



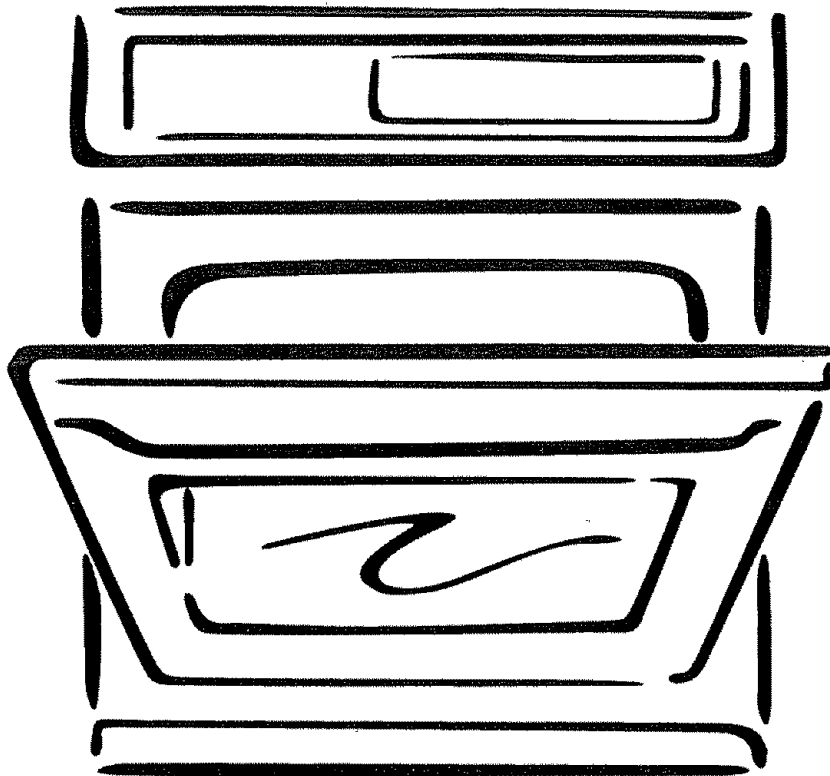
**Single 24" Built-In
Gas Wall Oven**

Use & Care Guide

**Horno á Gas de Pared
de 24" de Una Unidad Tipo "Built-In"
Empotrado**

Guía para el Uso y Cuidado

Models, Modelos 911.30168, 30169



ENGLISH ESPAÑOL

229C4020**P125-1**
(SR-10347)

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

www.sears.com

BUILT-IN GAS WALL OVEN

Table of Contents

SAFETY INSTRUCTIONS

Appliance Safety	3-5
------------------------	-----

OPERATION

Features of Your Oven	6
Removal of Packaging Tape	6
Traditional Oven Functions	7
Timed Oven Functions	7
Touch Pads	7
Control Display	8
Clock and Timer	9
Tones	10
F Codes	10
Oven Cooking Tips	11-13
Baking	14
Broiling	15-16
Special Features	17-18

CARE AND CLEANING

Oven Bottom	19
Oven Light Bulb	19
Oven Racks	20
Oven Door	20
Control Panel	21
Broiler Pan and Grid	21
Oven Interior	21
Broiler Drawer	21

PROBLEM-SOLVING

Before Calling for	
Service	22-23
Temperature Adjustment	24
Warranty	28

For your convenience and future reference, please write down your model and serial numbers in the space provided. They are located on the front frame behind the oven door.

MODEL NUMBER:

SERIAL NUMBER:

© Sears, Roebuck and Co.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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



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

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

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:



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

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



WARNING L.P. BURNER ADJUSTMENTS

If you intend to use Liquefied Petroleum Gas (bottled gas) all L.P. adjustments in the Installation Instructions must be made before using your oven.

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

To insure safety for yourself, family and home, please read your Owner's Manual carefully.

Keep it handy for reference. Pay close attention to the Safety sections.

BE SURE your oven is installed and grounded by a qualified technician.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY NOTICE!

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

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the incomplete combustion of natural gas or L.P. fuels. Properly adjusted appliances, indicated by the bluish rather than a yellow flame, will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be minimized by further venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

The oven, as shipped from the factory, can only be operated with natural gas. Do not try to operate it with L.P. (bottled) gas. High flames and toxic fumes could cause serious injury. If you wish to use your oven with L.P. gas, you must convert the oven following the procedure found in the installation instructions shipped with your oven.

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

- **TEACH CHILDREN** not to play with controls or any part of the appliance and not to sit, climb or stand on the oven door, or any other parts of the appliance
- **NEVER WEAR** loose-fitting clothing when using your appliance
- **NEVER USE** a towel or other bulky cloth as a potholder. Make sure the potholder is dry. Moist potholders could cause steam burns. Keep dish towels, dish cloths, potholders and other linens a safe distance away from your appliance. **DO NOT** let potholders touch flames.
- **NEVER USE** your appliance for warming or heating the room
- **CAUTION: NEVER STORE** items of interest to children in cabinets above the appliance.
- **KEEP THIS** book for later use
- **NEVER TRY** to repair or replace any part of the appliance unless instructions are given in this manual. All other work should be done by a qualified technician.
- **ALWAYS KEEP** the appliance area free from things that will burn. Food, wooden utensils and grease buildup could catch fire. Plastic utensils could melt and canned foods could explode. Your appliance should never be used as a storage area
- **DO NOT** leave children alone or unattended near an appliance in use.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



- **ALWAYS KEEP** your appliance clear of things that will burn (gasoline and other flammable vapors or liquids).
- **ALWAYS KEEP** combustible wall coverings, curtains and other linens a safe distance from the appliance.
- **NEVER HEAT** unopened food containers. Pressure buildup can cause the container to burst and cause injury.
- **NEVER LEAVE** containers of fat or drippings in or near your oven.
- **NEVER TRY** to clean a hot surface. Some cleaners produce noxious fumes, and wet cloths or sponges could cause steam burns.

OVEN SAFETY

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

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

READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

Should you ever need it, you will not have time for reading. Be sure everyone in your home knows what to do in case of fire. Never use water on a grease fire; it will only spread the flames.

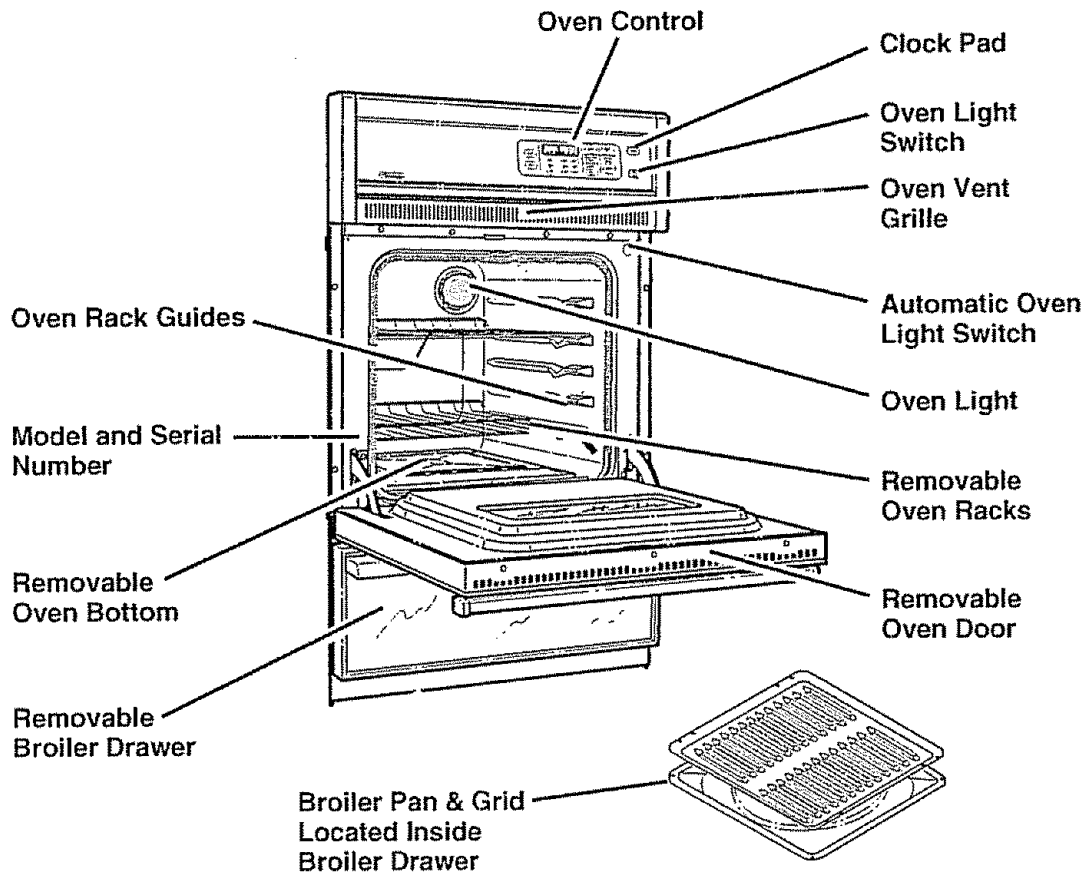
OVEN FIRE:

Do not try to move the pan!

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

OPERATION

FEATURES OF YOUR 24" GAS BUILT-IN WALL OVEN

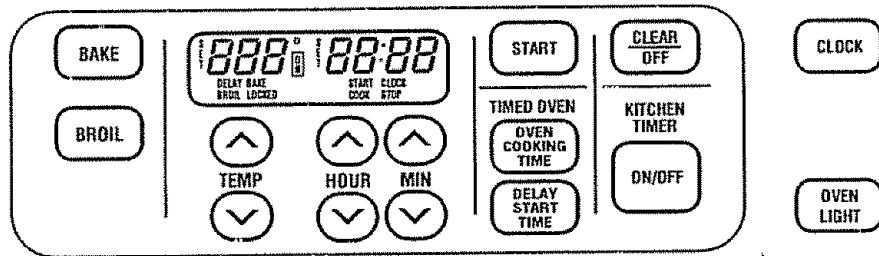


REMOVAL OF PACKAGING TAPE

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

OPERATION

Oven Control, Clock and Timer



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

TRADITIONAL OVEN FUNCTIONS

BAKE — Cooks food in the traditional oven with a temperature range of 170°F to 550°F.

BROIL — Cooks foods at 550°F **HI** broil or 450°F **LO** broil from the direct heat of the oven burner. Broiling should be done with the door closed.

TIMED OVEN FUNCTIONS

OVEN COOKING TIME — Choose bake. Set the amount of time you want foods to cook and have the oven turn off automatically.

DELAY START TIME — Set the time of day you want the oven to turn on. The oven will turn on automatically at the time you have set. When **DELAY START TIME** is used with **OVEN COOKING TIME**, the oven will also turn off automatically, at the end of the cooking time.

OTHER TOUCH PADS

The **HOUR** and/or **MINUTE UP** and/or **DOWN** arrow pads set the time of day, length of cooking time, the delayed start time, and the time set on the Kitchen Timer.

The **TEMP** pads set the temperature used for cooking.

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

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

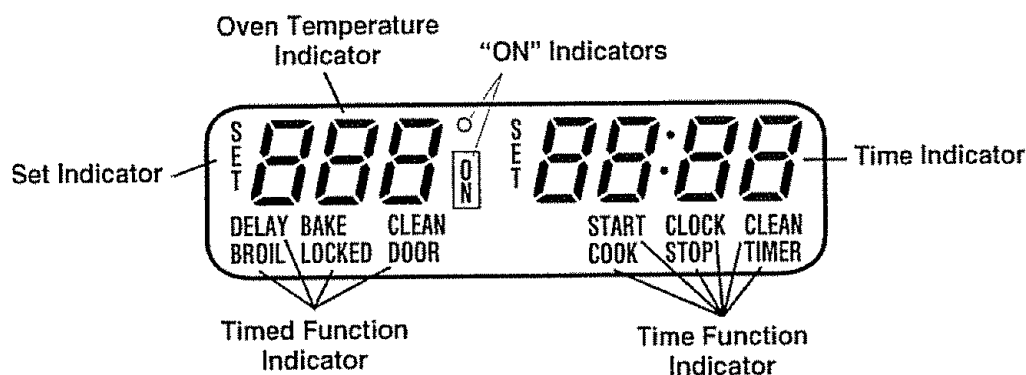
The **Kitchen Timer ON/OFF** pad is used to turn the Kitchen Timer on or off. It will not control any of the other functions.

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

The **OVEN LIGHT** pad turns the oven light on or off.

OPERATION

Control Display



The display is an easy reference to use while using your control. Below are descriptions of how the display works.

OVEN TEMPERATURE INDICATOR — This indicator has a multiple purpose.

- **Displays the temperature**
- **Displays an error code "ERR"** — If the oven temperature indicator flashes "ERR", then you have set an invalid time or temperature. Press the **CLEAR/OFF** pad to clear the control and reset your oven function.
- **Displays Oven Problems** — If your control flashes "F" and a number or letter, you have experienced an oven problem. Please read the section on **F-CODES** in your manual.

ON INDICATOR — Will light when an oven function is set.

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

TIME INDICATOR — Displays the time of day, cooking time, delayed start time, or the time set on the kitchen timer.

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

OVEN FUNCTION INDICATORS — Display which oven function has been set, and if the function is delayed.

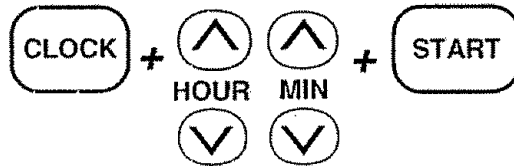
OPERATION

Clock and Timer

CLOCK

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

HOW TO SET THE CLOCK



1. Press the **CLOCK** pad.
2. Press the **HOUR** and **MIN** arrow pads to set the time of day.
3. Press the **START** pad.

RECALL THE CLOCK

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

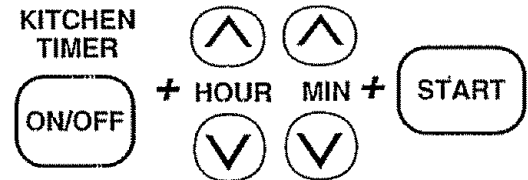
POWER FAILURE

If you have experienced a power failure, the time flashing in the display will be incorrect. Reset your Clock. Any oven cooking function that was in process will need to be reset.

KITCHEN TIMER

The Kitchen Timer is used to time cooking processes or other household activities. It does not control the oven. It can be set for up to 9 hours and 59 minutes. It will count down in minutes until the **LAST 60 SECONDS** is reached then the control will beep once. When the countdown reaches **ZERO**, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad is pressed. This 6-second tone can be canceled. See Tones on the following page.

HOW TO SET THE TIMER



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

To cancel the timer during the countdown, press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad **TWICE**.

OPERATION

Oven Control, Clock and Timer

TONES

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

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

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

TO CANCEL THE 6-SECOND BEEP

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

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

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

Examples would be:

- a. Setting a timed function and not pressing the **START** pad
- b. Pressing an additional function pad without first setting a temperature or time.

Any of these can be quickly identified by watching the display

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

FLASHING CODES

If you set an oven function and the control beeps while the display is flashing **"F"** and a number **"F-4"** or letter **"FI"** there may be a problem with the control or oven. Simply press the **CLEAR/OFF** pad and wait about an hour. Try setting the function again. If the code repeats, write down the flashing code and call for service. Tell the technician what code was flashing.

OPERATION

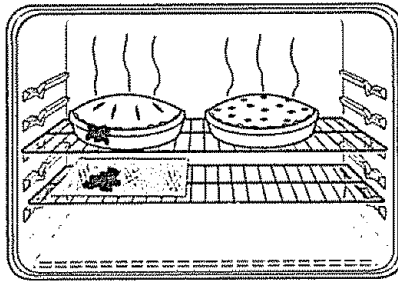
Oven Cooking Tips

STRONG SMELL OR ODOR

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

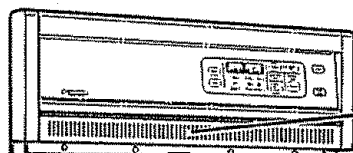
ALUMINUM FOIL

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



OVEN VENT

The oven vent is located just above the oven door. This area could become hot during oven use. It is normal for steam to come out of the vent and/or collect moisture underneath when oven is in use. The vent is important for proper air circulation. **Never block this vent.**



Oven Vent Location

PEEKING

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

PREHEATING

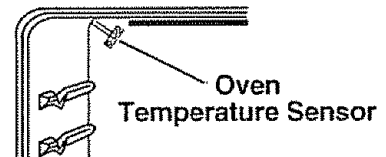
Preheating is bringing the oven temperature up to the temperature you will be using during baking. Let the oven preheat thoroughly when recipes call for preheating.

OVEN LIGHT

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

OVEN TEMPERATURE SENSOR

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



LOW TEMPERATURE ZONE

The low temperature zone of your oven (between 170° and 200° F) is available to keep hot cooked foods warm. However, foods kept at these temperatures longer than 2 hours may spoil.

OPERATION

Oven Cooking Tips (cont.)

BURNER CYCLING

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

USING DELAY STARTS

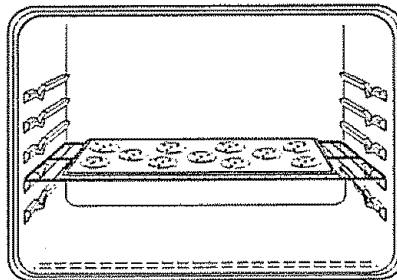
When using your convenient Delay Start operation, foods such as dairy products, fish, poultry, etc., should never sit more than 1 hour before cooking. Room temperatures and the heat from the oven light promote bacterial growth.

THE TYPE OF MARGARINE AFFECTS BAKING PERFORMANCE

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

BAKEWARE

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

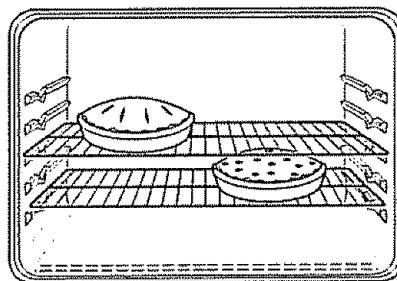


SHINY PANS reflect heat and are perfect for cakes and quick breads that need a light brown crust.

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

BAKEWARE PLACEMENT

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



OPERATION

Oven Cooking Tips (cont.)

OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may feel that your new oven cooks differently than the oven it replaced. We recommend that you use your new oven a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide. If you feel your oven is too hot or too cool for your cooking preference, see Do-It-Yourself Adjustment in the back of this manual to make the adjustment.

OVEN BURNER IGNITION

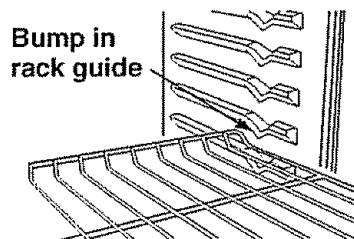
When the oven is set, a glow bar at the back of the oven heats. When the bar heats to a bright orange the gas flows to the burner and is ignited.

POWER FAILURE

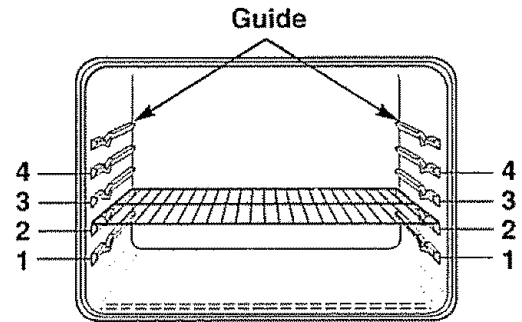
The oven burner cannot be lit during a power failure. Never try to light the burner with a match.

OVEN RACKS

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



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





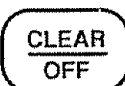


Always place oven racks in the proper position while oven is cool.

OPERATION










Baking

HOW TO SET BAKE

1. Press the **BAKE** pad.

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

TEMP

3. Press the **START** pad.

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
















HOW TO SET TIMED BAKE

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

1. Press the **BAKE** pad.

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

TEMP

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

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

HOUR


MIN

5. Press the **START** pad.


HOW TO SET DELAYED-START TIME WITH TIMED BAKE

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

1. Press the **BAKE** pad.

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

TEMP

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

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

HOUR


MIN

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

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

HOUR


MIN

7. Press the **START** pad.


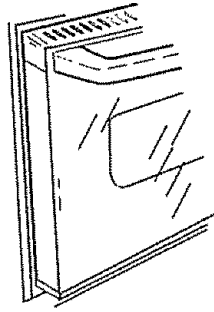
These oven operations may be used when roasting.

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

OPERATION

Broiling

Broiling is cooking by direct heat from the broiler burner. The oven door should remain closed during broiling.



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



If foil is used it must be molded tightly to the grid and slits cut into the foil to match those of the grid.

This allows fats and liquids to drain into the broiler pan, preventing fire and excessive smoke.

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



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

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

Moving meats away from the burner will allow the meat to cook to the center while browning on the outside. Cook side 1 at least 2 minutes longer than side 2. Be sure the sump of the broiler pan is always facing to the front of the oven.

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

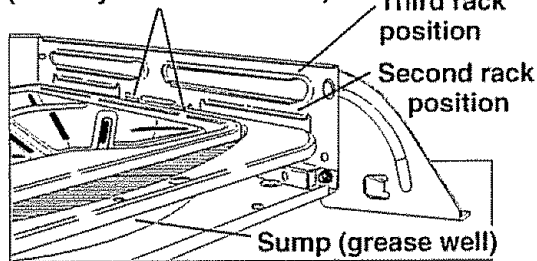
OPERATION

Broiling (cont.)

POSITIONING BROILER PAN

After placing food on the broiler pan, slide the pan into the proper rack position in the lower broiling compartment. Be sure the sump (grease well) in the pan is to the front of the oven.

Bottom rack position
(directly under the 2 tabs)



HOW TO SET BROIL

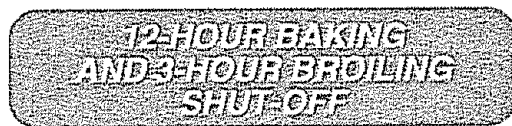
- 1a. Press the **BROIL** pad. (This will automatically set HI Broil.)
- 1b. While the set indicator is flashing in the display, press the **BROIL** pad again if you prefer to use Lo Broil. Use Lo Broil to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.
2. Press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

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

OPERATION

Setting Special Features

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



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

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

FAHRENHEIT OR CELSIUS TEMPERATURE SELECTION

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

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF."**
2. (a) Press the **BROIL** pad. The control display will show the degrees sign and **"F."**
(b) Press the **BROIL** pad again. This will change **F** (Fahrenheit) to **C** (Celsius).
3. Press the **START** pad.

OPERATION

Setting Special Features (cont.)

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

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

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

COOK AND HOLD

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

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

CHANGING THE SPEED OF THE UP OR DOWN ARROW PADS

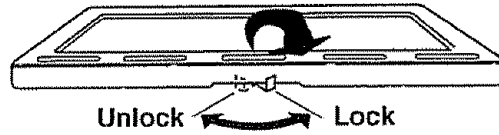
This special feature will allow you to change the speed; #1 means speed of change is slow up to #5 which means speed of change is fast. To set the speed you prefer, follow these steps:

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

CARE AND CLEANING

Removable Parts

REMOVABLE OVEN BOTTOM



The oven bottom may be removed for cleaning heavy spillovers or to reach the oven burner.

Be careful not to scratch the oven finish when removing or replacing the oven bottom.

TO REMOVE

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

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing liquid
- Mild abrasive cleaner
- Soap-filled scouring pad
- Commercial oven cleaner

TO CLEAN

Spillovers such as hot fruit fillings or foods with acidic content (such as tomatoes, milk, vinegar or lemon juice) may cause pitting to the porcelain surface. Clean after each oven use.

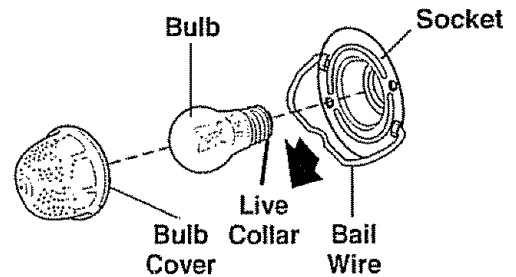
TO REPLACE

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

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB



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



TO REMOVE THE COVER

1. Disconnect electrical power to the oven at the main circuit breaker or fuse box.
2. Hold your hand under cover and firmly push back the bail wire, until it clears and releases the bulb cover.

REPLACE THE LIGHT BULB

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

TO REPLACE COVER

1. Place the bulb cover into the groove of the bulb socket.
2. Pull the bail wire forward until it snaps into the indentation on top of the bulb cover.
3. Reconnect the electrical power to the oven.

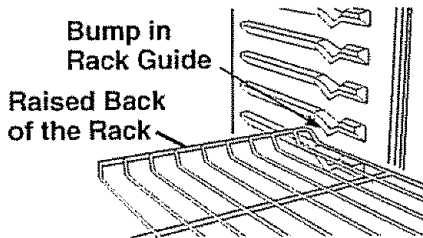
CARE AND CLEANING

Removable Parts (cont.)

REMOVABLE OVEN RACKS

CLEANING MATERIALS

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



TO REMOVE

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

TO CLEAN

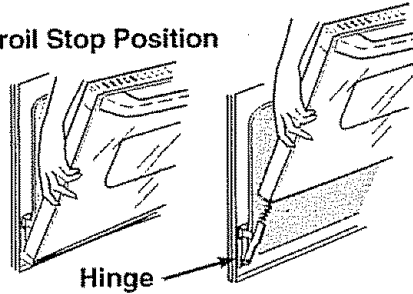
Clean with warm water and detergent. For hard to remove stains, gently scrub with a scouring pad or a soap-filled steel-wool pad. Rinse well.

TO REPLACE

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

REMOVABLE OVEN DOOR

Broil Stop Position



TO REMOVE

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



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

TO REPLACE

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

CARE AND CLEANING

Cleaning

CONTROL PANEL

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

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

BROILER PAN AND GRID

CLEANING MATERIALS

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

TO CLEAN

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

OVEN INTERIOR

CLEANING MATERIALS

- Oven cleaner
- Soap-filled steel-wool pad

TO CLEAN

Clean up after each oven use. Rinse thoroughly. Do not coat bake or broil burners with oven cleaner. When using oven cleaner read directions on container carefully.

OVEN DOOR GLASS

TO CLEAN

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

DOOR VENT TRIM

CLEANING MATERIALS

- Soft abrasive cleaner
- Sponge scrubber

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

REMOVABLE ROLL-OUT BROILER DRAWER

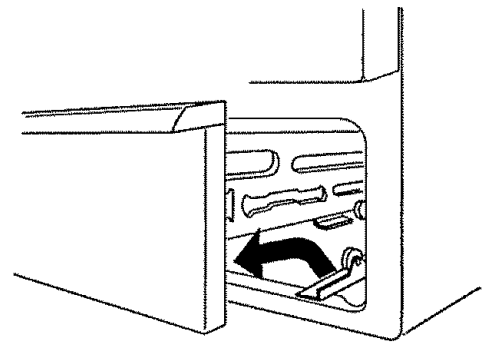
The removable roll-out broiler can be removed for easier cleaning.

TO REMOVE

1. Pull broiler drawer out until it stops.
2. Grasp broiler drawer by the bottom of its sides, pull broiler drawer up and out.

TO REPLACE

1. Put the rollers under the broiler behind the roller guides in the oven.
2. Hold broiler in slightly raised position as you slide it part way into the oven, then lower broiler and push completely closed.



BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

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

BEFORE CALLING FOR SERVICE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Oven temperature seems inaccurate.	Oven control calibration.	See the temperature adjustment instructions following this section.
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none"> a. Light switch is in off position. b. Oven light bulb loose or burned out. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check switch setting. b. Check or replace light bulb.
Foods do not broil properly.	<ul style="list-style-type: none"> a. Improper rack position. b. Oven preheated. c. Improper utensil used. d. Improper broiling time. e. Oven door open. f. Oven controls improperly set. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check broil pan placement; see broiling section. b. Do not preheat when broiling. c. Use broiler pan and grid supplied with oven. d. Check broiling chart in broiling section. e. Close oven door. f. See the broiling section.
Oven smokes.	<ul style="list-style-type: none"> a. Dirty oven. b. Broiler pan containing grease left in the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check for heavy spillovers. b. Clean pan and grid after each use.
Oven burners do not work.	<ul style="list-style-type: none"> a. Gas supply not connected or not turned on; if using L.P. gas, tank may be empty. b. Controls not adjusted properly. c. Burners not adjusted properly. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check the reducer shut-off valve and the gas supply shut-off valve to be sure they are open (see installation instructions.) b. Check operating instructions in this manual. c. See the installation instructions for adjustments.

“DO-IT-YOURSELF” TEMPERATURE ADJUSTMENT

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

If you think your new oven is too hot (burning foods) or not hot enough (foods are undercooked), you can adjust the temperature yourself. The appearance and texture of foods is a better indicator of oven accuracy than an oven thermometer. These thermometers can vary by 20–40 degrees from the true temperature of the oven. In addition, the oven door must be opened to read these thermometers. Opening the door will change the temperature of the oven.

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

TO MAKE THE ADJUSTMENT

BAKE

+

BROIL

BAKE

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

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

If you think the oven is not hot enough,

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

START

4. Press the **START** pad.

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

The broil temperatures will not be affected.

NOTES

NOTES

NOTES



BUILT-IN WALL OVEN WARRANTY

FULL ONE-YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

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

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

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

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

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

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

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

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

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

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

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

HORNO A GAS EMPOTRADO

Indice

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad en el uso del horno	30-32
-------------------------------------	-------

OPERACION

Características de su horno	33
Cómo sacar la cinta de empaque	33
Funciones tradicionales del horno	34
Funciones automáticas del horno	34
Botones	34
Dial de control	35
Reloj y cronómetro	36
Tonos	37
Códigos F	37
Consejos para cocinar en el horno	38-40
Cómo hornear	41
Cómo asar a la parrilla	42-43
Programas especiales	44-45

GUARDADO Y LIMPIEZA

Fondo del horno	46
Foco de la luz del horno	46
Parrillas removibles del horno	47
Puerta removible del horno	47
Panel de control	48
Cacerola y parrilla para asar a la parrilla	48
Interior del horno	48
Fondo del asador a la parrilla removible	48

CÓMO SOLUCIONAR PROBLEMAS

Antes de llamar para un servicio	49-50
Ajustes a la temperatura	51
Garantía	55
Números para servicios del consumidor	56

Para su conveniencia y referencia futura, por favor escriba el número de modelo y de serie en el espacio que se provee. Están ubicados en el marco frontal detrás del cajón.

NUMERO DE MODELO:

NUMERO DE SERIE:

© Sears, Roebuck and Co.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato. Cuando use aparatos a gas o eléctricos, se deberían seguir precauciones de seguridad, incluyendo lo siguiente:



¡¡ADVERTENCIA!!

Si la información en este manual no se sigue exactamente, podría resultar un incendio, una explosión, o un escape de gas que causen daño a la propiedad, heridas personales, o muerte.

¡No almacene o use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier aparato electrodoméstico!

QUE HACER SI HUELE GAS:



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

La instalación y el servicio deben ser hechos por un instalador competente, una agencia de servicio o el abastecedor de gas.



ADVERTENCIA AJUSTE A LOS QUEMADORES DE GAS L.P.

Si usted tiene la intención de usar Gas Licuado de Petróleo, (gas embotellado) todos los ajustes en las Instrucciones para la Instalación deben hacerse antes de usar su horno.

Si su horno no está ajustado adecuadamente, las llamas podrían estar demasiado altas, o el horno podría usar demasiado combustible, emitiendo vapores tóxicos o cocinando mal.

PARA GARANTIZAR su seguridad, la de su familia y la de su hogar, por favor lea su Manual del Consumidor cuidadosamente.

Manténgalo a la mano para referencias. Ponga mucha atención a las secciones de seguridad.

ASEGURESE que su horno sea instalado por un técnico especializado y que haga tierra adecuadamente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD

¡ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE!

California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias que el estado sepa que producen defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y requiere que los hombres de negocios adviertan a sus clientes del contacto potencial a tales sustancias.

Los hornos a gas podrían causar un contacto menor a cuatro de estas sustancias, nominalmente benceno, monóxido de carbono, formalina y ollín, causados principalmente por la combustión incompleta del gas natural y el gas licuado. Los hornos ajustados adecuadamente, indicado por una llama azulada en vez de amarilla, minimizarán la combustión incompleta. El contacto a estas sustancias puede minimizarse con más ventilación abriendo las ventanas o usando un ventilador o una campana de ventilación.

El horno, como sale de fábrica, puede ser operado solamente con gas natural. No trate de hacerlo funcionar con gas L.P. (gas embotellado). Las llamas altas y los vapores tóxicos podrían causar serias heridas. Si desea usar su horno con gas L.P. usted debe convertir la estufa siguiendo el procedimiento que se encuentra en las Instrucciones para Instalación que vienen con el horno.

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

- **ENSEÑE A LOS NIÑOS** a no jugar con los controles o cualquier parte del horno. No sentarse, subirse o pararse sobre la puerta del horno.
- **NUNCA USE** ropa suelta cuando use el horno.
- **NUNCA USE** una toalla u otro paño abultado como agarraderas y asegúrese que la agarradera esté seca. Las agarraderas húmedas podrían causar quemaduras por vapor. Mantenga las toallas y los paños para platos, agarraderas y otros paños a una distancia prudente del horno. **NO PERMITA** que las agarraderas toquen las parrillas calientes o las llamas.
- **NUNCA USE** su horno para entibiar o calentar una habitación.
- **PRECAUCION: NUNCA GUARDE** artículos que sean de interés para los niños en los gabinetes sobre el horno
- **GUARDE ESTE** libro para un uso futuro
- **NUNCA TRATE** de reparar o reemplazar una parte del horno a menos que las instrucciones se den en este manual. Todo otro trabajo debería ser hecho por un técnico especializado.
- **SIEMPRE MANTENGA** el área del horno despejada de cosas que se podrían quemar. Los alimentos, los utensilios de madera, la acumulación de grasa, la gasolina y otros vapores o líquidos inflamables se podrían incendiar. Los utensilios de plástico se podrían derretir y las comidas en conservas podrían explotar. Su horno nunca de debería usar para almacenar cosas.
- **NO DEJE** a los niños sin vigilancia cerca de un horno que se esté usando.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD



- **SIEMPRE MANTENGA** el horno despejada de cosas que se podrían quemar (gasolina y otros vapores o líquidos inflamables).
- **SIEMPRE MANTENGA** los revestimientos combustibles de las paredes, cortinas y otros paños a una distancia prudente del horno.
- **NUNCA CALIENTE** contenedores de alimentos cerrados. El aumento de la presión puede causar que el contenedor explote y cause heridas.
- **NUNCA DEJE** contenedores de grasa o goteaduras sobre dentro o cerca del horno.
- **NUNCA TRATE** de limpiar una cubierta caliente. Algunos limpiadores producen vapores tóxicos, y los paños o esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor.

SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

- **COLOQUE LAS PARRILLAS DEL HORNO** en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si las parrillas se deben mover mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera haga contacto con el quemador caliente del horno.
- **DESPUES DE ASAR A LA PARRILLA,** siempre saque la cacerola y la parrilla para asar del horno y límpielas. Los sobrados de grasa en la cacerola para asar podrían incendiarse la próxima vez que usted use el horno.

- **SIEMPRE TENGA CUIDADO** cuando abra la puerta del horno. Deje que el aire caliente y el vapor escapen antes de mover los alimentos.
- **NUNCA USE** papel de aluminio para forrar el fondo del horno. El uso inadecuado del papel de aluminio podría resultar en un golpe de corriente o en un incendio.
- **NUNCA OBSTRUYA** la abertura de la ventilación del horno.

¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

Si alguna vez la necesita, no tendrá tiempo para leerla. Asegúrese que todos en su hogar sepan qué hacer en caso de incendio. Nunca use agua sobre un incendio de grasa, esto solamente extenderá llamas.

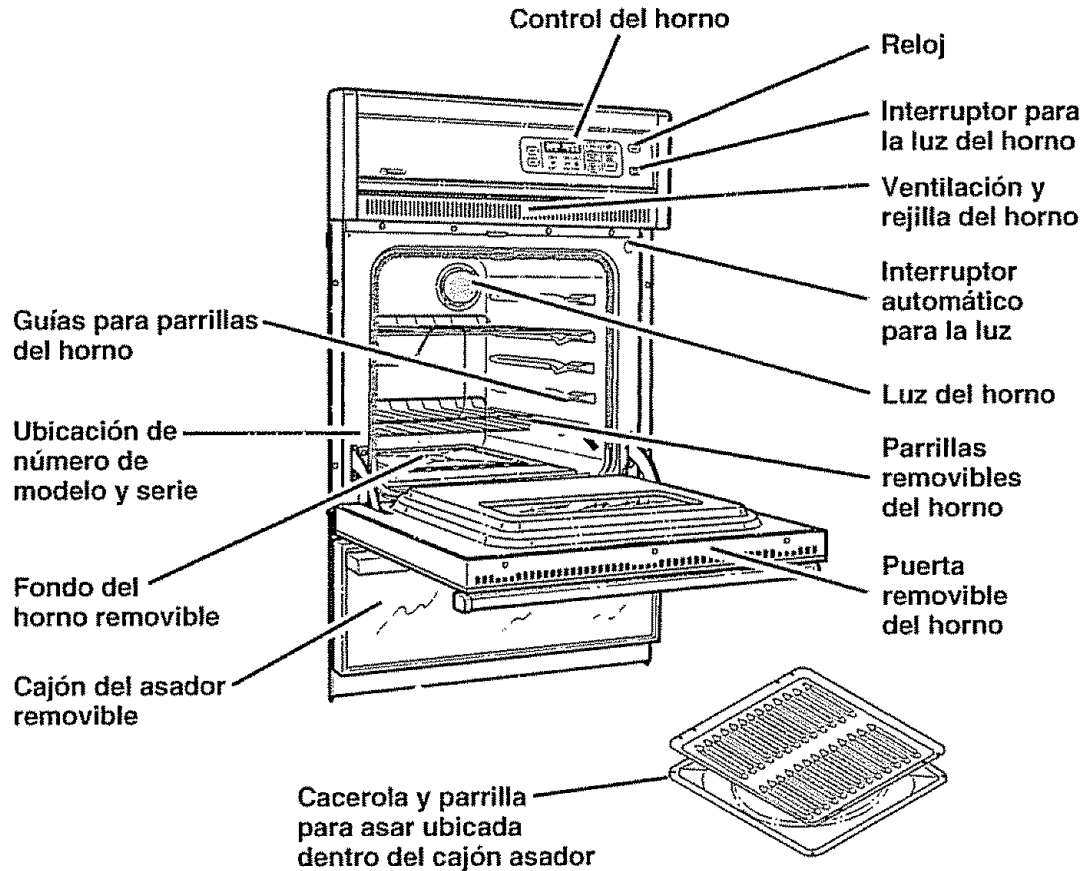
FUEGO EN EL HORNO:

¡No trate de mover la cacerola!

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

OPERACION

CARACTERISTICAS DE SU HORNO A GAS EMPOTRADO DE 24"

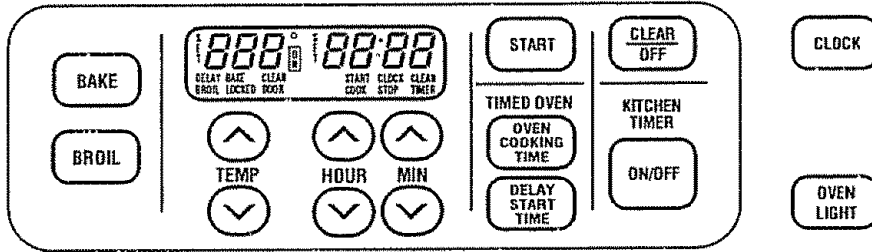


COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

Para sacar el residuo del adhesivo de la cinta de empaque, use detergente líquido para platos, aceite mineral o aceite para cocinar. Con un paño suave frótelos sobre el área y permita que se remoje. Enjuague y seque bien. **Esto se debería hacer antes de encender el horno por primera vez. La cinta no se puede sacar una vez que el horno se haya calentado.** La cinta de empaque se puede encontrar en las siguientes áreas: manilla de la puerta, área del panel de control, moldura de la puerta y área del horno.

OPERACION

Control Del Horno, Reloj y Cronómetro



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

FUNCIONES TRADICIONALES DEL HORNO

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

ASAR A LA PARRILLA — Asa los alimentos en **ALTO** a 550°F o en **BAJO** a 450°F a calor directo del elemento superior. El asado a la parrilla se debe hacer con la puerta cerrada.

FUNCIONES AUTOMÁTICAS DEL HORNO

OVEN COOKING TIME

TIEMPO PARA COCINAR EN EL HORNO — Seleccione hornear (**BAKE**). Programa la cantidad de tiempo en que desea cocinar los alimentos y en que el horno se apague automáticamente.

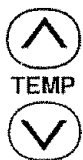
DELAY START TIME

COMIENZO DEMORADO — Seleccione la hora en que desea que el horno se encienda. El horno se encenderá automáticamente a la hora que usted ha programado. Cuando se use el **COMIENZO DEMORADO (DELAY START)** con **TIEMPO PARA COCINAR**, el horno se apagará automáticamente al término del ciclo para cocinar.

OTROS BOTONES



Los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** la **HORA/MIN** programan la hora del día, la cantidad de tiempo para cocinar, la hora para un comienzo demorado, y la hora del cronómetro de la cocina.



Los botones **TEMP** seleccionan la temperatura para cocinar.



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



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

Kitchen Timer



El botón **ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)** se usa para encender o apagar el Cronómetro de la Cocina. No controlará ninguna otra función del horno.



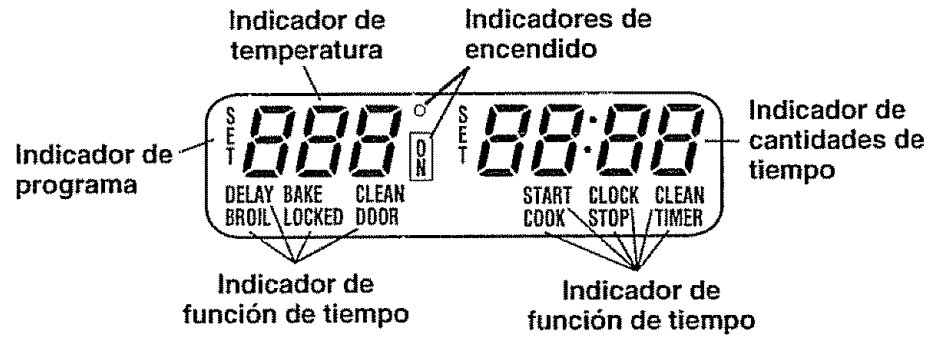
El botón del **RELOJ** se usa para poner la hora del día.



El botón **OVEN LIGHT** se usa para encender o apagar la luz del horno.

OPERACION

Panel de Control



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

INDICADOR DE LA TEMPERATURA

DEL HORNO — Este indicador tiene un propósito múltiple.

- **Muestra la temperatura**
- **Muestra un código de error**
“ERR” — Si el indicador de temperatura del horno pestaña “ERR”, entonces usted ha programado un tiempo o una temperatura incorrecta. Empuje el botón **CLEAR/OFF** para poner el dial en blanco y ponga nuevamente la función de su horno.
- **Muestra problemas el horno** — Si el control pestaña “F” y un número o letra, usted está experimentando un problema del horno. Por favor lea la sección **CODIGOS-F** en su manual.

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

INDICADORES DE PROGRAMA —

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

INDICADOR DE LA HORA —

Muestra la hora del día, la cantidad de tiempo para cocinar, la hora para comenzar una función demorada para cocinar, o la hora programada en el cronómetro de la cocina.

Muestra un código para recordar “PUSH

START” — Si el indicador de la hora del horno pestaña las palabras “PUSH START”, entonces usted tiene que empujar el botón **START** para activar su programa.

INDICADORES DE LAS FUNCIONES

DEL HORNO — Muestran qué función ha sido programada, y si la función es demorada.

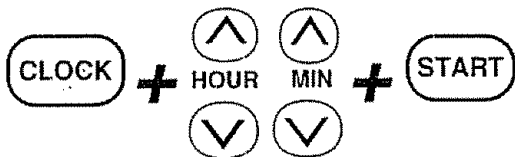
OPERACION

Reloj y Cronómetro

RELOJ

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

COMO PONER EL RELOJ



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

PARA VOLVER AL RELOJ

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

CORTE DE CORRIENTE

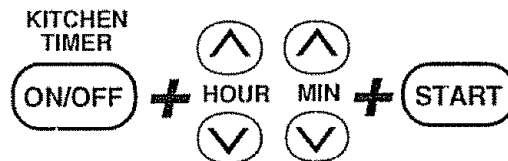
Si ha ocurrido un corte de corriente, la hora pestañeará en el dial y estará incorrecta. Ponga nuevamente el reloj a la hora.

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

CRONOMETRO DE LA COCINA

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

COMO PROGRAMAR EL CRONOMETRO



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

Para cancelar el cronómetro durante la cuenta, empuje el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF DOS VECES**.

OPERACION

Control Del Horno, Reloj y Cronómetro

TONOS

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

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

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

COMO CANCELAR EL TONO DE 6 SEGUNDOS

1. Empuje y sujete los botones **BAKE** y **BROIL**, a la misma vez por **3 segundos**, hasta que el dial muestre **"SF"**.
2. Empuje el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**. El dial mostrará **"CON BEEP"** (tono continuo).
3. Empuje el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** nuevamente. El dial mostrará **"BEEP"** (tono cancelado).
4. Empuje el botón **START** (puesta en marcha) para cancelar bip de 6 segundos y salir del modo de características especiales.

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

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

Unos ejemplos serían:

- a. Programar una función y no empujar el botón **START**.
- b. Empujar un botón para una función adicional sin programar primero la temperatura o el tiempo.

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

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

CODIGOS F

Si usted programa una función del horno y el control suena mientras el dial hace pestañar una **"F"** y un número o letra tal como **"F-4"** o **"FI"**, es posible que exista un problema con el control o con el horno. Simplemente empuje el botón **CLEAR/OFF** y espere una hora. Trate de programar esa función nuevamente. Si el código se repite, escriba el código que pestaña y llame para un servicio. Dígame al técnico qué código estaba pestañeando.

OPERACION

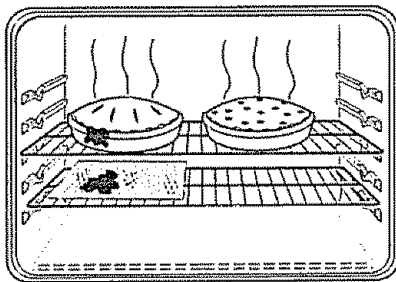
Consejos Para Cocinar en el Horno

OLOR U OLORES FUERTES

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

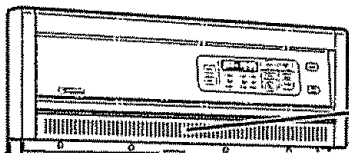
PAPEL DE ALUMINIO

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



VENTILACION DEL HORNO

La ventilación del horno está ubicada inmediatamente sobre la puerta. Esta área se podría calentar mucho durante el uso del horno. Es normal que salga vapor de la ventilación y/o que se produzca humedad debajo cuando el horno esté en uso. La ventilación es importante para la correcta circulación del aire. **Nunca obstruya la ventilación.**



Ventilación del horno

NO MIPE

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

PRECALENTAMIENTO

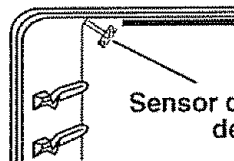
El precalentamiento es subir la temperatura a la temperatura que va a usar cuando hornee. Permita que el horno se precaliente cuando las recetas requieren precalentamiento.

LUZ DEL HORNO

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

SENSOR DE TEMPERATURA DEL HORNO

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



Sensor de temperatura del horno

ZONA DE TEMPERATURA BAJA

La zona de temperatura baja de su horno (entre 170° y 200°F) está disponible para mantener los alimentos tibios. Sin embargo, los alimentos que se mantengan a esta temperatura por más de 2 horas se podrían echar a perder.

OPERACION

Consejos Para Cocinar en el Horno

CICLO DE LOS QUEMADORES

El Sensor de Temperatura del Horno en la parte trasera del horno mide y controla continuamente la temperatura dentro del horno. Para mantener una temperatura programada constante, los quemadores harán un ciclo de encendido (se prenden y se apagan durante la cocción).

CUANDO USE UN COMIENZO DEMORADO

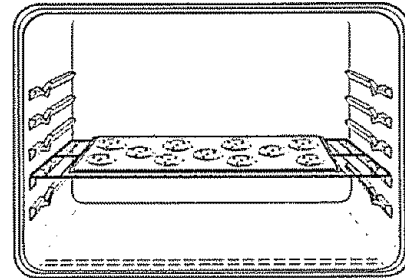
Cuando use su conveniente operación de Comienzo Demorado, los alimentos tales como productos lácteos, pescado, aves, etc., nunca se deberían dejar expuestos por más de una hora antes de ser cocinados. La temperatura ambiente y el calor de la luz del horno promueven el crecimiento de bacterias.

EL TIPO DE MARGARINA AFECTA LA CALIDAD DEL HORNEADO

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

UTENSILIOS

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

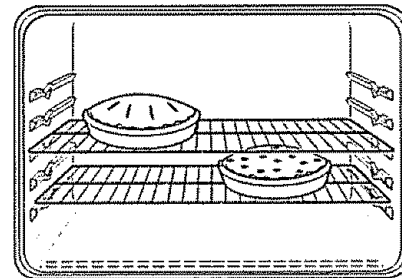


LOS UTENSILIOS BRILLANTES son perfectos para que los queques y panes rápidos tengan una corteza café dorada.

UTENSILIOS DE VIDRIO, OSCUROS CONTRA PEGADURAS, U OPACOS POR LA EDAD son perfectos para panes con levadura, cortezas para pasteles o alimentos que tengan una corteza café. La temperatura del horno se debería reducir en 25°F.

COMO COLOCAR LOS UTENSILIOS

Los resultados del horneado será mejor si las cacerolas para hornear están centradas en el horno lo más posible. Si está horneando con más de un utensilio, colóquelos de manera que cada uno tenga por lo menos de 1" a 1 1/2" de espacio de aire a su alrededor. Coloque los utensilios en zigzag para que no queden directamente uno encima del otro.



OPERACION

Consejos Para Cocinar en el Horno (cont.)

AJUSTE A LA TEMPERATURA DEL HORNO

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

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL HORNO

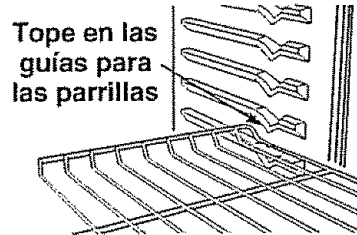
Cuando el horno se programa, una barra de calor en la parte posterior del horno se calienta. Cuando la barra se calienta a un color anaranjado brillante el gas pasa al quemador y lo enciende.

CORTE DE CORRIENTE

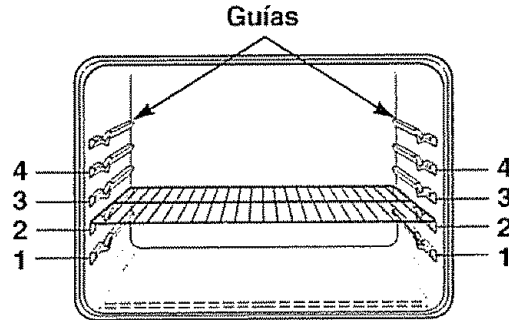
El quemador del horno no puede ser encendido durante un corte de electricidad. Nunca trate de encender el quemador con un fósforo.

PARRILLAS DEL HORNO

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



Su horno tiene cuatro (4) posiciones para parrillas. La posición de más arriba es solamente una guía. No puede ser usada como posición para una parrilla.



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

OPERACION

Cómo Hornear

COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR

1. Empuje el botón **BAKE**
2. Empuje los botones con las flechas **TEMP**, para programar la temperatura del horno que desea usar.
3. Empuje el botón **START**.
4. Cuando termine de hornear, empuje el botón **CLEAR/OFF**.

COMO HORNEAR EN FORMA AUTOMÁTICA

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

1. Empuje el botón **BAKE**
2. Empuje los botones con las flechas **TEMP** para seleccionar la temperatura del horno que usted desea usar.
3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**.
4. Empuje los botones con las flechas **HORAS/MINUTOS** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea que los alimentos se cocinen.
5. Empuje el botón **START**.

COMO HORNEAR EN FORMA DEMORADA Y EN FORMA AUTOMÁTICA

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

1. Empuje el botón **BAKE**
2. Empuje los botones con las flechas **TEMP** para seleccionar la temperatura del horno que prefiere usar.
3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**.
4. Empuje los botones con las flechas **HORAS/MINUTOS** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea cocinar los alimentos.
5. Empuje el botón **DELAY START TIME**.
6. Empuje el botón con las flechas **HORAS/MINUTOS** para seleccionar la hora del día en que prefiere que el horno se encienda.
7. Empuje el botón **START**.

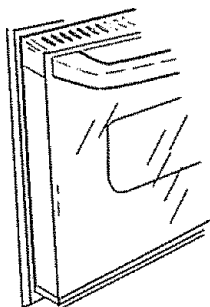
Estas operaciones del horno se pueden usar para asar.

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

OPERACION

Cómo Asar A La Parrilla

Asar es cocinar al calor directo del elemento superior. La puerta del horno debería permanecer cerrada cuando ase a la parrilla.



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



Cuando use papel de aluminio, el papel de aluminio debe estar moldeado firmemente a la parrilla y los cortes en el papel deben coincidir con los cortes de la parrilla. Esto permite que la grasa y los líquidos caigan a la cacerola, evitando que se produzca un incendio y humo excesivo.

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



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

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

Colocando las carnes lejos del elemento permitirá que las carnes se cocinen en el centro mientras se doran por afuera. Usando estas posiciones, cocine el lado 1 por lo menos 2 minutos más que el lado 2. Asegúrese que la parte honda de la cacerola para asar siempre esté hacia el frente del horno.

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

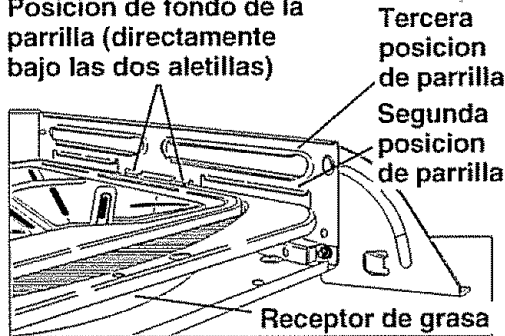
OPERACION

Cómo Asar A La Parrilla

POSICION DE LA CACEROLA PARA ASAR A LA PARRILLA

Después de colocar la comida en la cacerola, ponga la cacerola en la posición de parrilla adecuada en el compartimiento de más abajo para asar. Asegúrese de que el receptor de grasa de la cacerola quede hacia el frente del horno.

Posición de fondo de la parrilla (directamente bajo las dos aletillas)



CÓMO ASAR A LA PARRILLA

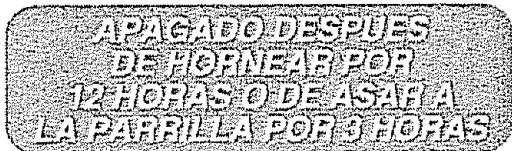
- 1a. Empuje el botón **BROIL**. (Esto automáticamente programa **ASADO** en **HI-ALTO**).
- 1b. Mientras el indicador de programa pestañea en el dial, empuje nuevamente el botón **BROIL** si prefiere asar en **BAJO (LO)**. Ase en **LO (BAJO)** para cocinar bien alimentos tales como aves o cortes de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

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

OPERACION

Cómo Seleccionar Programas Especiales

Su nuevo control a botones tiene características adicionales que usted podría usar. Después de hacer su selección, si usted desea cambiar el programa, siga los pasos hasta que el dial muestre su selección



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

1. Empuje y sujete, **al mismo tiempo**, el botón **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre "SF"
2. Empuje el botón **DELAY START TIME**. El dial muestra "12Shdn" (apagado en 12 horas).

Empuje el botón **DELAY START TIME** nuevamente. El dial mostrará "No Shdn" (no apagado).

3. Empuje el botón **START**



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

1. Empuje y sujete, **al mismo tiempo**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre "SF."
2. (a) Empuje el botón **BROIL**. El dial del control mostrará el signo para grado y "F."
(b) Empuje el botón **BROIL** nuevamente. Esto cambiará **F°** (Fahrenheit) a **C°** (Centígrado).
3. Empuje el botón **START**.

OPERACION

Cómo Seleccionar Programas Especiales

RELOJA 12 HORAS HORA MILITAR DE 24 HORAS O EN BLANCO

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

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

COCINAR Y MANTENER LA TEMPERATURA

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

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

CÓMO CAMBIAR LA VELOCIDAD DE LOS BOTONES CON LAS FLECHAS

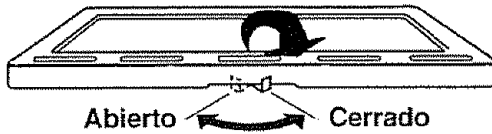
Este Programa Especial le permitirá cambiar la velocidad; #1 significa que el cambio de velocidad es lento hasta #5 que significa que el cambio de velocidad es rápido. Para seleccionar la velocidad que prefiere, siga estos pasos:

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles

FONDO DEL HORNO REMOVIBLE



El fondo del horno se puede sacar para limpiar la suciedad pesada o para alcanzar el quemador del horno.

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

COMO SACAR

1. Deslice la manilla en el centro frontal del fondo del horno hacia la izquierda.
2. Levante el fondo del horno hacia arriba y hacia afuera

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Limpiador abrasivo mediano
- Lanillas para fregar con jabón
- Limpiador comercial para hornos

COMO LIMPIAR

Los derrames como rellenos calientes de fruta con contenido ácido (tales como tomates, leche, vinagre o jugo de limón) pueden causar hoyos en la superficie de porcelana. Limpie después de cada uso del horno.

COMO REEMPLAZAR

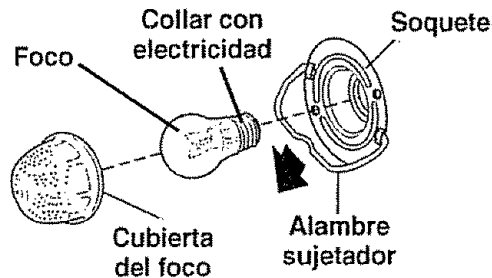
1. Deslice el fondo del horno en el horno de manera que las aletillas en la parte posterior del fondo calcen en las ranuras en la parte de atrás del horno.
2. Baje el frente del fondo del horno a su lugar. Deslice la manilla del frente del fondo a su lugar.

COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ DEL HORNO



PRECAUCION:

Usted debe desconectar el poder eléctrico hacia el horno en el interruptor principal del circuito o en la caja de los fusibles antes de tratar de reemplazar los focos de la luz del horno. No toque el foco de la luz con las manos mojadas o con un paño mojado. Espere hasta que el foco se haya enfriado y use un paño seco.



COMO SACAR LA CUBIERTA

1. Desconecte la electricidad hacia el horno en el circuito principal o en la caja de los fusibles.
2. Coloque la mano bajo la cubierta y empuje el alambre sujetador firmemente hacia atrás, hasta que pase por encima y suelte la cubierta del foco.

REEMPLACE EL FOCO DE LA LUZ

Desatornille el foco de la luz y reemplácelo con un foco para hornos residenciales de 40 watts.

COMO REEMPLAZAR LA CUBIERTA

1. Coloque la cubierta del foco en la ranura del soquete del foco
2. Tire el alambre sujetador hacia adelante hasta que caiga en la indentación sobre la cubierta del foco.
3. Reconecte la electricidad hacia el horno.

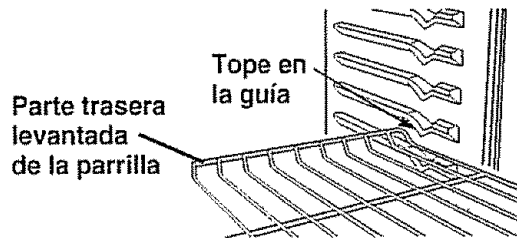
CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles (cont.)

PARRILLAS REMOVIBLES DEL HORNO

MATERIALES DE LIMPIEZA

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



COMO SACAR

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

PARA LIMPIAR

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

PARA COLOCAR NUEVAMENTE

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

PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

Posición de tope para asar a la parrilla



PARA SACAR

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



PRECAUCION:

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

PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza

PANEL DE CONTROL

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Paño suave

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

CACEROLA Y PARRILLA PARA ASAR A LA PARRILLA

MATERIALES DE LIMPIEZA

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

COMO LIMPIAR

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

INTERIOR DEL HORNO

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Limpiador para hornos
- Lanillas de acero con jabón

PARA LIMPIAR

Limpie después de cada uso del horno. Enjuague bien. No ponga limpiador para hornos sobre el elemento para hornear o asar. Cuando use un limpiador para hornos lea bien las direcciones en el contenedor.

VIDRIO DE LA PUERTA DEL HORNO

PARA LIMPIAR

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

MOLDURA DE LA VENTILACION DE LA PUERTA

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Limpiador abrasivo suave
- Esponja-fregador

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

FONDO DEL ASADOR A LA PARRILLA REMOVIBLE

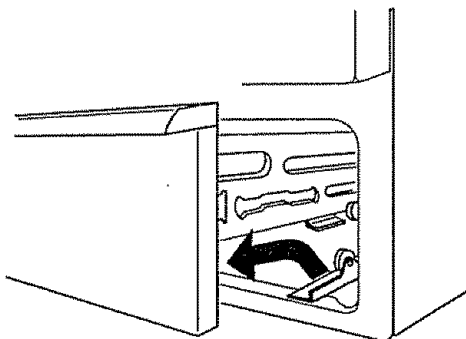
El asador sobreruedas se puede sacar para limpiarse más fácilmente.

COMO SACAR

1. Tire el asador hasta que se detenga
2. Tome el asador del fondo de los lados, tírelo hacia arriba y hacia afuera.

COMO COLOCARLO

1. Coloque las ruedas bajo el asador sobre las guías en el horno.
2. Sujete el asador en una posición levemente levantada a medida que lo desliza parcialmente dentro del horno, luego baje el asador y empújelo completamente hasta que se cierre.



ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

Para ahorrar tiempo y dinero, antes de llamar para un servicio, revise la lista de más abajo para cualquier problema que usted crea que tiene con el funcionamiento de su horno. Si el problema es algo que usted no puede reparar, use los Números de Servicio para el Consumidor que se encuentran al final de este manual. **Cuando haga un llamado, tenga disponible el número de modelo, número de serie, lista de partes para reparaciones, manual de uso y cuidado y la fecha de compra.**

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

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
La temperatura del horno no parece estar exacta.	Calibración del control del horno.	Vea la instrucciones para ajustar la temperatura que siguen esta sección.
La luz del horno no funciona	<p>a. El interruptor de la luz está apagado.</p> <p>b. El foco de la luz del horno está suelto o quemado.</p>	<p>a. Revise la posición del interruptor.</p> <p>b. Revise o reemplace el foco de la luz.</p>
Los alimentos no se asan adecuadamente a la parrilla.	<p>a. Posición incorrecta de la parrilla.</p> <p>b. El horno se precalentó</p> <p>c. Se usaron utensilios incorrectos.</p> <p>d. Cantidad de tiempo para asar incorrecta.</p> <p>e. Puerta del horno abierta.</p> <p>f. Controls del horno mal puestos.</p>	<p>a. Revise la posición de las cacerolas; vea la sección para asar a la parrilla.</p> <p>b. No precaliente cuando ase a la parrilla.</p> <p>c. Use la cacerola y la parrilla que viene con el horno.</p> <p>d. Revise la tabla para asar en la sección para asar.</p> <p>e. Cierre la puerta del horno</p> <p>f. Vea la sección para asar.</p>
El horno humea.	<p>a. Horno sucio.</p> <p>b. Se dejó la cacerola para asar con grasa dentro del horno.</p>	<p>a. Vea que no hayan derrames grandes.</p> <p>b. Limpie la cacerola y la parrilla después de cada uso.</p>
Los quemadores del horno no funcionan.	<p>a. Línea del gas no está conectada o no está abierta; si usa gas L.P. el tanque podría estar vacío.</p> <p>b. Controles no están ajustados adecuadamente.</p> <p>c. Quemadores no están ajustados adecuadamente.</p>	<p>a. Revise el reductor de la válvula de cierre y la válvula de paso para estar seguro que están abiertas (vea instrucciones de instalación)</p> <p>b. Revise las instrucciones de funcionamiento en este manual.</p> <p>c. Vea las instrucciones de instalación para los ajustes</p>






AJUSTES DE TEMPERATURA "HAGALOS USTED MISMO"

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

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

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

COMO HACER LOS AJUSTES

- 
1. Empuje y sujete los botones **BAKE** y **BROIL** para 3 segundos, hasta que el dial muestre "SF."
- 
- +**
- 
2. Empuje el botón **BAKE**. Un número puesto en fábrica de dos dígitos aparecerá en el dial, generalmente 00.
- Si piensa que el horno no está suficientemente caliente,**
- 
- 3a. Empuje el botón con la flecha **UP TEMP** para **aumentar (+)** la temperatura hasta **+35°F**.
- 
- 3b. Empuje el botón con la flecha **DOWN TEMP** para **bajar (-)** la temperatura hasta **-35°F**.
- 
4. Empuje el botón **START**.

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

Las temperaturas para asar a la parrilla no serán afectadas.

NOTAS

NOTAS

NOTAS



GARANTIA DEL HORNO DE PARED EMPOTRADO

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA PARA TODAS LAS PARTES

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

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

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

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

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

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

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

G - Garantía CM - Contrato de Mantenimiento

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

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

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

Get it fixed, at your home or ours!

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

1-800-4-MY-HOMESM Anytime, day or night
(1-800-469-4663)

www.sears.com

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

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

www.sears.com

For the replacement parts, accessories and owner's manuals
that you need to do-it-yourself, call **Sears PartsDirectSM!**

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

www.sears.com/partsdirect

To purchase or inquire about a Sears Service Agreement:

1-800-827-6655

7 a.m. – 5 p.m. CST, Mon. – Sat.

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

1-888-SU-HOGARSM
(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-877-LE-FOYERSM
(1-877-533-6937)

