

**Surface burner flame burns half way around.**

Burner ports or slots are clogged. With the burner off, use a small-gauge wire or needle to clean ports or slots.

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

<b>Surface burner flame is orange.</b>	<p>Dust particles in main line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue.</p> <hr/> <p>Salt air in coastal areas. A slightly orange flame is unavoidable.</p>
<b>Poor baking results.</b>	<p>Many factors affect baking results. Make sure the proper rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipes' recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see <b>"Recalibrating Your Oven Temperature"</b> section in this Use and Care Guide.</p>
<b>Flames inside oven or smoking from vent.</b>	<p>Excessive spillovers in oven. Set self-clean cycle for a longer cleaning time.</p> <hr/> <p>Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for pie spillovers or large amounts of grease on the oven bottom. Wipe up excessive spillovers before starting the self-clean cycle. If flames or excessive smoke are present, stop the self-clean cycle and follow the steps under <b>"Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle"</b> in this Use and Care Guide.</p>
<b>Oven smokes excessively during broiling.</b>	<p>Control(s) not set properly. Follow instructions under <b>"Setting Oven Controls"</b> in this Use and Care Guide.</p> <hr/> <p>Make sure oven is opened to <b>Broil Stop Position</b>.</p> <hr/> <p>Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element. Preheat broil element for searing.</p> <hr/> <p>The insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place insert on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan.</p> <hr/> <p>Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.</p>
<b>Self-cleaning cycle does not work.</b>	<p>Control(s) not set properly. Follow instructions under <b>"Oven Cleaning"</b> in this Use and Care Guide.</p> <hr/> <p>Self-cleaning cycle was interrupted. Stop time must be 3 to 4 hours past the start time. Follow steps under <b>"Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle"</b> in this Use and Care Guide.</p>
<b>Soil not completely removed after self-cleaning cycle.</b>	<p>Hand clean bottom, front top of oven, frame or door area outside oven seal before the self-cleaning is started. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or nylon scrubber. Be careful not to damage the oven seal.</p>

# Tabla de materias

Registro del producto .....	29	Programación de los controles de superficie .....	40
Garantía de la estufa deslizable .....	29	• Para hacer funcionar el quemador de superficie .....	40
<b>IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....</b>	<b>30-32</b>	<b>Ajustado la temperatura de la gaveta de entibiar</b>	<b>41</b>
Selección de los utensilios de cocina .....	33	<b>(si equipada) .....</b>	<b>41</b>
Cacerolas y soportes especiales .....	33	<b>Ventilación y rejillas de horno .....</b>	<b>42</b>
Consejos e información para hacer conservas .....	34	<b>Cambiando la luz del horno .....</b>	<b>42</b>
Características de la estufa .....	35	<b>Ajustes de los controles del horno .....</b>	<b>43-47</b>
Funciones del panel de control .....	36	• Bake (Hornear) .....	43
Reglaj del reloj .....	37	• Timed Bake (Horneado programado) .....	44
Conversión de la temperatura .....	38	• Horneado .....	45
Conversión al gas propano/licuado .....	38	• Circulación de aire en el horno .....	45
Cocción a la superficie .....	39-40	• Broil (Asar a la parrilla) .....	46-47
• Tamaño de llama .....	39	<b>Limpieza del horno .....</b>	<b>48-49</b>
• Ajuste correcto del quemador .....	39	<b>Limpieza general .....</b>	<b>50-54</b>
• Colocación de las basas y las tapas del quemador .....	39	<b>Regulación de la temperatura del horno .....</b>	<b>54</b>
• Colocación de las rejillas del quemador .....	40	<b>Lista de verificación para evitar llamadas .....</b>	<b>55-56</b>
		<b>Note / Nota .....</b>	<b>57-59</b>
		<b>Servicio Sears .....</b>	<b>Cubierta trasera</b>

## Registro del producto

En éste espacio, inscriba la fecha de compra, modelo y número de serie de su producto. Ud. encontrará el modelo y el número de serie en una placa de identificación. La placa está localisada al lado izquierdo de la estufa y es visible cuando la puerta del horno esta abierta o en el interior de la gaveta en la parte lateral de la estufa.

Model No 790. Fecha de compra \_\_\_\_\_

No de serie \_\_\_\_\_ Guarde estas instrucciones y su boleta de pago para consultación futura.

## Garantía de la estufa deslizable

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

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

Su cubierta de vidrio cerámico está protegida por una garantía limitada adicional desde el 2<sup>do</sup> al 5<sup>to</sup> año. Esta garantía le proporciona reemplazo de cualquiera de los elementos calefactores superiores que resulte defectuoso, de la junta de silicona cauchotada deteriorada o de la cubierta de vidrio que se agriete debido a rotura térmica. Esta garantía no cubre el daño o rotura debido a mal uso del cliente.

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

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

Esta garantía le otorga ciertos derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

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

## CONVENCIONES PRINCIPALES DE PROTECCION

### Felicitaciones por una sabia compra.

Su nuevo electrodoméstico Kenmore está diseñado y fabricado para durar por muchos años. Pero, como todo producto requiere un mantenimiento preventivo periódico. Aquí es cuando poseer una Convención Principal de Protección es de suma utilidad.

Adquiera una Convención Principal de Protección ahora y protéjase de problemas y gastos inesperados.

La Convención Principal de Protección también le ayuda a prolongar la vida de su aparato. A continuación lo que incluye el Acuerdo:

- Servicio de experiencia con sus 12 000 especialistas profesionales
- Servicio ilimitado sin costo alguno para piezas y mano de obra en toda reparación cubierta por el plan.
- Garantía "No lemon" que reemplaza su producto si ha necesitado más de 3 reparaciones en los últimos 12 meses.
- Reemplazo de producto si el producto cubierto por el plan no puede ser reparado.
- Mantenimiento preventivo anual si lo desea y sin costo alguno.
- Ayuda telefónica para reparaciones en su casa y además, obtener una cita conveniente.

- Protección contra sobrecarga eléctrica debida a fluctuaciones de energía eléctrica.
- Rembolso por alquiler si la reparación de su producto dura más que lo previsto.

Una vez que adquiera el Acuerdo, todo lo que toma es una simple llamada al servicio de reparación. Puede llamar de día o de noche y obtener una cita en línea.

Sears posee más de 12 000 especialistas quienes tienen acceso a unos 4.5 millones de piezas y accesorios de calidad. Este es el tipo de profesional con los cuales Usted puede contar para prolongar la vida de su producto. ¡Adquiera su Convención Principal de Protección hoy mismo!

### Ciertas condiciones y exclusiones se aplican.

Para información adicional y sobre los precios llame al **1-800-827-6655.**


### SERVICIO DE INSTALACION SEARS

Para el servicio profesional de instalación Sears de electrodomesticos y aparatos como abridores de puertas de garage y calentadores de agua, en los EU llame al **1-800-4-MY-HOME®.**

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato Guarde estas instrucciones para futura consultación

Este manual contiene importantes mensajes de seguridad. Siempre lea y obedezca todo mensaje de seguridad.

Este es el símbolo  de alerta de seguridad. Le advierte sobre mensajes de seguridad que le informan de los peligros que pueden herir o matar a Ud y a otros, o ocasionar daño al producto.

**⚠️ ADVERTENCIA** Indica una situación muy peligrosa, la cual de no ser evitada puede ocasionar graves heridas y hasta la muerte.

**⚠️ AVISO** Indica una situación de peligro inminente, la cual de no ser evitada puede ocasionar heridas leves o daños al producto solamente.

Todos los mensajes de seguridad identificarán el peligro, le dirán como reducir el riesgo de herida y además le dirán lo que puede ocurrir si no sigue las instrucciones.

**⚠️ ADVERTENCIA** Si todas las instrucciones de éste manual no son observadas a la letra, se puede ocurrir incendios o explosiones que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.

### PARA SU SEGURIDAD:

- No almacene o utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste o cualquier otro artefacto.
- **QUE HACER SI HAY FUGAS DE GASÆ:**
  - No intente de encender ningún artefacto
  - No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún aparato telefónico en su edificio.
  - Llame inmediatamente el abastecedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del abastecedor de gas.
  - En caso que no puede contactar el abastecedor de gas llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado, por un servicio técnico certificado o por el abastecedor de gas.



### ⚠️ AVISO

- Toda estufa puede inclinarse.
- Heridas a las personas pueden ocurrir.
- Instale la fijación que viene con la estufa.
- Vea las instrucciones de instalación.



Para reducir el riesgo de inclinación, la estufa debe ser asegurada con la instalación de las fijaciones que vienen con la estufa. Para verificar si las fijaciones han sido instaladas correctamente, retire el panel inferior o gaveta de almacenamiento y verifique que las fijaciones estén bien clodadas. Consulte las instrucciones de instalación para una buena instalación.

- Retire toda cinta adhesiva y empaquetado antes de usar la estufa. Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto la estufa. No permita que los niños jueguen con el material de empaquetado.
- **Instalación correcta - Asegúrese que su artefacto está correctamente instalado y puesto a tierra por un electricista calificado, en conformidad con el National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 - última edición y con el National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 - última edición y requerimientos de códigos locales.** Instale solamente en conformidad con las instrucciones de instalación provistas en el paquete de literatura que viene con esta estufa.

Solicite de su distribuidor de recomendarle a un técnico calificado y una agencia de reparación autorizada. Asegúrese de saber como desconectar el corriente a la estufa al cortacircuitos o la caja de fusibles, y el suministro de gas a la válvula de cierre principal en caso de emergencia. Retire el cajón para acceder a la válvula.

- **Servicio al usuario- No repare o reemplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente.** Cualquier tipo de servicio debe ser hecho por un técnico calificado. Esto reducirá el riesgo de heridas personales o de daños al aparato.
- Nunca modifique o altere la constitución de una estufa moviendo la patas niveladoras, ni el alambrado, ni las fijaciones de anti-inclinación u otra parte del aparato.

**⚠️ ADVERTENCIA** El apoyarse, pisar o sentarse en la puerta o en la gaveta de esta estufa puede ocasionar graves heridas y también daños al aparato. No permita que los niños jueguen o se suban sobre la estufa. El peso de un niño sobre la puerta abierta puede hacer que ésta se incline, causando graves quemaduras u otro tipo de heridas. Una gaveta abierta cuando esta caliente puede ocasionar graves quemaduras.

**⚠️ ADVERTENCIA** No use el horno o la gaveta de entibiar (si equipada) para almacenamiento.

**⚠️ AVISO** No almacene objetos de interés para los niños en los armarios que están sobre la cocina. El niño que trata de subir sobre la estufa para alcanzarlos podría lastimarse.

**⚠️ ADVERTENCIA** Nunca utilice su aparato para calentar o entibiar la pieza.

- **Almacenamiento sobre o dentro del aparato- Los materiales inflamables no deberían ser almacenados ni en un horno, ni sobre la unidad, ni en las gavetas (si equipada).** Esto incluye el papel, el plástico y la ropa como: libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas de aerosól sobre o dentro del aparato. Los materiales inflamables

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **No deje a los niños solos- Los niños no deben ser dejados solos o sin atención donde el aparato esté funcionando.** No les permita sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.
- **NO TOQUE A LA SUPERFICIE DE LOS QUEMADORES, ÁREAS CERCA DE ESTOS QUEMADORES, ELEMENTOS CALIENTES DEL HORNO O LA SUPERFICIE AL INTERIOR DEL HORNO O EL CAJÓN PARA CALENTAR (si está equipado).** La superficie de los quemadores y los elementos del horno pueden estar calientes aún cuando están de color moreno. Áreas cerca de la superficie de los quemadores pueden estar suficientemente calientes para causar quemaduras. Durante y después uso, no toque y no deje ropa o otro material inflamable entrar en contacto con estas áreas antes de dejarles enfriarse. Entre estas áreas son la plancha de cocinar y la superficie en frente de la plancha de cocinar, las aberturas de ventilación del horno y la superficie cerca de estas aberturas, la puerta del horno y la ventana.
- **Use una vestimenta apropiada- No use ropa que es suelta u holgada cuando utilice el aparato.** No ponga la ropa u otros materiales inflamables en contacto con las áreas calientes.
- No utilice agua o harina para apagar un fuego- Apague el fuego con la tapa de una sartén o use soda cáustica, un químico seco o un extinguidor en aerosól.
- **Cuando caliente sustancias grasosas, tenga cuidado.** Puede ocasionar un fuego si es calentado por mucho tiempo.

**⚠ ADVERTENCIA** En caso de incendio o fugas de gas, asegúrese de cerrar la válvula de cierre principal.

- **Utilice únicamente los soportes para recipientes que estén secos- Los soportes que estén húmedos o mojados pueden ocasionar quemaduras a causa del vapor.** No permita que los soportes estén en contacto con las superficies calientes. No utilice una toalla o un papel para remplazar al soporte.
- No caliente recipientes de comida que están cerrados- La presión al interior de estos puede hacerlos explotar y ocasionar heridas.
- Retire la puerta del horno de toda estufa inutilizada si esta va ser almacenada o destruida.

**IMPORTANTE- No trate de utilizar el horno durante un corte de electricidad. Si no hay electricidad, apaga su estufa.** Si no apaga el horno y que la electricidad es restablecida, el horno puede seguir funcionando. La comida que deja sin cuidado puede quemarse o deteriorarse.

**⚠ ADVERTENCIA** Use un tamaño de caldera adecuada - Gradue el tamaño de la llama de modo que no sobrepase el borde del utensilio de cocina. El uso de utensilio de tamaño menor que lo normal expondrá directamente una parte de la llama del quemador y puede causar a la ropa de encenderse. El tamaño de utensilio apropiado a la llama mejorará también la eficacia.

**⚠ ADVERTENCIA** No use parrillas de horno superiores sobre las depresiones de los quemadores sellados a gas - Si use una parrilla de horno superior sobre un quemador a gas sellado, va a ocurrir una combustión incompleta, y puede generar niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser perjudicial para la salud.

**⚠ ADVERTENCIA** Los controles eléctricos pueden ser dañados con frías temperaturas. Cuando utilice su estufa por la primera vez, o si no ha sido utilizada por mucho tiempo asegúrese que no haya sido expuestas a temperaturas más altas que 0°C/32°F por más de 3 horas antes de conectar su estufa al suministro eléctrico.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU PLANCHA DE COCINAR

- Asegúrese de saber cual botón enciende cada unidad de superficie. Use siempre la posición de ENCENDIDO (Lite) para prender los quemadores. Asegúrese de que el quemador halla encendido. Entonces ajuste la llama de manera que no sobrepase el borde del utensilio de cocina.
- **Utilice una sartén de tamaño apropiado.** Este aparato está equipado con quemadores de diferentes tamaños. Elija utensilios con las bases aplanadas y lo suficientemente grandes para cubrir todo el área del quemador. Utilizar utensilios más pequeños puede exponer parte del quemador y ocasionar quemaduras de las prendas que lleva puesta.
- **Los mangos de los utensilios deben ser colocados hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie-** Para reducir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames ocasionados de casualidad. El mango del utensilio debe ser colocado hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie.
- **Nunca deje los quemadores con alta temperatura sin cuidado-** Los derrames ocasionan humo y derrames grasosos que pueden encenderse, o una sartén que ha calentado por mucho tiempo puede derretirse.
- **Delineadores protectores-** No utilice película de aluminio a la base del horno u otra parte del aparato. Sólo utilízela para cubrir la comida cuando esté cocinándola. Cualquier otra utilización puede ocasionar un incendio, una electrocución o un cortocircuito.
- **Utensilios de cocina envidriados-** Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, de vidrio/cerámica, de cerámica pueden resistir la temperatura del quemador de su plancha de cocinar. Verifique las recomendaciones del fabricante sobre el uso con las planchas de cocinar.
- **No use cubiertas decorativas de superficie de quemador.** Si un quemador se enciende accidentalmente, la cubierta decorativa va a calentarse y posiblemente fundirse. Se puede ocurrir quemaduras si toque a las cubiertas calientes. Esto puede también dañar la plancha de cocinar o los quemadores porque las cubiertas pueden causar sobrecalentamiento. El aire va a bloquear desde el quemador y causar problemas de combustión.

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## PARA PLANCHAS DE COCINAR SOLAMENTE

- **No limpie o utilice una plancha de cocinar que está rota-** Si la plancha de cocinar se rompe, los productos de limpieza o los derrames pueden penetrar en ella y producir un riesgo de electrocución. Llame a un técnico calificado inmediatamente
- **Limpie el vidrio de la plancha de cocinar con cuidado-** Si utiliza una esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir peligrosas emanaciones si se les usa sobre áreas muy calientes.
- **Evite de raspar el vidrio de la plancha de cocinar con objetos muy filados.**

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU HORNO.

- **Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno o la gaveta de entibiar (si equipada).** Párese al lado de la estufa cuando abra la puerta de un horno caliente. Permita que el humo y el vapor se escapen antes de retirar o de colocar comida en el horno/gaveta de entibiar.
- **Mantenga el conducto de ventilación del horno sin obstrucción.** La rejilla del horno está ubicada detrás de la plancha de cocinar a la derecha. Tocar estas áreas cuando el horno está encendido puede ocasionar graves quemaduras. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor cerca del conducto de ventilación. Estos pueden derretirse o encenderse.
- **Colocación de las rejillas del horno/gaveta de entibiar (si equipada).** Siempre coloque las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno o la gaveta estén fríos. Si la rejilla debe ser desplazada cuando el horno esté funcionando tenga bastante cuidado. Utilice unos soportes para recipientes y coja la rejilla con ambas manos hasta recolocarla. No permita que estos soportes estén en contacto con los elementos calientes del horno o de la gaveta de entibiar. Retire todo utensilio de la rejilla antes de moverla.
- **No utilice la cubeta parrillera sin su accesorio.** La cubeta parrillera y su accesorio permiten que la grasa gotee y esté lejos del calor de la parrilla.
- **No cubra el accesorio de la parrilla con película de aluminio.** La grasa que queda fuera podría encenderse.
- **No toque la bombilla de luz caliente con una tela mojada.** Esto puede romper la bombilla. Antes de retirar o reemplazar la bombilla desconecte el aparato o corte el suministro eléctrico.

## IMPORTANTES INSTRUCCIONES PARA LIMPIAR SU COCINA.

- **Limpie la estufa regularmente para mantener todas las partes sin grasa que puede encenderse y causar un incendio.** La cubierta del escape de ventilación y los filtros de grasa deben estar limpios. No permita que la grasa se acumule en la cubierta o en el filtro. Los depósitos grasosos pueden encenderse y causar un incendio. Cuando caliente comida bajo la cubierta, encienda el ventilador. Consulte las instrucciones del fabricante para la limpieza.
- **Limpiadores de estufa y aerosoles-** Siempre siga las instrucciones del fabricante para su uso. Tenga en cuenta que los residuos de los limpiadores y aerosoles pueden encenderse ocasionando daños y heridas.

## HORNO CON AUTO-LIMPIEZA

- **Limpie en el ciclo de auto-limpieza únicamente las partes que están en la lista del "Manual del usuario".** Antes de auto-limpiar el horno, retire la cubeta parrillera y cualquier otro utensilio o comida del horno.
- **No utilice limpiadores de horno-** Ningún limpiador de horno comercial o de capa protectora de ninguna clase debe ser utilizada en el horno.
- **No limpie las empaquetaduras del horno-** Las empaquetaduras del horno son importantes para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o desplazar las empaquetaduras.
- **Retire las rejillas del horno-** El color de las rejillas del horno cambiará si se les deja en el horno durante el ciclo de auto-limpieza.

**AVISO** La salud de algunos pájaros está muy sensitiva a los humos que proveen del ciclo de auto-limpieza de cualquier cocina. Desplace los pájaros en otra habitación bien ventilada.

## ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

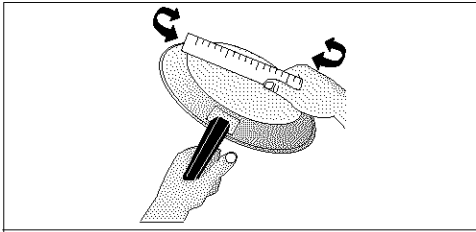
El California Safe Drinking Water y Toxic Enforcement Act requiere al Gobierno de California de publicar una lista de sustancias conocidas por el estado como causa de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que se avisen los usuarios sobre la exposición eventual a sustancias.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Para mejores resultados y conservación de la energía, selección de utensilios de cocina con las características siguientes:

## Selección de los utensilios de cocina

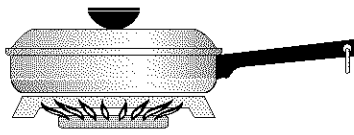


Los sartenes deben tener las partes de debajo planas. Asegúrese que la parte está plana girando una regla de un lado a otro de la parte de debajo. No debe tener ningún boquete entre el sartén y la regla.

Nota: Siempre use utensilios según sus usos propuestos. Siga las instrucciones que sean recomendados por el fabricante. Algunos utensilios no han sido diseñados para ser utilizados en el horno o sobre la plancha de cocinar.

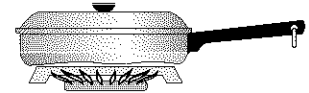
**AVISO** No use encimeras sobre más de un quemador. Pueden dañar a su plancha de cocinar y generar niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos, que serían perjudiciales para la salud.

### \* BUENO

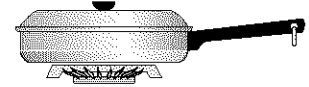


- Parte de debajo plana y lados rectos.
- Tapa bien cerrada.
- Peso de la asa no incline a la sartén. El sartén está bien balanceando.
- El tamaño del sartén iguale a la cantidad de comida a cocinar.
- Fabricado con materiales buenos conductores de calor.
- Fácil a limpiar.

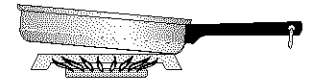
### POBRE



- Debajo de sartén torcidos y alabeados.



- Sartén sobre epasela unidad de más que una pulgada o 1" (2.5 cm).



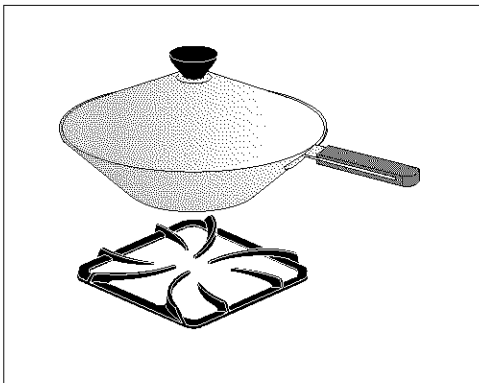
- Peso de la asa no incline al sartén.



- Llama sobre epase la unidad.

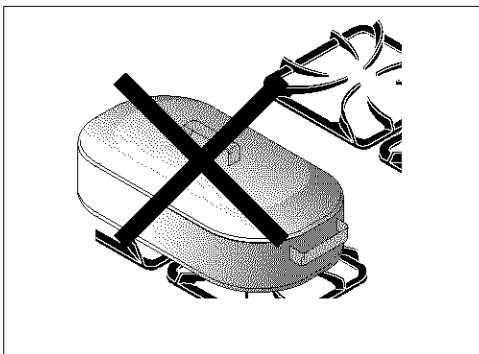
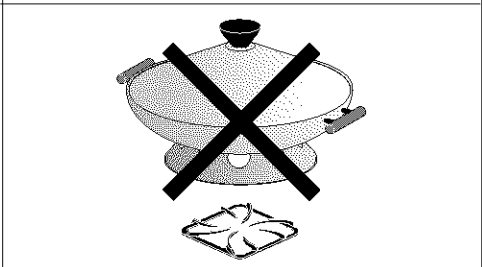
\* Los sartenes con cualidad distintiva, como marmitas para cocer a langostas, placas y cocedores a presión pueden estar utilizados, pero deben cumplir con los requerimientos recomendados más arriba.

## Cacerolas y soportes especiales



Los **Woks** con fondos planos adecuados para usarse en la cubierta están disponibles en la mayoría de las tiendas de artículos de cocina y en las ferreterías. Los woks con fondo redondeado (con un anillo de soporte que no se extienda más allá del quemador) pueden usarse también. El anillo de metal está diseñado para sujetar el wok cuando está lleno de grandes cantidades de líquido (para hacer sopa) o grasa (para freír).

**NO** use un wok que esté equipado con un anillo metálico que se extienda más allá del elemento de superficie. Debido a que este anillo aprisiona el calor, el elemento de superficie y la superficie de la cubierta pueden verse dañados.

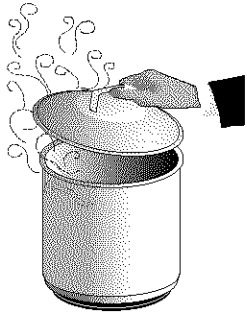


**Soportes metálicos:** no use soportes metálicos. El fondo de las cacerolas debe estar en contacto directo con los elementos de superficie.

**AVISO** NO use dos quemadores para calentar una cacerola grande como una rustidera o una plancha, ni deje que los utensilios hiervan hasta quedarse sin líquido. El fondo de la cacerola en cualquiera de estos casos puede decolorar o cuartear la superficie de cocinar de la unidad, y dañar las rejillas y los quemadores.

## Consejos e información para hacer conservas

**AVISO** La preparación de conservas puede generar grandes cantidades de vapor. Tenga muchísimo cuidado para evitar quemarse. Levante siempre la tapadera alejada de usted para dejar que el vapor salga.



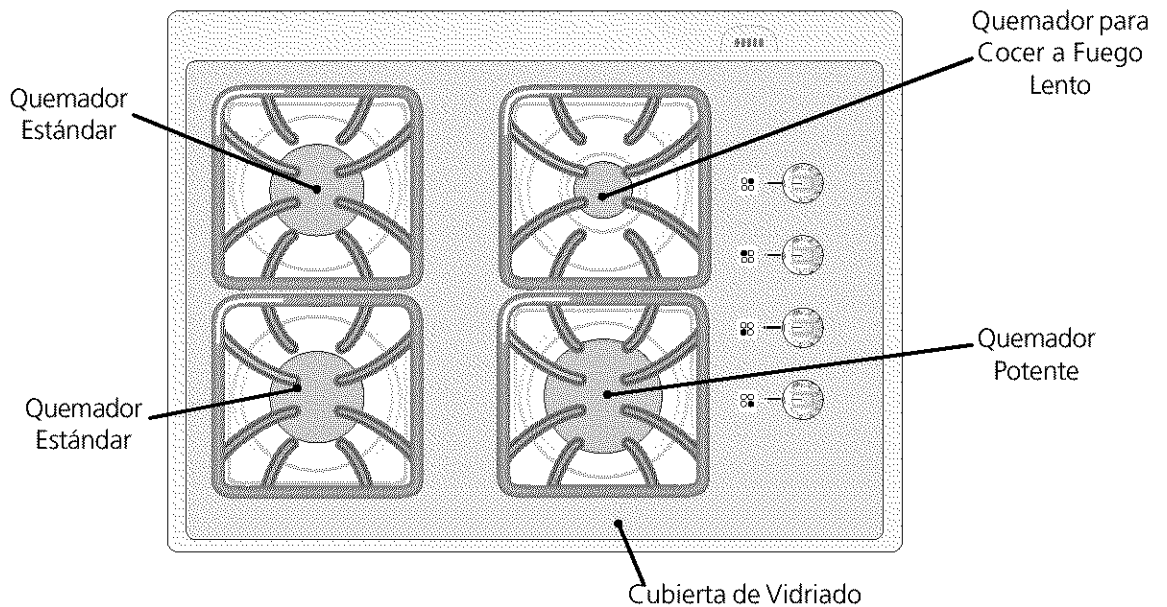
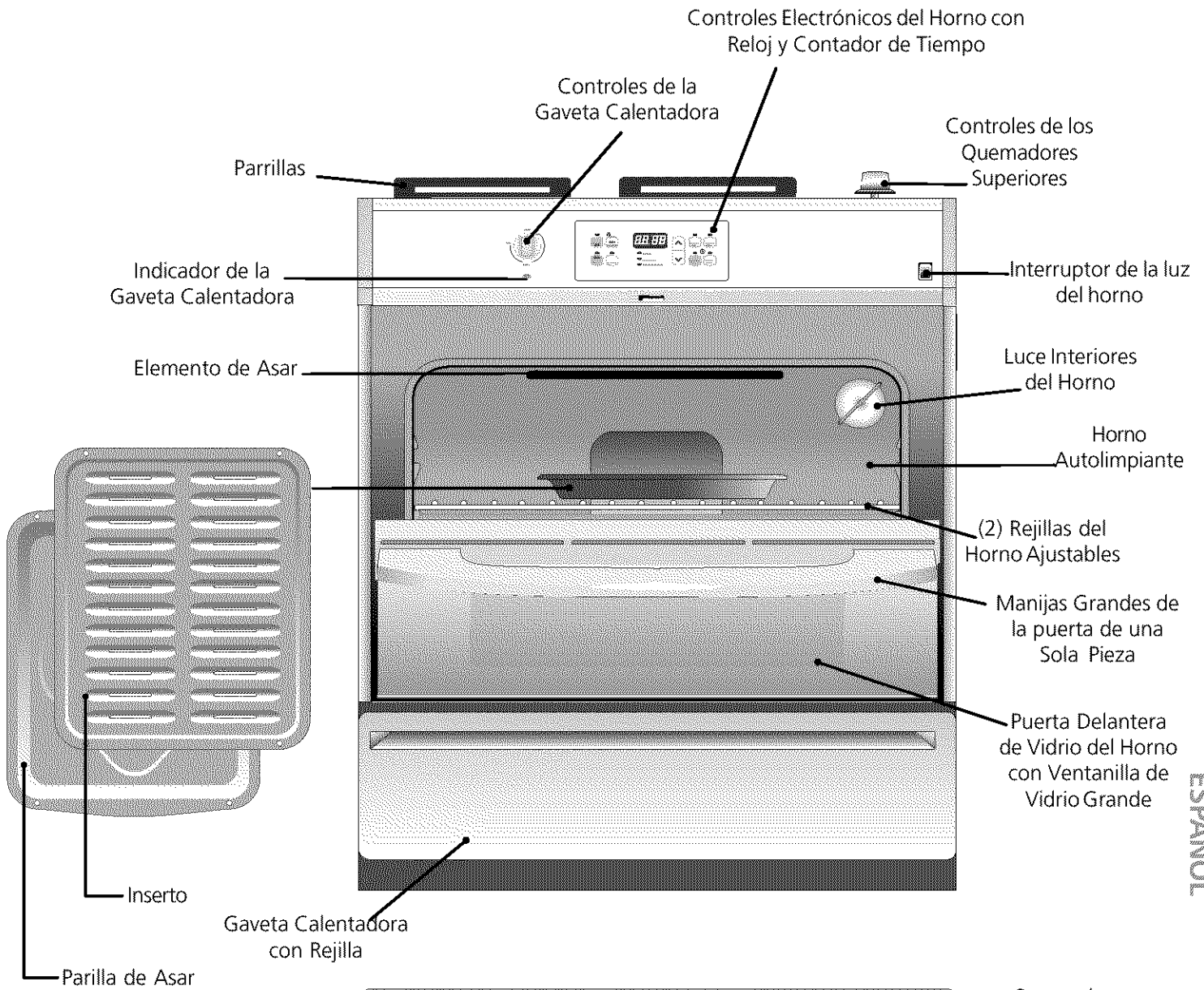
1. Use recetas probadas y siga las instrucciones con atención. Pida a un fabricante de envases para conservas, que le den la información más reciente sobre preparación de conservas.
2. Use solamente cacerolas con fondo plano para hacer conservas. El calor se reparte más uniformemente cuando el fondo es plano.
3. Centre la cacerola para hacer conservas sobre el elemento de superficie.
4. Comience con agua caliente y una graduación de calor elevado para reducir el tiempo necesario para hacer hervir el agua; luego reduzca la graduación de calor lo más baja posible para mantener un hervor constante.
5. Es mejor hacer conservas con cantidades pequeñas y livianas.

### Evite los daños en la cubierta:

1. No use cacerolas para hacer conservas al baño María o a presión que se  extiendan más de 2,5 cm (1 ") más allá del borde del elemento de superficie.
2. No deje las cacerolas para hacer conservas al baño María o a presión al calor elevado durante una gran cantidad de tiempo.
3. Alterne los elementos de superficie entre cada tanda para dejar que los elementos y las superficies colindantes se enfrien. Trate de evitar el uso del mismo elemento durante todo el día para hacer conservas.

**AVISO** La preparación segura de conservas requiere que los micro-organismos perjudiciales sean destruidos y los tarros estén completamente sellados. Cuando utilice una cacerola para hacer conservas al baño María, debe mantener un hervor suave pero constante durante el tiempo requerido.

# Características de la estufa



ESPAÑOL

## Funciones del panel de control

- Nota:** La minutería básica tiene una configuración exterior de distintas apariencias en diferentes modelos de electrodomésticos. Esto no cambia su manera de funcionar.
- Nota:** Los controles que se muestran aquí pueden no ser idéntico a los controles de su horno; son sólo representativos.

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

**OFF CANCEL (CANCELAR)**— Se usa para cancelar cualquier modo del horno previamente seleccionado excepto la hora del día y el contador de tiempo

**BAKE [HORNEAR]**— se usa para seleccionar el modo de horneado normal.

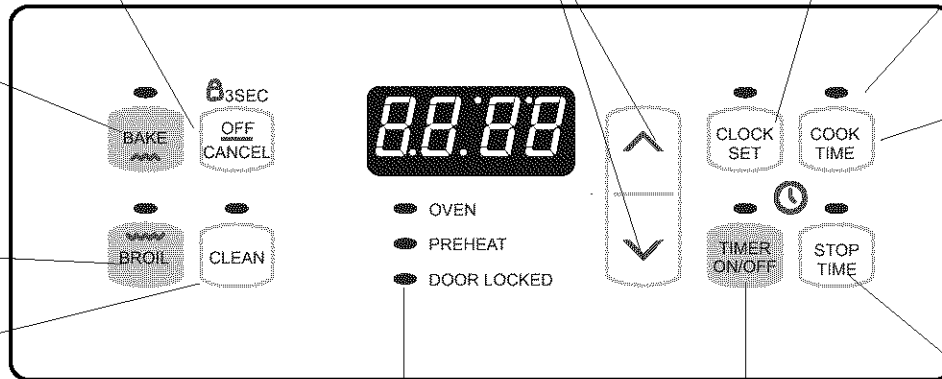
**BROIL [ASAR A LA PARILLA]**— Se usa para seleccionar el modo variable de asar a la parilla.

**CLEAN [LIMPIEZA]**— Se usa para seleccionar el modo de autolimpieza.

**BOTONES DE DIRECCIÓN HACIA ARRIBA o HACIA ABAJO**— Utilizados con los botones de función para elegir la temperatura del horno, el tiempo de cocción, el tiempo de parada (cuando programa un tiempo de parada automático), la hora, hora de limpieza y cronómetro.

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

**LUCES DEL INDICADOR**— Estas luces muestran que modo está en uso.



**BAKE TIME [TIEMPO DE HORNEADO]**— Se usa para seleccionar la duración del tiempo de horneado. (algunos modelos).

**STOP TIME PAD [BOTÓN DE PARE]**— Utilizado para terminar el tiempo de horneado. Puede ser usado con TIEMPO DE HORNEO para programar un ciclo de horneado a retardo (si equipado).

**HORNO, PRECALENTAMIENTO y LUCES DE SEGURIDAD**— El indicador "HORNO" brillará cada vez que el horno se encenderá para mantener la temperatura ajustada. El indicador "PRECALENTAMIENTO" brillará cuando el horno es activado para funcionar por la primera vez o si la temperatura deseada es modificada a una temperatura más alta que la temperatura actual. El indicador "CERRADO" estará intermitente hasta que la puerta se cierre mientras que el ciclo de auto limpieza esté funcionando. Se enciende constantemente hasta que la puerta se cierre.

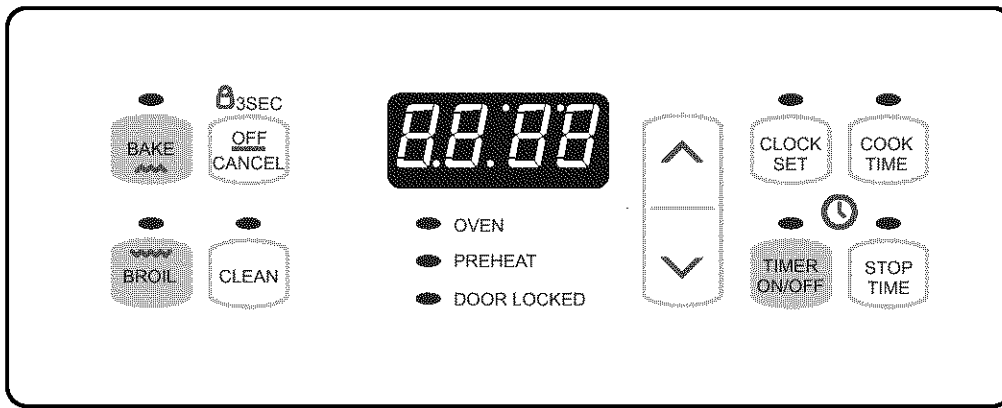
**TIMER ON/OFF [CONTADOR DE TIEMPO]**— Se usa para programar o cancelar el contador de tiempo. El contador de tiempo no comienza ni detiene la cocción.

**Se puede programar el horno para : HORNEAR normalmente, HORNEAR con sincronización automática, ASADO, AUTOLIMPIEZA**

**Nota:** El horno no funcionará si la hora en el reloj no está ajustada.

### Silenciamiento del panel de control:

Cuando se selecciona una función, se escuchará un "bíp" cada vez que se oprima un control. Si se desea, se pueden programar los controles para que funcionen de manera silenciosa. Oprima y mantenga oprimido **STOP TIME** . Después de 7 segundos, el control emitirá un "bíp". De esta manera, se impedirá que los controles suenen cuando se oprima un control. Si se quiere que los controles suenen nuevamente, basta con oprimir y mantener oprimido **STOP TIME** nuevamente durante 7 segundos hasta que se escuche un "bíp". When choosing a function, a beep will be heard each time a pad is pushed. If desired, the controls can be programmed for silent operation.



## Reglaje del reloj

### CARACTERÍSTICAS BREVES




- Reglaje del reloj
- Reglaje del minutero

**NOTA:** El horno no funcionará si la hora en el reloj no está ajustada.

**Nota:** El horno no funcionará si la hora en el reloj no está ajustada.




### Reglaje del reloj

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


1. Oprima **CLOCK SET** .
2. En los 5 segundos que siguen, Oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA**  o **ABAJO**  hasta que aparezca la hora del día correcta en la pantalla.

**Nota:** El reloj no puede ser programado a cualquier momento del horneado o durante el ciclo de limpieza.

### Reglaje del minutero

1. Oprima **TIMER ON/OFF** .
2. Pulse en la botón la **FLECHA HACIA ARRIBA**  para aumentar el tiempo de minuto en minuto. Pulse y mantenga pulsado el botón de dirección la **FLECHA HACIA ARRIBA**  para aumentar el tiempo en intervalos de 10 cada uno. El cronómetro puede ser ajustado para cualquier duración desde 1 minuto hasta 11 horas 59 minutos.

**Nota:** Si pulsa primero en el botón de dirección la **FLECHA HACIA ABAJO** , el cronómetro avanzará hasta 11 horas 59 minutos.

3. La pantalla del cronómetro muestra el conteo en minutos hasta 1 minuto. Luego, la pantalla muestra el conteo en segundos.
4. Cuando el tiempo programado se termina, el cronómetro sonará 3 veces. Continuará a sonar 3 veces cada 60 segundos hasta que el botón **ENCENDIDO/APAGO**  sea pulsado.

**Nota:** El cronómetro no sirve para empezar o terminar la cocción. Se puede usar como un cronómetro en la cocina que sonará cuando el tiempo programado halla expirado. El cronómetro puede ser usado sólo o durante una de las funciones del horno. Cuando es usado junto a otras funciones del horno, el tiempo aparecerá en la pantalla. Para ver otras funciones, pulse el botón correspondiente a esa función.

#### Para cambiar el contador de tiempo cuando todavía está en uso:

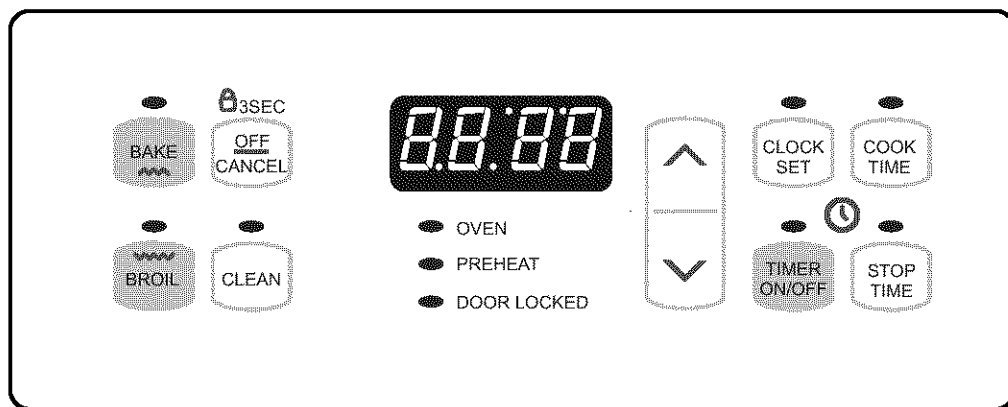
Cuando el cronómetro está en uso, pulse y mantenga pulsado el botón de dirección para aumentar o disminuir el tiempo.

#### Para cancelar el contador de tiempo antes de que haya expirado el tiempo :

Oprima **TIMER ON/OFF** .

## Conversión de la temperatura

(Fahrenheit/Celsius)



El control electrónico del horno está programado para funcionar en °F (Fahrenheit) desde que ha sido enviado de fábrica. Para cambiar la temperatura a °C (Celsius) o de °C para °F:

**Para cambiar la temperatura de Fahrenheit a Celsius o de Celsius a Fahrenheit (El control no debe estar en modo de operación Horneo o Limpieza):**

1. Oprima **BROIL** . Aparecerá la palabra "- -" en la pantalla.
2. Oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA** hasta que aparezca "HI" en la pantalla.
3. Oprima y mantenga oprimido **BROIL** hasta que aparezca °F y °C en la pantalla.
4. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** para cambiar °F a °C o °C a °F.
5. Pulse cualquier botón de dirección para regresar al modo de operación.

## Conversión al gas propano/licuado

Esta estufa ha sido diseñada para utilizar gas natural o gas propano. Ha sido fijada en la fábrica para utilizarse con gas natural.

Si desea hacer la conversión para utilizar el gas propano, use las instrucciones en el paquete escrito "PARA LA CONVERSIÓN EN GAS PROPANO".

Para hacer la conversión del gas natural al gas propano, es necesario utilizar el servicio de un técnico calificado, in acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y reglamentos reguladores. Si todas las instrucciones no son observadas, se puede ocurrir severos lesiones o daños materiales. La agencia calificada que hace el trabajo asuma la responsabilidad para la conversión.

**⚠ ADVERTENCIA** Se puede ocurrir severos choques eléctricos o daños a la plancha de cocinar si no está instalada por un instalador o electricista calificado.

**⚠ AVISO** Todos los cambios o conversiones requisitos para que este aparato funciona correctamente deben de ser realizados por un centro de servicio autorizado Sears, un distribuidor autorizado o una agencia calificada.

## Tamaño de llama

**Para la mayoría de las comidas**, empiece con el más alto ajuste de control, y después gire al ajuste más bajo para terminar el proceso. Utilice las informaciones en la tabla a continuación como una guía para determinar el tamaño de llama adecuada para diferentes tipos de comidas. El tamaño y tipo de utensilio utilizado y la cantidad de comida para cocer van a determinar el ajuste necesario para la cocción.

**Para grandes frituras**, use un termómetro y ajuste el control de la superficie de la perilla en consecuencia. Si la grasa está demasiada enfriada, la comida va a absorber la grasa y estar aceitosa. Si la grasa está demasiada caliente, la comida va a dorarse demasiada rápidamente y el centro estará insuficientemente cocinada. No trate de hacer demasiada frituras a la vez, la comida estará ni dorada ni suficientemente cocinada.

*Tamaño de llama	Tipo de cocción
Alta llama	Para empujar la mayoría de las comidas; llevar agua a ebullición; asar a cacerola
Media llama	Guardar a fuego lento; espesar jugo de carne, salsas; cocinar al vapor
Baja llama	Guardar comidas cocinadas; escalfar; ragús

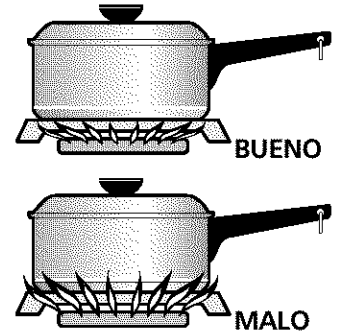
**\* Estos ajustes están basados sobre el uso de sartenes y tapas con medio-peso de aluminio. Los ajustes pueden variar con otros tipos de sartenes.**

Nunca deje la llama sobrepasar el borde del utensilio de cocina. Una llama elevada va solamente a despilfarrar calor y energía, y aumentar el riesgo de quemarse.

## Cocción a la superficie

### CARACTERÍSTICAS BREVES

- Tamaño de llama
- Ajuste correcto del quemador
- Colocación de las bases y las tapas del



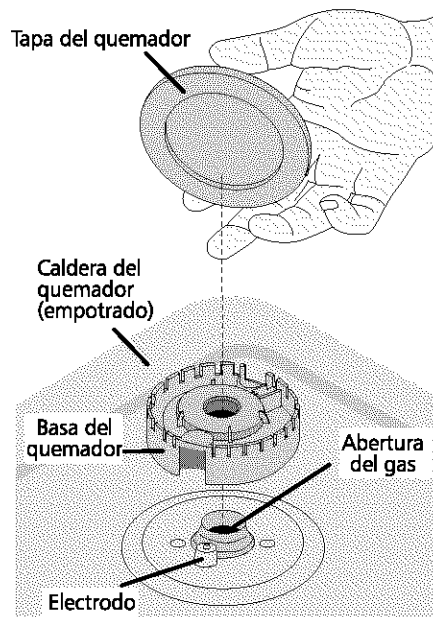
## Ajuste correcto del quemador

El color de la llama señale el ajuste correcto del quemador. Una llama correcta está clara, azul y apenas visible en una habitación bien alumbrada. Cada cono de llama debería ser firme y afilado. Ajuste o limpie al quemador si la llama está amarilla-anaranjada. Para limpiar el quemador, vea las instrucciones en la parte titulada **Limpieza general**.

## Colocación de las bases y las tapas del quemador

Su plancha de cocinar viene equipada con tres diferentes tamaños de quemadores: quemador de fuerza, quemador estándar y quemador para hervir.

Coloque la tapa del quemador sobre cada abertura de gas, apareando el tamaño de la base del quemador con el tamaño de la abertura del gas. Coloque la tapa del quemador sobre cada base de quemador, apareando otra vez el tamaño de la tapa al tamaño de la base del quemador. La tapa de cada quemador tiene un anillo interior que coloque la tapa del quemador en el centro del quemador.



Asegúrese que cada tapa de quemador está correctamente alineada y nivelada. Abierta el quemador para verificar si va a encender. Si el quemador no enciende, pongáse en contacto con un centro de servicio autorizado. No debe realizar a usted la reparación del quemador

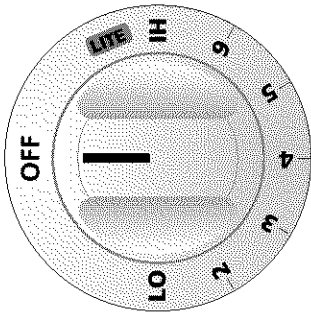
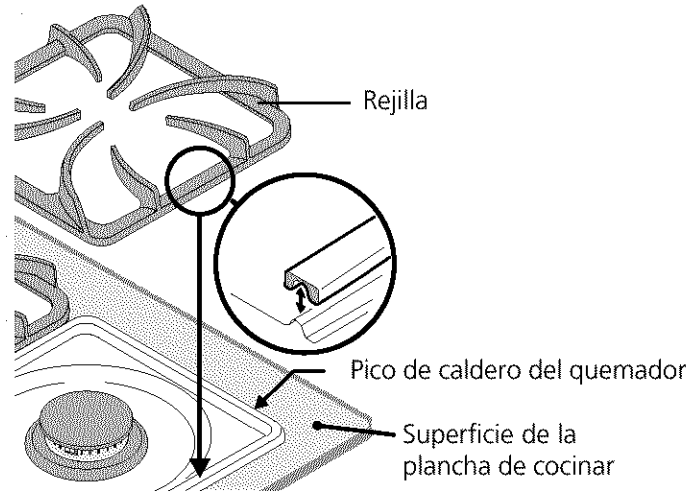
# Cocción de superficie

## CARACTERÍSTICAS BREVES

- Colocación de las rejillas del quemador
- Programación de los controles de superficie

## Colocación de las rejillas del quemador

Coloque la rejilla sobre las calderas del quemador. Asegúrese que la ranura por debajo de la rejilla se ajusta sobre el pico levantado del caldero del quemador. Las esquinas redondas de las rejillas deberían estar ubicadas en la parte de adelante de la plancha de cocinar para los quemadores delanteros, y la parte posterior de la plancha de cocinar para los quemadores traseros.



## Programación de los controles de superficie

Su plancha de cocinar puede ser equipada con cualquier combinación de los quemadores a continuación:

Quemador para hervir, la utilización de este quemador es mejor para hervir salsas delicadas, etc. Quemador estándar, el quemador estándar puede estar utilizado para la mayoría de cocciones sobre la superficie de la plancha de cocinar.

Quemador grande, la utilización del más grande quemador es mejor para llevar grande cantidad de líquidos a temperatura, y para preparar grandes cantidades de cocina.

Poco importa la cantidad, selección siempre a un utensilio apropiado a la cantidad y tipo de comida que usted está preparando. Selección un quemador y un tamaño de llama apropiado a la caldera. No permite nunca que las llamas sobrepasen el borde de la caldera.

Su plancha de cocinar viene también equipada con válvulas rotativas de 270. Estos válvulas proveen mejor control de la llama del quemador. Cada quemador se enciende automáticamente desde un dispositivo de encendido cada vez que el botón de control esta girando a la posición LITE (encendido).

**AVISO** No ponga artículos de plástico, como agitadores de sal o de pimienta, soportes de cucharas o cubiertas de plástico sobre la plancha de cocinar. Podrían fundirse o encenderse. Cogeollas secas, toallas o cucharas de madera pueden encenderse si están muy cerca de la llama.

**Nota:** Es posible que el vidrio blanco parezca verda cuando está caliente, esto es normal, y el vidrio volverá blanco cuando se enfría.

## Para hacer funcionar el quemador de superficie:

1. Coloque el utensilio de cocina sobre el quemador.
2. **Presión y gire** el botón de control de superficie hasta LITE (Encendido). Nota: Todos los dispositivos eléctricos van a emitir golpecidos secos como un clic al mismo tiempo. Sin embargo, solamente el quemador que está girando va a encenderse.
3. Asegúrese que el quemador halla encendido.
4. **Presión y gire** el botón de control al tamaño de la llama deseada. No es necesario ajustar los controles en una marca determinada. Use las marcas como una guía y ajuste la llama según se desea. No debe cocinar con el botón de control de superficie en la posición LITE (El dispositivo de encendido eléctrico continuará con el golpecito de un clic si está dejado en la posición de LITE (encendido) y va a causar un deterioro prematuro).

Los quemadores de superficie pueden encenderse manualmente durante una interrupción del suministro eléctrico. Para encender un quemador, mantenga un fósforo encendido en el extremo del quemador, luego gire suavemente la perilla hasta LITE (encendido). Tener cuidado al encender los quemadores en forma manual.

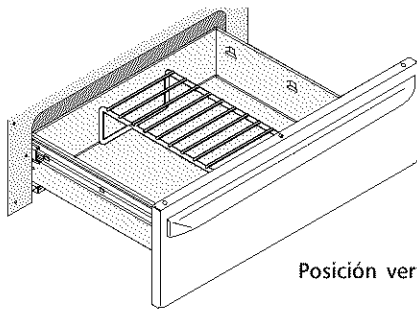


## Arreglando la posición de las rejillas de la gaveta de entibiar (Warm & Ready™)

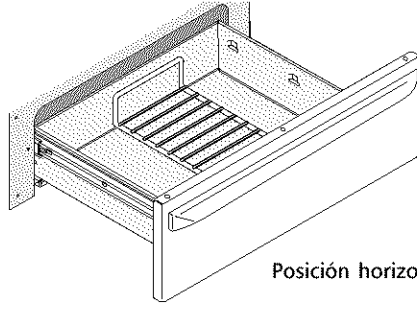
La rejilla puede ser utilizada de 2 maneras:

- En la **posición vertical** para poder colocar la comida en la parte superior o inferior de la rejilla (por ejemplo, enrollados o galletas en la parte superior y una cacerola en la parte por debajo).
- En la **posición horizontal** para poder colocar alimentos de peso liviano y vajilla vacía (por ejemplo, enrollados o pasteles y vajilla).

Coloque las rejillas de la gaveta de entibiar como se muestra en la figura a continuación



Posición vertical



Posición horizontal

La gaveta está equipada con una cerradura que pueda necesitar un esfuerzo suplementario cuando cierre o abra la gaveta.

## Para utilizar la gaveta de entibiar.

Su estufa posee una gaveta de entibiar. El propósito de la gaveta es de mantener la comida cocida a una temperatura lista para servir. Siempre empiece con comida caliente. No se recomienda de calentar comida fría en la gaveta.

Toda comida que se coloca en la gaveta debe estar cubierta de una tapa o de una película de aluminio para mantener su buen estado. **No utilice películas de plástico para cubrir la comida.** El plástico puede derretirse dentro de la gaveta y es muy difícil de limpiar.

Utilice únicamente la vajilla, los utensilios y los recipientes que sirvan para uso en el horno.

**⚠ AVISO** Use siempre soportes o guantes de horno para retirar los platos calientes de la gaveta de entibiar.

## Para ajustar el control del termostato.

El control del termostato sirve para ajustar la temperatura de la gaveta de entibiar. Está localizado en el panel de control. Para ajustarlo, pulse y gire la perilla hasta la posición deseada. Las temperaturas aproximadas están designadas como HI, MED y LO.

1. Gire la perilla hasta la temperatura deseada.
2. Para mejores resultados, pre-caliente la gaveta antes de poner la comida.  
Una gaveta vacía se pre-calienta en 15 minutos.
3. Cuando haya terminado, ponga el control del termostato a OFF.

## Selección de la temperatura

Consulte la tabla de la columna de a lado para los ajustes recomendados. Si hay un tipo de comida que no está en la lista, comience por una temperatura mediana. Si desea que la comida esté más crocante, retire la tapa o película de aluminio.

La mayoría de las comidas se pueden mantener a temperatura mediana.

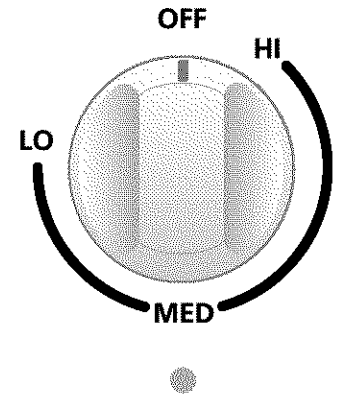
Cuando desee entibiar a una combinación de comida (por ejemplo, una carne con vegetales y enrollados), utilice una temperatura más alta.

Evite de abrir la gaveta mientras que está en uso, esto elimina la pérdida de calor.

## Luz indicadora

La luz indicadora está ubicada debajo del control de la gaveta de entibiar. Se enciende cuando el control es programado y se mantiene encendida hasta que el control se apague. La gaveta de entibiar no puede ser utilizada durante el ciclo de auto-limpieza. La luz indicadora no se encenderá durante este ciclo.

## Ajustado la temperatura de la gaveta de entibiar (si está equipada)



### Lista de ajuste de temperaturas de la gaveta de entibiar para diferentes comidas

Comida	Temp.
Rostizados (rez, chanco, carnero)	MED
Pedazos de chanco	HI
Tocino	HI
Hamburguesas	HI
Aves	HI
Salsas	MED
Caserolas	MED
Huevos	MED
Comida frita	HI
Legumbre	MED
Pizza	HI
Galletas	MED
Enrollas, suaves	LO
Enrollas, duros	MED
Pasteles	MED
Platos vacíos	LO

## Ventilación y rejillas de horno

Localización de la ventilación del horno



### Ventilación y rejillas de horno

#### Localización de la ventilación del horno

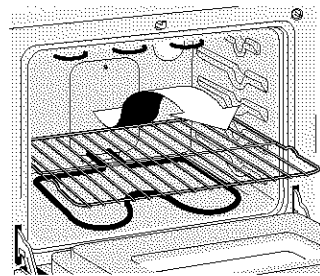
El horno está ventilado detrás de la plancha de cocinar. Cuando el horno está encendido, aire tibio sale por las rejillas. Este ventilado es necesario para una buena circulación de aire en el horno y para obtener buenos resultados con el horneado. **NO** obstruya las rejillas. Si hace esto, puede ocasionar problemas de cocción, un fuego o daños a su aparato.

#### Para fijar las rejillas del horno

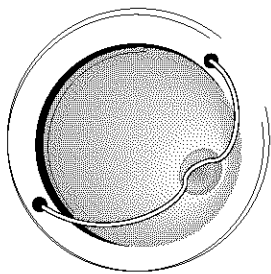
**SIEMPRE FIJE LAS REJILLAS DEL HORNO CUANDO EL HORNO SE ENFRIE (ANTES DE PONER EL HORNO EN FUNCIONAMIENTO).** Siempre use guantes cuando el horno está en funcionamiento.

**Para retirar una rejilla del horno,** tire la rejilla hacia afuera hasta que se detenga. Levántela hacia arriba y tire hacia afuera.

**Para reemplazar una rejilla,** ponga la rejilla sobre los rieles de la pared del horno. Incline la parte delantera de la rejilla hacia adelante y deslízela hasta el fondo.



## Cambiando la luz del horno



**⚠ AVISO** Asegúrese que el horno esté desconectado y que todas las partes estén **FRÍAS** antes de reemplazar la bombilla de la luz. No encienda la luz del horno durante un ciclo de auto-limpieza. Las altas temperaturas disminuirán la duración de la bombilla.

En algunos modelos, una luz interna se encenderá cuando la puerta del horno se abre.

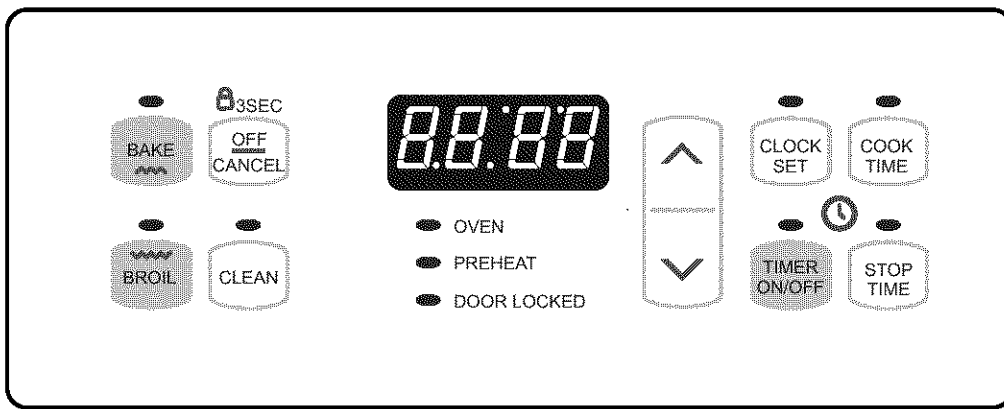
Puede encender la luz del horno aún cuando la puerta está cerrada usando el interruptor localizado en el control del horno electrónico.

En un horno que se auto-limpia, la lámpara se encuentra con una cubierta de vidrio sostenida por un soporte de alambre. **ESTA CUBIERTA DE VIDRIO DEBE ESTAR EN SU LUGAR CADA VEZ QUE UTILICE EL HORNO.**

#### Para reemplazar la bombilla del horno:

**⚠ AVISO** **ASEGÚRESE QUE EL HORNO ESTÉ FRÍO**

1. Apaga el suministro eléctrico.
2. Utilice un guante de cuero por si el vidrio se rompe.
3. Reemplace únicamente con una bombilla de 40 Watts.
4. Para el horno con auto-limpieza, pulse el soporte de alambre de un lado para poder retirarlo, cambie la bombilla y asegúrese de volver a colocar la cubierta de vidrio.



## Ajuste de los controles del horno

### CARACTERÍSTICAS BREVES

- Bake (Hornear)

**NOTA:** El horno no funcionará si la hora en el reloj no está ajustada.

**Note:** El horno no funcionará si la hora en el reloj no está ajustada.

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

El horno puede ser programado para calentar a cualquier temperatura entre 170°F a 550°F (65°C a 287°C).

**Nota:** El control del horno tiene un mecanismo de seguridad instalado que apagará el horno si los controles han estado encendidos por 11 horas y 59 minutos.

### Para reglar la temperatura para horneado normal:

1. Oprima **BAKE** . "— — —" aparecerá en la pantalla.
2. En los 5 segundos que siguen, pulse el botón de dirección **HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** . La pantalla mostrará "350°F (177°C)." La temperatura puede ser ajustada a intervalos de 5°F (1°C) utilizando el botón de dirección **HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** .
3. Tan pronto como deje de pulsar el botón de dirección **HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** , el horno comienza a calentar a la temperatura elegida. Cuando la pantalla muestra la temperatura elegida, el control sonará 3 veces.
4. Para cancelar la función de hornear, oprima **CANCEL OFF** .

### Para modificar la temperatura luego de haber comenzado el horneado:

1. Si está usando el cronómetro, pulse el botón de horneado y asegúrese que la temperatura de horneado aparece en la pantalla.
2. Pulse los botones de dirección **HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** para aumentar o disminuir la temperatura.

### Para programar el horneado continuo o 12 horas de Ahorro de Energía.

El horno tiene un dispositivo de 12 horas de Ahorro de Energía que desactivará el horno si éste es dejado encendido por más de 11 horas 59 minutos. El horno puede ser programado para no tomar en cuenta el dispositivo y efectuar un horneado continuo.

#### Para programar el horneado continuo:

1. Pulse el botón **TIMER ON/OFF** , "0:00" aparecerá en la pantalla.
2. Pulse y mantenga pulsado el botón **TIMER ON/OFF** por 5 segundos hasta escuchar un sonido, " \_\_\_\_ horas" aparecerá en la pantalla para horneado continuo. El tiempo del día reaparecerá en la pantalla.
3. Para cancelar la función de Horneado Continuo, mantenga pulsado el botón **TIMER ON/OFF** por 5 segundos hasta escuchar el sonido. "12 horas" aparecerá en la pantalla, indicando así que el dispositivo de Ahorro de Energía ha sido activado.

### Para programar el bloqueo del horno

El control puede ser programado para cerrar la puerta del horno e inactivar los controles del horno.

#### Para programar el dispositivo de bloqueo del horno:

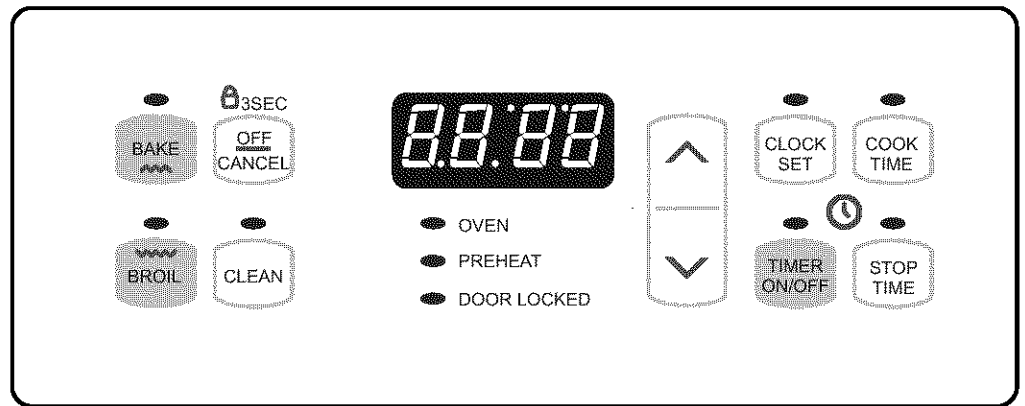
1. Pulse el botón **CANCEL OFF** por 3 segundos. "Loc" aparecerá en la pantalla, la luz del indicador "Door Locked" (puerta cerrada) estará intermitente y la puerta se cerrará automáticamente. **NO ABRA LA PUERTA DEL HORNO** mientras que la luz este intermitente. La puerta toma 15 segundos para cerrarse. Una vez que la puerta esté cerrada, el tiempo del día aparecerá en la pantalla.
2. Para anular el dispositivo del bloqueo, pulse el botón **CANCEL OFF** por 3 segundos. El control abrirá la puerta del horno y funcionará normalmente.

**NOTA:** Si algún botón es pulsado cuando está en modo de bloqueo del horno, "Loc" aparecerá en la pantalla hasta que libere el botón.

# Ajuste de los controles del horno

## CARACTERÍSTICAS BREVES









- Timed Bake (Horneado programado)














## Para reglar el minutero automático (sincronización del tiempo de horneado-si está equipado)

**COOK TIME** o **STOP TIME** controlan el funcionamiento del horneado programado. El contador automático apagará el horno a las horas que haya seleccionado con anterioridad. El horno puede ser programado para empazar inmediatamente y apagarse automaticamente o empezar a hornear más tarde con un cierre automático.

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

1. Asegúrese de que el reloj del horno muerque la hora correcta del día.
2. Coloque los alimentos en el horno.
3. Oprima **BAKE** .
4. En los 5 segundos que siguen, oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA**  o **HACIA ABAJO** . En la pantalla aparecerá "350°F (177°C)." La temperatura se puede ajustar en incrementos de 5°F (1°C) en manteniendo oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA**  o **HACIA ABAJO** .
5. Oprima **COOK TIME** . "0:00" se destellarán en la pantalla.
6. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA**  o **HACIA ABAJO**  hasta que aparece en la pantalla la duración de horneado deseada.


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

1. Asegúrese de que el reloj del horno muerque la hora correcta del día.
2. Coloque los alimentos en el horno.
3. Oprima **BAKE** .
4. En los 5 segundos que siguen, oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA**  o **HACIA ABAJO** . En la pantalla aparecerá "350°F (177°C)." La temperatura se puede ajustar en incrementos de 5°F (1°C) en manteniendo oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA**  o **HACIA ABAJO** .
5. Oprima **COOK TIME** . "0:00" se destellarán en la pantalla.
6. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA**  o **HACIA ABAJO**  hasta que aparece en la pantalla la duración de horneado deseada.
7. Oprima **STOP TIME** . El tiempo al cual se puede parar la operación aparecerá intermitente en la pantalla.
8. Pulse la **FLECHA HACIA ARRIBA**  o **HACIA ABAJO**  hasta que el tiempo de terminado elejido aparezca en la pantalla.
9. Cuando los controles han sido programados, el control el momento para comenzar y de esta manera, terminar a la hora que ha sido programada.

### Una vez que se han reglado controles:

- a. El horno se encenderá y calentará la comida hasta alcanzar la temperatura deseada.
- b. La temperatura (o la hora del día) aparece en la pantalla.

### Cuando se completa el tiempo reglado en **COOK TIME**:

- a. Aparecerá "END" en la pantalla y el horno se apagará automáticamente.
- b. El control emitirá 3 "bip" cada 60 segundos hasta que se oprima **CANCEL OFF** .

### Para modificar la temperatura o el tiempo luego de haber comenzado el horneo:

1. Pulse el botón de la función que desea modificar.
2. Pulse la **FLECHA HACIA ARRIBA**  o **HACIA ABAJO**  para ajustar la programación.

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

## Horneado

Para mejores resultados, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles o dulces, etc. No necesita precalentar el horno para rostizar la carne o para cocer caserolas.


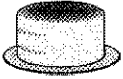
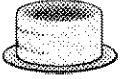
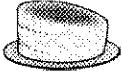
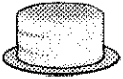
Los tiempos de cocido y las temperaturas que se necesitan para hornear un producto pueden variar ligeramente de sus aparatos antiguos.

## Ajuste de los controles del horno

### CARACTERÍSTICAS BREVES

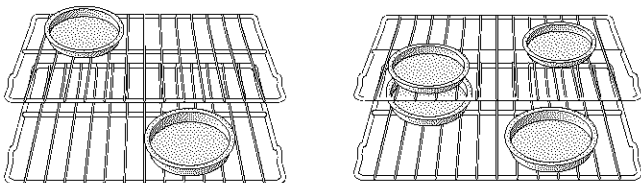
- Horneado
- Circulación de aire en el horno.

### Problemas de horneado y tabla de soluciones

Problemas	Causas	Corrección
<b>Las galletas se queman por encima</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las galletas han sido puestas en el horno antes que halla precalentado completamente.</li> <li>• Muchas galletas en la rejilla del horno.</li> <li>• El recipiente oscuro absorbe el calor muy rápido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permita que el horno precaliente antes de colocar la comida.</li> <li>• Elija sarténes que permitan 5.1cm a 10.2 cm (2"-4") de espacio por todos lados.</li> <li>• Utilice una película de aluminio lijera.</li> </ul>
<b>Los pasteles están muy negros por encima o debajo.</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los pasteles han sido puestas en el horno antes que halla precalentado completamente.</li> <li>• La rejilla del horno está muy baja o muy alta.</li> <li>• El horno muy caliente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permita que el horno precaliente antes de colocar la comida.</li> <li>• Posicione bien la rejilla del horno.</li> <li>• Ajuste la temperatura a 25°F/12°C menos que lo recomendado.</li> </ul>
<b>Los pasteles no están bien horneados en el centro.</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno muy caliente.</li> <li>• Recipiente de talla incorrecta.</li> <li>• Recipiente no está en el centro del horno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste la temperatura a 25°F/12°C menos que lo recomendado.</li> <li>• Use la talla del recipiente recomendada en la receta.</li> <li>• Posicione bien la rejilla del horno y coloque el recipiente de tal manera que halla 5.1cm a 10.2 cm (2"-4") de espacio por todos lados.</li> </ul>
<b>Los pasteles no están nivelados.</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La estufa está desnivelada.</li> <li>• El recipiente está muy cerca a la pared del horno o la rejilla muy llena.</li> <li>• La rejilla está desnivelada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque un vaso con agua en el centro del horno. Si el nivel del agua está desigual, consulte las instrucciones para nivelar el aparato.</li> <li>• Asegúrese que halla 5.1cm a 10.2 cm (2"-4") de espacio por todos lados.</li> <li>• No use recipientes que están desnivelados o edentados.</li> </ul>
<b>La comida no está lista cuando el tiempo de cocción se termina.</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno está muy frío.</li> <li>• El horno está muy lleno.</li> <li>• El horno se abre constantemente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste la temperatura a 25°F/12°C más que lo recomendado.</li> <li>• Asegúrese de retirar todas las rejillas excepto las que va usar.</li> <li>• Abra el horno solo después que el tiempo de cocción más corto halla terminado.</li> </ul>

Si usa multiples recipientes, colóquelos como en la figura. Si usa un sólo recipiente, colóquelo en el centro del horno.

## Circulación de aire en el horno

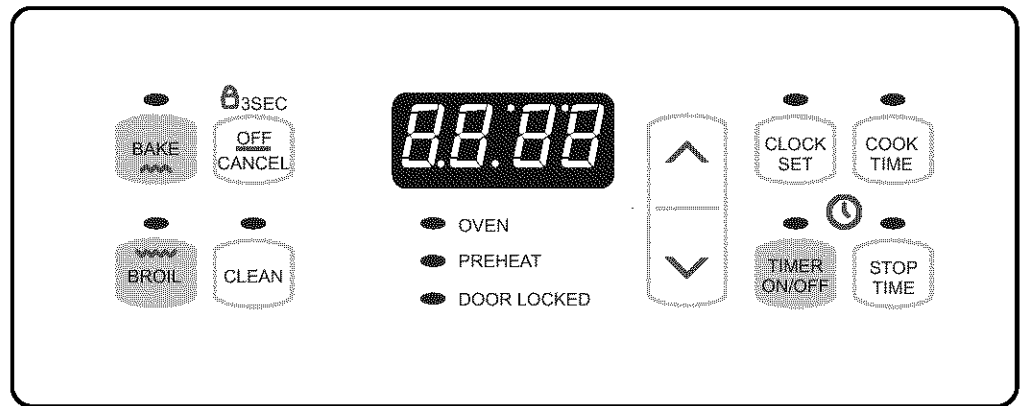


Para una mejor circulación de aire y mejores resultados al hornear, centre los recipientes lo más que pueda. Permita de 2" a 4" pulgadas (5-10cm) alrededor de los recipientes y asegúrese que estos no se toquen uno al otro, a la puerta, a los lados o a la parte trasera del horno. El aire caliente debe circular alrededor de los recipientes para que el calor se reparta uniformemente en todo el horno.

# Ajuste de los controles del horno

## CARACTERISTICAS BREVES

- Broil (Asar a la parrilla)



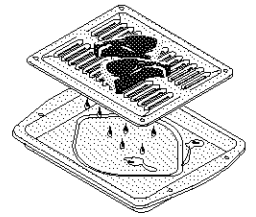
## BROIL [ASAR A LA PARRILLA]

Su nueva estufa es equipada con un moderno quemador infrarrojo para asar a la parrilla. Si usted está acostumbrado a asar a la parrilla con estufa de gas, observará una diferencia en la apariencia de la llama del asador. Usted verá una llama levemente azul (aproximadamente de 1/4") que cubre toda la rejilla del quemador de asar. El quemador de asar se pondrá de color rojo anaranjado. El calor se irradia hacia abajo desde el quemador para cobertura uniforme. Asegúrese de que la asadera quede centrada directamente debajo del quemador para obtener mejores resultados.

Coloque la rejilla cuando el horno esté aún frío. La asadera y su inserto permiten que la grasa gotee y se mantenga alejada del intenso calor del asado. **NO** use la asadera sin su inserto.

**NO cubra el inserto con papel de aluminio.** La grasa expuesta se puede incendiar.

**ADVERTENCIA** En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta del horno y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje polvo de hornear o use un extinguidor de incendios. **NO** arroje agua o harina al fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede causar un incendio que se extienda y causar lesión personal.



## Para regular el Horno para Asar a:

1. Prepare el montaje de las rejillas mientras que el horno esta frío.
2. Oprima **BROIL**
3. Pulse y mantenga pulsado la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** hasta que el nivel de grillado deseado aparezca en la pantalla. Pulse la **FLECHA HACIA ARRIBA** par un grillado **ALTO** o la **FLECHA HACIA ABAJO** para un grillado **BAJO**. La mayoría de alimentos pueden ser grillados a un nivel **ALTO**. Seleccione un nivel **BAJO** para evitar un dorado excesivo o sequedad de alimentos que deben ser bien cocidos.
4. Coloque el inserto en la asadera, luego coloque el alimento en el inserto. **NO** use la asadera sin el inserto ni cubra el inserto. No cubra el inserto con papel de aluminio. La grasa expuesta puede incendiarse.
5. Coloque la asadera en la rejilla del horno. **Entreabrir la puerta del horno cuando esté asando a la parrilla.**
6. Ase un laod de los alimentos hasta que se doren; de vuelta y cocine el otro lado. **Nota:** Siempre tire de la rejilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.
7. Cuando termine de asar, oprima **CANCEL OFF**

El rostizado es un método para cocer cortes finos de carne aplicando el calor directo debajo del elemento rostizador del horno.

### Pre calentamiento

El pre calentamiento es sugerido cuando grille pedazos de bifttec (retire la parrilla antes de pre calentar. La comida puede adherirse si es colocada en el metal caliente). Para pre calentar, ajuste los controles del horno en BROIL como indica en la minutería o en la sección "CONTROL DEL HORNO ELECTRÓNICO". Espere hasta que el elemento se ponga rojo, usualmente esto toma hasta 2 minutos. El pre calentamiento no es necesario para bien rostizar las carnes.

### Para rostizar

Rostize por un lado hasta que la comida halla dorado; volteee y cosa la segunda parte. Sazone y sirva. Siempre tire la rejilla hacia afuera a la posición "parada" hasta el borde antes de voltear o de retirar la comida.

### Para calcular el tiempo de rostizado

El tiempo de rostizado puede variar, verifique constantemente la comida. El tiempo no solo depende de la distancia a la cual se encuentra del elemento pero también del grosor y del corte de la carne, del contenido en grasa y de cuán cocida desee su carne. El primer lado necesita siempre unos minutos más que el otro lado. Las carnes congeladas también necesitan mucho más tiempo.

### Trucos para rostizar

La parrilla y su rejilla permiten que la grasa gotee y esté lejos del calor intenso del rostizador.

**NO USE la parrilla sin su rejilla. NO CUBRA la rejilla de película de aluminio. La grasa que se queda puede encenderse.**

**⚠ AVISO** Si un incendio ocurre, deje la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el fuego persiste, aplique soda cáustica sobre el fuego o use un extinguidor. NO eche agua ni harina sobre el fuego. La harina puede ser explosiva.

**Siempre tire la rejilla hasta el borde antes de voltear o de retirar comida.**

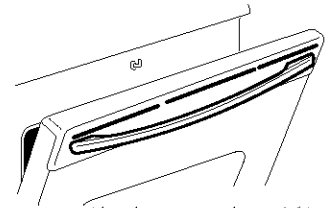
### Trucos para la limpieza del rostizador:

- Para hacer la limpieza más fácil, cubra la parte de abajo de la parrilla de película de aluminio. NO cubra la rejilla de la parrilla con aluminio.
- Para eviatar que la grasa se grille, retire la parrilla del horno tan pronto como termine de coser. Use guantes porque la parrilla está sumamente caliente. Deseche la grasa. Remoje el recipiente en agua caliente jabonosa.
- Limpie la parrilla tan pronto como termine de usarla. Si es necesario, use esponjas de metal. Si frota muy fuerte puede dañar la rejilla.

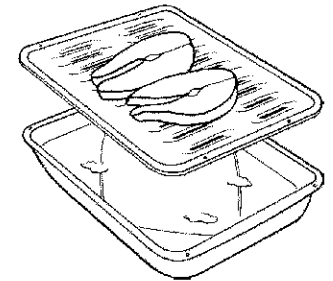
## Ajuste de los controles del horno

### CARACTERISTICAS BREVES

- Rostizado



Abre la puerta a la posición de "parada del asado" durante el rostizado.



ESPAÑOL

## Limpieza del

## Horno

### CARACTERISTICAS BREVES

- Tenga las siguientes precauciones.
- Preparando el horno para la auto-limpieza.
- Que esperar durante la limpieza.

## Limpiando el horno auto-limpiable

### Tenga las siguientes precauciones:

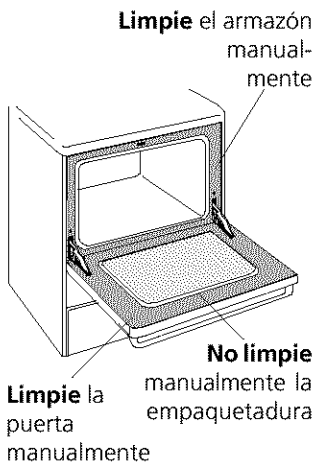
- Deje enfriar el horno antes de limpiarlo.
- Use guantes cuando limpie toda parte externa del horno manualmente.

**AVISO** Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte exterior de la pared puede estar muy caliente. NO deje a los niños cerca del aparato.

**AVISO** Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese que el horno esté apagado o sino pulse el botón CANCELAR. Espere hasta que el horno se enfríe.

NO use ningún tipo de limpiador comercial o de capas protectoras para hornos, dentro o en alguna parte del horno auto-limpiable. NO limpie la empaquetadura de la puerta del horno. Ésta es muy importante para que la puerta cierre adecuadamente. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la empaquetadura. NO use película de aluminio para cubrir la base del horno. Esto puede afectar la cocción o la película podría derretirse y dañar la superficie del horno.

Un horno auto-limpiable se limpia solo a altas temperaturas (más altas que las temperaturas de cocción normales), lo cual elimina las manchas y las convierte en polvo que Ud. puede limpiar con un paño mojado.



### Preparando el horno para la auto-limpieza.

1. Retire cualquier derrame antes de comenzar el ciclo de auto-limpieza. Para limpiar, utilice agua caliente jabonosa y un paño. Los derrames grandes pueden ocasionar mucho vapor o un incendio al hacer contacto con altas temperaturas. NO permita que los derrames de azúcar o de ácidos (como tomates, jugos de frutas o los rellenos de pasteles) se queden en la superficie puesto que dejan una mancha aunque se halla limpiado.
2. Limpie todo polvo del borde del horno o de la puerta (vea la ilustración). Estas áreas se calientan lo suficiente para producir un polvillo. Limpie con agua y jabón.
3. Retire la parrilla y la pieza adjunta, todos los recipientes y toda película. Estos objetos no resisten las altas temperaturas.
4. Las rejillas del horno deben dejarse dentro del horno o pueden ser retiradas. Si se dejan durante el ciclo de auto-limpieza, su color se opacará un poco. Después que el ciclo se halla terminado y que el horno halla enfriado, frote los lados o las rejillas con papel encerado o un paño con aceite de bebé o para ensalada. Esto hará que la rejilla se deslice más fácilmente.

### Que esperar durante la limpieza

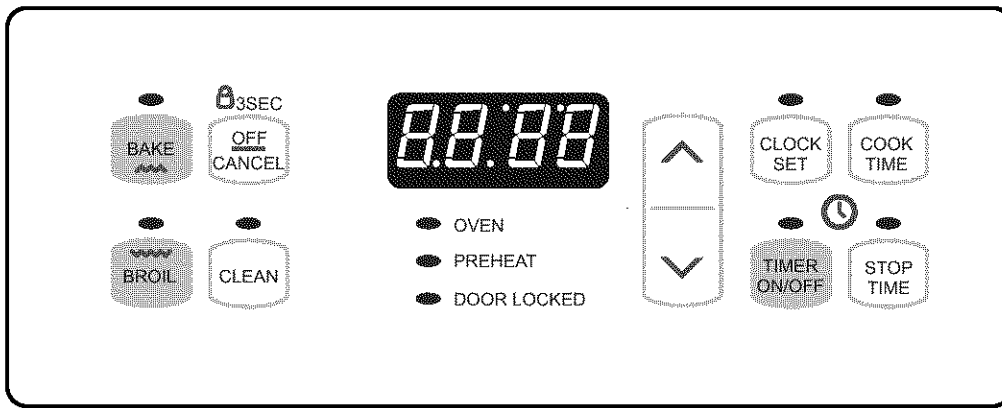
Mientras que el horno está en operación, el horno se calienta a temperaturas más altas que las temperaturas de cocción normales. Los sonidos de contracción y de expansión del metal son normales. Los olores son también normales puesto que las manchas están siendo retiradas. Un poco de vapor puede observarse por el conducto de aire que se encuentra encima del panel de control.

Si las manchas causadas por derrames mayores no están frotadas antes de la limpieza, estos pueden encenderse y producir más vapor y olor que lo normal. Esto es normal y no debe causar pánico. Si es necesario, utilice un ventilador durante el ciclo de auto.limpieza.

**NOTA:** Un eliminador de vapor en el horno convierte la mayoría de las manchas en un vapor incoloro.

**AVISO** La salud de algunos pájaros está muy sensitiva a los humos que proveen del ciclo de auto- limpieza de cualquier cocina. Desplace los pájaros en otra habitación bien ventilada.





## Limpeza del Horno

### CARACTERISTICAS BREVES

- Comienzo del ciclo de autolimpieza

**Nota :** Durante el ciclo de auto-limpieza, las hornillas se recalientan cuando están en funcionamiento. Para mantener una larga duración de las hornillas, un mecanismo impide el uso de éstas durante el ciclo de auto-limpieza. Una vez el ciclo de limpieza terminado y que se pueden abrir las puertas del horno, las hornillas pueden ser utilizadas.

### Comienzo del ciclo de autolimpieza

\*Recomendamos un ciclo de 2 horas para un horno **no muy sucio**, un ciclo de 3 horas para un horno **medianamente sucio** y un ciclo de 4 horas para un horno **muy sucio** (para garantizar resultados satisfactorios).

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

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.
2. Oprima **CLEAN** . " - - - " aparecerá en la pantalla.
3. Pulse la **FLECHA HACIA ARRIBA** hasta que "3:00" aparezca en la pantalla para un ciclo de 3 horas, o pulse la **FLECHA HACIA ABAJO** hasta "2:00" aparezca en la pantalla para ciclo de 2 horas.
4. Tan pronto como sulte estos **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** , "CLn" aparecerá en la pantalla.
5. Tan pronto como los controles hallan sido programados, el motor de cierre se cerrará automáticamente y el indicador luminoso "PUERTA CERRADA" estará intermitente. **NO** abra la puerta mientras el indicador este intermitente (toma 15 segundos para cerrar).
6. La luz del indicador "PUERTA CERRADA" seguirá encendida hasta que el ciclo de limpieza se complete o cancele, y que el horno halla enfriado.

#### Término del Ciclo de Autolimpieza

1. La hora o "End" aparecerá en la pantalla y las luces de los indicadores "CLn" y "PUERTA CERRADA" continuarán intermitentes.
2. Una vez que el horno halla enfriado por 1 hora y que la luz del indicador "PUERTA CERRADA" se halla apagado, la puerta del horno puede abrirse.
3. Si el indicador "End" aparece en la pantalla y que "CLn" está aun encendido, pulse el botón **CANCELADO OFF** . La hora aparecerá en la pantalla.

#### Parada o Interrupción del Ciclo de Autolimpieza

Si es necesario detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza debido a humo excesivo o incendio en el horno:

1. Oprima **CANCEL OFF** .
2. Una vez que el horno halla enfriado por 1 hora y que la luz del indicador "PUERTA CERRADA" se halla apagado, la puerta del horno puede abrirse.
3. Corrija la causa del humo.
4. Comience el ciclo de auto limpieza una vez que todas las condiciones hallan sido coarregidas.

**ADVERTENCIA** Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior de la estufa puede calentarse mucho. **NO** deje a los niños sin vigilancia cerca del artefacto; they may be burned if they touch the hot oven door surfaces.

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

# Limpeza general

## CARACTERISTICAS

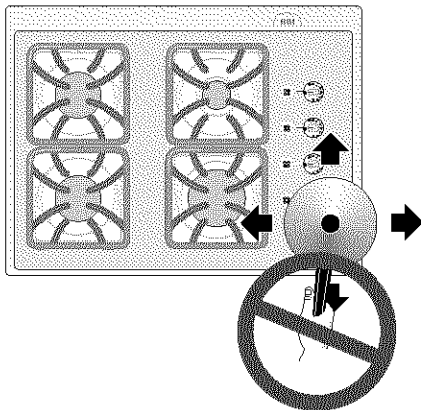
### BREVES

- Limpeza y Mantenimiento de la Cubierta
- Recomendaciones de Limpeza para Cubiertas de Vidrio Cerámico

## Limpeza y Mantenimiento de la Cubierta

**Es esencial limpiar regularmente y en forma correcta la cubierta de vidrio cerámico.**

Antes de usar su cubierta por primera vez, aplique en la superficie de vidrio la crema de limpeza para cubiertas recomendada. Frote con un paño o esponja no abrasiva. Esto facilitará la limpeza cuando se ensucie al cocinar. Esta crema especial de limpeza deja una película protectora sobre el vidrio que evita las rayaduras y abrasiones.



Si se deslizan sobre la cubierta utensilios con fondo de aluminio o de cobre se pueden causar marcas de metal en la superficie de la cubierta. Estas marcas deben ser quitadas **inmediatamente** después de que la cubierta se haya enfriado usando la crema de limpeza para cubiertas. Las marcas de metal pueden ser permanentes si no se sacan antes del próximo uso de la estufa.

Los utensilios de cocina (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos pueden marcar o rayar la superficie de la cubierta. **No deslice nada que sea de metal o de vidrio** a través de la cubierta. **No** use la cubierta como una tabla de cortar o como superficie de trabajo en la cocina. **No** cocine alimentos directamente sobre la cubierta sin usar un utensilio. **No** deje caer objetos duros o pesados sobre la cubierta de vidrio, pues pueden quebrarla.

## Recomendaciones de Limpeza para Cubiertas de Vidrio Cerámico:

**AVISO** Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición 'OFF' y que la cubierta esté FRIA.

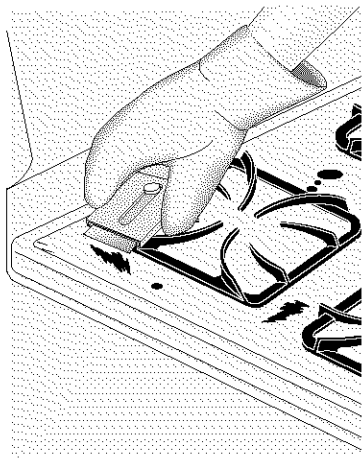
**ADVERTENCIA** NO use limpiadores para la cubierta cuando esté caliente. Los vapores pueden ser perjudiciales para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

### Para suciedad leve y moderada

Para aplicar la crema de limpeza sobre la superficie de la cubierta, use una esponja no abrasiva, un paño o una toalla de papel. Frote la superficie hasta que toda la suciedad y la crema sean eliminadas. También se puede usar un detergente para lavar platos suave. Asegúrese de que la cubierta sea enjuagada minuciosamente, sin dejar ningún residuo de detergente o de limpiador.

### Para suciedad dura y quemada

Use el mismo método que para suciedad leve y moderada. Vuelva a aplicar la crema de limpeza y cubra con una toalla de papel húmeda. Deje reposar durante aproximadamente treinta minutos para aflojar la suciedad de la superficie. Frote con un paño para quitar la suciedad restante.



Otro método de limpeza sería la esponja de restregar para propósitos múltiples (de color azul) Scotch-Brite® de 3M para suciedad excesiva. Cuando use la esponja tenga cuidado de que la estufa se haya enfriado completamente y sumerja la esponja en agua antes de restregar el área sucia de la cubierta.

Si permanece suciedad, raspe cuidadosamente la suciedad con un raspador con hoja de afeitar, sosteniendo el raspador en un ángulo de 30 grados en relación con la cubierta. Retire la suciedad suelta con crema de limpeza y frote la superficie hasta que quede limpia.

### Plástico o alimentos con un alto contenido de azúcar

Estos tipos de suciedad necesitan ser quitados inmediatamente después de que se derraman o derriten sobre la superficie de vidrio cerámico. Puede ocurrir daño permanente (tal como picadura de la superficie de la cubierta) si no se quitan **inmediatamente**. Después de apagar los elementos superiores, use un raspador con hoja de afeitar o una espátula de metal con un guante y raspe la suciedad de la superficie caliente (como se muestra en la ilustración). Espere que la cubierta se enfríe y use el mismo método que para la suciedad dura y quemada.

## Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico

(continuación)

No use los siguientes productos en la cubierta de vidrio cerámico:

- No use limpiadores abrasivos ni esponjas de restregar, tales como esponjas de metal y algunas esponjas de nilón. Ellas pueden rayar la cubierta, haciendo más difícil su limpieza.
- No use limpiadores abrasivos, tales como blanqueador de cloro, amoníaco o limpiadores de hornos, pues pueden rayar o descolorar la cubierta.
- No use esponjas, paños o toallas de papel sucias, pues pueden dejar suciedad o pelusas en la cubierta que pueden quemarse y causar descoloración.



## Advertencia para hoja de aluminio y utensilios en aluminio

### 1) Hoja de aluminio

La utilización de hojas de aluminio dañará la cocina. No utiliza en ningún caso.

### 2) Utensilios en aluminio

Tenga cuidado al utilizar utensilios en aluminio puesto que el punto de fusión es éste es más bajo que el de otros metales. Si lo deja mucho tiempo en el calor, no sólo en utensilio se dañará pero también la superficie en fibra de vidrio.

## Para limpiar las parrillas, las calderas contorneadas, las tapas y las basas del quemador.

Las parrillas, las calderas contorneadas, la tapa y la basa del quemador deben ser limpiadas continuamente. Manteniendo los orificios del quemador previene un encendido inadecuado y una llama desigual.

Siga las instrucciones siguientes.

### Para limpiar las calderas contorneadas del quemador.

Las calderas del quemador están unidas a la plancha de cocinar y son fijas. La caldera del quemador forma una depresión alrededor de cada quemador. Si un derrame ocurre en una de estas áreas, secar con un paño absorbente. Enjuague con un paño remojado, limpio y seque completamente.

### Para limpiar las rejillas

Cualquier residuo debe ser retirado con la ayuda de una esponja jabonosa. Enjuague con una solución 1 :1 de agua limpia y amoníaco. *Si es necesario*, recubra los lugares difíciles con un papel remojado en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y un paño mojado y luego frote con una esponja jabonosa. Enjuague y seque con un paño limpio. Retire todos los limpiadores pronto o la porcelana de la rejilla puede dañarse durante los encendidos futuros. **NO** utilice limpiadores de horno en vaporizador.

### Para limpiar la tapa del quemador

Retire la tapa del quemador. Utilice un tampon refregado con jabón o un abrasivo ligero para limpiar las tapas del quemador. Si es necesario, recubra las manchas difíciles con una toalla de papel remojada con amoníaco por 30 minutos. Frote delicadamente con un tampon refregado en jabón y enjuague con una mezcla de agua y vinagre. Seque completamente. Retire todo limpiador o la porcelana podría ser dañada cuando vuelva a ser calentada.

### Para limpiar la base amovible del quemador y la apertura de gas.

Los orificios alrededor de la base del quemador deben ser limpiados continuamente. Utilice una esponja de alambres o una aguja para limpiar pequeñas ranuras o agujeros. Tenga cuidado de no dañar el electrodo. Si un paño de limpieza llega a tocar el electrodo, éste se puede romper o dañar. Si el electrodo es dañado o roto, el quemador no podrá ser encendido porque no habrá chispa. El encendido manual con un cerillo puede ser posible.

Para un flujo de gas y un encendido adecuados - **NO PERMITA QUE DERRAMES DE LIQUIDOS, COMIDA, LIMPIADORES O CUALQUIER OTRO MATERIAL ENTREN EN LA APERTURA DEL GAS.** El gas debe pasar libremente a través del pequeño orificio de los quemadores para poder encenderlos. Si el orificio del gas se obstruye, utilice una pequeña esponja de lambres o una aguja para limpiarlo. **SIEMPRE** tenga la tapa del quemador en su lugar cuando utilice cualquiera de los quemadores.

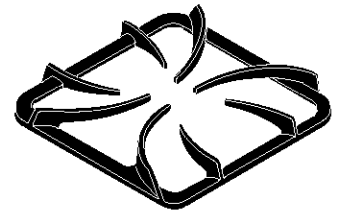
## Limpieza general

### CARACTERISTICAS

### BREVES

- Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico (continuación)

**AVISO** No utilice los limpiadores en una superficie caliente. Las emanaciones pueden ser peligrosas. Paciente hasta que el área esté más aereada antes de limpiar. No utilice la crema de limpieza para limpiar porcelana, pintura o aluminio porque la superficie podría quedar dañada.

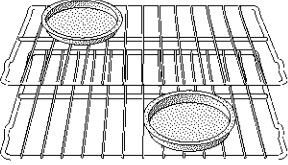


ESPAÑOL

# Limpieza general

## Limpieza de diferentes partes de su estufa

Antes de limpiar cualquier parte de la estufa, asegúrese que todos los controles están apagados y que la estufa está fría. Retire los derrames y las manchas difíciles tan pronto como pueda. La limpieza constante disminuirá el esfuerzo de una limpieza a fondo.

Superficies	Como limpiarlas
<b>Piezas de aluminio, vinílico y más delicadas del panel de control</b>	<p>Use agua jabonosa y caliente con un paño. Seque con un paño limpio.</p> <p>Antes de limpiar el panel de control, apague todos los controles y retire las perillas de control. Para retirarlas, tire la perilla de su eje. Limpie con agua caliente y jabonosa con un paño de vajilla. Asegúrese de escurrir toda el agua del paño antes de frotar el panel, sobre todo alrededor de los controles. Demasiada agua alrededor de los controles puede dañar el electrodoméstico. Asegúrese de remojar los limpiadores puesto que hay manchas debidas al calor que no pueden ser retiradas. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, trate de alinear los lados planos de la perilla y del eje, luego empuje la perilla hasta su lugar.</p>
<b>Perillas de control, partes en vidrio, pintadas o de plástico y piezas decorativas.</b>	<p><i>Para limpieza general</i>, use agua jabonosa y caliente con un paño. <i>Para manchas más difíciles y de grasa</i>, aplique un poco de detergente directamente sobre las manchas. Deje por unos 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño mojado y deje secar. <b>NO USE</b> limpiadores abrasivos sobre estos materiales pues pueden raspar. Para retirar las perillas de control, tire la perilla de su eje. Para volver a colocar las perillas, trate de alinear los lados planos de la perilla y del eje, luego empuje la perilla hasta su lugar.</p>
<b>Acero inoxidable (algunos modelos)</b> Puerta y panel frontal del horno	<p>Los limpiadores hechos exclusivamente para acero inoxidable como Stainless Steel Magic u otros son recomendados. Siempre siga las instrucciones del fabricante. Asegúrese de remojar los limpiadores puesto que hay manchas debidas al calor que no pueden ser retiradas.</p>
<b>Rejillas del horno</b> 	<p>Retire las rejillas del horno. Vea "Retirando y volviendo a colocar las rejillas del horno" en <b>Ventilación y rejillas de horno</b>. Use limpiadores abrasivos suaves según las instrucciones del fabricante. Enjuague con un paño mojado y deje secar. Después de limpiar las rejillas, frote los lados de las rejillas con papel encerado o un paño con un poco de aceite de bebé o para ensaladas ( esto hace que las rejillas se deslizen mejor sobre los estantes).</p>
<b>Esmalte de porcelana</b> Parrilla y pieza adjunta, borde de la puerta, partes de la gaveta de entibiar.	<p>Rasque delicadamente con una esponja retirará la mayoría de las manchas. Enjuague con una mezcla de agua y amoníaco (1:1). Si es necesario , cubra las manchas con una toalla remojada de amoníaco por unos 30-40 minutos. Enjuague con agua y un paño mojado y luego frote con una esponja jabonosa. Enjuague y seque con un paño limpio. Retire todo limpiador o sino la porcelana puede dañarse cuando vuelva a calentar la estufa en el futuro. <b>NO</b> use los limpiadores con vaporizador sobre la plancha de cocinar.</p>

## Para retirar o remplazar la puerta del horno

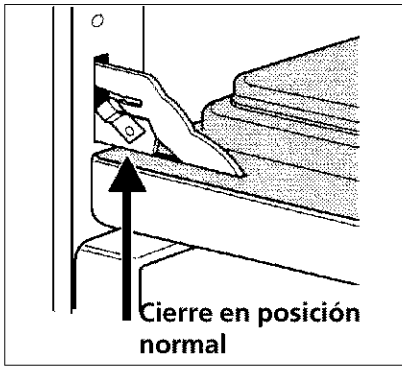
### Para retirar la puerta del horno:

1. Abra la puerta completamente.
2. Tire el cierre situado en cada una de las bisagras de ambos lados y colóquelo en las palancas de las bisagras. Tendrá que aplicar una pequeña presión hacia abajo sobre la puerta para poder retirar el cierre de sus ganchos.
3. Tome la puerta de cada lado, tire la base de la puerta para arriba y hacia Ud. para desalojarla de sus soportes. Siga tirando la base de la puerta hacia Ud, y haciendo un movimiento de rotación de la parte superior hacia la cocina para desalojar completamente de las bisagras.

### Para remplazar la puerta del horno:

1. Tome la puerta por los lados; coloque los soportes sobre las ranuras de las bisagras. Abra la puerta completamente.
2. Desaloje el cierre de la palanca de las bisagras de ambos lados.  
**Nota:** Asegúrese que los soportes de las bisagras estén completamente en posición antes de liberar las palancas de las bisagras.
3. Cierre la puerta del horno.

**⚠ AVISO** La puerta es pesada. Luego de retirarla, colóquela a tierra con la parte interior hacia abajo.



## Limpieza general

### general

### CARACTERISTICAS BREVES

- Para retirar y remplazar la puerta del horno
- Panel de vidrio de la puerta externa removible

## Panel de vidrio de la puerta exterior removible

Se encuentre solamente en los modelos con panel de vidrio exterior que no está soportado con un armazón. Esta característica está diseñada para permitirle de limpiar la parte interior del panel de puerta exterior así como la parte interna del vidrio interior de la puerta.

### Para retirar el panel de vidrio de la puerta exterior

1. Retire la puerta como se muestra arriba y colóquela en el suelo.
2. Con la ayuda de un desarmador, retire los 5 tornillos.
3. Tome ambos lados del panel de vidrio y retírelo lentamente de su lugar. Coloque el vidrio en el suelo.

### Para remplazar el panel de vidrio de la puerta exterior.

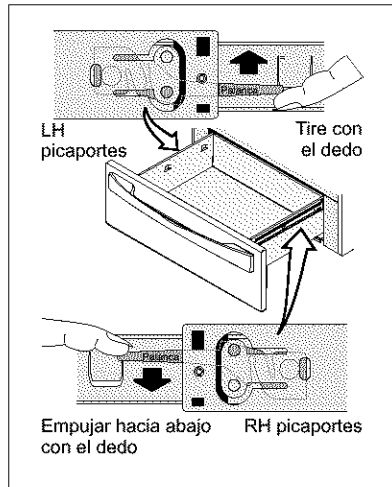
1. Tome el panel de vidrio por los lados y deslize el vidrio en la parte superior de la moldura de la puerta.
2. Vuelva a colocar los 5 tornillos en su lugar.
3. Coloque la puerta en la cocina.

**⚠ AVISO** Manipule el panel de vidrio con atención. El panel de vidrio puede romperse si le deje caer sobre una esquina.

## Limpieza general

### CARACTERISTICAS BREVES

- Para retirar y remplazar la gaveta de entibiar (si está equipada)



## Para retirar y remplazar la gaveta de entibiar (si está equipada)

### Para retirar la gaveta de entibiar:

1. **⚠ AVISO** Apaga el suministro eléctrico antes de retirar la gaveta de entibiar.
2. Abra la gaveta completamente.
3. Localice los picaportes de ambos lados de la gaveta.
4. Tire de los picaportes del deslizador de la izquierda y empuje hacia abajo a la derecha del deslizamiento de la palanca.
5. Tire la gaveta fuera de la estufa.
6. Para limpiar la gaveta, frote delicadamente con una esponja, esto retirará muchas manchas. Enjuague con una mezcla de agua y amoníaco (1:1). Si es necesario, cubra las manchas difíciles a remover con una toalla remojada en amoníaco por unos 30-40 minutos. Enjuague con agua y un paño mojado. Retire todo limpiador de la porcelana puesto que puede dañarla si vuelve a calentarla en el futuro. NO utilice limpiadores con vaporizador sobre la plancha de cocinar.

### Para colocar la gaveta de entibiar:

1. Alinee los picaportes de los deslizadores de ambos lados de la gaveta con las ranuras de ésta.
2. Empuje la gaveta hasta el fondo de la estufa.



**⚠ ADVERTENCIA** Puede haber riesgo de electrocución que puede causar graves heridas o la muerte. Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de limpiar o de reparar la gaveta de entibiar.

## Regulación de la temperatura del horno

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

### Ajuste de la temperatura del horno:

1. Oprima **BAKE**
2. Ajuste la temperatura a 550°F (287°C) en oprima y mantenga pulsado la **FLECHA HACIA ARRIBA**
3. En 2 segundos, pulse y mantenga pulsado el botón **HORNEO** hasta que los 2 dígitos especiales aparezcan en la pantalla. Suelte el botón **HORNEO** . La pantalla muestra la cantidad de grados que separan el ajuste de temperatura original de fábrica y el ajuste la temperatura actual. Si el control del horno tiene el ajuste original, la pantalla mostrará "00."
4. La temperatura puede ser ajustada hacia arriba o hacia abajo de 35°F (17°C), en intervalos de 5°F (1°C) pulsado y manteniendo la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** . Ajuste hasta que la cantidad de grados de diferencia en la pantalla. Cuando disminuya la temperatura del horno, el signo (-) aparecerá en la pantalla delante del número para indicar que el horno se enfriará de la cantidad de grados indicada.
5. Cuando termine de hacer el ajuste deseado, pulse **CANCELADO OFF** para regresar la hora en la pantalla.

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

Usted puede evitarse el inconveniente y los gastos de una llamada innecesaria al servicio revisando esta lista de verificación. Ésta lista muestra los problemas más frecuentes que no son la causa de un fabricado defectuoso de las piezas.

Usted será facturado por la llamada de servicio, durante el tiempo que cubre la garantía, si el problema no es la causa del fabricado defectuoso de una pieza.

Su nuevo aparato ha sido diseñado cuidadosamente. Muchas veces, lo que parece necesitar una llamada al Centro de servicio se puede arreglar con algunos ajustes que Ud. mismo puede hacer en su domicilio o son características normales de funcionamiento de su aparato en ciertas condiciones.

## Lista de verificación para evitar llamadas

### SITUACIÓN

### POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN

**La estufa está desnivelada.**

Instalación inadecuada. Coloque la rejilla en el centro del horno. Coloque un nivel sobre la rejilla. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que la rejilla se nivele. Cuando la estufa está nivelada, la plancha de cocinar puede aparecer desnivelada si la plancha de cocinar no está nivelada.

Piso no sólido, inestable. Asegúrese que el piso está nivelado y que puede soportar la cocina. Llame su carpintero para corregir un piso inclinado.

El desnivel del armario de la estufa puede hacer aparecer la estufa desnivelada. Asegúrese que los armarios están cuadrados y tienen suficiente espacio para la cocina.

**No puede mover el aparato fácilmente. El aparato no puede ser accesible fácilmente.**

Los armarios no son cuadrados o son fabricados muy angostos. Consulte un carpintero para corregir el problema.

Consulte un carpintero para hacer el aparato más accesible.

Las alfombras interfieren con la cocina. Deje suficientemente de espacio para que la estufa pueda ser levantada sobre la alfombra.

**La estufa completa o el horno no funcionan.**

Asegúrese que el cable este bien ajustado en el enchufe.

El alambrado no ha sido terminado. Consulte con su agente de servicio, agente de instalación o servicio autorizado.

Corte de electricidad. Verifique las luces de la casa para asegurarse. Llame a su compañía de electricidad local para el servicio.

**\*El control del horno suena y en la pantalla aparece F1, F3 o F9.**

El control electrónico ha detectado una anomalía. Pulse CLEAR para borrar la pantalla y parar el sonido. Reprograme el horno. Si la anomalía se repite, tome nota del número de anomalía. Pulse CLEAR y consulte un servicio autorizado.

**La luz del horno no funciona.**

Coloque o ajuste la bombilla. Vea "Cambio de la luz del horno" en el Manual del usuario para las instrucciones.

**La unidad de superficie no calienta.**

No hay suministro eléctrico al aparato. Verifique las etapas en "La estufa completa o el horno no funcionan" que se encuentra en esta lista.

Programado de los controles inadecuado. Asegúrese que el control adecuado este encendido para que pueda usar la unidad de superficie.

**Los quemadores no encienden.**

La perilla de superficie no ha sido completamente encendida hacia LITE. Presión y gire la perilla de superficie hasta LITE (hasta que el quemador se encienda) y luego gire hasta obtener la talla de la llama que desea.

Los orificios del quemador están obstruidos. Limpie los quemadores. Vea "Para limpiar las depresiones, la tapa, la caldera y la base del quemador" en Limpieza General. Con el quemador apagado, limpie los orificios con una esponja de alambres o una aguja.

El suministro de gas está cerrado. Abierta al suministro de gas.

Los orificios del quemador están obstruidos. Con el quemador apagado, limpie los orificios utilizando una esponja de alambres o una aguja.

<b>El quemador tiene la mitad de la llama.</b>	La humedad está presente después de la limpieza. Sople la llama lentamente y permita que el quemador funcione hasta que la llama esté completa. Seque los quemadores a fondo de acuerdo a las instrucciones de la sección <b>“Limpieza General”</b>
<b>La llama del quemador es anaranjada.</b>	Partículas de polvo en la línea principal. Permita que el quemador funcione por unos minutos hasta que la llama se ponga azul.
	Aire salado en las zonas de la costa. Una ligera llama anaranjada es inevitable.
<b>Malos resultados al hornear.</b>	Muchos factores afectan el horneado. Asegúrese que la rejilla está en buen lugar. Centre la comida y deje espacio para permitir al aire de circular. Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de colocar la comida. Trate de ajustar las temperaturas recomendadas y el tiempo de horneado de sus recetas. Si cree que el horno está muy caliente o muy frío, vea <b>“Ajuste de la temperatura del horno”</b> en el Manual del usuario.
<b>Llamas desde el interior del horno o vapor de la rejilla de ventilación.</b>	Derrames excesivos dentro del horno. Ajuste el ciclo de auto limpieza por un tiempo más largo.
	Derrames excesivos dentro del horno. Esto es normal, especialmente para los de pasteles o grasas en la base del horno. Limpie los derrames excesivos antes de comenzar la auto-limpieza. Si observa llamas o vapor, pare el ciclo de auto.limpieza y siga las etapas en <b>“Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza”</b> en el Manual del usuario.
<b>El horno produce demasiado vapor al asar.</b>	Los controles no están programados adecuadamente. Siga las instrucciones en <b>“Ajuste de los controles del horno”</b> en el Manual del usuario.
	Asegúrese que el horno está abierto a la <b>Posición de parar el asado.</b>
	Las carnes están muy cerca del elemento del asador.Vuelva a colocar la rejilla para obtener un espacio suficiente entre las carnes y el elemento. Precaliente el elemento del asador. Precaliente el elemento del asador para cocinar con la grilla incandescente.
	La rejilla en la parrilla tiene el lado incorrecto hacia arriba y la grasa no está goteando. Siempre coloque la rejilla sobre la parrilla con las varillas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa gotee en el recipiente.
	Grasa se ha acumulado sobre la superficie del horno. La limpieza frecuente es necesaria cuando asa constantemente. Grasa que se queda impregnada o manchas de comida pueden causar vapor excesivo.
<b>El ciclo de auto-limpieza no funciona.</b>	Los controles no están programados adecuadamente. Siga las instrucciones en <b>“Limpieza del horno”</b> en el Manual del usuario.
	El ciclo de limpieza fué interrumpido. El tiempo de termino debe ser de 3 a 4 horas despues de haber comenzado. Siga las etapas en <b>“Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza”</b> en el Manual del usuario.
<b>Las manchas no han sido retiradas despues del ciclo de auto-limpieza.</b>	No ha limpiado la base, la parte superior, el cadre o la puerta al exterior de la empaquetadura del horno. Estas areas no son limpiadas por el ciclo de auto-limpieza, pero se calientan lo suficiente para crear residuos. Limpie estas partes antes de comenzar un nuevo ciclo de auto-limpieza. Los residuos pueden ser limpiados con un paño de nylon y agua o con una esponja de nylon. Tenga cuidado de no dañar la empaquetadura del horno.



**Note / Nota:**

**Note / Nota:**

**Note / Nota:**

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

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

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

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

**1-800-4-MY-HOME®** (1-800-469-4663)

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

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

## Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call or go on-line for the location of your nearest **Sears Parts & Repair Center.**

**1-800-488-1222**

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

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

To purchase a protection agreement (U.S.A.) or maintenance agreement (Canada) on a product serviced by Sears:

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

**1-800-361-6665** (Canada)

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

**1-888-SU-HOGAR<sup>SM</sup>**

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**

(1-800-533-6937)

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

# SEARS

® Registered Trademark / <sup>TM</sup> Trademark / <sup>SM</sup> Service Mark of Sears, Roebuck and Co.

® Marca Registrada / <sup>TM</sup> Marca de Fábrica / <sup>SM</sup> Marca de Servicio de Sears, Roebuck and Co.

<sup>MC</sup> Marque de commerce / <sup>MD</sup> Marque déposée de Sears, Roebuck and Co.

© Sears, Roebuck and Co.