

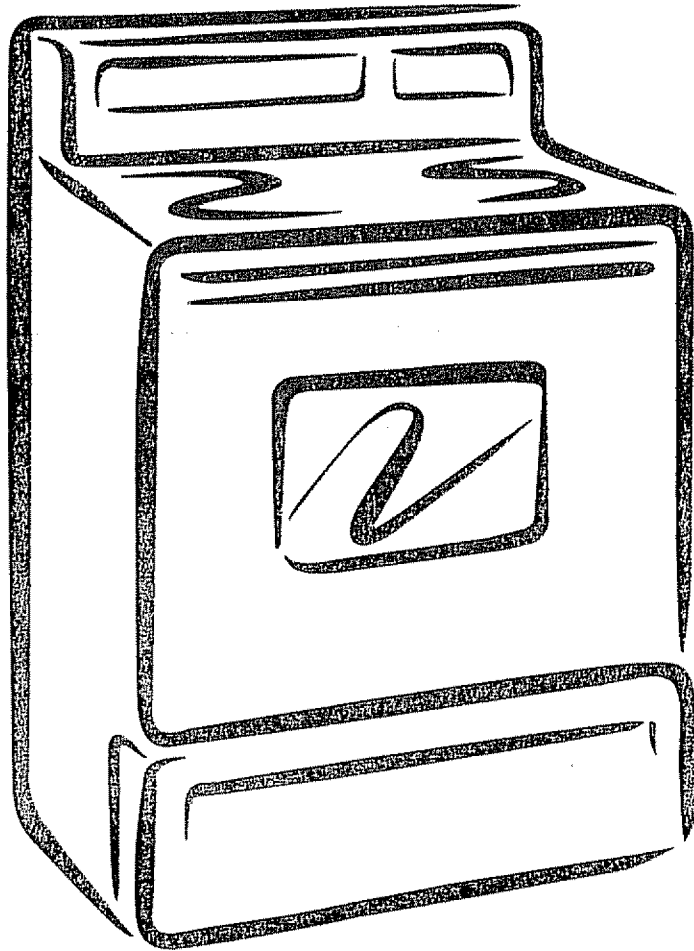


ELECTRIC SELF-CLEANING RANGE

Use & Care Guide

ESTUFA ELECTRICA AUTOLIMPIANTE

Manual del usuario



ENGLISH

ESPAÑOL

Table of Contents

| | |
|--|-------|
| Free-Standing Range Warranty | 2 |
| Product Record | 2 |
| IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS | 3-4 |
| Control Pad Functions | 5 |
| Setting the Clock and Minute Timer | 6 |
| Surface Cooking | 7 |
| Indicator Light(s) | 7 |
| Setting Surface Controls | 8 |
| Setting Warm Zone Controls (if equipped) | 9 |
| Setting Warmer Drawer Controls (if equipped) | 10 |
| Before Setting Oven Controls | 11 |
| Setting Oven Controls | 12-14 |
| Oven Cleaning | 15-16 |
| General Cleaning | 17-19 |
| Changing Cooktop and/or Oven Lights | 20 |
| Adjusting Oven Temperature | 20 |
| Avoid Service Checklist | 21-22 |
| Español | 25-47 |
| Sears Service | 48 |

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 right side of the oven front frame in the storage compartment.

Model No. 790.

Serial No. _____

Date of Purchase _____

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

Free-Standing 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.

LIMITED WARRANTY ON CERAMIC-GLASS COOKTOP AND RADIANT SURFACE COOKING ELEMENTS

For the second through fifth year from the date of installation, Sears will at our option repair or replace parts with defects as listed below. You pay for labor

- Cracking of the ceramic-glass cooktop due to thermal shock
- Discoloration of the ceramic-glass cooktop
- Wear-off of the pattern on the ceramic-glass
- Cracking of the rubber seal between the ceramic-glass cooktop and the porcelain edge
- Burn-out of any of the radiant surface cooking elements

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

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

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

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

To Further Add To The Value Of Your Range, Buy a Sears Maintenance Agreement.

| Years of Ownership Coverage | 1st Year | 2nd Year | 3rd Year |
|---|----------|----------|----------|
| 1. Replacement of Defective Parts other than Ceramic-Glass Cooktop and Radiant Surface Cooking elements | W | MA | MA |
| 2. Ceramic-Glass Cooktop and Radiant Surface Cooking elements | W | W | W |
| 3. Labor | W | MA | MA |
| 4. Annual Preventive Maintenance Check at your request | MA | MA | MA |

W=Warranty MA=Maintenance Agreement

Kenmore Ranges are designed, manufactured, and tested for years of dependable operation. Yet, any major home appliance may require service from time to time. The Sears Warranty plus the Sears Maintenance Agreement helps provide protection from unexpected repair bills.

The chart above compares the warranty and Maintenance Agreement and shows you the benefits of a Sears Range Maintenance Agreement.

Contact your Sears Sales Associate or Local Sears Service Center today and purchase a Sears Maintenance Agreement.

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.

This is the safety alert symbol. It alerts you 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-only.

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

- 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 provide with the range. To check if the bracket is installed properly, visually check that rear leveling leg is inserted into and fully secured by the anti-tip bracket by removing lower panel or storage drawer. For models with a warmer drawer or broiler compartment, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward. Refer to the Installation Instructions for proper anti-tip bracket 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 Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 latest edition and local electrical 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 repair service. Know how to disconnect the power to the range at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.
- 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 doors or drawers 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.

⚠ WARNING Do not use the oven or warmer drawer for storage.

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

⚠ WARNING Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.

• Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven, warmer drawer, broiler compartment, near surface units or in the storage 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 range.

• 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 UNITS, AREAS NEAR THESE UNITS, HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN. Both surface units and oven heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units 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.

ENGLISH

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- When heating fat or grease, watch it closely. Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
- 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 range during a power failure. If the power fails, always turn off the range. If the range is not turned off and the power resumes, the range will begin to operate again. Once the power resumes, reset the clock and oven function.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- Know which knob controls each surface heating unit. Place a pan of food on the unit before turning it on, and turn the unit off before removing the pan.
- Use Proper Pan Size—This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to element will also improve efficiency.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units—To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings—Boilovers cause smoking and greasy spillovers 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 range. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils—Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.

FOR GLASS COOKTOPS

- Do Not Cook on 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 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 noxious fumes if applied to a hot surface.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- Use Care When Opening Oven Door or Warmer Drawer—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.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed. The oven vent is located below the backguard. 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 Racks. Always place oven racks in desired location while oven 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. 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.
- Cold temperatures can damage the electronic control. When using the appliance for the first time, or when the appliance has not been used for an extended period of time, be certain the unit has been in temperatures above 32°F (0°C) for at least 3 hours before turning on the power to the appliance.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

- Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire. Pay particular attention to the area underneath each surface element. Do not allow grease to accumulate. 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

- Clean in the self-cleaning cycle only the parts listed in this Owner's 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

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

UP and DOWN ARROW 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.

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

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

BROIL PAD— Used to select the variable broil function

BAKE TIME PAD— Used to enter the length of the baking time.

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

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.


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


The oven can be programmed to:

- Bake normally
- Time bake
- Broil
- Self-clean

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 . 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  again for 7 seconds until 1 beep is heard.

Note: The control will return to the audible mode after a power outage.

Temperature conversion:

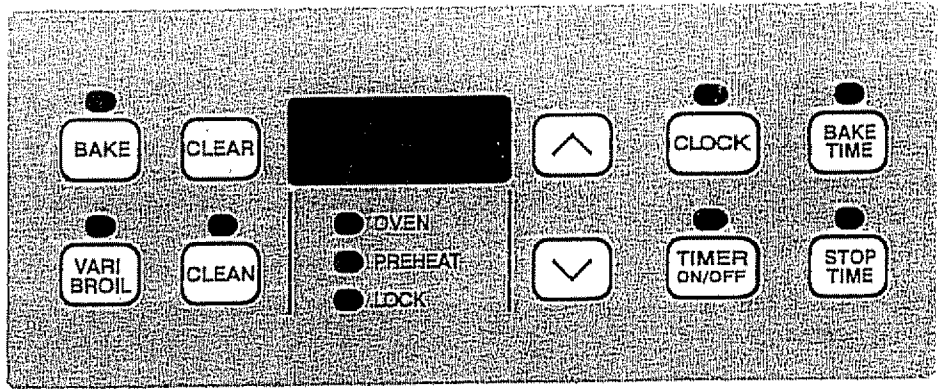
The electronic oven control is set to operate in °F (Fahrenheit) when shipped from the factory. The oven can be programmed for any temperature from 170°F to 550°F (65°C to 287°C).

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

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

ENGLISH

Setting the Clock and Minute Timer



To Set the Clock

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

1. Push **CLOCK**.
2. Within 5 seconds, push and hold the **▲** or **▼** 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**.
2. Push the **▲** to increase the time in one minute increments. Push and hold the **▲** 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 **▼** 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. Then the display will count down in seconds.
4. When the set time has run out, the timer will beep 3 times. It will then continue to beep 3 times every 60 seconds until **TIMER ON/OFF** 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 **▲** or **▼** to increase or decrease the time.

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

Push **TIMER ON/OFF**.

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

Surface Cooking

Ceramic-Glass Cooktop

The ceramic-glass cooktop has electric heating coils located below the surface of the glass. The design of the glass cooktop outlines the area of the surface unit below. Most importantly, make sure the diameter of the pan matches the diameter of the unit. Heat is transferred up through the surface of the cooktop to the cooking utensil. Only flat-bottomed pans should be used. The type and size of the cookware, number of surface units in use and the settings of the units are factors that will affect the amount of heat that will spread to areas surrounding the surface units. The areas surrounding the units may become hot enough to cause burns.

The cooktop should not be used as a cutting board or work surface in the kitchen. Dropping heavy or hard objects on the cooktop may crack it. Pans with rough bottoms may scratch the cooktop surface. Do not place foods directly on the smoothtop surface (without cooking utensils) damage to glass or difficulty in cleaning will result.

Radiant Surface Units

The Radiant Surface Unit is a group of heating coils enclosed in a ceramic fixture below the glass cooktop. The unit temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the unit will glow red. To maintain the selected setting, the unit will cycle on and off. The heating unit retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle. The ceramic fixture thermally insulates the heating unit, concentrating heat in the heating zone. For efficient cooking, turn off the unit several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process. The amount of residual heat depends on the type and quality of cooking utensil, the quantity of food being cooked and the selected heat setting.

Dual Radiant Surface Units (if equipped)

The dual radiant surface unit is made up of an inner and outer coil within the same surface unit. A control knob and rocker switch is used for operating the different coils. The smaller unit or inner coil has a lower wattage and can be used to prepare smaller quantities of food in smaller pans. The larger unit or both inner and outer coils has a higher wattage and can be used to prepare larger quantities of food in larger pans. When using the outer coil, both inner and outer coils operate.

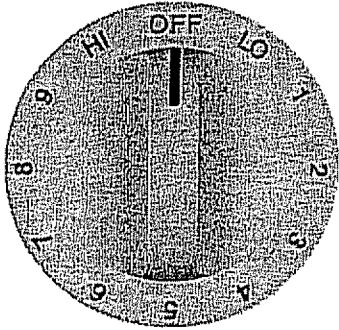
Indicator Light(s)

There are 2 different surface control lights that will glow on your range—a surface indicator and a hot cooktop surface indicator.

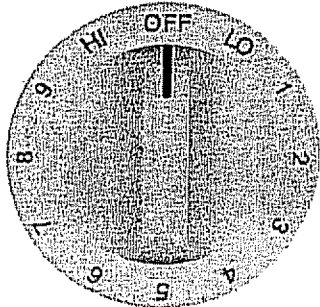
The surface indicator, located on the control panel, glows when any surface unit is turned on. A quick glance at the light after cooking is an easy check to be sure all surface controls are turned off.

The hot cooktop surface indicator, located under the glass cooktop or on the control panel, will come on as the surface cooking area heats up and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level.

Setting Surface Controls



Radiant Surface Unit Control



Dual Radiant Surface Unit Controls

To Operate Radiant Surface Units

Push in and turn the Surface Unit Control Knob in either direction to the desired setting. Each surface unit provides a constant amount of heat at each setting. Start most cooking operations on a higher setting; then turn to a lower setting to finish. A glowing red surface unit extending beyond the bottom edge of the cooking utensil indicates the utensil is too small for the unit. The control knob does not have to be set exactly on a particular mark. Use the marks as a guide and adjust the control knob as needed.

To Operate Dual Radiant Surface Units (If equipped)

Set the rocker switch to the desired coil size. • Indicates inner coil only.

⊙ Indicates both inner and outer coils operate. You may switch from either coil setting at any time during the cooking process. Push in and turn the Dual Surface Unit Control Knob in either direction to the desired setting.

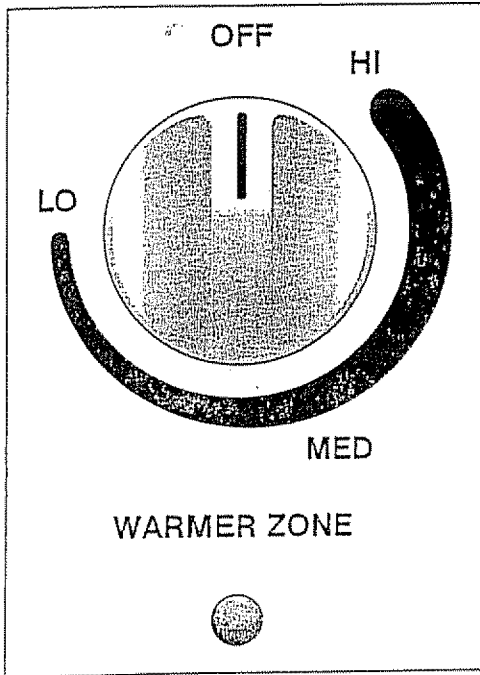
NOTE: Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle on and off, even at the HI setting. This helps to prevent damage to the glasstop. Cycling at the HI setting is normal and can occur if the pan is too small for the element or if the pan bottom is not flat.

CAUTION After turning a Radiant Surface Unit *OFF*, be careful not to touch either unit until it has had enough time to *COOL*. Surface Units will turn dark in color after they have been turned off and burns may occur if the units are touched at this time.

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

Setting Warm Zone Controls (if equipped)

Use the warm zone to keep cooked foods hot such as: vegetables, gravies, casseroles, soups, stews, breads, pastries and oven-safe dinner plates.



Warm Zone Recommended Food Settings Chart

| Food Item | Heating Level |
|-------------------------|---------------|
| Breads/Pastries | LO |
| Casseroles | LO |
| Dinner Plates with Food | LO |
| Eggs | LO |
| Gravies | LO |
| Meats | MED |
| Sauces | MED |
| Soups (cream) | MED |
| Stews | MED |
| Vegetables | MED |
| Fried Foods | HI |
| Hot Beverages | HI |
| Soups (liquid) | HI |

To Operate the Warm Zone

The purpose of the warm zone is to keep hot cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food on the warm zone.

All food placed on the warm zone should be covered with a lid or aluminum foil to maintain quality. For best results, when warming pastries or breads, the cover should have an opening to allow moisture to escape. Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean.

Use only dishware, utensils and cookware recommended for oven and cooktop use on the warm zone.

CAUTION Unlike the surface elements, the warm zone will not glow red when it is hot.

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

To Set the Warm Zone Control

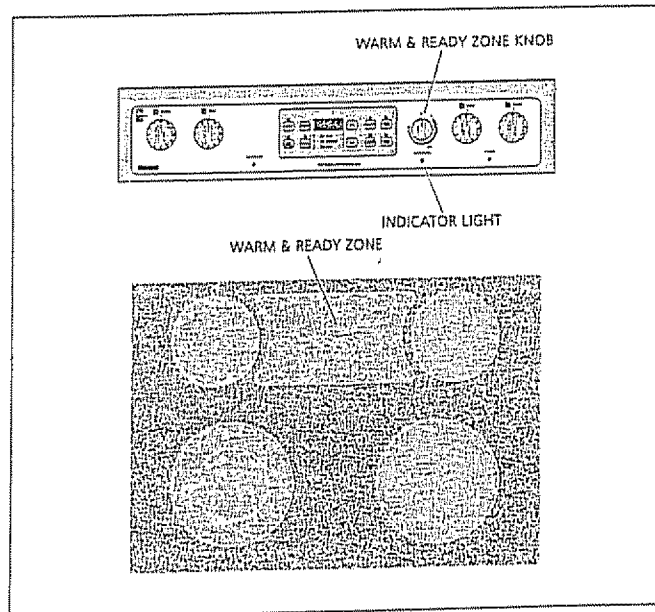
- To set the control, push in and turn the knob. The temperatures are approximate, and are designated by HI, MED and LO. However, the control can be set at any position between HI and LO for different levels of heating.
- When done, turn the control to OFF. The warm zone will remain warm until the hot surface indicator light goes off.

Temperature Selection

Refer to the chart in the side column for recommended heating levels. If a particular food is not listed, start with the medium level, and adjust as needed. Most foods can be kept at serving temperatures by using the medium level.

Indicator Lights

The surface indicator light is located below the warm zone control. It turns on when the control is set, and stays on until the control is turned off. The hot surface indicator light, located under the glass cooktop, will come on when the control is set and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level.

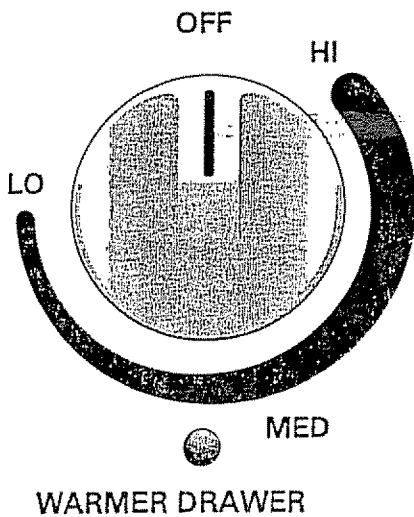


The cooktop and control panel shown above are representational. Your range may have a different design look and different features.

Setting Warmer Drawer Controls (if equipped)

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 extra force when opening and closing the drawer.



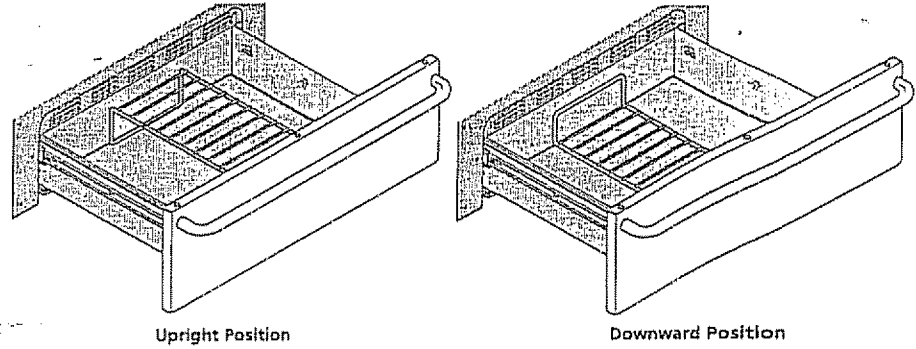
Warmer Drawer Recommended Food Settings Chart

| 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 |

Arranging Warmer 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.



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 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.

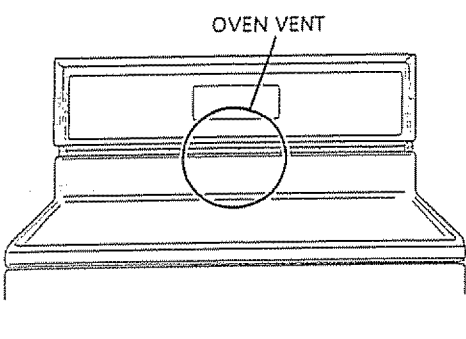
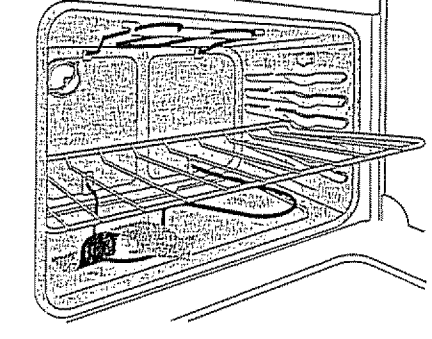
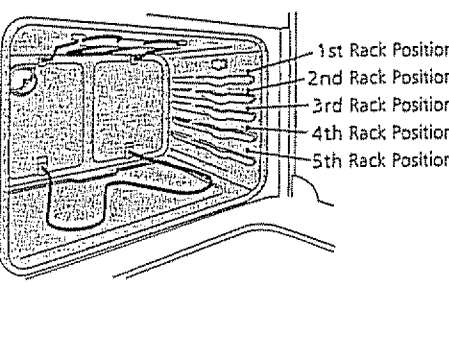
Indicator Light

The indicator light is located below the thermostat 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.

Before Setting Oven Controls

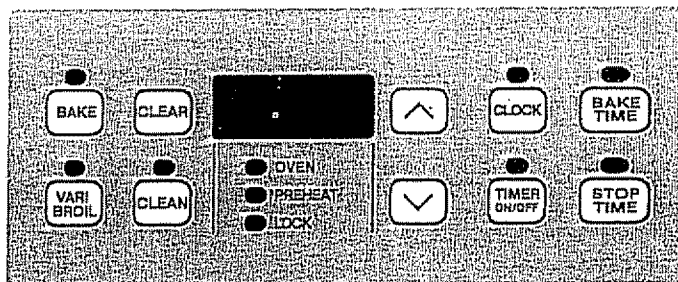
Arranging Oven Racks

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

| | | |
|--|---|--|
| <p>Oven Vent Location The oven vent is located below the backguard. When the oven is on, warm air is released through the vents. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results</p> | <p>REMOVING & REPLACING OVEN RACKS To remove, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out. To replace, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.</p> | <p>ARRANGING OVEN RACKS WITH 5 RACK POSITIONS To bake on 1 rack, place the rack on position 3 or 4. To bake on 2 racks, place the racks on positions 2 and 4.</p> |
|  |  |  |

ENGLISH

Setting Oven Controls



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 function will not work if the time of day clock is not set.

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.

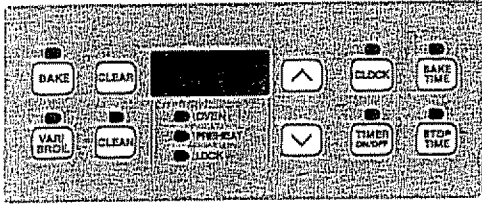
To Set the Controls for Normal Baking:

1. Push **BAKE**. "— — —" appears in the display.
2. Within 5 seconds, push the **▲** or **▼**. The display will show "350°F (177°C)." By holding the **▲** or **▼**, the temperature can then be adjusted in 5°F (1°C) increments.
3. As soon as the **▲** or **▼** 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 **CLEAR**.

To Change the Oven Temperature after Baking has Started:

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

Setting Oven Controls (continued)



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.

To Set the Automatic Timer (Timed Bake Feature)

The BAKE 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 **BAKE**.
4. Within 5 seconds, push the **^** or **v**. The display will show "350°F (177°C)." By holding the **^** or **v**, the temperature can then be adjusted in 5°F (1°C) increments.
5. Push **BAKE TIME**. "0:00" will flash in the display.
6. Push the **^** or **v** 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 **BAKE**.
4. Within 5 seconds, push the **^** or **v**. The display will show "350°F (177°C)." By holding the **^** or **v**, the temperature can then be adjusted in 5°F (1°C) increments.
5. Push **BAKE TIME**. "0:00" will flash in the display.
6. Push the **^** or **v** until the desired amount of baking time appears.
7. Push **STOP TIME**. The earliest possible stop time will flash in the display.
8. Push the **^** or **v** 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:

- a. The oven will come on and begin heating to the selected baking temperature.
- b. The oven temperature will show in the display.

When the Set Bake Time Runs Out:

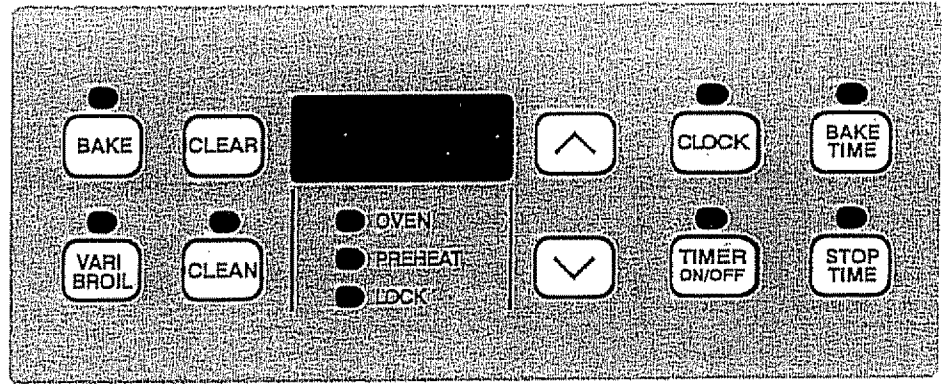
- a. "END" will appear in the display window and the oven will shut off automatically.
- b. The control will beep 3 times every 60 seconds until **CLEAR** is pushed.

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

1. Push the function pad you want to change.
2. Push the **^** or **v** to adjust the setting.

Setting Oven Controls

(continued)

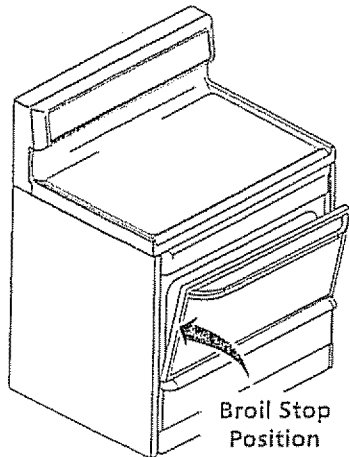
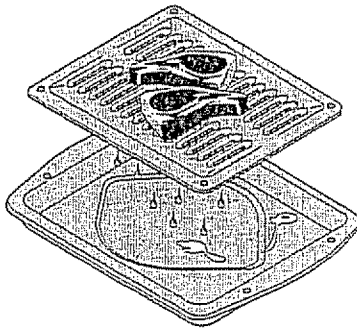






To Broil

1. Arrange oven rack while oven is still cool. Position the rack as suggested in the chart below.

| Rack Position From Top | Food |
|------------------------|---|
| 1 | Rare steaks |
| 2 | Ham slices, fish, medium steaks, hamburgers and chops |
| 3 | Well-done foods such as chicken and lobster |

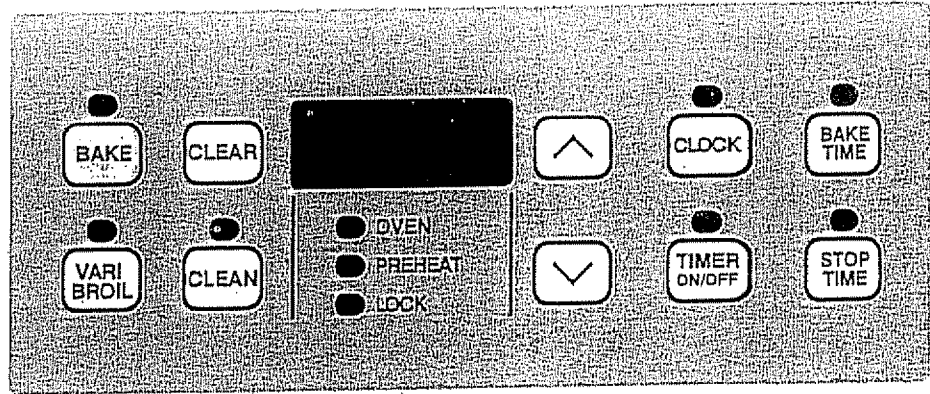
The broiler pan and its grid allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler. **DO NOT** use the pan without its grid. **DO NOT** cover the grid with foil. The exposed grease could ignite



2. Push **VARI BROIL**.
3. Push and hold the  or  until the desired broil setting level appears in the display. Push the  for HI broil or the  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 the grid on the broiler pan, then place the food on the grid. **DO NOT** use the broiler pan without the grid or cover the grid with aluminum foil. The exposed fat 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 the stop position before turning or removing food.
7. When broiling is finished, push **CLEAR**.

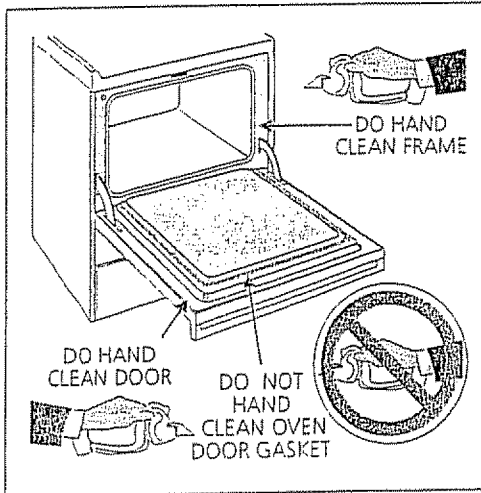
CAUTION Should an oven fire occur, close the oven door and turn off the oven. If the fire continues, use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive.

Oven Cleaning



CAUTION During the self-cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to the touch. DO NOT leave small children unattended near the appliance

CAUTION DO NOT line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).



Self-Cleaning Oven

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 wipe away with a damp cloth.

1. Adhere to the following cleaning precautions:

- Allow the oven to cool before precleaning.
 - Wear rubber gloves when precleaning and while wiping up the residue after the self-clean cycle.
 - DO NOT use oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the self-cleaning oven.
 - DO NOT clean the oven door gasket. The woven material of the oven door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.
 - DO NOT use any cleaning materials on the oven door gasket. Doing so could cause damage
2. Remove the broiler pan and insert, all utensils and any aluminum foil. These items cannot withstand high cleaning temperatures.
3. Oven racks may be left in the oven or may be removed. If they go through the clean cycle their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the cycle is complete and the oven has cooled, 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 position).
4. Remove any excess spillovers in the oven cavity before starting the self-cleaning cycle. To clean, use 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 milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may cause a dull spot even after cleaning.
5. Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket and the small area at the front center of the oven bottom. These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean with soap and water.

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:

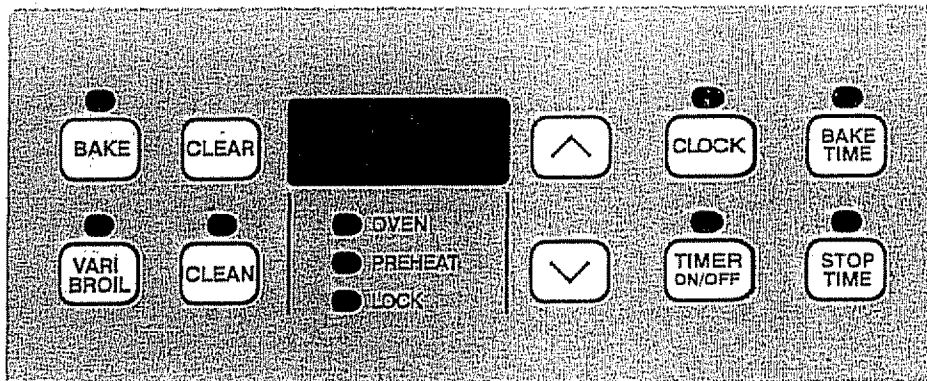
1. Push CLEAR
2. Once the oven has cooled down for about 1 HOUR and the "LOCK" light has gone out, the oven door can be opened
3. Correct the condition which caused the smoking
4. Restart the self-clean cycle once all conditions have been corrected.

CAUTION 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

ENGLISH

Oven Cleaning

(continued)



CAUTION Use care when opening the oven door after the self-cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape.

To Start the Self-Clean Cycle

*We recommend a 2 hour self-clean cycle for light soils and a 3 hour cycle for average to heavy soils (to assure satisfactory results).

To Set the Controls for a Self-Clean Cycle:

1. Be sure the clock shows the correct time of day.
2. Push **CLEAN**. "— — —" appears in the display.
3. Push the **^** until "3:00" appears in the display for a 3 hour cycle, or push the **v** until "2:00" appears in the display for a 2 hour cycle.
4. As soon as the **^** or **v** 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 "LOCK" 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 "LOCK" light will glow until the cleaning cycle is completed or cancelled, and the oven temperature has cooled.

When the Self-Clean Cycle is Completed:

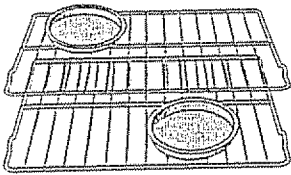
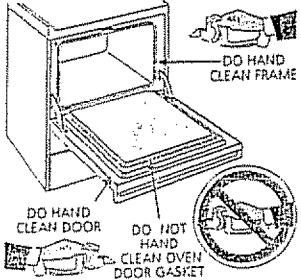
1. The time of day will appear in the display window and the "LOCK" light will continue to glow.
2. Once the oven has cooled down for about 1 HOUR and the "LOCK" light has gone out, the oven door can be opened.

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 FREQUENCY OF MAJOR CLEANINGS.

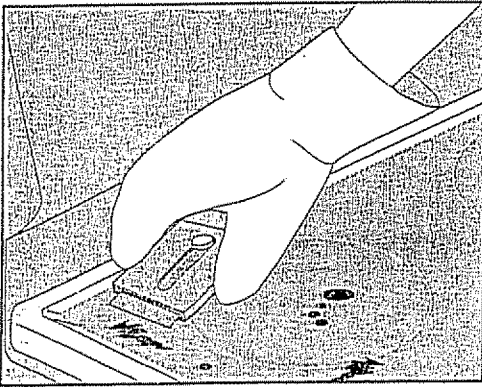
| Surfaces | How to Clean |
|---|---|
| Aluminum (Trim Pieces) & Vinyl | Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth. |
| Glass, Painted and Plastic Control Knobs, Body Parts, and Decorative Trim | <i>For general cleaning</i> , use hot, soapy water and a cloth. <i>For more difficult soils and built-up grease</i> , apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. DO NOT 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. |
| Stainless Steel, Chrome Control Panel, Decorative Trim | <i>Before cleaning the control panel</i> , 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. Cover stubborn spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse. 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. Cleaners made especially for stainless steel such as Stainless Steel Magic, trademark of Magic American Corp., or similar products 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. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place. |
| Porcelain Enamel Broiler Pan and Insert, Door Liner, Body Parts, Warmer Drawer (if equipped) | 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 on the cooktop. |
| Oven Racks  | Oven racks may be removed or left in the oven during the self-clean cycle for cleaning. If removed, clean by using a mild, abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry. If the racks are cleaned in the self-clean cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the self-clean cycle is complete, and the oven has cooled, 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) |
| Oven Door  | To clean oven door, wash with hot, soapy water and a clean cloth. DO NOT immerse the door in water. DO NOT clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket. |

ENGLISH

General Cleaning

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

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



Ceramic-Glass Cooktop Cleaning

Correct and consistent cleaning is essential to maintaining your ceramic-glass cooktop. If food spills, grease splatters and metal rub-off from aluminum cookware are not removed, they may be burned onto the surface of the cooktop and cause permanent discoloration.

Daily Cleaning

For normal soil:

1. Allow cooktop surface to cool.
2. Wipe up spills and splatters using a clean paper towel. Always use a new, clean paper towel when cleaning the ceramic-glass cooktop.
3. Rub a few drops of a recommended ceramic-glass cooktop cleaning cream onto soiled area using a clean, damp paper towel. Buff with a dry paper towel until all soil and cream are removed. Frequent cleaning leaves a protective coating of silicone which helps in preventing scratches and abrasions. Clean surface with the cooktop cleaning cream after each use.
4. Rinse with another clean damp, paper towel. Buff dry with a dry paper towel.

For heavy, burned-on soil:

1. Allow cooktop surface to cool.
2. Carefully scrape soil with a metal razor blade scraper. Hold razor blade scraper at a 30° angle to the cooktop.
3. Remove loosened soil with a clean paper towel.
4. Apply cooktop cleaning cream as described for normal soil.
5. If any soil remains, repeat the steps listed above. After all soil has been removed, polish the entire surface with the cooktop cleaning cream.

For sugary splatters:

Sugary spills can cause pitting of your cooktop surface. Therefore, you must begin cleaning the spills while the cooktop is still hot. Use caution when following the steps below.

1. Turn off all surface units and remove all pans immediately.
2. Wearing an oven mitt, use a razor blade scraper to scrape the hot spill out of the cooking zone to a cooler area on the cooktop.
3. Allow the cooktop to cool.
4. Follow the instructions above for heavy, burned-on soil.

DO NOT use the following on the ceramic-glass cooktop:

- Abrasive plastic, nylon, metal scouring or cloth pads. They may scratch the cooktop and make it more difficult to clean later.
- Sponges, cloths or dish towels. Lint or soil remaining on the cooktop from a cloth or sponge can burn and cause discoloration.
- Anything that may melt (plastics, aluminum foil).
- Cleansers other than a recommended ceramic-glass cooktop cleaning cream.
- Chlorine bleach, ammonia, hydrofluoric acid, chemical oven cleaners or any other kind of chemical cleaner. They may etch or discolor the cooktop.

General Cleaning

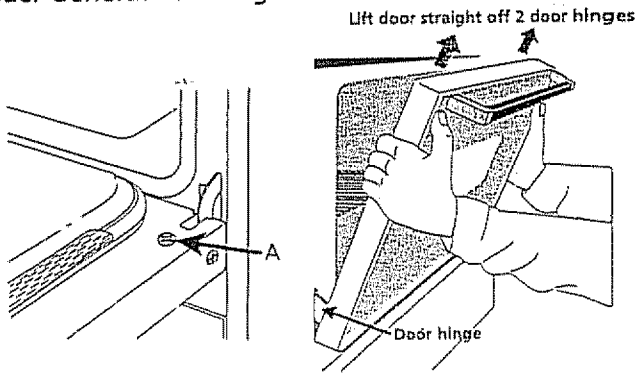
(continued)

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

To Remove and Replace Oven Door

To Remove Oven Door:

1. Open the door.
2. Remove screw "A" located on the inside of the oven door near the hinges (one on each side.)
3. Close the door to the quarter-open position. Grasp the door firmly on both sides and lift up and off the hinges.
4. To clean oven door, follow the instructions provided in the cleaning chart under General Cleaning



To Replace Oven Door:

1. Be sure the hinge arms are in the quarter-open position. Be careful if pulling the hinges open by hand. The hinges may snap back against the oven frame and could pinch fingers.
2. Hold the door at the sides near the top. Insert the hinge arms into slots at the bottom of the door.
3. Hinge arms must go into the range slots evenly. The hinge arms should be inserted into the bottom corners of the door as far as they can go.
4. If the door is not in line with the oven frame, remove it and repeat the above steps.

To Remove and Replace Warm & Ready Drawer (if equipped)

To Remove Warm & Ready Drawer:

1. **CAUTION** Turn power off before removing the Warm & Ready drawer.
2. Open the drawer to the fully opened position.
3. On the right glide you will find a shield attached with a hex-head screw (see figure 1). Using a 1/4" socket and ratchet remove the shield.
4. Locate glide lever on each side of drawer, pull up on the left glide lever and push down on the right glide lever.
5. Pull the drawer away from the range.

To Replace Warm & Ready Drawer:

1. Replace shield on the right glide of the drawer body
2. Pull the bearing glides to the front of the chassis glide (see figure 2).
3. Align the glide on each side of the drawer with the glide slots on the range.
4. Push the drawer into the range until levers "click" (approximately 2"). Pull the drawer open again to seat bearing glides into position. If you do not hear the levers "click" or the bearing glides do not feel seated remove the drawer and repeat steps 2-4. This will minimize possible damage to the bearing glides

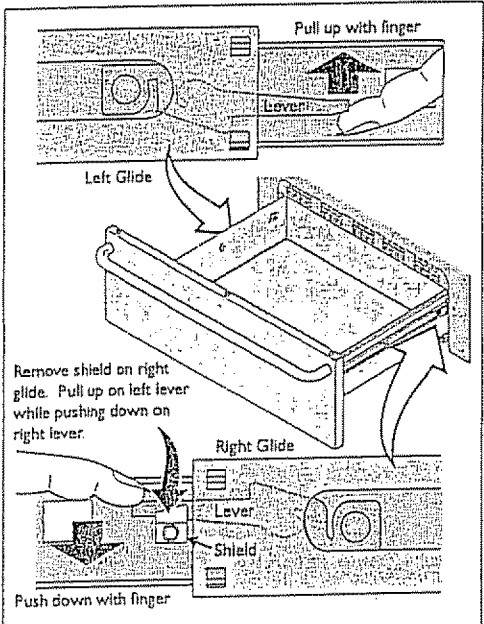


Figure 1

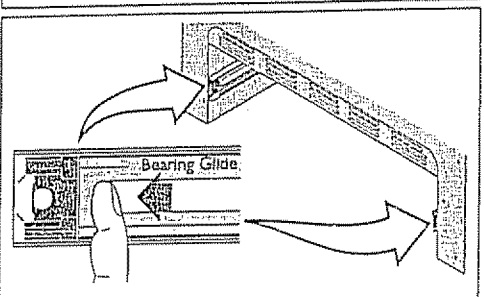


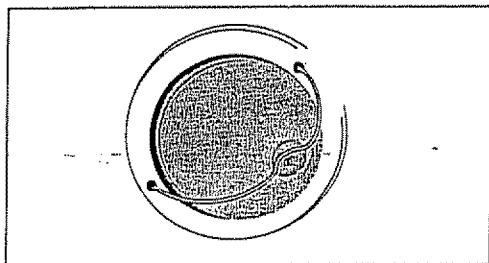
Figure 2



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

Changing Cooktop and/or Oven Lights (some models)



CAUTION Be sure the range is unplugged and all parts are COOL before replacing the oven light. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.

To Change the Oven Light (some models)

On some models, the oven light automatically turns on when the door is opened. Some models have a switch located on the control panel to turn on the light. The oven light is located at the rear of the oven and is covered with a glass shield held by a wire holder. The glass shield must be in place whenever the oven is in use.

To replace the oven light:

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the range.
2. Press wire holder to one side to release the glass shield.
3. Replace bulb with a new 40 watt appliance bulb.
4. Replace glass shield over bulb and snap wire holder into place.
5. Turn power back on again at the main source (or plug the range back in).
6. The clock(if equipped) will then need to be reset. To reset, see Setting the Clock and Minute Timer in this Owner's Guide

Adjusting Oven Temperature

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

The temperature control in the oven has been set at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, the temperature in the oven can be adjusted. Before adjusting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.

To Adjust Oven Temperature:

1. Push **BAKE**.
2. Set the temperature to 550°F (287°C) by pushing and holding the **▲**.
3. Within 2 seconds, push and hold **BAKE** until the special 2 digit display appears. Release **BAKE**. 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."
4. The temperature can now be adjusted up or down 35°F (17°C), in 5°F (1°C) steps, by pushing and holding the **▲** or **▼**. Adjust until the desired amount of offset appears in the display.
5. When you have made the desired adjustment, push **CLEAR** to go back to the time of day display. When adjusting oven temperature, a minus sign (-) will appear before the number to indicate that the oven will be cooler by the displayed amount of degrees.

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.

This oven is equipped with a state of the art electronic oven controller. Among its many features is a full time oven circuit diagnostics system. The controller constantly monitors its internal circuitry as well as several crucial oven circuits to insure they are all operating correctly. If at any time one of these systems fails, the controller will immediately stop operation and being beeping and flashing an error code of F1 or F3* in the display window.

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 oven rack is level.

Be sure floor is level and is strong and stable enough to adequately support range.

If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.

Kitchen cabinet alignment may make range appear 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 tightly Contact builder or installer to make appliance accessible

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

*Oven control beeps and displays F1 or F3.

Electronic control has detected a fault condition Push CANCEL to clear the display and stop the beeping Reprogram oven. If fault recurs, record fault number, push CANCEL and contact an authorized Sears servicer.

Surface unit too hot or not hot enough.

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

Surface unit does not heat.

Lightweight or warped pans used. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware Flat pans heat better than warped pans Cookware materials and weight of the material affect heating Heavy- and medium-weight pans heat evenly Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.

No power to the appliance Check steps under "Entire Appliance 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

Entire appliance does not operate.

Make sure cord/plug is plugged tightly into outlet

Service wiring is not complete Contact your dealer, installing agent or authorized servicer

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

Cooktop and/or oven light (some models) does not work.

Replace or tighten bulb See Changing Cooktop and/or Oven Lights (some models) in this Owner's Guide for instructions

ENGLISH

| | |
|--|--|
| Oven smokes excessively during broiling. | <p>Control(s) not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls</p> <hr/> <p>Make sure oven door is opened to broil stop position.</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 for searing.</p> <hr/> <p>Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean</p> <hr/> <p>Grid on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid 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> |
| Poor baking results. | <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 recipe's recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see Adjusting Oven Temperature in this Owner's Guide.</p> |
| Self-cleaning cycle does not work. | <p>Control(s) not set properly. Follow instructions under Oven Cleaning.</p> <hr/> <p>Self-cleaning cycle was interrupted. Follow steps under "Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle" under Oven Cleaning.</p> |
| Soil not completely removed after self-cleaning cycle. | <p>Failure to clean bottom, front top of oven, frame of oven or door area outside oven seal. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before the self-cleaning cycle is started. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.</p> |
| Flames inside oven or smoking from vent. | <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 bottom of oven. Wipe up excessive spillovers before starting cycle. If flames or excessive smoke are present, stop the self-clean cycle and follow steps under "Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle" in the Oven Cleaning section.</p> |
| Scratches or abrasions on cooktop surface. | <p>Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time.</p> <hr/> <p>Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. See "Ceramic-Glass Cooktop Cleaning" in the General Cleaning section.</p> <hr/> <p>Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.</p> |
| Metal marks. | <p>Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a ceramic-glass cooktop cleaning creme to remove the marks. See "Ceramic-Glass Cooktop Cleaning" in the General Cleaning section.</p> |
| Brown streaks or specks. | <p>Boilovers are cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. See "Ceramic-Glass Cooktop Cleaning" in the General Cleaning section.</p> |
| Areas of discoloration with metallic sheen. | <p>Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning creme. Use cookware with clean, dry bottoms.</p> |

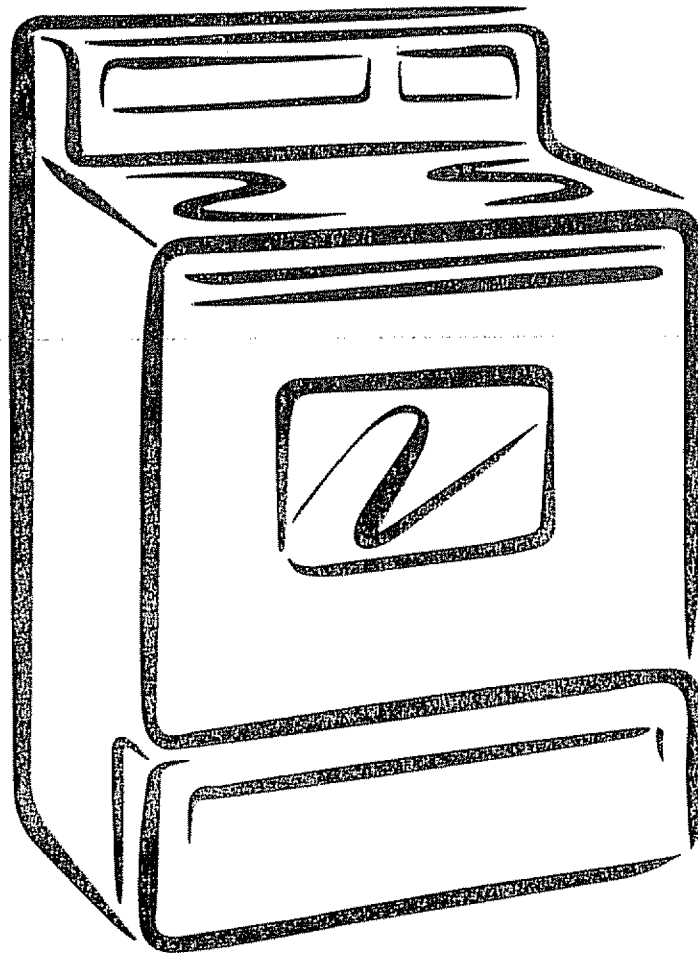


ELECTRIC SELF-CLEANING RANGE

Use & Care Guide

ESTUFA ELECTRICA AUTOLIMPIANTE

Manual del usuario



ENGLISH

ESPAÑOL

Tabla de Materias

| | |
|--|-------|
| Garantía de la Estufa Autoestable | 26 |
| Registro del Producto | 26 |
| INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD | 27-28 |
| Funciones de los Botones de Control | 29 |
| Programación del Reloj y del Contador de Minutos | 30 |
| Cocinando en la Estufa | 31 |
| Luz (Luces) Indicadora(s) | 31 |
| Ajustes de los Controles Superiores | 32 |
| Ajuste de los Controles del Area Calentadora (si la tiene) | 33 |
| Ajuste de los Controles de la Gaveta Calentadora (si la tiene) | 34 |
| Antes de Regular los Controles del Horno | 35 |
| Regulación de los Controles del Horno | 36-38 |
| Limpieza del Horno | 39-40 |
| Limpieza General | 41-43 |
| Cambio de las Luces de la Cubierta y/o del Horno | 44 |
| Regulación de la Temperatura del Horno | 44 |
| Lista para Evitar Llamadas de Servicio | 45-46 |
| Servicio Sears | 48 |

Registro del Producto

En el espacio provisto a continuación, registre la fecha de compra, el número de modelo y el número de serie de su producto. El número de modelo y de serie se encuentran en una placa de identificación. La placa de identificación está en el lado derecho del marco delantero del horno, en el compartimiento de almacenamiento.

No. de Modelo 790

No. de Serie _____

Fecha de Compra _____

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

Garantía de la Estufa Autoestable

GARANTIA COMPLETA DE UN AÑO PARA TODAS LAS PIEZAS

Si dentro de un año de 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.

GARANTIA LIMITADA PARA LA CUBIERTA DE CERAMICA VIDRIADA Y LOS ELEMENTOS SUPERIORES RADIANTES

Desde el segundo año hasta el quinto año de la fecha de instalación, Sears reparará o reemplazará, a nuestra opción, las piezas defectuosas según se indica a continuación. Usted debe pagar la mano de obra.

- Agrietamiento de la cubierta de cerámica vidriada debido a choque térmico
- Decoloración de la cubierta de cerámica vidriada
- Desgaste del diseño en la cerámica vidriada
- Agrietamiento de la junta de goma entre la cubierta de cerámica vidriada y el borde de porcelana
- Fundido de cualquiera de los elementos superiores radiantes

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. 817 WA Hoffman Estates, IL 60179

A fin de agregar al valor de su estufa, compre un Contrato de Mantenimiento de Sears.

| Años de Cobertura | 1er Año | 2do Año | 3er Año |
|---|---------|---------|---------|
| 1. Reemplazo de piezas defectuosas que no sean la cubierta de cerámica vidriada ni los elementos superiores radiantes | W | MA | MA |
| 2. Cubierta de cerámica vidriada y elementos superiores radiantes | W | W | W |
| 3. Mano de obra | W | MA | MA |
| 4. Revisión de Mantenimiento Preventivo Anual, si lo solicita | MA | MA | MA |

W=Garantía MA=Contrato de Mantenimiento

Las estufas Kenmore han sido diseñadas, fabricadas y probadas para ofrecerle años de funcionamiento seguro. Sin embargo, cualquier electrodoméstico puede requerir servicio de vez en cuando. La garantía de Sears y el Contrato de Mantenimiento de Sears le proporcionan protección contra cuentas de reparación inesperadas.

En la tabla anterior se compara la garantía y el contrato de mantenimiento y se muestran los beneficios de un Contrato de Mantenimiento de Estufas Sears.

Contáctese hoy mismo en contacto con su Vendedor Sears o con el Centro Local de Servicio Sears y compre un Contrato de Mantenimiento Sears.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este artefacto.

Guarde estas instrucciones para referencia futura.

Este manual contiene muchos avisos de seguridad importantes. Siempre lea y obedezca todos los avisos de seguridad

Este es el símbolo de alerta sobre seguridad. Le advierte sobre avisos de seguridad que le informan sobre peligros que pueden causarle la muerte o lesionarlo a usted o a otros o causar daño al producto.

ADVERTENCIA Indica una situación inminentemente peligrosa que, si no se evita puede resultar en una lesión grave o mortal.

ATENCIÓN Indica una situación inminentemente peligrosa que, si no se evita puede resultar en una lesión menor o moderada o solamente daño del producto.

Todos los avisos de seguridad identifican un peligro, le explican como reducir la posibilidad de sufrir una lesión y le indican lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones



ADVERTENCIA

- Todas las estufas pueden volcarse.
- Se pueden causar lesiones.
- Instale el dispositivo antivuelco incluido con la estufa.
- Vea las instrucciones de instalación.



Para reducir el riesgo de vuelco de la estufa, se debe asegurar instalando adecuadamente el(los) soporte(s) antivuelco provistos con la estufa. Para verificar si el soporte ha sido instalado correctamente, verifique visualmente que la pata niveladora esté insertada y completamente asegurada por el soporte del dispositivo antivuelco sacando el panel inferior o la gaveta de almacenamiento. Para los modelos con gaveta calentadora o compartimiento para asar, sujete el borde trasero superior de la estufa y trate cuidadosamente de inclinarla hacia adelante. Consulte las instrucciones de instalación para instalar correctamente el(los) soporte(s) antivuelco.

• Retire todas las cintas y los envoltorios de empaque antes de usar la estufa. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar la estufa. Nunca deje jugar a los niños con el material de empaque.

• Instalación correcta—Asegúrese de que su artefacto haya sido correctamente instalado y puesto a tierra en forma adecuada por un técnico calificado de acuerdo con la norma ANSI/NFPA No. 70 del Código Eléctrico Nacional—última edición y con los requisitos de los códigos locales. Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de esta estufa.

Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica de la estufa en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de emergencia

• Mantenimiento por el usuario—No repare o reemplace ninguna pieza del artefacto a menos que se recomiende específicamente en los manuales. Todo otro tipo de mantenimiento debe ser efectuado por un técnico calificado para reducir el riesgo de lesiones corporales o daño a la estufa

• Nunca modifique o altere la construcción de una estufa quitando las patas niveladoras, paneles, protectores de cables, tornillos o soportes antivuelco o cualquiera otra pieza de la estufa.

ADVERTENCIA Si se para, se apoya o se sienta en las puertas o gavetas de esta estufa puede provocar lesiones corporales graves y puede también dañar la estufa. No permita que los niños trepen o jueguen alrededor de la estufa. El peso de un niño en una puerta abierta puede volcar la estufa causando quemaduras graves u otro tipo de lesiones.

ADVERTENCIA No use el horno o la gaveta calentadora (si la tiene) para guardar utensilios.

ATENCIÓN No guarde artículos que interesen a los niños en los armarios que estén arriba de la estufa o en el protector trasero. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar dichos artículos pueden sufrir lesiones graves.

ADVERTENCIA Nunca use este artefacto para calentar o calefaccionar la habitación.

• Almacenamiento dentro o sobre el artefacto—No se deben guardar materiales inflamables en el horno, cerca de los elementos superiores, en la gaveta de almacenamiento o en la gaveta calentadora (si la tiene). Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol sobre la estufa o cerca de ella

• No deje a los niños solos. No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el artefacto. Nunca debe permitirles que se sienten o se apoyen en ninguna parte del artefacto.

• **NO TOQUE LOS ELEMENTOS SUPERIORES, LAS ÁREAS CERCANAS A LOS ELEMENTOS, LOS ELEMENTOS CALEFACTORES DEL HORNO O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Tanto los elementos superiores como los elementos calefactores del horno pueden estar calientes, aún cuando su color sea oscuro. Las áreas cercanas a los elementos superiores pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después que use la estufa, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que no se hayan enfriado. Entre éstas áreas se encuentra la cubierta, las superficies orientadas hacia la cubierta, los orificios de los respiraderos del horno, las superficies cercanas a estos orificios, la puerta y la ventanilla del horno.

• Vista ropa adecuada—No use nunca prendas de vestir holgadas o sueltas cuando esté usando este artefacto. No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes

• No use agua ni harina para apagar un incendio causado por frituras—Apague el fuego con la tapa de una sartén o bien utilice bicarbonato de sodio o un extinguidor de espuma o de un producto químico seco.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Cuando caliente grasa o aceite, debe vigilar atentamente la estufa. La grasa o el aceite se pueden inflamar si se calientan demasiado.
- Use sólo toalla secas—Los toalla mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras ocasionadas por el vapor. No deje que los toalla toquen las llamas o los elementos. No use toalla u otros materiales gruesos en vez de toalla.
- No caliente envases de alimentos cerrados—La acumulación de presión puede reventar el envase y ocasionar lesiones.
- Saque la puerta del horno de toda estufa que ya no se utilice cuando la guarde o la descarte.

IMPORTANTE—No trate de usar la estufa durante una interrupción del suministro eléctrico. Si se interrumpe la energía eléctrica, apague siempre la estufa. Si la estufa no se apaga, y se restablece el suministro eléctrico, la estufa puede comenzar a funcionar nuevamente. El alimento que se haya dejado desatendido puede prenderse fuego o dañarse.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA CUBIERTA

- Familiarícese con cada uno de los botones que controlan los elementos superiores. Coloque un utensilio con alimento en el elemento antes de encenderlo y apague el elemento antes de retirar el utensilio.
- Use utensilios de tamaño adecuado—Este artefacto está equipado con uno o más elementos superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tenga el fondo plano y suficientemente grande para cubrir la superficie del elemento. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesta a contacto directo parte del elemento calefactor y se puede quemar la ropa. Debe existir una relación adecuada entre el tamaño del utensilio y el tamaño de la superficie del elemento y de tal modo también se mejorará la eficiencia.
- Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no dejarlos sobre los elementos contiguos—Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames debido a contacto accidental con el utensilio, el mango debe colocarse hacia adentro y no sobre los elementos superiores contiguos.
- Nunca deje sin vigilancia los elementos superiores encendidos en los ajustes altos—Al hervir se derrama el contenido produciendo derrames de grasa que se pueden incendiar o bien se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya consumido.
- Revestimientos protectores—No use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno o cualquier otra parte de la estufa. Use papel de aluminio solamente como se recomienda para hornear si se usa para cubrir los alimentos. Cualquier otro uso de revestimientos protectores o del papel de aluminio puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.
- Utensilios de cocina de cerámica—Sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio resultan adecuados para usar en la cubierta de la estufa sin que se quiebran con el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para uso en la cubierta de la estufa.

PARA CUBIERTAS DE VIDRIO SOLAMENTE

- No cocine sobre una cubierta que esté quebrada—Si la cubierta se quiebra, le pueden penetrar soluciones de limpieza y derrames y crear un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.
- Limpie con cuidado la cubierta—Si utiliza una esponja húmeda o un paño para limpiar los derrames en un área de cocción que esté caliente, tenga cuidado a fin de evitar una quemadura con el vapor. Algunos agentes de limpieza pueden producir vapores perjudiciales si se aplican en una superficie caliente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL HORNO

- Abra con cuidado la puerta del horno o la gaveta calentadora—Manténgase al costado de la estufa cuando abra la puerta del horno caliente. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno. Los conductos de ventilación del horno se encuentran debajo del protector trasero. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, se pueden ocasionar quemaduras graves. Además no coloque objetos de plástico o termosensibles sobre los orificios de ventilación del horno o cerca de ellos. Estos objetos pueden derretirse o incendiarse.
- Colocación de las rejillas del horno. Coloque las rejillas del horno en la posición deseada solamente cuando el horno esté frío. Si la rejilla se debe cambiar cuando el horno está caliente, hágalo con sumo cuidado. Use toalla y sujete la rejilla con ambas manos para volver a colocarla. No deje que los toalla toquen la llama del elemento o el interior del horno. Quite todos los utensilios de la rejilla antes de retirarla.
- No use la asadera sin el inserto. La asadera y el inserto permiten drenar la grasa y protegerla contra el calor del asador.
- No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. La grasa y el aceite así expuestos pueden inflamarse.
- Las temperaturas bajas pueden dañar el control electrónico. Cuando use la estufa por primera vez o cuando no la use por un período prolongado, asegúrese de que la estufa se haya mantenido a temperaturas superiores a 32°F (0°C) por lo menos durante las últimas tres horas antes de conectar la energía eléctrica al artefacto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU ESTUFA

- Limpie regularmente la estufa para mantener sin grasa todas las piezas que puedan prenderse fuego. Preste atención especial al área situada debajo de cada elemento superior. No deje que se acumule grasa. Consulte las instrucciones para la limpieza proporcionadas por el fabricante de las campanas.
- Aerosoles y agentes de limpieza para estufas—Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante. Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden inflamarse causando daño y/o lesiones.

HORNOS AUTOLIMPIANTES

- Limpie en el ciclo de autolimpieza sólo las piezas del horno indicadas en este manual del usuario. Antes de la autolimpieza del horno, retire la asadera y todo utensilio o alimentos que estén guardados en el horno.
- No use agentes de limpieza para horno. No se debe usar agentes de limpieza para horno o revestimiento de protección de ningún tipo en ninguna pieza del horno o en su vecindad.
- No limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta es esencial para que quede sellada en forma correcta. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Funciones de los Botones de Control

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.

CLEAR [Anular]—Se usa para anular cualquier función ingresada previamente, excepto la hora del día y el contador de minutos. Oprima **CLEAR** para terminar de cocinar.

FLECHAS MAS y MENOS—Se usan junto con los botones de funciones para seleccionar el tiempo de cocción, el tiempo de parada (cuando se programa un tiempo de parada automático), la hora del día, el contador de minutos y la función autolimpieza.

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

LUCES INDICADORAS DE FUNCION—Se iluminan para indicar cual es la función que se está usando

BAKE [Hornear]—Se usa para ingresar la temperatura de horneado normal.

BROIL [Asar a la Parrilla]—Se usa para seleccionar la función de asado a la parrilla

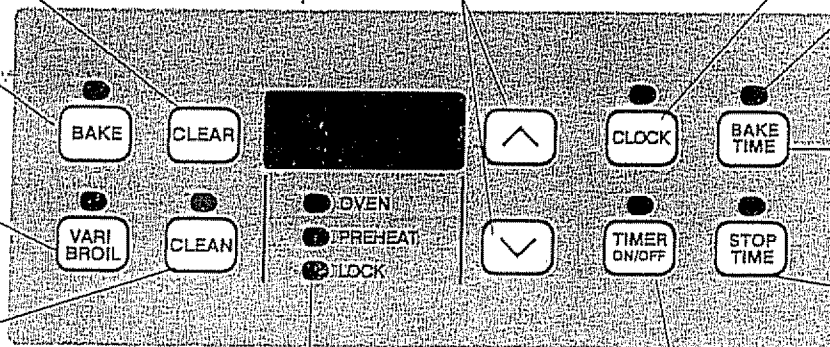
CLEAN [Limpiar]—Se usa para seleccionar el ciclo de autolimpieza

LUZ OVEN (Horno), PREHEAT (Precalentar) y LOCK (Cierre)—La luz "OVEN" se iluminará cada vez que se enciende el horno para mantener la temperatura seleccionada del horno. La luz "PREHEAT" se iluminará cuando el horno se enciende para comenzar a hornear o si la temperatura deseada es ajustada a una temperatura más alta que la temperatura real del horno. La luz "LOCK" destellará hasta que se cierre la puerta (o se abre completamente) cuando se utiliza el ciclo de autolimpieza. Permanece iluminada después de que se cierra la puerta.

TIMER ON/OFF [Contador Encendido/ Apagado]—Se usa para programar o cancelar el contador de minutos. El contador de minutos no comienza ni detiene la cocción

BAKE TIME [Duración del horneado]—Se usa para ingresar la duración del tiempo de horneado

STOP TIME [Hora de parada]—Se usa para programar la hora de parada deseada para el horneado. Se puede usar con **BAKE TIME** para programar un ciclo diferido de horneado.



El horno se puede programar para:

- Hornear en forma normal (Bake)
- Indicar la duración del horneado (Bake Time)
- Asar a la parrilla (Vari Broil)
- Autolimpieza (Clean)

Para un panel de control silencioso

Cuando se selecciona una función, se oirá una señal sonora cada vez que se oprima un botón. Si lo desea, los controles pueden ser programados para funcionamiento silencioso. Oprima y mantenga oprimido el botón **STOP TIME**. Después de 7 segundos, el control emitirá una señal sonora. Esto impedirá que los controles emitan señales sonoras cuando sean oprimidos. Para restablecer el sonido, oprima nuevamente y mantenga oprimido el botón **STOP TIME** por 7 segundos hasta que escuche una señal sonora.

Nota: El control volverá al modo sonoro después de una interrupción del suministro eléctrico

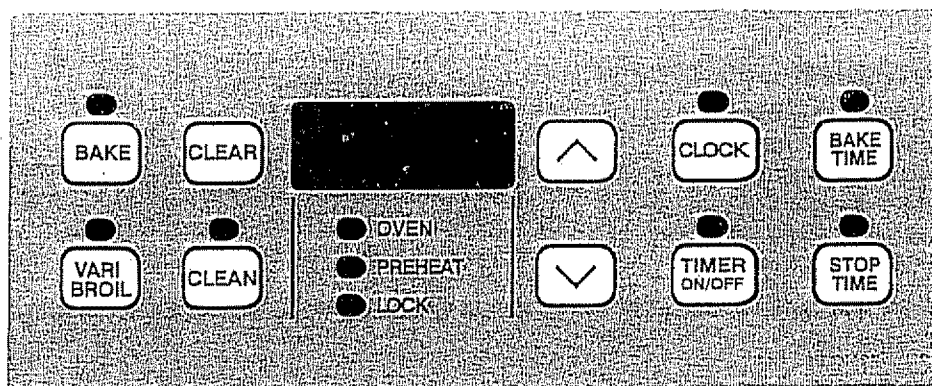
Conversión de la temperatura:

El control electrónico del horno está programado para funcionar en °F (Fahrenheit) cuando es despachado de fábrica. El horno se puede programar para cualquier temperatura entre 170°F y 550°F (65°C a 287°C)

Para cambiar la temperatura a °C (Celsius) o de °C a °F (el control no debe estar en modo Bake o Clean):




- 1 Oprima **VARI BROIL**. En el indicador visual aparece "— — —"
- 2 Oprima y mantenga oprimido este botón **↑** hasta que aparezca "HI" [Alta] en el indicador visual
- 3 Oprima y mantenga oprimido el botón **VARI BROIL** hasta que aparezca °F o °C en el indicador visual
- 4 Oprima el botón **↑** o **↓** para cambiar de °F a °C o de °C a °F
- 5 Oprima cualquiera de los botones de función para volver al modo normal de funcionamiento

Programación del Reloj y del Contador de Minutos






Programación del Reloj


Cuando la estufa se enchufa por primera vez o cuando se ha interrumpido el suministro eléctrico, el indicador visual mostrará en forma intermitente "12:00".


1. Oprima .
2. Dentro de 5 segundos, oprima y mantenga oprimida  o  hasta que aparezca en el indicador visual la hora correcta del día.

Nota: El reloj no se puede cambiar durante el horneado programado o el ciclo de autolimpieza

Programación del Contador de Minutos



1. Oprima .
2. Oprima  para aumentar la hora en incrementos de un minuto. Oprima y mantenga oprimida  para aumentar la hora en incrementos de 10 minutos. El contador se puede programar para cualquier cantidad de tiempo desde 1 minuto a 11 horas y 59 minutos.

Nota: Si oprime primero , el contador avanzará a 11 horas y 59 minutos


3. El indicador visual muestra la cuenta regresiva del contador en minutos hasta que quede sólo un minuto. Luego el indicador visual efectuará la cuenta regresiva en segundos.
4. Cuando se acaba el tiempo programado, el contador emitirá 3 señales sonoras. Continuará sonando 3 veces cada 60 segundos hasta que se oprima el botón .

Nota: El contador de minutos no comienza ni detiene la cocción. Sirve como un contador adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. El contador de minutos se puede utilizar solo o junto con cualquier otra función del horno. Cuando el contador de minutos se usa con cualquier otro modo, el contador se mostrará en el indicador visual. Para ver otras funciones, oprima el botón de la función deseada.

Cambio del Contador de Minutos durante el Uso:

Cuando el contador de minutos esté activo y aparezca en el indicador visual, oprima y mantenga oprimida  o  para aumentar o disminuir el tiempo.

Para Cancelar el Contador de Minutos antes de que se acabe el tiempo:

Oprima .

Nota: El horno no funcionará si no se ha programado el reloj de la hora del día.

Cocinando en la Estufa

Cubierta de Vidriado Cerámico

La cubierta de vidriado cerámico tiene serpentines calefactores eléctricos ubicados debajo de la superficie de vidrio. El diseño en la cubierta define el contorno del elemento que está debajo. Es muy importante asegurarse de que el diámetro del utensilio coincida con el diámetro del elemento. El calor es transferido hacia arriba a través de la superficie de la cubierta hacia el utensilio. Se deben usar solamente utensilios de fondo plano. El tipo y tamaño de los utensilios, el número de elementos superiores que estén en uso y el ajuste de cada uno de ellos son factores que afectarán la cantidad de calor que se esparcirá a las áreas que rodean a los elementos superiores. Las áreas que rodean a los elementos pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

La cubierta de la estufa no debe usarse como una tabla de cortar o como su superficie de trabajo en la cocina. Si se dejan caer objetos pesados o duros sobre la cubierta puede quebrarse. Los utensilios que tengan fondo áspero pueden rayar la superficie. No se recomienda colocar alimentos directamente sobre la superficie (sin utensilios de cocinar) pues resultará en cocción dispereja y limpieza con mayor dificultad.

Elementos Superiores Radiantes

Los elementos superiores radiantes son un grupo de serpentines calefactores encerrados dentro de un dispositivo de cerámica situado debajo de la cubierta de vidrio. La temperatura del elemento aumenta gradual y uniformemente. A medida que la temperatura va aumentando, el elemento se iluminará de rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento pasará por ciclos de encendido y apagado. El elemento calefactor retiene suficiente calor para proporcionar un calor uniforme y consistente durante el ciclo de apagado. El dispositivo de cerámica aísla térmicamente al elemento calefactor, concentrando el calor en el área calefactora. Para cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar de cocinar. Esto permitirá que el calor residual termine el proceso de cocción. La cantidad de calor residual depende del tipo y de la calidad de los utensilios de cocina, de la cantidad de alimentos que está siendo cocinada y de la temperatura seleccionada.

Elementos Superiores Radiantes Dobles (si los tiene)

El elemento superior radiante doble se compone de un serpentín interior y un serpentín exterior dentro del mismo elemento. Se ha provisto un botón de control y un interruptor oscilante para operar los diversos serpentines. El elemento más pequeño o serpentín interior tiene una potencia en watts menor y puede usarse para preparar cantidades más pequeñas de alimentos en utensilios más pequeños. El elemento más grande o la combinación del serpentín interior y exterior, tiene mayor potencia y puede ser usado para preparar cantidades más grandes de alimentos en utensilios más grandes. Cuando use el serpentín exterior, funciona tanto el serpentín interior como el exterior.

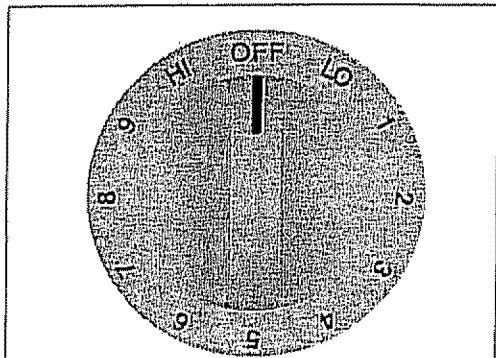
Luz (Luces) Indicadora(s)

Hay dos clases diferentes de luces de control superiores que se iluminarán en su estufa—una luz indicadora de los elementos superiores y una luz indicadora de calefacción de la cubierta.

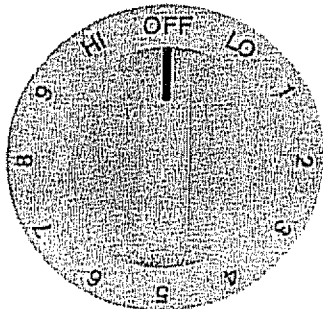
La luz indicadora de los elementos superiores, situada en el panel de control, se ilumina cuando se enciende cualquiera de los elementos superiores. Una mirada rápida a la luz después de haber cocinado es una manera fácil de asegurarse de que todos los controles superiores están apagados.

La luz indicadora de calefacción de la cubierta, situada debajo de la cubierta de vidrio o en el panel de control, se encenderá a medida que el área de la cubierta se caliente y continuará iluminada hasta que la cubierta de se haya enfriado a un nivel moderado.

Ajustes de los Controles Superiores



Control de los Elementos Superiores Radiantes



Controles Dobles de los Elementos Superiores Radiantes

Uso de los Elementos Superiores Radiantes

Oprima y gire la perilla de control del elemento superior en cualquier dirección al ajuste deseado. Cada elemento superior provee una cantidad constante de calor en cada ajuste. Comience a cocinar en un ajuste alto; luego seleccione un ajuste más bajo para terminar. Si se extiende una superficie roja brillante más allá del borde inferior del utensilio de cocina significa que el utensilio es demasiado pequeño para el elemento. La perilla de control no necesita estar colocada en una marca específica. Use las marcas como guías y ajuste la perilla de control como sea necesario.

Uso del Control de los Elementos Radiantes Dobles (algunos modelos)

Coloque el interruptor en el tamaño de serpentín deseado. ● indica el serpentín interior solamente.

⊙ indica que ambos serpentines están en uso. Usted puede cambiar de cualquiera de estos dos ajustes en cualquier momento mientras esté cocinando. Oprima y gire la perilla de control del elemento superior doble en cualquier dirección al ajuste deseado.

NOTA: Los elementos radiantes tienen un limitador que les permite pasar por un ciclo 'ON' (encendido) y un ciclo 'OFF' (apagado), aun cuando estén en el ajuste 'HI' (Alto). Esto ayuda a evitar que se dañe la cubierta de vidrio. El funcionamiento cíclico en el ajuste HI es normal y puede ocurrir cuando el utensilio es demasiado pequeño para el elemento o si el fondo del utensilio no es plano.

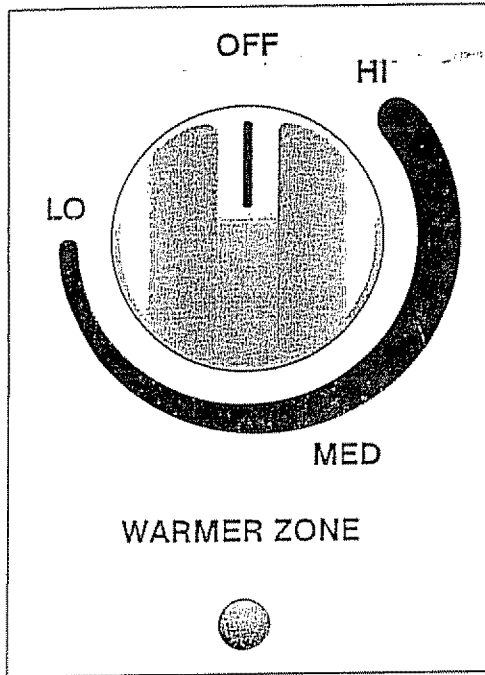
¡ATENCIÓN! Después de apagar un elemento superior radiante, tenga cuidado de no tocar ninguno de los elementos hasta que hayan tenido tiempo de *ENFRIARSE*. Los elementos superiores se pondrán de un color oscuro después de que han sido apagados y pueden ocurrir quemaduras si los elementos se tocan en este momento.

¡ATENCIÓN! No coloque objetos de plástico tales como saleros y pimenteros, apoyacucharas o envoltorios de plástico sobre la estufa cuando la esté usando. Estos objetos se pueden derretir o encender. Los tomaollas, las toallas o cucharas de madera se pueden prender fuego si se colocan muy cerca de los elementos.

Ajuste de los Controles del Area Calentadora

(si la tiene)

Use el área calentadora para mantener calientes los alimentos cocinados, tales como: verduras, salsas, guisos, sopas, estofados, panes, pasteles y platos de servir que se pueden usar en el horno.



Empleo del Area Calentadora

El propósito del área calentadora es mantener los alimentos calientes para servirlos. Antes de ponerla, la comida debe estar caliente. No se recomienda calentar comida fría en el área calentadora.

Todos los alimentos que se colocan en el área calentadora se deben cubrir con una tapa o con papel de aluminio para mantener la calidad. Para obtener mejores resultados cuando caliente pasteles o panes, la cubierta debe tener una abertura para que deje escapar la humedad. No use plástico para cubrir los alimentos. El plástico se puede derretir en la superficie y ser difícil de limpiar.

En el área calentadora use sólo vajilla y utensilios de cocina recomendados para usar en el horno y en la cubierta de la estufa.

¡ATENCIÓN! Al contrario de los elementos superiores, el área calentadora no se pondrá roja cuando esté caliente.

¡ATENCIÓN! Use siempre tomaollas o guantes de cocina cuando retire los alimentos de la gaveta calentadora, ya que los platos o los utensilios pueden estar calientes.

Ajuste del Control del Area Calentadora

- 1 Para ajustar el control, oprima y gire la perilla. Las temperaturas son aproximadas y se han designado como HI [Alta], MED [Mediana] y LO [Baja]. Sin embargo, el control puede ser ajustado en cualquier posición entre HI y LO para diferentes niveles de calentamiento.
- 2 Cuando haya terminado, gire el control a la posición OFF. El área calentadora permanecerá caliente hasta que se apague la luz indicadora de calentamiento de la cubierta.

Selección de la Temperatura

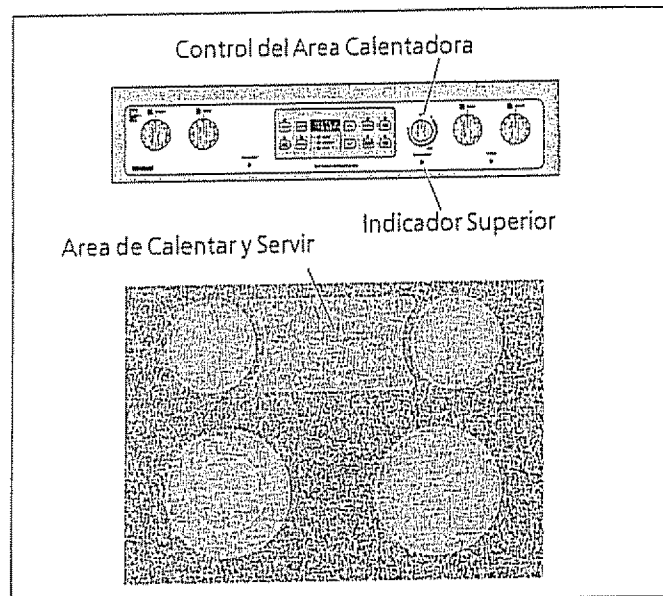
Consulte los ajustes recomendados en la tabla a la izquierda. Si no figura el alimento que desea, comience con el ajuste medio y regule después como sea necesario. La mayoría de los alimentos se pueden mantener a la temperatura adecuada para servir usando el ajuste medio.

Luces Indicadoras

La luz indicadora superior está situada debajo del control del área calentadora. Se ilumina cuando se ajusta el control y se mantiene iluminada hasta que el control se apaga. La luz indicadora de calentamiento de la cubierta, situada debajo de la cubierta de vidrio, se encenderá cuando se ajuste el control y continuará iluminada hasta que la cubierta de vidrio se haya enfriado a un nivel moderado.

Tabla de Ajustes Recomendados para Alimentos en la Gaveta de Calentar

| Tipo de Alimento | Ajuste |
|-----------------------------|---------------|
| Panes/Pasteles | LO [BAJA] |
| Guisos al Horno | LO [BAJA] |
| Platos Grandes con Alimento | LO [BAJA] |
| Huevos | LO [BAJA] |
| Salsas | LO [BAJA] |
| Carnes | MED [MEDIANA] |
| Salsas | MED [MEDIANA] |
| Sopas (crema) | MED [MEDIANA] |
| Estofados | MED [MEDIANA] |
| Verduras | MED [MEDIANA] |
| Alimentos Fritos | HI [ALTA] |
| Bebidas Calientes | HI [ALTA] |
| Sopas (líquidas) | HI [ALTA] |



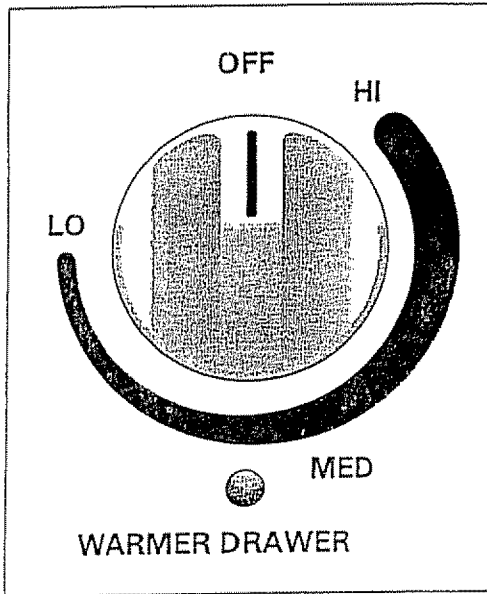
La cubierta y el panel de control que se muestran aquí son solamente ejemplos. Su estufa puede tener un diseño diferente y características diferentes.

Ajuste de los Controles de la Gaveta Calentadora

(si la tiene)

Use la gaveta calentadora para mantener caliente tales alimentos como: verduras, salsas, carnes, platos al horno, bizcochos y panecillos, pasteles y platos grandes.

La gaveta calentadora está equipada con un retén que puede necesitar esfuerzo adicional cuando se abre y cierra la gaveta.

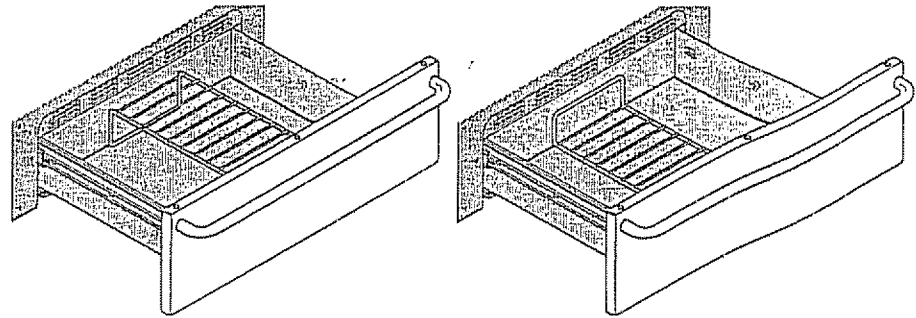


GAVETA CALENTADORA

Ubicación de la Rejilla de la Gaveta Calentadora

La rejilla se puede usar de 2 formas:

- En posición levantada para alimentos de tamaño pequeño que se puedan colocar tanto debajo como sobre la rejilla (por ejemplo, panecillos o bizcochos sobre la rejilla y un plato al horno debajo de ella).
- En la posición acostada le permite colocar alimentos livianos y vajilla vacía (por ejemplo, panecillos o pasteles y platos grandes). Coloque la rejilla de la gaveta calentadora en posición vertical como se muestra a continuación.



Posición Levantada

Posición Acostada

Empleo de la Gaveta Calentadora

Su estufa puede estar equipada con una gaveta calentadora. El propósito de la gaveta calentadora es mantener los alimentos calientes para servirlos. Antes de ponerla, la comida debe estar caliente. No se recomienda calentar comida que esté fría en la gaveta calentadora.

Todos los alimentos que se colocan en la gaveta calentadora se deben cubrir con una tapa o con papel de aluminio para mantener la calidad. No use plástico para cubrir los alimentos. El plástico se puede derretir en la gaveta y ser difícil de limpiar.

En la gaveta calentadora use sólo vajilla y utensilios de cocina recomendados para usar en el horno.

¡ATENCIÓN! Use siempre tomaavias o guantes de cocina cuando retire los alimentos de la gaveta calentadora, ya que los platos o los utensilios pueden estar calientes.

Ajuste del Control del Termostato

El control del termostato se usa para seleccionar la temperatura de la gaveta calentadora y se encuentra en el panel de control. Para regular el termostato, oprima y gire la perilla al ajuste deseado. Las temperaturas son aproximadas y se designan como HI [ALTA], MED [MEDIA] y LO [BAJA].

1. Gire el botón para seleccionar el ajuste de la temperatura deseada.
2. Para obtener mejores resultados, caliente previamente la gaveta calentadora antes de colocar los alimentos. La gaveta calentadora vacía se calienta en aproximadamente 15 minutos.
3. Cuando haya terminado, gire el control del termostato hacia OFF [apagado].

Selección de la Temperatura

Consulte los ajustes recomendados en la tabla a la izquierda. Si no figura el alimento que desea, comience con el ajuste medio. Si desea que quede más crocante, saque la tapa o el papel de aluminio.

La mayoría de los alimentos se pueden mantener a la temperatura adecuada para servir usando el ajuste medio. Cuando se debe mantener caliente una combinación de alimentos (por ejemplo, carne con dos tipos de verduras y panecillos), use el ajuste alto.

No abra la gaveta calentadora mientras esté en uso para que no se produzca pérdida de calor.

Luz Indicadora

La luz indicadora se encuentra debajo del control del termostato. Se ilumina cuando se ajusta el control y se mantiene iluminada hasta que se apaga el control. La gaveta calentadora no funciona durante el ciclo de autolimpieza. La luz indicadora no se iluminará durante el ciclo de autolimpieza.

Tabla de Ajustes Recomendados para Alimentos en la Gaveta de Calentar

| Tipo de Alimento | Ajuste |
|------------------------------|---------------|
| Asados (Res, Cerdo, Cordero) | MED [MEDIANA] |
| Chuletas de Cerdo | HI [ALTA] |
| Tocino | HI [ALTA] |
| Hamburguesas | HI [ALTA] |
| Aves | HI [ALTA] |
| Salsas | MED [MEDIANA] |
| Guisos al Horno | MED [MEDIANA] |
| Huevos | MED [MEDIANA] |
| Alimentos Fritos | HI [ALTA] |
| Verduras | MED [MEDIANA] |
| Pizza | HI [ALTA] |
| Bizcochos | MED [MEDIANA] |
| Panecillos, blandos | LO [BAJA] |
| Panecillos, duros | MED [MEDIANA] |
| Pasteles | MED [MEDIANA] |
| Platos Grandes Vacíos | LO [BAJA] |

Antes de Regular los Controles del Horno

Disposición de las Rejillas del Horno

COLOQUE SIEMPRE LAS REJILLAS CUANDO EL HORNO ESTE FRIO (ANTES DE ENCENDERLO). Use siempre guantes de cocina cuando use el horno.

Orificio de Ventilación del Horno
El orificio de ventilación del horno se encuentra debajo del protector trasero. Cuando el horno está encendido, el aire caliente sale por los respiraderos. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire en el horno y para obtener buenos resultados en el horneado.

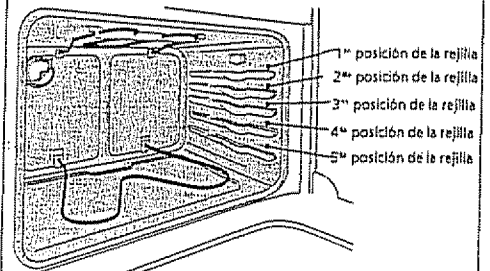
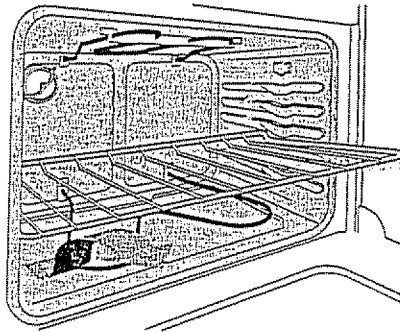
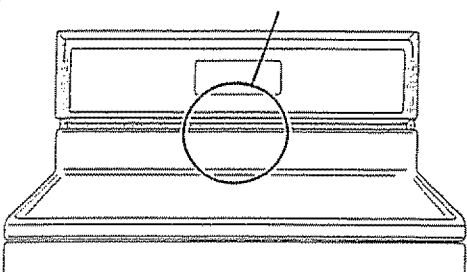
PARA QUITAR Y COLOCAR LAS REJILLAS DEL HORNO

Para quitar, tire de la rejilla hacia adelante hasta el tope. Levante la parte delantera de la rejilla y deslícela hacia afuera. Para colocar, inserte la rejilla en las guías de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la rejilla y deslícela a su lugar.

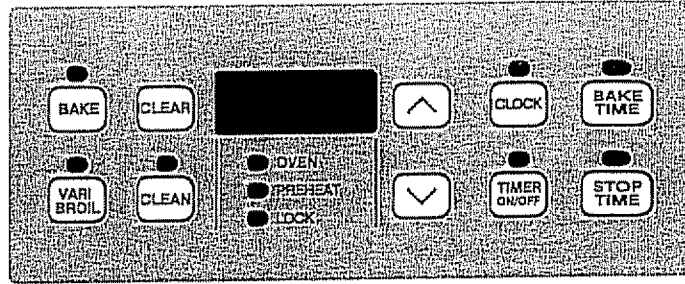
DISPOSICION DE LAS REJILLAS DEL HORNO EN 5 POSICIONES

Para hornear en una rejilla, colóquela en las posiciones 3 o 4. Para hornear en dos rejillas, colóquelas en las posiciones 2 y 4.

ORIFICIO DE VENTILACION



Regulación de los Controles del Horno



Para Regular o Cambiar la Temperatura para Horneado Normal
El horno se puede programar para hornear a cualquier temperatura desde 170°F a 550°F (65°C a 287°C).

Nota: El horno no funcionará si no se ha programado el reloj de la hora del día.

Nota: El control del horno tiene una característica de seguridad incorporada que apagará el horno si el control se deja encendido por más de 11 horas y 59 minutos.

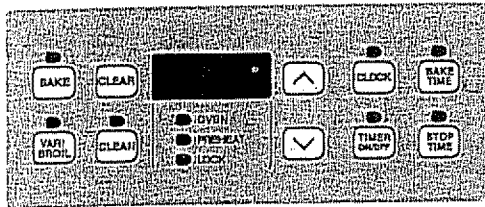
Para Regular los Controles para Horneado Normal:

1. Oprima **BAKE**. En el indicador visual aparece "— — —".
2. Dentro de 5 segundos, oprima **↑** o **↓**. El indicador visual indicará "350°F (177°C)". Manteniendo oprimida **↑** o **↓**, la temperatura se puede ajustar en incrementos de 5°F (1°C).
3. Una vez que se suelte **↑** o **↓**, el horno comenzará a calentarse a la temperatura seleccionada. Cuando la temperatura desplegada llega a la temperatura de horneado deseada, el control emitirá 3 señales sonoras.
4. Para cancelar la función de horneado, oprima **CLEAR**.

Para Cambiar la Temperatura del Horno después de Haber Comenzado a Hornear:

1. Si está usando el contador de minutos, oprima **BAKE** y asegúrese de que se despliegue la temperatura de horneado.
2. Oprima **↑** o **↓** para aumentar o disminuir la temperatura programada.

Regulación de los Controles del Horno (continuación)



¡ATENCIÓN! 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

Programación del Contador Automático (Función de Horneado Programado)

Los controles BAKE TIME y STOP TIME activan la función Timed Bake [Horneado Programado]. El contador automático encenderá y apagará el horno en las horas que ha seleccionado con anterioridad. El horno se puede programar para que comience inmediatamente y se apague en forma automática o para que empiece a hornear en una hora posterior y se apague automáticamente.

Programación del Horno para Horneado Inmediato y se Apague Automáticamente:

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Coloque los alimentos en el horno.
3. Oprima **BAKE**.
4. Dentro de 5 segundos, oprima **↑** o **↓**. El indicador visual mostrará "350°F (177°C)". Manteniendo oprimida **↑** o **↓**, la temperatura se puede ajustar en incrementos de 5°F (1°C).
5. Oprima **BAKE TIME**. El indicador visual mostrará intermitentemente "0:00".
6. Oprima **↑** o **↓** hasta que aparezca en el indicador visual el tiempo de horneado deseado.

Programación del Horno para Tiempo de Horneado Diferido y Parada Automática:

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Coloque los alimentos en el horno.
3. Oprima **BAKE**.
4. Dentro de 5 segundos, oprima **↑** o **↓**. El indicador mostrará "350°F (177°C)". Manteniendo oprimida **↑** o **↓**, la temperatura puede entonces ser ajustada en incrementos de 5°F (1°C).
5. Oprima **BAKE TIME**. "0:00" destellará en el indicador.
6. Oprima **↑** o **↓** hasta que aparezca la cantidad deseada de tiempo de horneado.
7. Oprima **STOP TIME**. El tiempo de parada más temprano posible aparecerá en el indicador.
8. Oprima **↑** o **↓** hasta que aparezca en el indicador el tiempo de parada deseado.
9. Una vez que se han programado los controles, el control calcula la hora en que debe comenzar el horneado a fin de terminar en la hora que usted programó.

Después de Programar los Controles:

- a. El horno se encenderá y comenzará a calentarse a la temperatura de horneado seleccionada.
- b. La temperatura del horno aparecerá en el indicador visual.

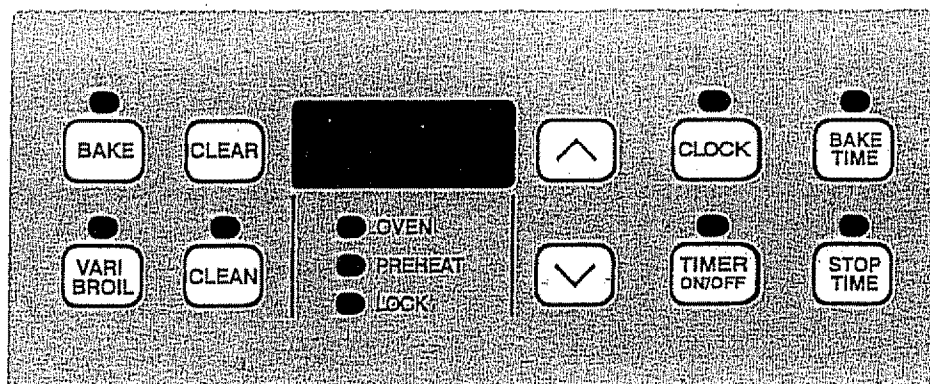
Expiración del Tiempo de Horneado:

- a. Aparecerá "END" [Fin] en el indicador visual y el horno se apagará automáticamente.
- b. El control emitirá 3 señales sonoras cada 60 segundos hasta que oprima **CLEAR**.

Cambio de la Temperatura del Horno o del Tiempo de Horneado después de Empezado el Horneado:

1. Oprima el botón de función que desea cambiar.
2. Oprima **↑** o **↓** para cambiar el ajuste.

Regulación de los Controles del Horno (continuación)

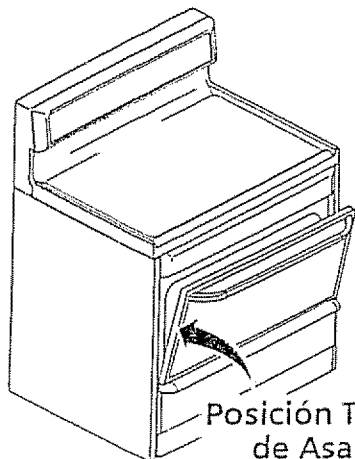
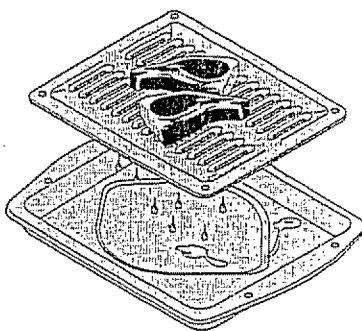


Para asar

1. Coloque la rejilla del horno cuando el horno aún esté frío. Coloque la rejilla según se sugiere en la tabla siguiente

| Posición de la Rejilla desde Arriba | Alimento |
|-------------------------------------|--|
| 1 | Bistecs casi crudos |
| 2 | Rebanadas de jamón, pescado, bistecs a medio asar, hamburguesas y chuletas |
| 3 | Alimentos bien cocidos tal como pollo y langosta |

La asadera tiene un inserto que permite drenar la grasa y protegerla del intenso calor del asador. NO use la asadera sin el inserto. NO cubra el inserto con papel de aluminio. La grasa expuesta puede incendiarse.

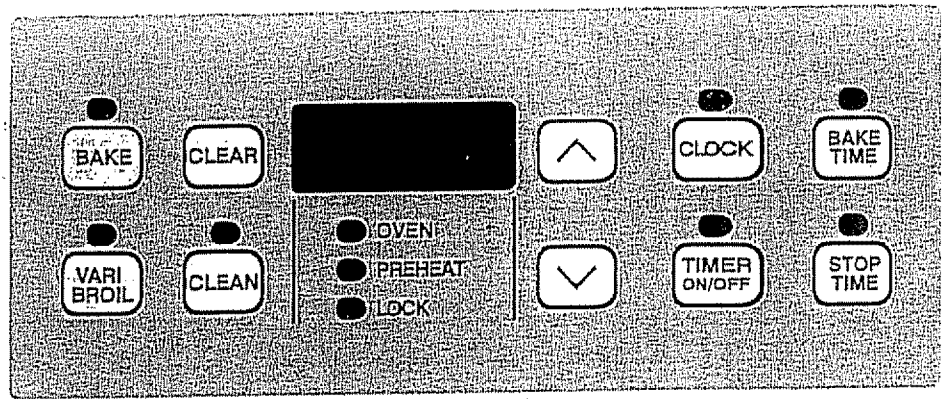


Posición Tope de Asar

2. Oprima **VARI BROIL**.
3. Oprima y mantenga oprimida o hasta que aparezca el nivel deseado para asar en el indicador visual. Oprima para asar en HI o la para asar en LO. La mayoría de los alimentos se pueden asar en HI. Seleccione LO para evitar que se doren o sequen los alimentos que deben quedar bien cocidos.
4. Coloque el inserto en la asadera, luego coloque la comida sobre el inserto. NO use la asadera sin el inserto ni lo cubra con papel de aluminio. La grasa expuesta se puede incendiar.
5. Coloque la asadera sobre la rejilla del horno. Para asar, abra la puerta del horno hasta la posición tope de asar.
6. Ase un lado de los alimentos hasta que se doren; dé vuelta y cocine el otro lado. Sazone y sirva. Nota: Siempre tire de la rejilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.
7. Cuando se termine de asar, oprima **CLEAR**.

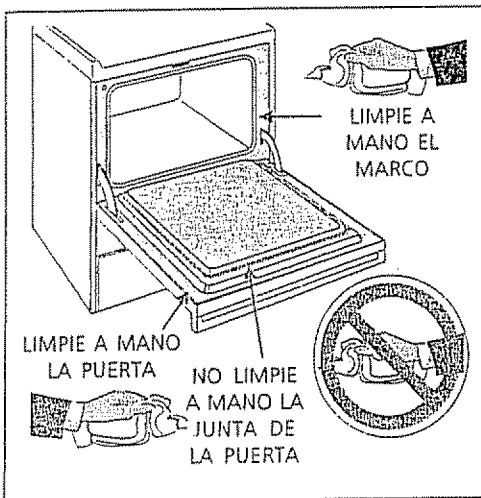
¡ATENCIÓN! En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y apague el horno. Si continúa el incendio, use un extinguidor. NO arroje agua o harina en las llamas; la harina puede explotar.

Limpieza del Horno



¡ATENCIÓN! Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior de la estufa puede calentarse mucho. NO deje a los niños sin vigilancia cerca del artefacto.

¡ATENCIÓN! NO coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las rejillas, en la parte inferior o en cualquier otra parte de la estufa pues podría afectar la distribución del calor, dar malos resultados en el horneado y causar daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se puede derretir en la superficie interior del horno).



Horno Autolimpiante

Un horno autolimpiante se limpia por sí mismo a altas temperaturas (muy superiores a las temperaturas de cocción), lo que elimina completamente la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo.

1. Respete las siguientes precauciones de limpieza:
 - Deje enfriar el horno antes de la autolimpieza.
 - Use guantes de goma cuando haga la limpieza previa y cuando limpie los residuos después del ciclo de autolimpieza.
 - NO use agentes de limpieza para horno o revestimientos protectores en las piezas del horno autolimpiante o alrededor de ellas.
 - NO limpie la junta de la puerta del horno. El material tejido de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o sacar la junta.
 - NO use ningún agente de limpieza en la junta de la puerta del horno, ya que se puede dañar.
2. Retire la asadera y el inserto, todos los utensilios y el papel de aluminio que pueda haber. Estos objetos no pueden resistir las altas temperaturas de la limpieza.
3. Las rejillas del horno se pueden dejar o sacar del horno. Si se dejan en el ciclo de limpieza, su color se volverá ligeramente azul y el acabado se puede opacar. Después de que se haya terminado el ciclo y enfriado el horno, frote los bordes de las rejillas con papel de cera o con un paño impregnado con aceite para bebé o aceite de cocina (esto hará que las rejillas se deslicen más fácilmente a su lugar).
4. Limpie todos los derrames de la cavidad del horno antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. NO deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
5. Limpie toda la suciedad del marco del horno, del revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y del área pequeña en la parte delantera central de la base del horno. Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada. Limpie con jabón y agua.

Parada o Interrupción del Ciclo de Autolimpieza

Si es necesario detener o interrumpir el ciclo de autolimpieza debido al exceso de calor o a un incendio:

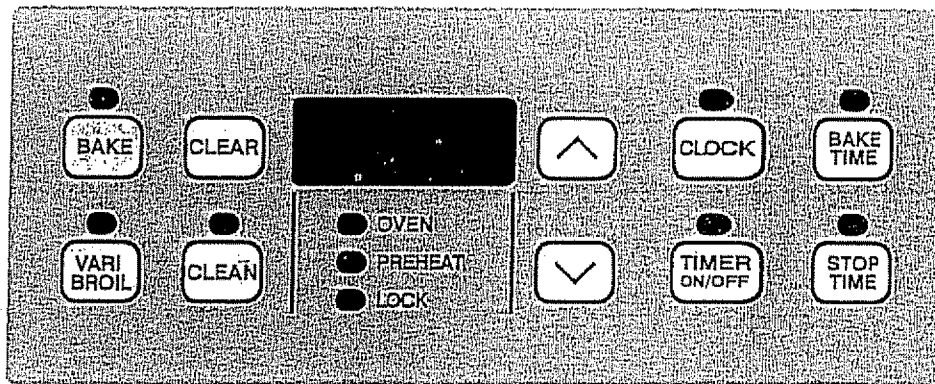
1. Oprima CLEAR.
2. Se puede abrir la puerta del horno una vez que éste se haya enfriado por lo menos por 1 HORA y que se haya apagado la luz "LOCK".
3. Corrija lo que ocasionó el humo.
4. Vuelva a iniciar el ciclo de autolimpieza una vez que se hayan corregido todas las causas.

¡ATENCIÓN! NO fuerce la puerta del horno. Esto puede dañar el sistema de cierre automático. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta después de que se haya completado el ciclo de autolimpieza. El horno aún puede estar MUY CALIENTE.

ESPAÑOL

Limpieza del Horno

(continuación)



Comienzo del Ciclo de Autolimpieza

*Recomendamos un ciclo de 2 horas para un horno no muy sucio y un ciclo de 3 horas para hornos medianamente sucios a muy sucios (para garantizar resultados satisfactorios)

Ajuste de los Controles para un Ciclo de Autolimpieza:

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora del día correcta.
2. Oprima **CLEAN**. El indicador visual muestra "— — —"
3. Oprima **^** hasta que aparezca "3:00" en el indicador visual para un ciclo de tres horas o bien oprima **v** hasta que aparezca "2:00" en el indicador visual para un ciclo de dos horas.
4. Una vez que se deja de oprimir **^** o **v**, en el indicador visual aparece "Cln" [limpiar]
5. Tan pronto se han ajustado los controles, el seguro mecánico comenzará a cerrarse automáticamente y la luz indicadora "LOCK" comenzará a destellar. NO abra la puerta mientras la luz está destellando (el seguro se cierra en aproximadamente 15 segundos).
6. La luz "LOCK" se mantendrá iluminada hasta que se complete o cancele el ciclo de autolimpieza y haya bajado la temperatura del horno.

Término del Ciclo de Autolimpieza:

1. La hora del día aparecerá en el indicador visual y la luz "LOCK" continuará iluminada.
2. La puerta del horno se puede abrir una vez que se haya enfriado el horno durante aproximadamente 1 HORA y se haya apagado la luz "LOCK".

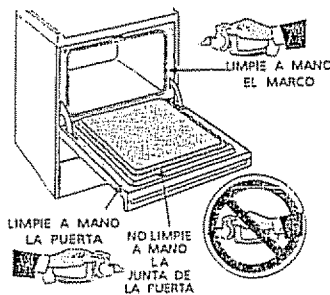
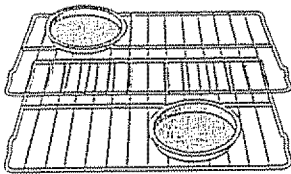
¡ATENCIÓN! NO fuerce la puerta del horno. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta después de que se haya completado el ciclo de autolimpieza, ya que el horno aún puede estar MUY CALIENTE.

Limpieza General

Limpieza de las Distintas Piezas de su Estufa

Antes de limpiar cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén apagados [OFF] y que la estufa esté FRIA. LIMPIE TODOS LOS DERRAMES Y LA SUCIEDAD LO ANTES POSIBLE. LAS LIMPIEZAS REGULARES DISMINUYEN LA FRECUENCIA DE LAS LIMPIEZAS MAS PROFUNDAS.

| Superficies | Como Limpiar |
|---|---|
| Aluminio (Molduras) y Vinilo | Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio. |
| Vidrio, Perillas de Control Esmaltadas y Plásticas, Piezas del Cuerpo y Molduras Decorativas | <i>Para limpieza general</i> , use agua caliente jabonosa y un paño. <i>Para manchas más difíciles y grasa acumulada</i> , aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición OFF [apagado]; tómelas firmemente y tírelas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar. |
| Acero Inoxidable, Cromo Panel de Control, Molduras Decorativas | <i>Antes de limpiar el panel de control</i> , coloque todos los controles en la posición "OFF" y quite las perillas de control. Para sacarlas, tire de ellas derecho hacia afuera para sacarlas del eje. Limpie usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. Cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco durante 30 a 40 minutos. Enjuague. Asegúrese de estrujar el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel; especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua en los controles o alrededor de ellos puede dañar el artefacto. Se recomiendan agentes de limpieza especialmente formulados para acero inoxidable, tales como 'Stainless Steel Magic', marca registrada de Magic American Corp., o productos similares. Siga siempre las instrucciones del fabricante. Asegúrese de enjuagar los residuos de los agentes de limpieza, pues se pueden formar manchas azuladas con el calor y no se pueden quitar. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar. |
| Asadera de Porcelana Esmaltada e Inserto, Revestimiento de la Puerta, Piezas del Cuerpo, Gaveta Calentadora (si la tiene) | Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. <i>Si es necesario</i> , cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar. Enjuague y seque con un paño limpio. Saque todos los residuos de agentes de limpieza o de lo contrario la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar. NO use agentes de limpieza para horno en aerosol en la cubierta de la estufa. |
| Rejillas del Horno | Las rejillas del horno se pueden sacar o dejar en el horno durante el ciclo de autolimpieza. Si se sacan, límpielas con un agente de limpieza suave, siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque. Si se limpian las bandejas en el ciclo de autolimpieza, su color se volverá ligeramente azul y se opacará el acabado. Luego de que termina el ciclo de autolimpieza y se ha enfriado el horno, frote los lados de las rejillas con papel de cera o con un paño impregnado de aceite para bebé o aceite de cocina (esto permitirá que las rejillas se deslicen con más facilidad). |
| Puerta del Horno | Para limpiar la puerta del horno, limpie con agua caliente jabonosa y un paño limpio. NO sumerja la puerta en agua. NO limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta está hecha de un material tejido esencial para que selle correctamente. Se debe poner mucho cuidado para no frotar, dañar o sacar la junta. |

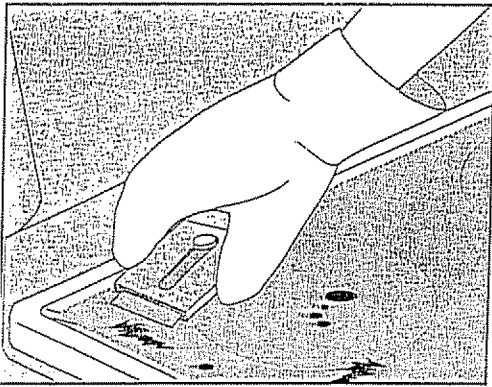


ESPAÑOL

Limpieza General

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

ATENCIÓN Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición OFF y que la cubierta esté FRÍA.



Limpieza de la Cubierta de Vidriado Cerámico

Es esencial limpiar regularmente y en forma correcta la cubierta de vidrio cerámico. Si no limpian los derrames de alimentos, salpicaduras de grasa y las rayaduras de los utensilios de aluminio, se pueden quemar en la superficie de la cubierta y causar decoloración permanente.

Limpieza Diaria

Para suciedad normal:

1. Deje que se enfríe la cubierta.
2. Limpie los derrames y salpicaduras con una toalla de papel limpia. Siempre use toallas de papel nuevas y limpias cuando limpie la cubierta de vidrio cerámico.
3. Coloque unas gotas de alguna crema de limpieza recomendada para cubiertas de vidrio cerámico en las áreas sucias usando una toalla limpia y húmeda. Restriegue con una toalla de papel seca hasta que haya salido toda la crema y la suciedad. La limpieza frecuente deja una capa protectora de silicona que ayuda a evitar las rayaduras y abrasiones. Limpie la superficie con la crema de limpieza de la cubierta después de cada uso.
4. Enjuague con otra toalla de papel húmeda. Seque con una toalla de papel seca.

Para suciedad dura y quemada:

1. Deje que se enfríe la cubierta.
2. Raspe con cuidado la suciedad con un raspador con hoja de afeitar. Sostenga la hoja de afeitar a un ángulo de 30° en relación con la cubierta.
3. Saque la suciedad suelta con una toalla de papel limpia.
4. Aplique crema de limpieza de cubiertas como se indica para la suciedad normal.
5. Si todavía queda suciedad, repita los pasos anteriores. Después que se ha quitado toda la suciedad, pule toda la superficie con la crema de limpieza de cubiertas.

Para los derrames azucarados:

Los derrames azucarados pueden causar picaduras en la superficie de la cubierta. Por lo tanto, usted debe comenzar a limpiarlos cuando la cubierta todavía está caliente. Tenga cuidado al seguir los pasos siguientes:

1. Apague todos los elementos superiores y saque inmediatamente todos los utensilios que estén en la cubierta.
2. Usando un guante de horno, use un raspador con hoja de afeitar para sacar el derrame caliente del área de cocción hacia un área más fría de la cubierta.
3. Deje que la cubierta se enfríe.
4. Siga las instrucciones anteriores para suciedad dura y quemada.

NO use lo que se indica a continuación en la cubierta de vidrio cerámico:

- Esponjas de plástico, nylon, metal o de telas abrasivas. Pueden rayar la superficie y hacer más difícil la limpieza posteriormente.
- Esponjas, paños o toallas de secar platos. Las pelusas o suciedad que dejan en la cubierta los paños o esponjas pueden quemarse y causar decoloración.
- Cualquier cosa que pueda derretirse (plásticos, papel de aluminio).
- Limpiadores que no sean recomendados para cubiertas de vidrio cerámico.
- Cloro, amoníaco, ácido hidrófluorhídrico, limpiadores químicos de hornos o cualquier otro limpiador químico. Pueden rayar o descolorar la cubierta.

Limpieza General

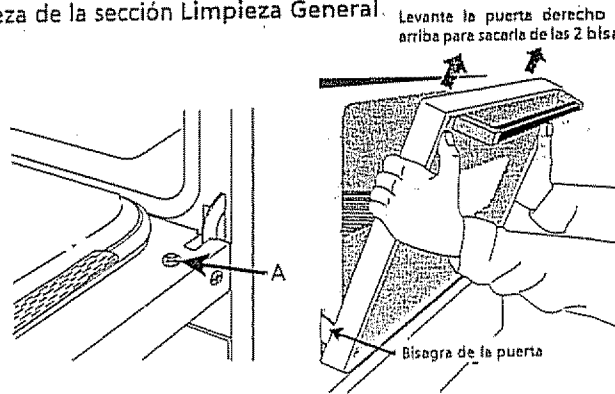
(continuación)

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

Como Sacar y Volver a Colocar la Puerta del Horno

Desmontaje de la Puerta del Horno

1. Abra la puerta.
2. Saque los tornillos ubicados en el interior de la puerta del horno cerca de las bisagras (uno a cada lado).
3. Cierre la puerta hasta que quede abierta sólo un cuarto. Sosténgala firmemente por ambos lados, levántela y sáquela de las bisagras.
4. Para limpiar la puerta del horno, siga las instrucciones proporcionadas en la tabla de limpieza de la sección Limpieza General.



Reinstalación de la puerta del horno

1. Asegúrese de que los brazos de la bisagra queden abiertos un cuarto. Tenga cuidado cuando abra las bisagras a mano. Las bisagras se pueden cerrar de golpe contra el marco del horno y apretar los dedos.
2. Sostenga la puerta por los lados cerca de la parte superior. Inserte los brazos de la bisagra en las ranuras en la parte inferior de la puerta.
3. Los brazos de la bisagra deben entrar en forma pareja en las ranuras de la estufa. Los brazos deben insertarse tanto como sea posible en las esquinas inferiores de la puerta.
4. Si la puerta no está alineada con el marco del horno, sáquela y repita las etapas anteriores.

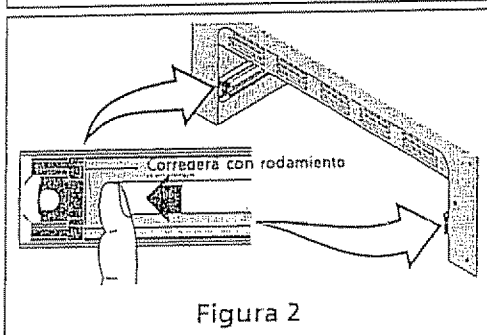
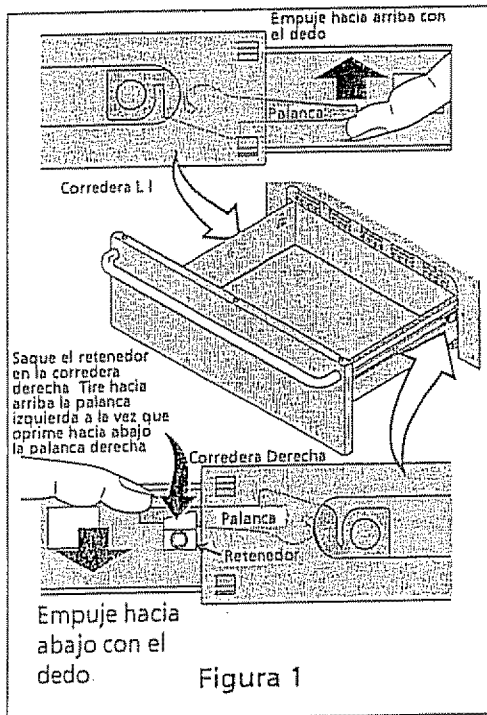
Como Sacar y Volver a Colocar la Gaveta Calentadora (si la tiene)

Como sacar la gaveta calentadora:

1. **⚠ ATENCIÓN** Apague la estufa antes de sacar la gaveta calentadora.
2. Abra completamente la gaveta.
3. En la corredera de la derecha usted encontrará un shield sujeto con un tornillo de cabeza hexagonal (ver Figura 1). Usando una llave de casquillo de 1/4" saque el retenedor.
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.
5. Tire de la gaveta para sacarla de la estufa.

Reinstalación de la Gaveta Calentadora:

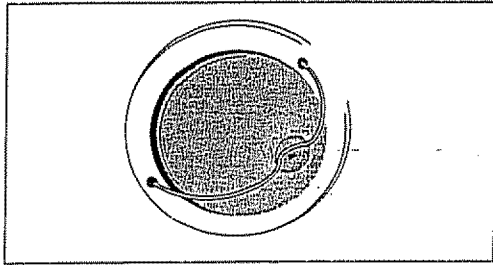
1. Vuelva a colocar el retenedor en la corredera derecha de la gaveta.
2. Tire de las correderas de los cojinetes hacia la parte delantera de la corredera del chasis (ver Figura 2).
3. Alinee la corredera en cada lado de la gaveta con las ranuras de la corredera en la estufa.
4. Empuje la gaveta hacia la estufa hasta que las palancas hagan un chasquido (aproximadamente 2"). Abra de nuevo la gaveta para colocar en su posición las correderas de los cojinetes. Si no escucha el chasquido que hacen las palancas o pareciera que las correderas de los cojinetes no estuvieran asentadas, saque la gaveta y repita desde el paso 2 al 4. Esto reducirá el posible daño que se pueda causar a las correderas de los cojinetes.



⚠ ADVERTENCIA Se puede provocar un choque eléctrico y ocasionar lesiones graves o fatales. Desconecte el suministro eléctrico del artefacto antes de limpiar y efectuar el mantenimiento de la gaveta calentadora.

ESPAÑOL

Cambio de las Luces de la Cubierta y del Horno (algunos modelos)



¡ATENCIÓN! Asegúrese de que la estufa esté desenchufada y que todas las piezas estén FRIAS antes de reemplazar las luces de la cubierta o del horno. Utilice un guante con cuero como protección en caso de que hayan vidrios rotos.

Reemplazo de la Luz del Horno (algunos modelos)

En algunos modelos, la luz se prende automáticamente cuando se abre la puerta. Algunos modelos tienen un interruptor en el panel de control para encender la luz. La luz del horno se encuentra en la parte trasera del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico. El protector de vidrio debe estar en su lugar cada vez que se use el horno.

Reemplazo de la Luz del Horno:

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe la estufa.
2. Oprima el soporte metálico en uno de los costados para liberar el protector de vidrio.
3. Reemplace la bombilla por una bombilla nueva para artefactos de 40 watt.
4. Vuelva a colocar el protector de vidrio y cierre el soporte metálico.
5. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar la estufa).
6. Se deberá volver a programar el reloj (si lo tiene). Para volver a programarlo, vea la sección Programación del Reloj y del Contador de Minutos en este Manual del Usuario.

Regulación de la Temperatura del Horno

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

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) oprimiendo y manteniendo oprimida **^**.
3. Dentro de 2 segundos, oprima y mantenga oprimido **BAKE** hasta que aparezcan los 2 dígitos especiales en el indicador visual. Suelte el botón **BAKE**. El indicador visual muestra entonces la cantidad de grados de diferencia entre la temperatura original regulada de fábrica y el ajuste actual de la temperatura. Si el control del horno tiene la calibración original de fábrica, el indicador visual mostrará "00".
4. La temperatura se puede ahora aumentar o disminuir 35°F (17°C), en incrementos de 5°F (1°C), oprimiendo y manteniendo oprimida **^** o **v**. Ajuste hasta que aparezca la diferencia deseada de temperatura en el indicador visual.
5. Cuando efectúe la regulación deseada, oprima **CLEAR** para volver al despliegue de la hora del día. Cuando ajuste la temperatura del horno, aparecerá un signo menos (-) antes del número para indicar que el horno estará más frío según la cantidad de grados indicada.

Lista para Evitar Llamadas de Servicio

Consulte la lista siguiente *antes de solicitar servicio*. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye los incidentes más comunes que no son originados por la fabricación o materiales defectuosos en este artefacto.

Este horno está equipado con un moderno controlador electrónico. Entre sus diversas características, incluye un sistema de diagnóstico constante de los circuitos del horno. El controlador supervisa constantemente el circuitaje interno, así como también diversos circuitos indispensables del horno para garantizar que todos funcionen correctamente. Si en algún momento uno de estos sistemas falla, el controlador detendrá inmediatamente el funcionamiento, emitiendo una señal sonora y desplegando el código de error F1 o F3* en el indicador visual, si lo tiene.

PROBLEMA

POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN

Estufa desnivelada.

Instalación deficiente. Coloque la rejilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la rejilla del horno. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que la rejilla quede nivelada.

Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda sostener la estufa en forma adecuada.

Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso.

Armarios de la cocina mal alineados que pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y la estufa.

Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.

Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el artefacto.

La alfombra interfiere con el funcionamiento de la estufa. Proporcione espacio suficiente para que la estufa pueda ser levantada sobre la alfombra.

*El control del horno emite una señal sonora y despliega F1 o F3.

El control electrónico ha detectado una falla. Oprima CANCEL para despejar el indicador visual y cancelar la señal sonora. Vuelva a programar el horno. Si la falla persiste, anote su número. Oprima CANCEL y póngase en contacto con un técnico autorizado.

El elemento superior está demasiado caliente o no lo suficientemente caliente.

Ajuste de control incorrecto. Asegúrese de que el control correcto esté en el elemento superior que va a ser usado.

Elemento superior no calienta.

Se emplean utensilios demasiado livianos o deformados. Use solamente utensilios de cocina que sean de fondo plano, uniformemente equilibrados de peso mediano o pesados. Los utensilios planos se calientan mejor que los deformados. El material de los utensilios y el peso del material afectan el calentamiento. Los utensilios pesados y de peso mediano se calientan uniformemente. Debido a que los utensilios son livianos, los alimentos pueden quemarse fácilmente.

No llega electricidad a la estufa. Verifique los pasos bajo "La estufa no funciona por completo" en esta Lista para Evitar Llamadas de Servicio.

Ajuste de control incorrecto. Asegúrese de que el control correcto esté en el elemento superior que va a ser usado.

La estufa no funciona por completo.

Asegúrese de que el cordón eléctrico o el enchufe estén conectados.

El cableado de servicio no está completo. Póngase en contacto con su distribuidor, agente instalador o el técnico de servicio autorizado.

Interrupción de la energía eléctrica. Para estar seguro, revise las luces del hogar. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local.

La luz de la cubierta y/o del horno (algunos modelos) no funciona.

Reemplace o apriete la bombilla. Ver la sección Cambio de las Luces de la Cubierta y/o del Horno (algunos modelos) en este Manual del Usuario para obtener las instrucciones.

ESPAÑOL

| | |
|---|---|
| El horno desprende mucho humo cuando se asa. | El (los) control(es) no está(n) ajustado(s) en forma correcta. Siga las instrucciones bajo Regulación de los Controles del Horno. |
| | Asegúrese de que la puerta esté abierta en la posición tope de asar. |
| | La carne está muy cerca del elemento del asador. Vuelva a acomodar la rejilla de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el elemento. Caliente con anticipación el elemento de asar para tostar. |
| | La carne no queda bien preparada. Saque el exceso de grasa de la carne. Haga un corte en ángulo recto en los bordes con grasa para evitar el pandeamiento de la carne, pero no corte hasta la parte magra. |
| | La parrilla de la asadera está colocada al revés y la grasa no está goteando. Siempre coloque la parrilla de la asadera con las nervaduras dirigidas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa gotee hacia la asadera. |
| | Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar mucho humo. |
| Horneado deficiente. | Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Asegúrese de que está usando la rejilla en la posición correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Si siente que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, vea la sección Regulación de la Temperatura del Horno en este Manual del Usuario. |
| No funciona el ciclo de autolimpieza. | El (los) control(es) no está(n) ajustado(s) en forma correcta. Siga las instrucciones bajo Regulación de los Controles del Horno. |
| | Se interrumpió el ciclo de autolimpieza. Siga los pasos de la sección "Parada o Interrupción del Ciclo de Autolimpieza" en Limpieza del Horno. |
| No sale toda la suciedad del horno después del ciclo de limpieza. | No se limpió la parte inferior delantera, marco del horno, la parte superior del horno o las áreas de la puerta fuera de la junta del horno. Estas áreas no entran en el ciclo de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para que se quemen los residuos. Limpie estas áreas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. El residuo quemado se puede limpiar con un cepillo de nylon duro y agua o con un restregador de nylon. Trate de no dañar la junta del horno. |
| Llamas dentro del horno o humo desde el orificio de ventilación. | Muchos derrames en el horno. Programe el ciclo de autolimpieza para un periodo de limpieza más largo. |
| | Muchos derrames en el horno. Esto es normal, especialmente los derrames de tartas o grandes cantidades de grasa en la parte inferior del horno. Limpie los derrames antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. Si hay llamas o un exceso de humo, detenga el ciclo de autolimpieza y siga las etapas de la sección "Parada o Interrupción del Ciclo de Autolimpieza" en la sección Limpieza de Horno. |
| Rayaduras o abrasiones en la superficie de la cubierta. | Las partículas ásperas tales como la sal o arena entre la cubierta y los utensilios pueden causar rayaduras. Asegúrese de que la superficie de la cubierta y la parte inferior de los utensilios estén limpios antes de usarlos. Las rayaduras pequeñas no afectan la cocción y serán menos visibles con el tiempo. |
| | Se han usado materiales de limpieza no recomendados para cubiertas de vidrioado cerámico. Ver "Limpieza de la Cubierta de Vidriado Cerámico" en la sección Limpieza General. |
| | Se han usado utensilios con la parte inferior áspera. Use utensilios de cocina de fondos planos y suaves. |
| Marcas Metálicas | Se han deslizado o restregado utensilios de metal sobre la superficie de la cubierta. No deslice utensilios de metal en la superficie de la cubierta. Use una crema de limpieza para cubiertas de vidrioado cerámico para quitar las manchas. Ver "Limpieza de la Cubierta de Vidriado Cerámico" en la sección Limpieza General. |
| Manchas o rayas marrones. | Derrames hirvientes se han cocinado en la superficie. Use un raspador provisto de una hoja de afeitar para sacar la suciedad. Ver "Limpieza de la Cubierta de Vidriado Cerámico" en la sección Limpieza General. |
| Áreas de decoloración con brillo metálico | Depósitos minerales del agua y de los alimentos. Saque usando una crema de limpieza para cubiertas de vidrioado cerámico. Use utensilios con la parte inferior limpia y seca. |

ESPAÑOL

For in-home major brand repair service:

Call 24 hours a day, 7 days a week

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

Para pedir servicio de reparación a domicilio - 1-800-676-5811

In Canada for all your service and parts needs call

- 1-800-665-4455

Au Canada pour tout le service ou les pièces

For the repair or replacement parts you need:

Call 6 am - 11 pm CST, 7 days a week

PartsDirectSM

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

Para ordenar piezas con entrega a domicilio - 1-800-659-7084

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

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-488-1222

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

Call 9 am - 5 pm, Monday - Saturday

1-800-827-6655



The Service Side of SearsSM