



WARMER DRAWER

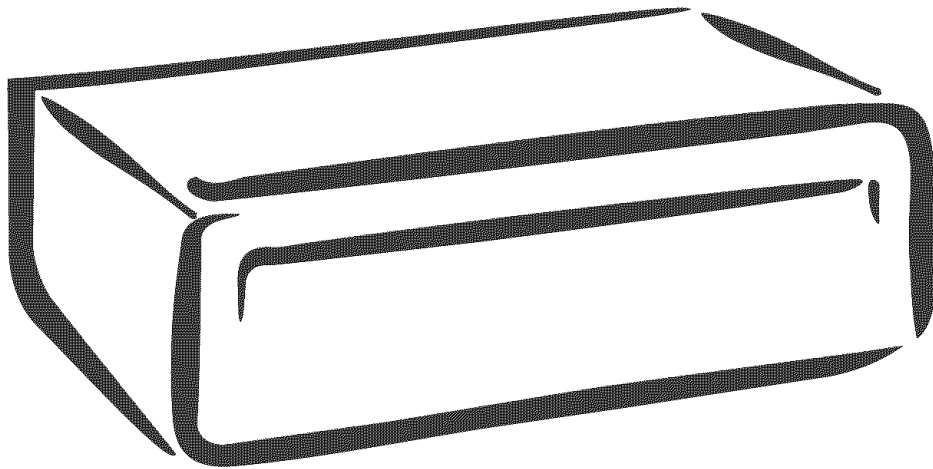
Use & Care Guide

CAJÓN CALENTADOR

Manual del Usuario

Models, Modelos **790.4920***

* = Color number, número de color



ENGLISH

ESPAÑOL

Table of Contents

Warmer Drawer Warranty	2
Product Record	2
Serial Plate Location	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3-4
Protection Agreements	5
Before setting Warmer Drawer Control	6
Setting Warmer Drawer control	6-7
Operate the Warmer Drawer	6

Indicator light	6
Thermostat control	7
Temperature selection	7
To warm serving bowls and plates	7
Set the humidity controller	7
General Care & Cleaning	8-9
Before You Call	9
Sears Service	10
Español	11

Warmer Drawer Warranty

FULL ONE YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

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

If the product is subjected to other than private 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

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 the serial plate.

Model No. 790. _____

Serial No. _____

Date of purchase _____

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

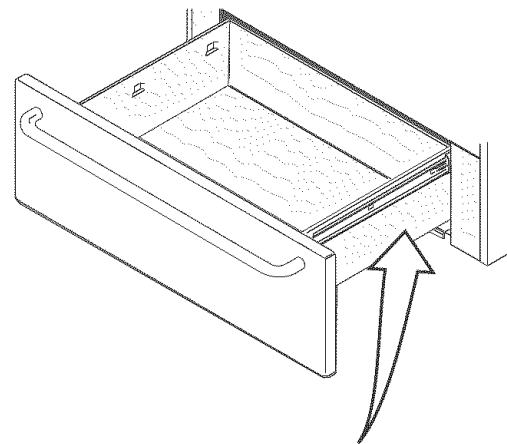
Please carefully read and save these instructions

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

Serial Plate Location

You will find the model and serial number printed on the serial plate. The serial plate is located along the interior right side trim and visible when the warmer drawer is opened.

Remember to record the serial number for future reference.



Serial Plate Location

Important Safety Instructions

Read all instructions before using this appliance.

Save these instructions for future reference.

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

⚠ WARNING This symbol will help alert you to situations that may cause serious bodily harm, death or property damage.

⚠ CAUTION This symbol will help alert you to situations that may cause bodily injury or property damage.

- **Remove all tape and packaging before using the appliance.** Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance. 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 Electrical Code ANSI/NFPA No. 70—latest edition in the U.S. A., or CSA C22.1, Part 1 in Canada, and local code requirements.** Install only per installation instructions provided in this manual.
- **Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in the drawer.** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the warmer drawer. 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 an appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **DO NOT TOUCH INTERIOR SURFACES OF THE WARMER DRAWER.** Surfaces may be hot even though they are dark in color. 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.
- **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.
- **Use Only Dry Potholders—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let the potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
- **Do Not Heat Unopened Food Containers—Build-up of pressure may cause the container to burst and result in injury.**
- **IMPORTANT—Do not attempt to operate the warmer drawer during a power failure. If the power fails, always turn the control off.** If the drawer is not turned off and the power resumes, the drawer may begin to operate again. Food left unattended could spoil.
- **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 to reduce the risk of personal injury and damage to the appliance.
- **Never modify or alter the construction of a drawer by removing panels, wire covers, locking plates, or any other part of the product.**

⚠ WARNING

- All Warmer Drawers can tip.
- Injury to persons could result.
- Install anti-tip device packed with warmer drawer.
- See Installation Instructions.

⚠ WARNING

To reduce the risk of tipping of the Warmer Drawer, the drawer must be secured by properly installed anti-tip locking provided with the drawer. To check if the locking plates are installed properly, grasp the handle of the open drawer and see if the drawer will slide out of the opening. Refer to the installation instructions for proper locking plate installation.

⚠ WARNING Do not use the warmer drawer for storage.

⚠ WARNING Stepping, leaning or sitting on the door or drawer can result in serious injuries and may also cause damage to the warmer drawer. Do not allow children to climb or play around the drawer. An open drawer, when hot, may cause burns.

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

Important Safety Instructions

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR WARMER DRAWER

- **Protective Liners**—Do not use aluminum foil to line warmer drawer. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in poor performance or damage to the appliance. Only use aluminum foil as recommended for baking if used as a cover placed on the food.
- **Glazed Cooking Utensils**—Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for use without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations.
- **Use Care When Opening Warmer Drawer**—Stand to the side of the unit when opening the door of a hot drawer. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the warmer drawer.
- **Placement of Warmer Drawer Racks**—Always place rack in desired location while drawer is cool. If rack must be moved while hot, use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot element or interior of the warmer drawer. Remove all utensils from the rack before removing rack.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR WARMER DRAWER

- **Clean the drawer regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Do not allow grease to accumulate. Greasy deposits could catch fire.

- **Kitchen cleaners/aerosols**—Always follow the manufacturer's recommended directions for use. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and/or injury.
- **Do not cover the broiler grid or oven bottom with aluminum foil.** Exposed fat and grease could ignite.
- **Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth.** Doing so could cause the bulb to break. Disconnect the appliance or shut off the power to the appliance before removing and replacing the bulb.
- **Protective liners**—Do not use aluminum foil to line the oven bottom. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

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 INSTRUCTIONS

PROTECTION AGREEMENTS

In the U.S.A.

Master Protection Agreements

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

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 product. 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 four or more product failures occur within twelve months
- ✓ **Product replacement** if your covered product can't be fixed
- ✓ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge
- ✓ **Fast help by phone** – phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair, 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 on-line.

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

In Canada

Maintenance Agreements

Your purchase has added value because you can depend on Sears HomeCentral® for service. With over 2400 Service Technicians and more than a million parts and accessories, we have the tools, parts, knowledge and skills to ensure our pledge: We Service What We Sell.

Your Kenmore Elite® product is designed, manufactured and tested to provide years of dependable operation. But like all products, it may require service from time to time. The Sears Maintenance Agreement offers you an outstanding service program, affordably priced.

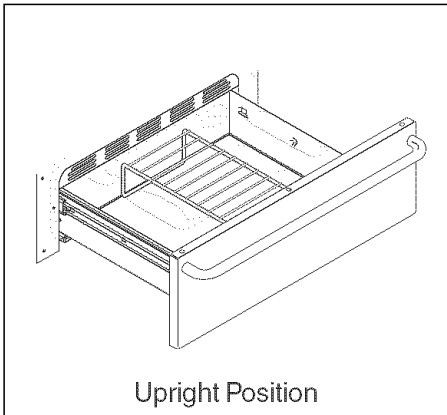
The Sears Maintenance Agreement:

- Is your way to buy tomorrow's service at today's price
- Eliminates repair bills resulting from normal wear and tear
- Provides phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair
- Even if you don't need repairs, provides an annual Preventive Maintenance Check, at your request, to ensure that your product is in proper running condition.

Some limitations apply. For more information about Sears Canada Maintenance Agreements, call 1-800-361-6665

ENGLISH

Before Setting Warmer Drawer Control

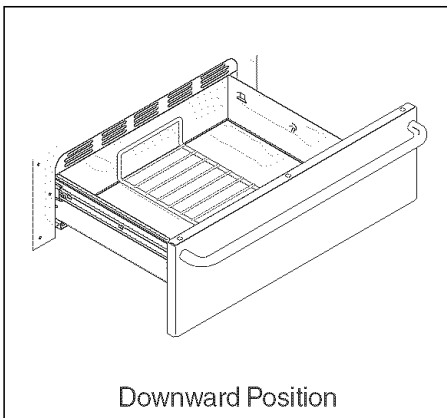


Arranging Warmer Drawer Rack Positions

Set the warmer drawer rack in the vertical position as shown below.

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).



Setting Warmer Drawer Control

To Operate the 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 moisture and softness. Do not cover crisp foods. **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.

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

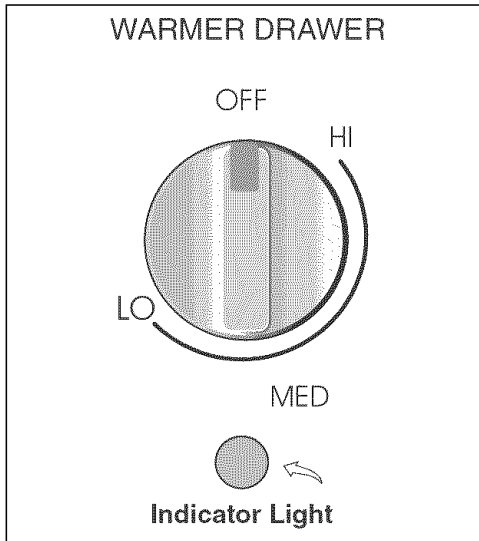
Indicator Light

The indicator light is located below the thermostat control knob. It turns on when the control is set, and stays on until the control is turned off. Make sure indicator light is off when removing food from drawer.

Setting Warmer Drawer Control

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

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



Warmer Drawer Recommended Food Settings Chart	
Food Item	Setting
Bacon	HI
Biscuits	MED
Casseroles	MED
Eggs	MED
Empty Dinner Plates	LO
Fish, Seafood	MED
Fried Foods	HI
Gravies, creams, sauces	MED
Ham	MED
Hamburger Patties	HI
Pancakes, Waffles	HI
Pastries	MED
Pies	MED
Pizza	HI
Pork Chops	HI
Potatoes (baked)	HI
Potatoes (mashed)	MED
Poultry	HI
Roasts (Beef, Pork, Lamb)	MED
Rolls, soft	LO
Rolls, hard	MED
Vegetables	MED

To Set the Thermostat Control

The thermostat control knob is used to select the temperature of the warmer drawer. It is located at the right side of the warmer drawer in the open position. The temperatures are approximate, and are designated by HI, MED and LO. The control can be set to the three settings, or anywhere between.

1. To set the thermostat, push in and turn the knob to the desired setting.
2. For best results, preheat the drawer before adding food. An empty drawer will reach the LO setting in about 12 minutes, the MED setting in about 15 minutes, and the HI setting in about 18 minutes.
3. When done, turn the thermostat control to OFF.

Temperature Selection

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

Most foods can be kept at serving temperatures by using the medium setting.

When a combination of foods are to be kept warm (for instance, a meat with 2 vegetables and rolls), use the high setting.

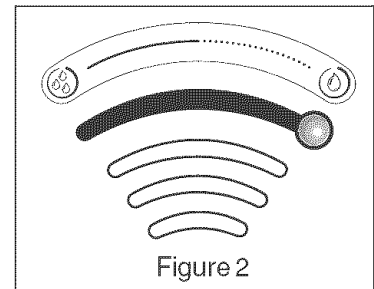
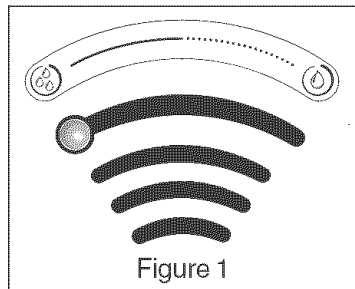
Refrain from opening the warmer drawer while in use to eliminate loss of heat from the drawer. Open only for adding or removing food.

To Warm Serving Bowls and Plates

Heat bowls and plates on the LO setting. Place empty dishes on the rack to raise them off drawer bottom. To further heat dishes or to heat fine china, check with the manufacturer for maximum heat tolerance.

To Set the Humidity Controller

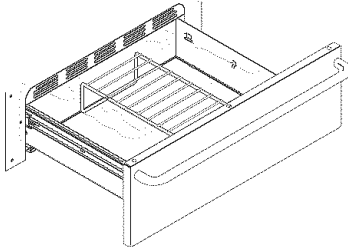
The humidity controller is located on the inside of the warmer drawer and used to control humidity in the warmer drawer. The humidity control knob can be set at any position between Moist (☁) (Figure 1) and Crispy (☀) (Figure 2) position. To set the humidity controller, slightly unscrew the knob, slide the controller to the desired location and screw the knob (closed) in place.



General Cleaning

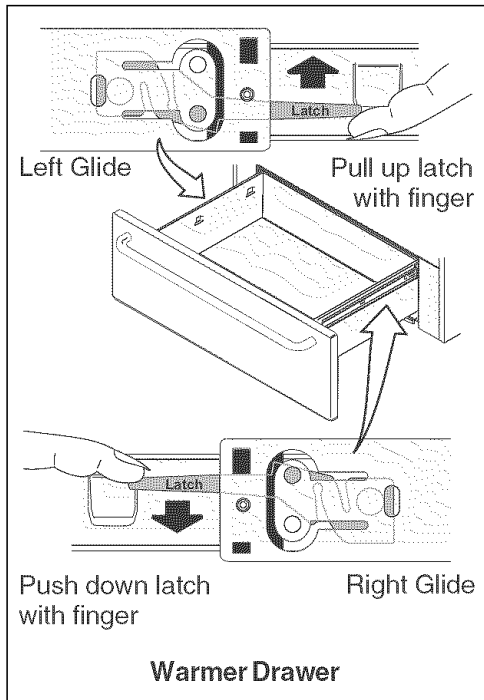
Cleaning Various Parts of Your Appliance

Before cleaning any part of the warmer drawer, be sure all controls are turned OFF and the warmer drawer is COOL. REMOVE SPILLOVERS AND HEAVY SOILING AS SOON AS POSSIBLE. REGULAR CLEANINGS NOW WILL REDUCE THE EXTENT AND DIFFICULTY OF MAJOR CLEANING LATER.

Surfaces	How to Clean
Glass Drawer Front Panel	You may use a glass cleaner on the outside glass of the drawer. DO NOT immerse the drawer in water. DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter behind the drawer glass panel. DO NOT use oven cleaners, cleaning powders or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the drawer.
Plastic Control Knobs	To remove control knob, turn to the OFF position; grasp firmly and pull straight off the shaft. Clean with a cloth soaked in soapy water. Rinse with a clean water and a dishcloth. To replace knob after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place. Note: Humidity controller knob cannot be removed .
Stainless Steel	Clean stainless steel with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and a cloth. Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines. Do not use harsh scrubbing cleaners. Only use kitchen cleaners that are especially made for cleaning stainless steel. Always be sure to rinse the cleaners from the surface as bluish stains may occur during heating that cannot be removed.
Porcelain Enamel Body Parts and Drawer Cavity	Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. <i>If necessary</i> , cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, 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. DO NOT use spray oven cleaners.
Warmer Drawer Rack 	The rack may be removed for cleaning. If removed, clean by using a mild, abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry.

General Cleaning (continued)

⚠ WARNING Turn the warmer drawer control knob to OFF before removing the drawer. **DO NOT** touch the warmer drawer element. The element may still be hot enough to cause burns, even if it is dark in color.



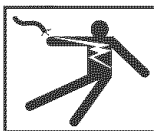
To Remove and Replace Warmer Drawer

To Remove Warmer Drawer:

1. **⚠ WARNING** Turn power off before removing the warmer drawer.
2. Open the drawer to the fully opened position.
3. Locate the latches on both sides of the warmer drawer.
4. Pull up on the left glide latch and push down on the right glide latch.
5. Pull the drawer away from the appliance.
6. To clean warmer drawer, gently scour with a soapy 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 clean 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:

1. Align the glide latches on both sides of the drawer with the slots on the drawer.
2. Push the drawer back into the appliance.



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

ENGLISH

Avoid Service Checklist

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

OCCURRENCE

POSSIBLE CAUSE/SOLUTION

Drawer is not level.

Poor installation. Place a level on the cutout bottom. Make sure bottom is level.

Be sure cutout bottom is strong and stable enough to adequately support drawer (and wall oven, if applicable).

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

Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible.

Warmer drawer does not operate.

Make sure cord/plug is plugged tightly into outlet.

Service wiring is not complete. Contact Sears or another qualified servicer.

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

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 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

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-HOGARSM

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

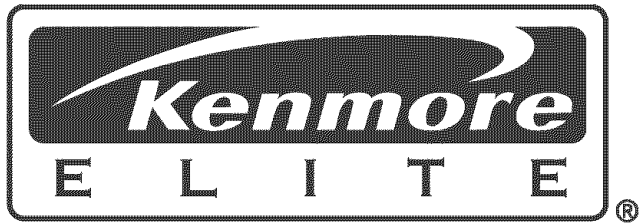
SEARS

® Registered Trademark / ™ Trademark / ™ Service Mark of Sears, Roebuck and Co.

® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica / ™ Marca de Servicio de Sears, Roebuck and Co.

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

© Sears, Roebuck and Co.



WARMER DRAWER

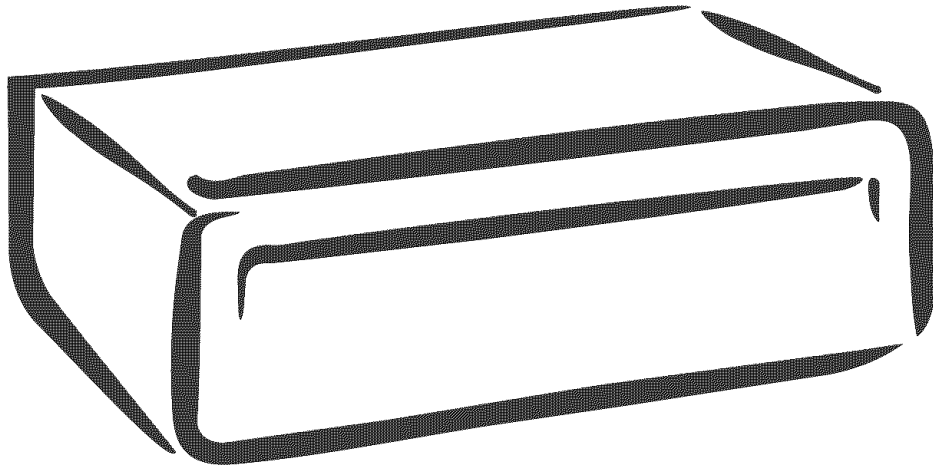
Use & Care Guide

CAJÓN CALENTADOR

Manual del Usuario

Models, Modelos 790.4920*

* = Color number, número de color



ENGLISH

ESPAÑOL

Tabla de materias	
Garantía del Cajón Calentador	12
Registro del Producto	12
Ubicación de la placa de serie	12
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE LA	
SEGURIDAD	13-14
Accuerdo de protección	15
Antes de ajustar el control del cajón calentador	16
Para operar el cajón calentador	16-17
Operar el cajón calentador	16
Luz indicadora	16
Reglar el control del termostato	17
Selección de temperatura	17
Para calentar platos y escudillas vacios para servir	17
Para configurar el controlador de humedad	17
Limpieza general	18-19
Antes de llamar	19
Servicio de Sears	20

Garantía del Cajón Calentador

Garantía 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.

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 SEARS AL 1-888-SU-HOGARSM.

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

Registro del Producto

Encontrará el modelo y el número de serie impresos en la placa de serie. Asegúrese de tomar nota del número de serie para futura referencia.

No. de Modelo **790.** _____

No. de Serie _____

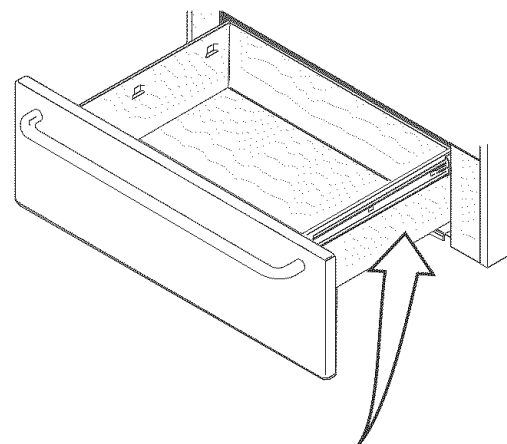
Fecha de Compra _____

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

Ubicación de la placa de serie

Encontrará el número de serie y modelo impresos en la placa de serie, que está ubicada en el borde lateral interior, y se puede ver cuando se abre el cajón.

Recuerde registrar el número de serie para referencia futura.



Ubicación de la placa de serie

Leer detenidamente y guardar estas instrucciones Leer con detenimiento y guardar estas instrucciones

Este Manual de Uso y Mantenimiento contiene instrucciones generales de operación para su electrodoméstico e información sobre las funciones para los diversos modelos. Su producto **puede no tener** todas las funciones descritas. Los gráficos que se incluyen son sólo representativos. Los gráficos de su electrodoméstico pueden no ser idénticos a los que se muestran. Se debe usar el sentido común y ser cauteloso cuando se instala, usa y mantiene cualquier dispositivo.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE LA SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.

Guarde estas instrucciones para consulta futura.

Este manual contiene símbolos e instrucciones importantes sobre la seguridad. Por favor preste atención especial a estos símbolos y siga todas las instrucciones.

⚠️ ADVERTENCIA Este símbolo alerta acerca de situaciones que pueden provocar serios daños corporales, muerte o daños materiales.

⚠️ PRECAUCIÓN Este símbolo alerta acerca de situaciones que pueden provocar daños corporales o materiales.

- Quite todas las cintas y todo el embalaje antes de usar el cajón calentador. Después de haberle desempacado destruya todo cartón de embalaje y las bolsas plásticas. Nunca permita que los niños jueguen con el material de embalaje.
- Instalación correcta—Asegúrese de que un técnico calificado instale y ponga a tierra su aparato correctamente y de acuerdo con la última edición del Código Nacional de Electricidad ANSI/ NFPA No. 70, o en Canadá, el CSA Norma C22.1, Canadian Electrical CODE Part1, así como de acuerdo con los requisitos de los códigos locales. Instale su aparato solamente de acuerdo a las instrucciones impartidas en este manual.

Pídale a su proveedor que le recomiende un técnico calificado, así como un servicio de reparación autorizado. Para los casos de emergencia, aprenda a desconectar el suministro eléctrico de su cajón calentador, ya sea sirviéndose del interruptor de circuito o de la caja de fusibles.

- Servicio por parte del usuario—No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que los manuales así lo recomienden. Solamente un técnico calificado puede ocuparse de todos los demás servicios; así se reducirá el riesgo de lesiones personales y de daños a el aparato.
- Nunca modifique ni altere la construcción de un cajón calentador quitándole los paneles, los platinas de seguridad, ni cualquier parte del producto.

⚠️ ADVERTENCIA

- Todos los cajones calentadores pueden volcarse.
- Esto podría resultar en lesiones personales.
- Instale el dispositivo antivuelcos que se ha empacado junto con este calentador.
- Lea las instrucciones de instalación.

⚠️ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de que se vuelque el cajón calentador, hay que asegurarlo adecuadamente colocándole los platinas de seguridad anti-vuelco que se proporcionan. Para comprobar si estos están instalados y en su lugar como se debe, tome el cajón por su manija y trate de tirarlo de su abertura. Siga las instrucciones de instalación que se dan al respecto.

⚠️ ADVERTENCIA No se use el cajón para almacenamiento de objetos.

⚠️ ADVERTENCIA Escalar, apoyarse o sentarse sobre la puerta o cajón puede provocar lesiones de consideración y también puede dañarse el aparato. No permita que los niños se trepen sobre el cajón calentador o jueguen a su alrededor. Un cajón abierto, cuando caliente, puede causar quemaduras.

• Almacenamiento dentro o sobre el aparato—No deben almacenarse materiales quemables en el cajón calentador. Esto incluye artículos de papel, plástico y de tela, tales como libros de cocina, utensilios de plástico y toallas, así como líquidos quemables. No almacene explosivos, tales como latas de aerosol, cerca o encima del cajón calentador. Los materiales quemables pueden explotar y causar incendios o daños a la propiedad.

• No deje a los niños solos. Nunca hay que dejar a los niños solos o desatendidos en el sitio en el que se está usando un aparato. Nunca les permita sentarse o pararse en ninguna parte de un aparato.

• NO TOQUE LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL CAJÓN CALENTADOR. Las áreas cercanas pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque, ni permita que ningún tipo de tela o material quemable toquen estas áreas hasta que hayan tenido el tiempo necesario de enfriarse.

• Póngase ropa adecuada—Nunca lleve puesta ropa suelta o prendas que cuelguen mientras esté usando el cajón calentador. No deje que su ropa ni otros materiales quemables entren en contacto con superficies calientes.

• Use solamente manoplas o agarraderas secas—Cuando se las pone sobre superficies calientes, las manoplas, o las agarraderas húmedas o mojadas, pueden causar quemaduras resultantes del vapor. No deje que dichos protectores toquen los quemadores calientes ni las resistencias interiores del cajón calentador. Al usar utensilios calientes, no use toallas ni artículos de tela gruesos en lugar de una manopla o una agarradera.

• No caliente envases de comida sin antes abrirlos—La presión resultante podría causar el estallido del envase y provocar lesiones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE LA SEGURIDAD

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO SU CAJÓN CALENTADOR

- **IMPORTANTE**—No intente usar su cajón calentador cuando haya ocurrido una falla eléctrica. Si la corriente eléctrica falla, apague el aparato. Si no se ha apagado el aparato y luego vuelve la corriente, el aparato comenzará a funcionar de nuevo. Entonces, la comida que se había dejado a calentar podría quemarse o echarse a perder.

⚠ ADVERTENCIA Nunca use su aparato para mantener un cuarto caliente ni para calentarlo.

- **Revestimientos de protección**—No use hojas de aluminio para proteger el aparato. Solamente use hojas de aluminio como se recomienda para cocer, para cubrir el alimento. Otros usos de revestimientos protectores o hojas de aluminio puede resultar en el riesgo de choque eléctrico o incendio.
- **Utensilios de cocina vidriados**—Solamente ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, barro y otros utensilios vidriados se pueden utilizar sin romperse a causa de cambios de temperatura súbitos. Vea las recomendaciones del fabricante.
- **Tenga cuidado cuando abre el cajón calentador**—Manténgase a un lado de el aparato cuando abre la puerta de un cajón calentador caliente. Deje que el aire caliente o el vapor escape antes de retirar comida del cajón calentador o al volver a meterla.
- **Colocación de las parrillas del cajón calentador.** Coloque siempre la parrilla en el sitio deseado, cuando esté frío. Si hay que mover las parrillas cuando el cajón calentador está caliente, hágalo con extrema precaución. Use manoplas o agarraderas, y tome la parrilla con ambas manos para colocarla donde desee. No deje que las agarraderas hagan contacto con la llama del quemador caliente o el interior de éste. Saque todos los utensilios de la parrilla antes de retirarla.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU CAJÓN CALENTADOR

- **Limpie el cajón calentador regularmente para mantener todas sus partes libres de grasa y evitar que se enciendan.** No permita que la grasa se acumule. La grasa que se deposita en el ventilador puede encenderse.
- **Limpiadores y aerosoles**—Observe siempre las instrucciones de uso que recomiendan los fabricantes. Tome en cuenta el hecho que el exceso de residuos de limpiadores y aerosoles podría encenderse, lo cual a su vez podría provocar daños y/o lesiones.

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

ACUERDOS DE PROTECCIÓN

En los EU.

Acuerdos Maestro de Protección

Felicitaciones por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore Elite® es diseñado y manufacturado para muchos años de servicio confiable. Pero como todo producto, podría requerir mantenimiento preventivo o reparación entre tiempo. Ahí es cuando el tener un Acuerdo Maestro de Protección le podría ahorrar dinero y molestias.

Compre ya un Acuerdo Maestro de Protección y pretéjase de gastos y frustraciones inesperadas.

El Acuerdo Maestro de Protección también ayuda a extender la vida de su nuevo producto. Esto es lo que se incluye en el Acuerdo.

- ✓ **Servicio Profesional** por nuestros 12,000 especialistas profesionales en reparación.
- ✓ **Servicio ilimitado sin cargo** por piezas y servicio en toda reparación cubierta
- ✓ **Garantía de “No-limón”** – reemplaza su producto cubierto si ocurren cuatro o más desperfectos dentro de doce meses.
- ✓ **Reemplazo de Producto** si el producto cubierto no puede ser reparado.
- ✓ **Verificación de Mantenimiento Preventivo Anual** a su petición sin cargos adicionales.
- ✓ **Pronta ayuda por teléfono** – apoyo por teléfono por un técnico de Sears en los productos que requieran reparación en casa, más la conveniencia de hacer cita para reparación.
- ✓ **Protección contra picos de energía** o daños eléctricos causados por fluctuaciones en energía.
- ✓ **Reembolso de alquiler** si la reparación de su producto cubierto toma más tiempo de lo prometido.

Una vez compres el Acuerdo, una simple llamada telefónica es todo lo que necesitas para hacer cita para su servicio. Puedes llamar a cualquier hora, día o noche o concertar una cita para servicio vía computadora.

Sears tiene sobre 12,000 especialistas profesionales de reparación, con acceso a sobre 4.5 millones de piezas y accesorios de calidad. Esa es la clase de profesionalismo con la que puedes contar para ayudar a prolongar la vida de su nueva compra por muchos años. ¡Compre su Acuerdo Maestro de Protección hoy!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicar. Para precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655.

Servicio de Instalación Sears

Para instalación profesional de Sears en enseres del hogar, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos mayores del hogar, en EU. llame al 1-800-4-MY-HOME®

En Canada

Acuerdos de Mantenimiento

Su compra tiene valor mayor porque puedes depender de Sears HomeCentral® para servicio. Con sobre 2,400 Técnicos de Servicios y más de un millón de piezas y accesorios, tenemos las herramientas, piezas, conocimiento y destrezas para asegurar nuestro compromiso: Le damos servicio a lo que vendemos.

Su producto Kenmore Elite® es diseñado y puesto a prueba para proveer muchos años de operación confiable. Pero como todo producto, podría requerir servicio entre tiempo. El Acuerdo de Mantenimiento Sears le ofrece un programa de servicio incomparable a un precio módico.

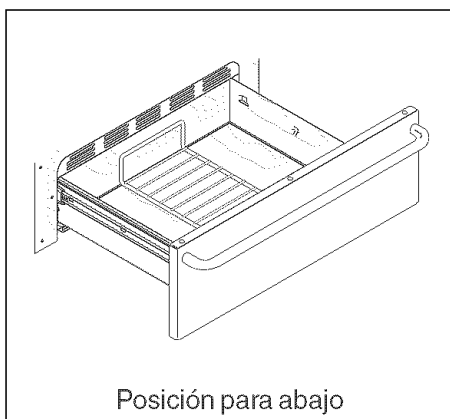
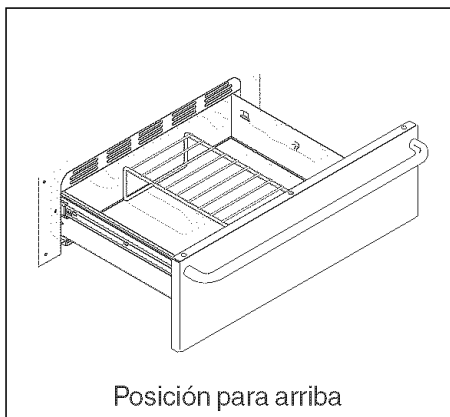
El Acuerdo de Mantenimiento Sears:

- Es su manera de comprar servicio para el mañana a precio de hoy
- Elimina facturas por reparación como resultado de uso y desgaste normal
- Provee apoyo vía teléfono de un técnico de Sears en productos que requieran reparación en casa
- Aunque no necesite reparación, provee Verificación de Mantenimiento Preventivo anual, a su petición, para asegurar que su producto está en condiciones apropiadas.

Algunas limitaciones podrían aplicar. Para más información sobre el Acuerdo de Mantenimiento de Sears Canada,

llame al 1-800-361-6665.

Antes de ajustar el control del cajón calentador



Colocación de la parrilla del cajón calentador

Ponga la parrilla del cajón calentador en la posición vertical como se muestra abajo.

La parrilla se puede usar de dos maneras:

- En la **posición para arriba** para permitir la colocación de comidas pequeñas por debajo o por encima de la parrilla (por ejemplo, los panecillos o los bisquets por encima de la parrilla y un plato en cacerola por debajo).
- En la **posición para abajo** para permitir la colocación de comidas ligeras y la vajilla vacía (por ejemplo, los panecillos, los bollos y los platos).

Reglaje del control del cajón calentador

Para operar el cajón calentador

El propósito del cajón calentador es mantener las comidas cocinadas calientes a una temperatura para servir. Siempre comience con comida caliente. No se recomienda calentar la comida fría en el cajón calentador.

Toda la comida que se mete en el cajón calentador debe estar cubierta por una tapa o con papel de aluminio para mantener la humedad y el blandamiento. No cubra la comida crespas. **No utilice envolturas de plástico para cubrir la comida. El plástico puede derretirse en el cajón y dificultar la limpieza.**

Utilice en el cajón calentador solamente vajilla y utensilios de cocina recomendados para uso en el cajón calentador.

PRECAUCIÓN Siempre utilice cogedores de hoyas y guantes para el horno cuando se saca la comida del cajón calentador ya que los utensilios y los platos estarán calientes.

Luz Indicadora

La luz indicadora se encuentra abajo del control del termostato. Se enciende cuando el control está puesto, y sigue encendida hasta que se apague el control. Asegurese que la luz indicadora este apagada al quitar alimentos del cajón.

Reglaje del control del cajón calentador

Use el cajón calentador para mantener calientes las comidas tales como: los vegetales, las salsas, las carnes, guisados, bisquets y panecillos, bollos y platos de comida.

El cajón calentador está equipado con un picaporte que puede requerir un esfuerzo extra al abrir y cerrar el cajón.

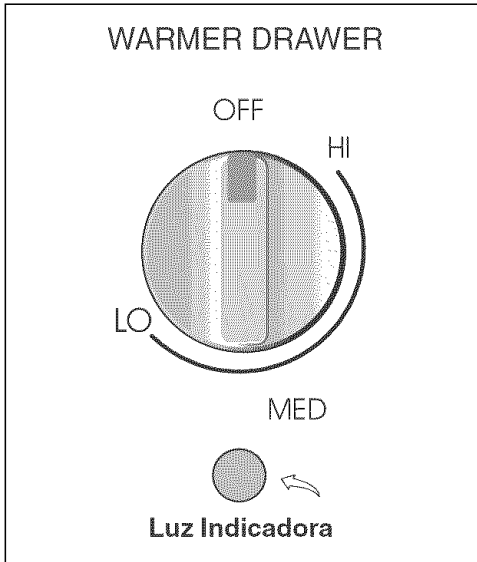


Diagrama de reglajes recomendados para la comida en el cajón calentador

Comida	Reglaje
Asados (carne de vaca, cerdo, cordero)	MED
Chuletas de cerdo	HI
Tocino	HI
Hamburguesas	HI
Pollo	HI
Salsas	MED
Guisados	MED
Huevos	MED
Comidas Fritas	HI
Vegetales	MED
Pizza	HI
Bisquets	MED
Panecillos, blandos	LO
Panecillos, duros	MED
Bollos	MED
Platos vacíos	LO
Pescado, mariscos	MED
Jamón	MED
Torta delgada, barquillo plano	HI
Pastel	MED
Patata (asada)	HI
Patata (cremada)	MED

Como reglar el control del termostato

El control del termostato se usa para seleccionar la temperatura del cajón calentador. Está ubicado en el lado derecho del interior del cajón calentador, cuando el cajón está abierto. Las temperaturas son aproximados y se designan por Alto (HI), Medio (MED) y Bajo (LO). Se puede colocar el control en cualquier de los tres ajustes, o a cualquier posición entre ellos.

1. Para reglar el termostato, oprima y gire la perilla al reglaje deseado.
2. Para los resultados mejores, precaliente el cajón antes de meter la comida. Un cajón vacío se calentará al ajuste LO en aproximadamente 12 minutos, al ajuste MED en aproximadamente 15 minutos, y el ajuste HI en aproximadamente 18 minutos.
3. Cuando se ha terminado, gire el control de temperatura a OFF.

Selección de temperatura

Consulte el diagrama en la columna al lado para los reglajes recomendados. Si una comida no consta en la lista, comience con el reglaje medio. Si se desea una textura más tostada, quite la tapa o el papel de aluminio.

La mayoría de las comidas pueden mantenerse a la temperatura para servir usando el reglaje medio.

Cuando una combinación de comidas se han de mantener calientes (por ejemplo, una carne con 2 vegetales y panecillos), utilice el reglaje HI.

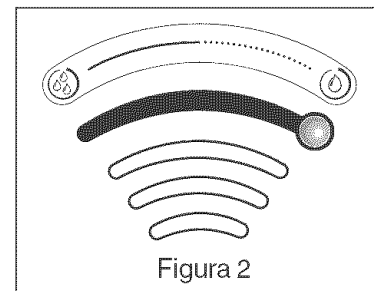
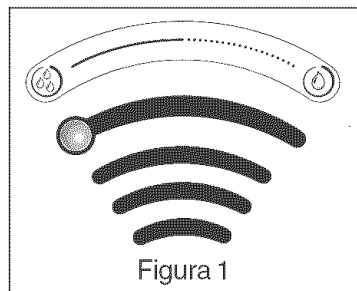
No abra el cajón calentador sin necesidad mientras está en función para eliminar la pérdida de calor del cajón.

Para calentar platos y escudillas vacios para servir

Utilice el ajuste LO para calentar los platos y escudillas vacios antes de servir la comida. Ponga los platos vacios en la parrilla del cajón para que no se queden en contacto con el fondo del cajón. Para calentar los platos o la porcelana delicada, consulte con el fabricante para saber su tolerancia de calor máxima.

Para Configurar el Controlador de Humedad

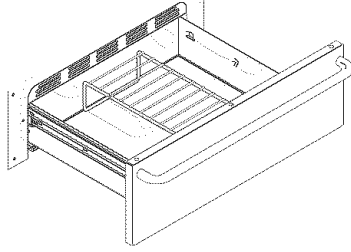
El controlador de humedad está ubicado dentro del cajón del calentador y se usa para controlar la humedad del cajón. La perilla de control de humedad se puede colocar en cualquier posición entre Húmedo (Figura 1) y Seco (Figura 2). Para configurar el controlador de humedad, destornille levemente la perilla, deslice el controlador hasta la posición deseada y enrosque las perillas (cerrado) hasta que queden bien calzadas.



Limpieza general

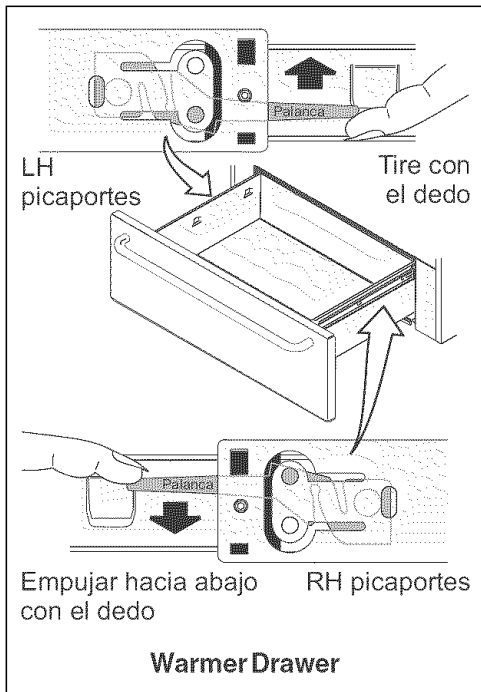
Limpieza de diversas partes del aparato

Antes de limpiar cualquier parte de su cajón calentador, asegúrese de que todos el control se encuentren en la posición OFF (apagado) y el cajón calentador esté FRIO. QUITE LOS DERRAMES Y TODA SUCIEDAD TAN PRONTO COMO SEA POSIBLE. LA LIMPIEZA FRECUENTE REDUCIRA LA NECESIDAD DE HACER NUMEROSAS LIMPIEZAS A FONDO EN EL FUTURO.

Superficies	Cómo limpiarlas
Vidrio Parte frente del cajón	Puede usar un limpiavidrios en la parte exterior de la ventana del cajón. NO sumerja el cajón en agua. No rocíe ni permita agua ni el limpiador de vidrio para entrar detrás del entrepaño de vidrio de cajón. NO use productos de limpieza de hornos, polvos de limpieza o cualquier limpiador abrasivo fuerte en el exterior del cajón .
Plástico Perilla de control	Para quitar las perillas de control, ponga todos el control en OFF ; quítelas tirando de cada una directamente hacia afuera de la espiga. Limpie usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. Para reinstalar la perilla después de limpiar, haga coincidir el lado plano del interior de la perilla con el de la espiga. Luego, meta la perilla a presión en su lugar. Nota: La perilla del controlador de humedad no se puede extraer.
Acero inoxidable	Se recomienda limpiadores fabricados especialmente para la limpieza de acero inoxidable. Siempre siga las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que enjuague bien para quitar los limpiadores. NO limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta está hecho de un material tejido que es esencial para un sello bueno. Tenga cuidado de no refregar, dañar ni quitar la junta.
Porcelana esmaltada El interior del cajón	Si se restriegan suavemente con una almohadilla enjabonada, se quitará la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución que contenga partes iguales de agua limpia y amoníaco. De ser necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel empapada en amoníaco, déjela durante 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y un paño húmedo, y luego restriegue con una almohadilla rellena de jabón. Enjuague y seque con un paño limpio. Quite todo el limpiador porque la porcelana podría dañarse la próxima vez que se caliente. NO deben usarse rociadores para hornos.
Parrilla del cajón calentador 	Se puede quitar la parrilla para la limpieza. Use un limpiador abrasivo suave para lavarla, siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque.

Limpieza general (continúa)

⚠ ADVERTENCIA Gire la perilla de control del cajón calentador hacia OFF antes de sacar el cajón. **NO** toque el elemento del cajón calentador. Es posible que el elemento esté bastante caliente para causar quemaduras, aún si no lo aparezca.



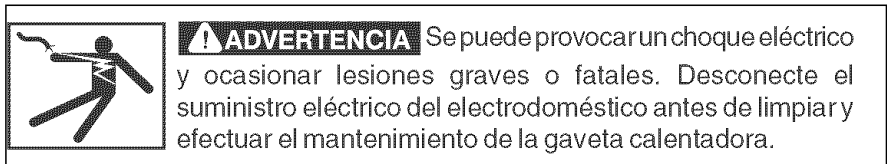
Para quitar y reponer el cajón calentador

Para quitar el cajón calentador:

1. **⚠ ADVERTENCIA** Apague el cajón antes de sacar la gaveta calentadora.
2. Abra completamente la gaveta.
3. Localice los pestillos en cada lado del cajón calentador.
4. Ubique la palanca de la corredera a cada lado de la gaveta, tire de la palanca de la corredera del lado izquierdo y empuje hacia abajo en la palanca de la corredera del lado derecho (Ver Figura 1).
5. Tire de la gaveta para sacarla de la estufa.
6. Para limpiar el cajón, véase el diagrama de limpieza en la página 21.

Para volver a poner el cajón calentador:

1. Alinée los pestillos de los raíles en ambos lados del cajón con las ranuras en el cajón.
2. Empuje el cajón hasta que se quede en posición.



Lista para evitar las llamadas de servicio

Antes de llamar al servicio, examine esta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. En la lista se incluyen incidentes comunes que no son el resultado de fabricación o materiales defectuosos en el aparato electrodoméstico.

PROBLEMA

POSIBLE CAUSA/SOLUCION

El cajón calentador no está nivelado.

Mala instalación. Ponga un nivel en la base de la abertura. Asegúrese de que la base está nivelada.

Asegúrese de que la base de la abertura es bastante fuerte y estable para soportar el cajón calentador (y un horno entegrado, si hay uno).

No se puede mover el aparato fácilmente. Debe tenerse acceso al cajón calentador para darle servicio.

Los armarios no están bien a escuadra o quedaron muy apretados. Llamar a un ebanista para corregir el problema.

El aparato no funciona en absoluto.

Asegúrese de que el cordón eléctrico/enchufe esté enchufado correctamente en su tomacorriente.

La instalación eléctrica no está completa. Llame a su representante o agente de servicio autorizado.

Falla de corriente. Verifique si se pueden encender las luces de la casa. Llame a la compañía de servicio eléctrico local.

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 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

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-HOGARSM

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

SEARS

® Registered Trademark / ™ Trademark / ™ Service Mark of Sears, Roebuck and Co.

® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica / ™ Marca de Servicio de Sears, Roebuck and Co.

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

© Sears, Roebuck and Co.