

Electric Range

Slide-in models

Use & Care Guide

Estufa eléctrica

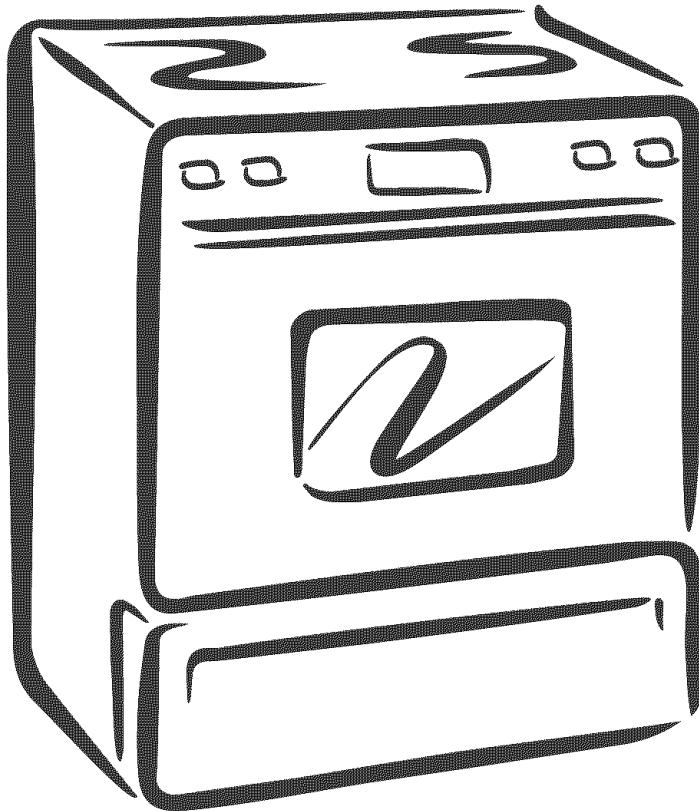
Modelos deslizables

Manual de uso y cuidado

Models, Modelos

790.4657*

* = Color number, número de color



ENGLISH

ESPAÑOL

Table of Contents

Slide-in Range Warranty	2	Setting Oven Controls	13-17
Product Record	2	• To Set or Change Temperature for Normal Baking	13
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3-5	• Timed Bake Feature	14
Protection Agreements	6	• Oven Baking Informations	15
Range Features	7	• Air Circulation in the Oven	15
Control Pad Functions	8	• Broil	16
Temperature Conversion	8	• Broiling Informations	17
Setting the Clock	9	Oven Cleaning	18-19
Selecting Surface Cooking Utensils	10	General Cleaning	20-24
Specialty Pans & Trivets	10	Recalibrating Your Oven Temperature	24
Surface Cooking	11-12	Before you call	25-26
Oven Vent(s) and Racks	12	Español	27
Changing Oven Light	12	Sears Service	Back Cover

Slide-In Range Warranty

ONE-YEAR FULL WARRANTY ON ALL PARTS

For one year from the date of purchase, when installed and operated according to the Installation Instructions and Use & Care Guide, if any part of this appliance fails due to a defect in material or workmanship, Sears will repair or replace it, at our option, free of charge.

ADDITIONAL FOUR-YEAR LIMITED WARRANTY ON APPLIANCE PARTS

For the second through the fifth year from the date of purchase, when installed and operated according to the Installation Instructions and Use & Care Guide, Sears will supply the following appliance parts free of charge if they fail for the reasons listed below. Customer must pay labor cost of installation.

- Cooktop glass if it fails due to thermal shock
- Cooktop cooking elements if they are defective
- Rubber seal if it cracks between the cooktop glass and the porcelain edge.

What Sears will not cover:

- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose.
- Damage to the cooktop glass caused by the use of cleaners or utensils other than the recommended cleaning cream and tools.
- Damage to the cooktop glass caused by hardened spills of sugary materials (including starches from vegetables or pastas) or melted plastic that are not cleaned off according to the directions in the Use & Care Guide.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.

If this product is subjected to other than private residential use, all warranty coverage is effective for only 90 days.

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

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

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

Product Record

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

Model No. 790.

Date of Purchase _____


Serial No. _____

Save these instructions and your sales receipt for reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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



⚠ WARNING

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



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

- **Remove all tape and packaging before using the range.** Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range. Never allow children to play with packaging material.
- **Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 latest edition, and local code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this range.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized Sears Service Center. Know how to disconnect the power to the range at the circuit breaker or fuse box 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 door or drawer of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury. An open drawer, when hot, may cause burns.

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

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

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

- **Storage in or on appliance—Flammable materials should not be stored in an oven, near surface units or in the drawer (if equipped).** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **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, OVEN HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN OR WARMER DRAWER (if equipped).** Both surface 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.
- **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 oven during a power failure. If the power fails, always turn the oven off. If the oven is not turned off and the power resumes, the oven may begin to operate again. (Food left unattended could catch fire or spoil.)

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- **Know which knob controls each surface heating unit.**
- **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. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface heating unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface unit 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.
- **Never leave surface burners unattended at high heat settings**—Boilovers cause smoking and greasy accumulations that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- **Protective liners**—Do not use aluminum foil to line oven bottom or any other part of the appliance. Only use aluminum foil as recommended for baking if used as a cover placed on the food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or short circuit.
- **Glazed cooking utensils**—Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.
- **Do not use decorative surface element covers.** If an element is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop.

FOR COOKTOPS WITH COIL ELEMENTS ONLY

- **Do Not Immerse or Soak Removable Surface Heating Elements.** Surface heating elements should never be immerse in water. Heating elements clean themselves during normal operation.
- **Make Sure Drip Pans or Drip Bowls Are in Place.** Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

FOR GLASS COOKTOPS ONLY

- **Do not clean or operate a broken cooktop**—If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Clean cooktop glass with caution**—If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.
- **Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.**

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

- **Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate on hood or filter. Greasy deposits in the fan could catch fire. When you are flaming food under the hood, turn the fan on. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.

SELF-CLEANING OVENS

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

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

IMPORTANT SAFETY NOTICE

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

SAVE THESE SAFETY INSTRUCTIONS

PROTECTION AGREEMENTS

In the U.S.A.

Master Protection Agreements

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

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

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

- ✓ **Expert service** by our 12,000 professional repair specialists
- ✓ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs
- ✓ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months
- ✓ **Product replacement** if your covered product can't be fixed
- ✓ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge
- ✓ **Fast help by phone** – phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair, plus convenient repair scheduling
- ✓ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations
- ✓ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised

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

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

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

Sears Installation Service

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

In Canada

Maintenance Agreements

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

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

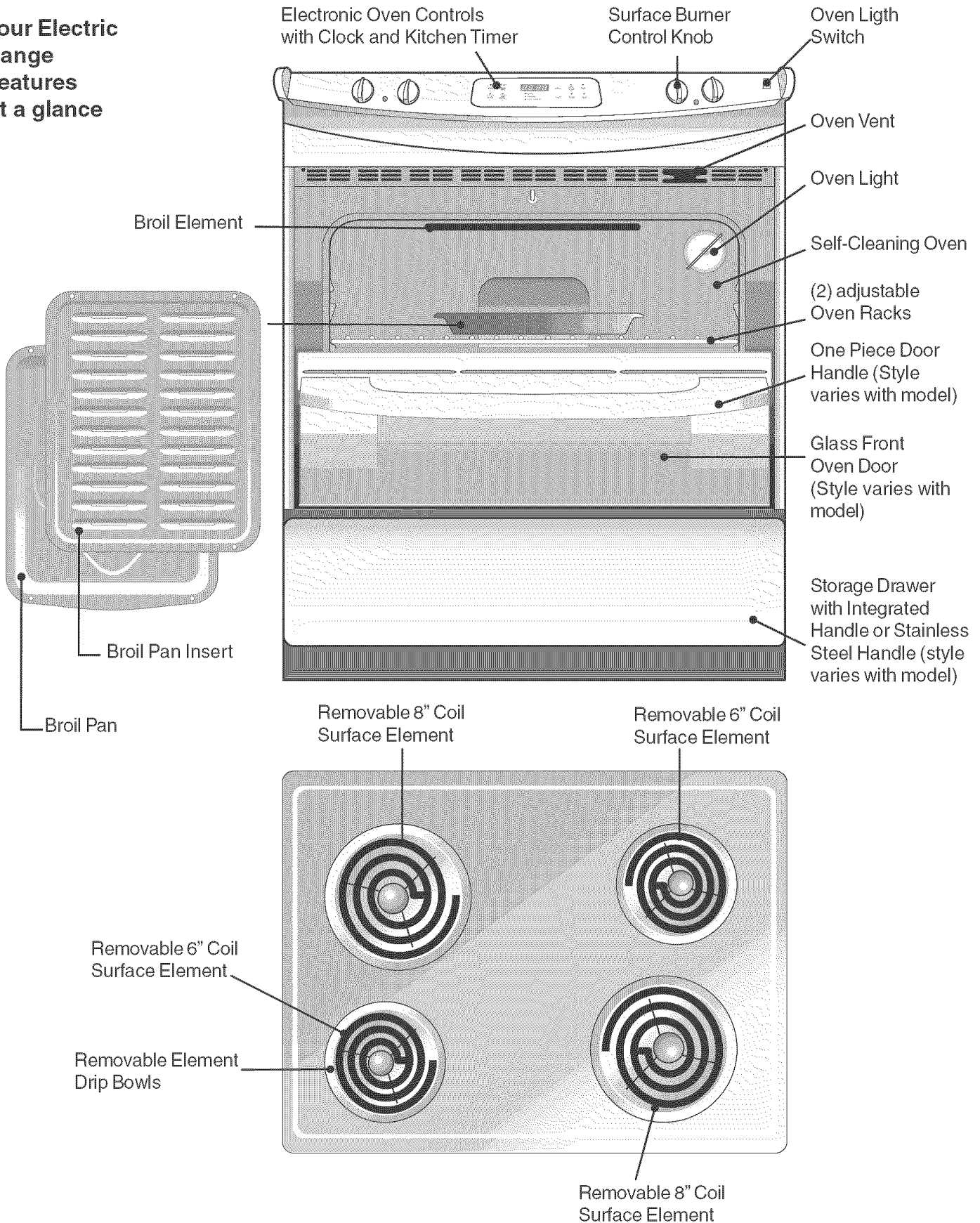
The Sears Maintenance Agreement:

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

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

Range features

Your Electric Range Features At a glance

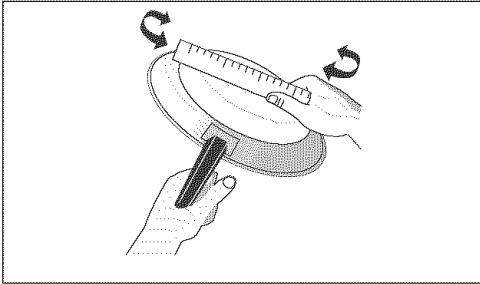


ENGLISH

Note: The features of your range will vary according to model.

Selecting Surface Cooking Utensils

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



Pans should have flat bottoms that make good contact with the entire surface element. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom. There should be no gaps between the pan and ruler.

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

***GOOD**

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

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

POOR

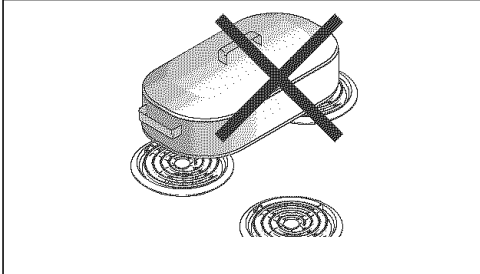
- Curved and warped pan bottoms.

- Pan overhangs unit by more than 2.5 cm (1").

- Heavy handle tilts pan.

- Pan is smaller or larger than element.

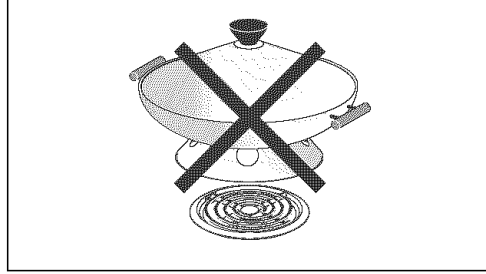
Specialty Pans & Trivets



Woks with flat bottoms suitable for use on your cooktop are available in most cookshop or hardware stores.

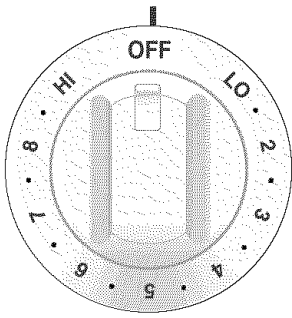
Wire trivets: Do not use wire trivets. Cookware bottoms must be in direct contact with the surface elements.

DO NOT use a wok if it is equipped with a metal ring. Because this ring traps heat, the surface element and cooktop surface could be damaged.



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

Surface Cooking



Setting Surface Controls

1. Place the pan on the surface element.
2. Push in and turn the surface element control knob to desired setting.
3. The surface signal light will glow when one or more elements are turned on. Always turn the element off before removing the pan.

Note: The size and type of utensil used, and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best cooking results.

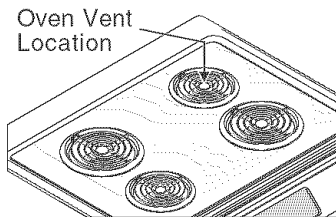
Setting	Type of Cooking
HI (MAX)	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling.
5 (MED)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steam vegetables.
2-4 (MED-LOW)	Keep food cooking, poach, stew.
LO (MIN)	Keep warm, melt, simmer.

*The suggested settings found in the chart above are based on cooking in medium thickness aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

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

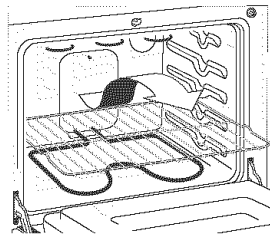
Oven Vent(s) and Racks

CAUTION This range has a fan that will turn "ON" and "OFF" by itself to keep the electronics cool. It may continue to run after the range has been turned "OFF" but may also stop immediately to turn "ON" after a while.



Oven Vent Location

The oven is vented at the right side front panel and visible when the oven door is open or through the right rear coil element. See illustration for the exact location. When the oven is on, warm air is released through the vent(s). This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. DO NOT block the vent(s). Doing so may cause cooking failures, fire or damage to the appliance.



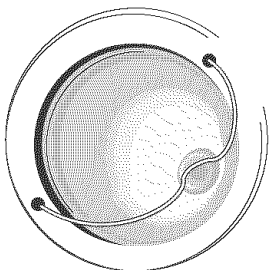
Arranging Oven Racks

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

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

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

Changing Oven Light



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

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

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

On a self-cleaning oven the lamp is covered with a glass shield held in place by a wire holder.

THIS GLASS SHIELD MUST ALWAYS BE IN PLACE WHEN THE OVEN IS IN USE.

To Replace the Light Bulb:

CAUTION BE SURE OVEN IS COOL

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

Control Pad Features

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

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.

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

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

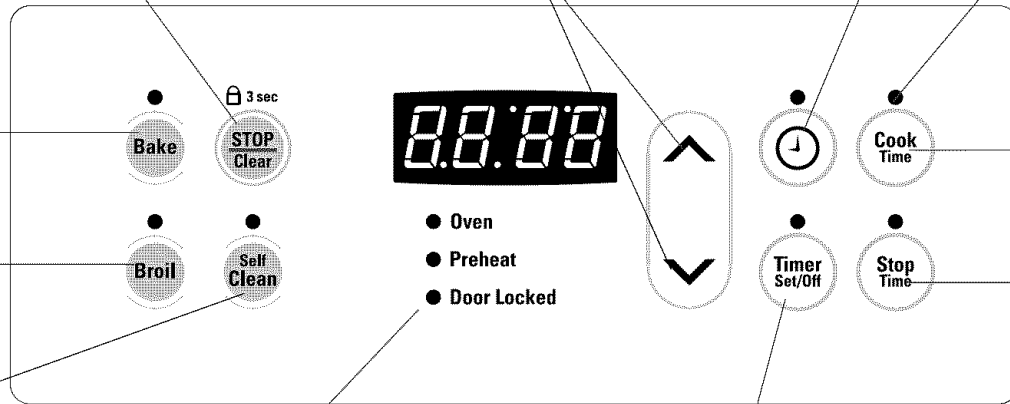
CLOCK PAD— Used to set the time of day.

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

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

BROIL— Used to select the variable broil function.

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



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


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


OVEN, PREHEAT & DOOR 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 SET/OFF PAD — Used to set or cancel the minute timer. The minute timer does not start or stop cooking.

*Note: The **OVEN** indicator light on the electronic display will turn ON and OFF when using the Bake feature and during preheat. This is normal and indicates that the oven is cycling to maintain the selected baking temperature. When preheat indicator light turns OFF, your oven is ready.

For a silent control panel:

When choosing a function, a beep will be heard each time a pad is pressed. If desired, the controls can be programmed for silent operation. Press and hold . After 7 seconds, the control will beep once. This will block the controls from






sounding when a pad is pressed. To return the sound, press and hold  again for 7 seconds until 1 beep is heard.

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

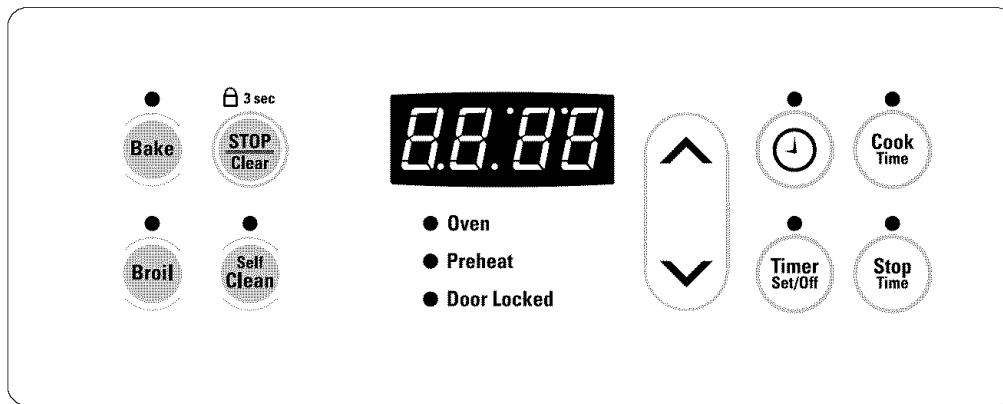
Temperature Conversion (Fahrenheit / Celsius)

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




Setting Oven Controls



Note: The time of day must first be set in order to operate the oven.




To Set the Clock


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


1. Press .
2. Within 5 seconds, press 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. Press .
2. Press the  to increase the time in one minute increments. Press 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 press 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. The display will count down in seconds.
4. When the set time has run out, the timer will beep 3 times. It will continue to beep 3 times every 60 seconds until the  is pressed.

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, press 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, press and hold the  or  to increase or decrease the time.









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

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).

To Set the Controls for Normal Baking:

1. Press . "— — —" appears in the display.
2. Within 5 seconds, press the  or . The display will show "350°F (177°C)." By pressing and 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, press .




To Change the Oven Temperature after Baking has Started:

1. Press  and make sure the bake temperature is displayed.
2. Press  or  to increase or decrease the set temperature.

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

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



To set control for continuous baking:

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

To Set Control for Oven Lockout:

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



To Set Control for Oven Lockout feature:

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

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









Setting Oven Controls

To Set the Timed Bake Feature












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

Note: During Timed Bake the preheat indicator light will not function.


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. Press .
4. Within 5 seconds, press 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.
5. Press . "0:00" will flash in the display.
6. Press the  or  until the desired amount of baking time appears in the display.
7. The oven will turn on and begin heating.



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. Press .
4. Within 5 seconds, press 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.
5. Press . "0:00" will flash in the display.
6. Press the  or  until the desired baking time appears.
7. Press . The earliest possible stop time will flash in the display.
8. Press the  or  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.
10. The oven will turn on at the delayed start time and begin heating.

When the Set Cook Time Runs Out:

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

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

1. Press the function pad you want to change.
2. Press the  or  to adjust the setting.



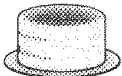
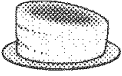
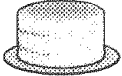
CAUTION Use caution when using the automatic timer. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in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

Setting Oven Controls

Oven Baking Informations

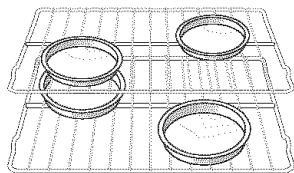
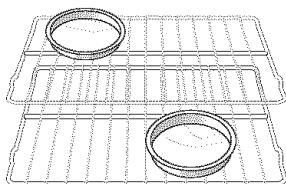
For best results, preheat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies or pastries, etc. There is no need to preheat the oven for roasting meat or baking casseroles.

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

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

Air Circulation in the Oven

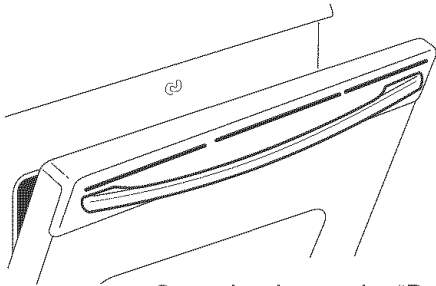
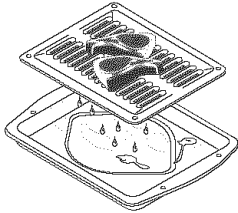
If using multiple pans, stagger as shown. If using one pan, place in center of oven.



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







Setting Oven Controls

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



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

To Broil:

1. Arrange oven rack while oven is still cool.
2. Press .
3. Press and hold the  or  until the desired broil setting level appears in the display. Press  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 grid on the broiler pan, then place the food on the grid. **DO NOT** use the pan without its grid. **DO NOT** cover the grid with foil. The exposed grease could ignite.
5. Place the pan on the oven rack. **Open the oven door to the broil stop position when broiling** (see Illustration).
6. Broil on one side until food is browned; turn and cook on the second side. **Note:** Always pull the rack out to stop position before turning or removing food.
7. When broiling is finished, press .

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

Broiling Tips

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

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

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

Broiler Clean-Up Tips:

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

Oven Cleaning

Self-Clean Oven Cycle

Adhere to the Following Precautions:

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

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

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

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

Preparing the Oven for Self-Cleaning

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

What to Expect During Cleaning

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

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

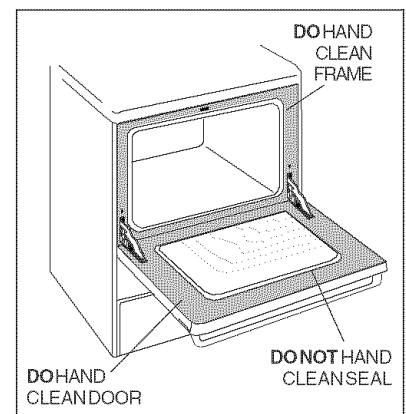
NOTE: A smoke eliminator in the oven vent converts the smoke from the self-cleaning process into a colorless vapor.

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

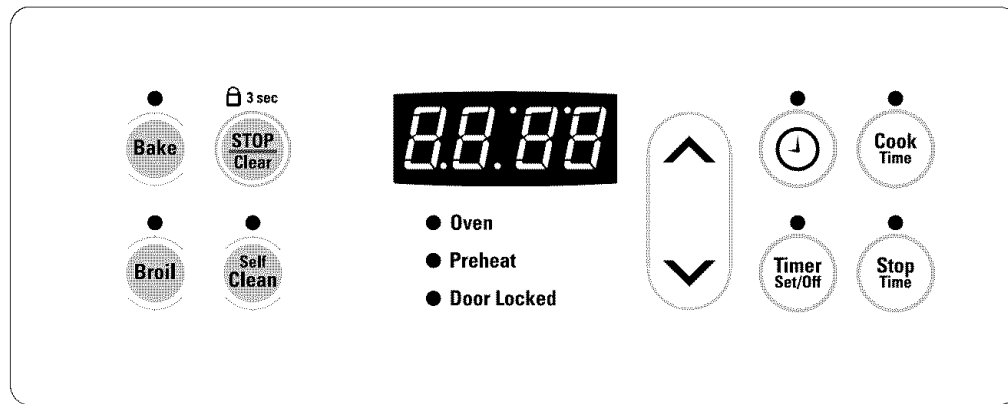
CAUTION The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well ventilated room.

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).

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.



Oven Cleaning



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

To Start the Self-Clean Cycle

For satisfactory results, use a 2 hour self-clean cycle for **light soils**, and a 3 hour cycle for **average to heavy soils**. Note: The kitchen area should be ventilated using an open window, ventilation fan or exhaust hood during the first self-clean cycle. This will help eliminate the normal odors associated with the first self-clean cycle.

To Set the Controls for a Self-Clean Cycle:

1. Be sure the clock shows the correct time of day.
2. Press . " - - - " appears in the display.
3. Press until "3:00" appears in the display for a 3 hour cycle, or press the until "2:00" appears in the display for a 2 hour cycle.
4. As soon as the or is released, "CLn" appears in the display.
5. As soon as the controls are set, the motor driven lock will begin to close automatically and the "DOOR LOCKED" indicator light will flash. **DO NOT** open the door while the light is flashing (it takes about 15 seconds for the lock to lock).
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 or "End" will appear in the display window and the "Clean" and "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.
3. If "End" is still in display and the "Clean" indicator remains on, press . The time of day will appear in the display.

Note: When the oven is cool, wipe away any residue or powered ash with a damp cloth or paper towel.

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. Press .
2. Once the oven has cooled down for about 1 HOUR and the "LOCK" indicator light has gone out, the oven door can be opened.
3. Restart the self-clean cycle once all conditions have been corrected.

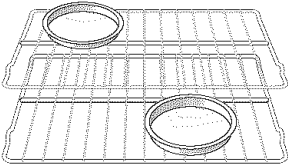
CAUTION To avoid possible burns use care when opening the oven door after self-cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape.

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

General Care & Cleaning

Cleaning Various Parts of Your Range

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

Surfaces	How to Clean
Aluminum & Vinyl Control Panel and Trim Pieces	<p>Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.</p> <p>Before cleaning the control panel, turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean using hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with a clean water and a dishcloth. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. Be sure to rinse the cleaners as bluish stains may occur during heating and cannot be removed. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.</p>
Glass, Painted and Plastic Body Parts, Control Knobs and Decorative Trim Pieces	<p>Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Follow by rinsing the area with clean water; dry and polish with a soft cloth. Glass cleaners may be used if sprayed on a soft cloth first. DO NOT spray liquids directly on the control pad and display area. Do not use large amounts of water on the control panel - excess water on the control area may cause damage to the appliance. Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads, or some paper towels - they will damage the finish. To remove control knobs, turn to the OFF position; grasp firmly and pull straight off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.</p>
Stainless Steel (some models) Oven door & drawer front panel	<p>Clean with hot, soapy water and discloth. Rinse with clean water and cloth. Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines. Do not use harsh scrubbing cleaners. Only use kitchen cleaners that are especially made for cleaning stainless steel. Always be sure to rinse the cleaners off from the surface as bluish stains may occur during heating that cannot be removed.</p>
Oven Racks 	<p>Remove racks. See "Removing and Replacing Oven Racks" under Oven vent(s) and racks. Use a mild, abrasive cleaner, following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry. After cleaning the racks, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil (this will make the racks glide easier into the rack positions).</p>
Surface Elements and Drip Bowls	<p>Surface elements can be unplugged and removed to make cleaning the drip bowls easier. The surface elements clean themselves when they are turned on. Food spilled on a hot element will burn off. Food spilled on a cold element can be cleaned with a damp cloth—any remaining soil will burn off the next time element is used. NEVER IMMERSE A SURFACE ELEMENT IN WATER. To remove surface element and drip bowls, follow the instructions under General Care & Cleaning.</p> <p>To clean drip bowls, wash in hot, soapy water or in the dishwasher. Rinse and dry while still warm. Hard-to-remove, burned-on soils can be removed by soaking the drip bowls for about 20 minutes in a slightly diluted liquid cleanser or solution made of equal parts ammonia and water. A nylon scrubber may be used after soaking. DO NOT use abrasive cleanser or steel wool, as they will scratch the surface. Always rinse with clean water and polish, and dry with a soft cloth. To replace drip bowls and surface elements, follow the instructions under General Cleaning.</p>
Porcelain Enamel Broiler Pan and Insert, Door Liner, Body Parts and Warmer Drawer and Drawer Cavity.	<p>Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. DO NOT use spray oven cleaners on the cooktop.</p>

General Care & Cleaning

Porcelain Enamel Cooktop Cleaning Instructions

⚠ WARNING Do not use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the cooking surface.

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

⚠ CAUTION DO NOT use commercial oven cleaners on the exterior surfaces including rangetop and door frame.

Correct and consistent cleaning is essential to maintaining your porcelain enamel cooktop. If food spills and grease spatters are not removed, they may burn onto the surface of the cooktop and cause permanent discoloration.

Daily Cleaning

For normal soil:

1. Allow cooktop surface to cool.
2. Wipe off spills and spatters using a clean paper towel or a clean cloth with warm, soapy water.
3. If needed, use a soapy steel wool pad or other mild household cleaners.
4. Be sure to rinse off the cleaners or the porcelain may become damaged during future heating.

For heavy, burned-on soil:

1. Allow cooktop surface to cool.
2. Use a soap filled scouring pad with warm water or cover heavily soiled spots with a solution of clear water and ammonia. Scour gently. Rinse and wipe dry with a clean cloth.
3. If any soil remains, apply a few drops of a recommended cooktop cleaning cream on the spots and rub gently using a clean damp cloth or scouring pad. Buff with a dry cloth until all soil and cream are removed. Frequent cleaning with the cooktop cleaning cream leaves a protective coating which helps in preventing scratches and abrasions.

For sugary spillovers:

Sugary spills can chemically damage 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. Put on an oven mitt, wipe up carefully or move hot spills away from the element area with a clean damp cloth.
3. Allow the cooktop to cool. Follow the instructions above for heavy, burned-on soil.

COOKTOP CLEANING / POLISHING CREAM can be purchased through authorized Sears service centers or Sears stores.

SURFACES	CLEANING AGENTS	INSTRUCTIONS
Porcelain enamel (cooktop, surface under cooktop)	Mild cleaners or soap-filled steel wool pads.	Use a damp sponge or dampened soap pad, rinse and dry.
Broil Insert Control Panel	Hot, soapy water or cleaner cream.	Use a clean soapy, dampened cloth or paper towel, remove soil and dry. Do not use abrasive products.

Coil Surface Element

To Remove and Replace Surface Elements and Drip Bowls

ATTENTION: Never leave lids on the coil elements as they could be permanently damaged if the coil is turned on by accident.

Prior to cleaning the coil elements make sure they are cold and that control knobs are turned to OFF

Coil elements clean themselves when they are turned on.

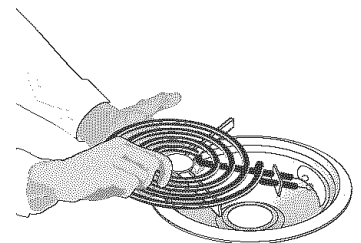
Coil elements and drip bowls are removable and allow to clean the drip bowls.

To remove a coil element, push against the front edge and lift element up and out.

To clean by hand, wash the drip bowls in hot sudsy water. For hard to remove spots, use nylon scrubber with soap. Rinse and dry will still warm.

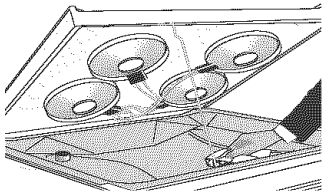
⚠ CAUTION Never immerse coil elements in water.

⚠ CAUTION Be careful not to bend terminal ends when replacing elements after cleaning.



General Care & Cleaning

To Raise the Top for Cleaning



1. Grasp the sides and lift from the front. A lift-up rod will support the top in its raised position. Only lift the top high enough to allow the support rod to rest in place under the front of the cooktop.
2. Clean underneath using a clean cloth and hot, soapy water.
3. To lower the top, lift the top slightly and lower the rod. Lower the range top down into the range frame.

A rod swings up to support the top for cleaning underneath.

CAUTION When lowering the lift-up range top, grasp the sides with fingertips only. Be careful not to pinch fingers. **DO NOT** drop or bend the range top when raising or lowering. This could damage the surface.

To Remove and Replace Oven Door

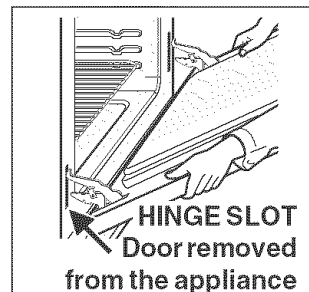
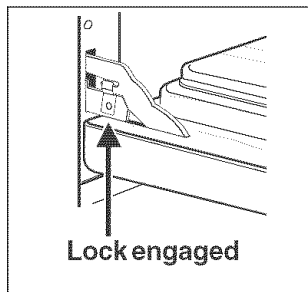
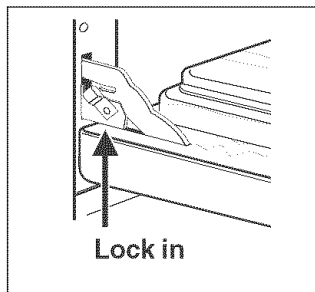
To Remove the Oven Door:

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

To Replace the Oven Door:

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

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



Special Door Care Instructions

Most oven doors contain glass that can break.

Read the following recommendations:

1. Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
2. Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
3. Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

Removable External Door Glass Panel

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

To Remove the External Door Glass Panel:

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

To Replace the External Door Glass Panel:

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

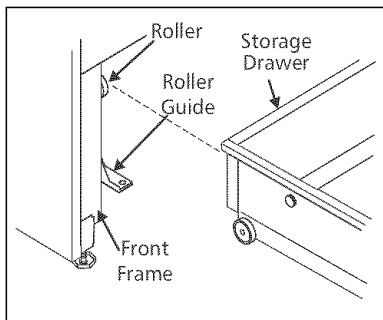
CAUTION Handle the glass panel with care. When dropped on a corner, the glass panel may shatter. This can cause several personal injury.

General Cleaning

To Remove and Replace the Storage Drawer

Use the storage drawer for storing cooking utensils. The drawer can be removed to facilitate cleaning under the range. Use care when handling the drawer.

To open the storage drawer, push the drawer in gently and it will spring open. To close, push the drawer until you hear a click, which indicates that the spring is compressed, and the drawer is closed.



To remove the drawer:

1. Pull empty drawer out to the roller guide stop.
2. Tilt the drawer up and pull it out over the rollers.

To replace the drawer:

1. Insert the rear end of the drawer into the opening.
2. Fit the drawer end rollers onto the guide rails.
3. Push the drawer in until it stops, then lift to allow the rollers to clear the roller guide stop, and push in.

Care and Cleaning of Stainless Steel (Stainless Steel models only)

Some models are equipped with stainless steel exterior parts. Special care and cleaning are **required** for maintaining the appearance of stainless parts. Please refer to the table provided at the beginning of the **General Care & Cleaning** section in this Use & Care Manual.

ENGLISH

Recalibrating Your Oven Temperature

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

To Adjust Oven Temperature:

1. Press **Bake**.
2. Set the temperature to 550°F (287°C) by pressing and holding the **▲**.
3. Within 2 seconds, press 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 pressing and holding the **▲** or **▼**. Adjust until the desired amount of degrees offset appears in the display. When lowering the oven temperature, a minus sign (-) will appear before the number to indicate that the oven will be cooler by the displayed amount of degrees.
5. When you have made the desired adjustment, press **STOP Clear** to go back to the time of day display.

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

Before you call

Solutions to Common Problems

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

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Range is not level.	<p>Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the rack is level. When range is level, cooktop may appear out of alignment if countertop is not level.</p> <p>Weak, unstable floor. Be sure floor is level and can adequately support range. Contact a carpenter to correct sagging or sloping floor.</p> <p>Kitchen cabinet misalignment may make range appear to be unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.</p>
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	<p>Cabinets not square or are built in too tight. Contact a cabinet maker to correct the problem.</p> <p>Contact builder or installer to make appliance accessible.</p> <p>Carpeting interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.</p>
Entire range or oven does not operate.	<p>Make sure cord/plug is tightly into outlet.</p> <p>Service wiring is not complete. Contact your Sears Service Center, installing agent or authorized servicer.</p> <p>Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.</p>
Surface element does not heat.	<p>No power to the appliance. Check steps under "Entire Cooktop Does Not Operate" in this Before You Call checklist.</p> <p>Too low heat setting. Turn control to a slightly higher setting until element comes on.</p> <p>Incorrect control is on. Be sure to use correct control for the element to be used.</p>
Surface element too hot or not hot enough.	<p>Incorrect control setting. Raise or lower setting until proper amount of heat is obtained. Dial markings are an indicator of relative heat settings and will vary slightly.</p> <p>Voltage is incorrect. Be sure appliance is properly connected to the specified power source. If your not sure about this requirement call 1-800-4-MY-HOME® for service (See back cover).</p> <p>Lightweight or warped pans were used. Be sure to use proper cookware. Use only flat bottom, evenly balanced medium or heavyweight cookware. Heavy and medium weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.</p>
Food not heating evenly.	<p>Lightweight or warped pans were used. Be sure to use proper cookware. Use only flat bottom, evenly balanced medium or heavyweight cookware. Heavy and medium weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.</p> <p>Incorrect control setting. Raise or lower setting until proper amount of heat is obtained.</p>
Drip bowls are pitting or rusting.	<p>Foods with acids, such as tomatoes, if allowed to stand in/on bowls will cause corrosion. Remove and wash drip bowls as soon as possible after a spillover.</p> <p>Normal environment. Houses along sea coast are exposed to salt air. Protect bowls as much as possible from direct exposure to salt air.</p>

Before you call

Solutions to Common Problems

Drip bowls turning color or distorted out of shape.	Bottom surface of cookware extends beyond surface elements and touches cooktop surface. This can cause high enough temperatures to discolor the drip bowls. DO NOT use cookware of this type. Pan sizes should be matched to the size of the element. Replacement drip bowls may be purchased from your dealer.
* Oven control beeps and displays F1, F3 or F9	Surface elements not seated properly in terminal. Turn control to OFF. Be sure surface element is COOL. Lift out surface element. Position element properly, following instructions under General Cleaning .
Oven light does not work.	Electronic control has detected a fault condition. Press CLEAR to clear the display and stop beeping. Program oven again. If fault recurs, record fault number. Press CLEAR and contact your Sears Service Center or an authorized servicer.
Poor baking results.	Replace or tighten bulb. See Changing Oven Light in this owner's Guide for instructions.
Fan noise during cooking operation.	Many factors affect baking results. Make sure the proper rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipes' recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see " Recalibrating Your Oven Temperature " section in this Use and Care Guide.
Flames inside oven or smoking from vent.	A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. It is normal, and the fan may continue to run after the range has been turned "OFF" but may also stop immediately to turn "ON" after a while.
Oven smokes excessively during broiling.	Excessive spillovers in oven. Set self-clean cycle for a longer cleaning time.
Self-cleaning cycle does not work.	Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for pie spillovers or large amounts of grease on the oven bottom. Wipe up excessive spillovers before starting the self-clean cycle. If flames or excessive smoke are present, stop the self-clean cycle and follow the steps under " Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle " in this Use and Care Guide.
Soil not completely removed after self-cleaning cycle.	Control(s) not set properly. Follow instructions under " Setting Oven Controls " in this Use and Care Guide.
Soil not completely removed after self-cleaning cycle.	Make sure oven is opened to Broil Stop Position .
Soil not completely removed after self-cleaning cycle.	Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element. Preheat broil element for searing.
Soil not completely removed after self-cleaning cycle.	The insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place insert on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan.
Soil not completely removed after self-cleaning cycle.	Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Soil not completely removed after self-cleaning cycle.	Control(s) not set properly. Follow instructions under " Oven Cleaning " in this Use and Care Guide.
Soil not completely removed after self-cleaning cycle.	Self-cleaning cycle was interrupted. Stop time must be 3 to 4 hours past the start time. Follow steps under " Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle " in this Use and Care Guide.
Soil not completely removed after self-cleaning cycle.	Hand clean bottom, front top of oven, frame or door area outside oven seal before the self-cleaning is started. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or nylon scrubber. Be careful not to damage the oven seal.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

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

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

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

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

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

1-800-488-1222

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

www.sears.com

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

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGARSM

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

The Sears logo is displayed in a stylized, bold, black font. The word "Sears" is written in a cursive-like script. Below the word, there is a horizontal line that tapers at both ends, resembling a swoosh or a stylized underline.

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

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

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

© Sears, Roebuck and Co.



Electric Range

Slide-in models

Use & Care Guide

Estufa eléctrica

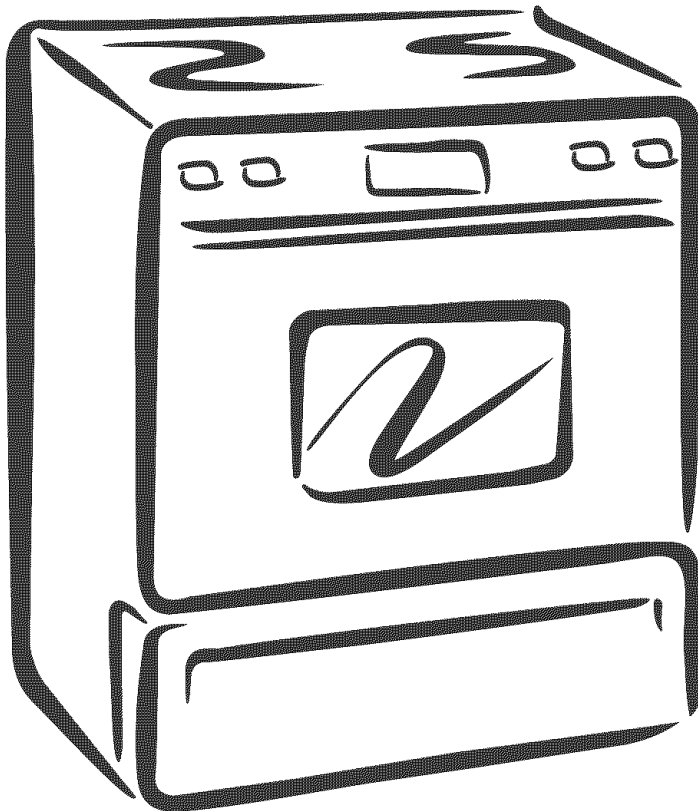
Modelos deslizables

Manual de uso y cuidado

Models, Modelos

790.4657*

* = Color number, número de color



ENGLISH

ESPAÑOL

Tabla de materias

Registro del producto	27
Garantía de la estufa deslizable	27
IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD . 28-30	
Selección de los utensilios de cocina	31
Caseroles y soportes especiales	31
Consejos e información para hacer conservas	32
Características de la estufa	33
Funciones del panel de control	34
Conversión de la temperatura	34
Reglaj del reloj	35
• Reglaj del reloj	35
• reglaj del minutero	35
Cocción de superficie	36-37

• Programación de los controles de superficie	36
• Vidrio cerámico de la plancha de cocinar	36
• Tipos de unidades para calentar	36-37
Ventilación y rejillas de horno	37
Cambiando la luz del horno	37
Ajuste de los controles del horno	38-40
• Bake (Hornear)	38-40
• Circulación de aire en el horno	40
• Broil (Asar a la parrilla)	41-42
Limpieza del horno	43-44
Limpieza general	45-49
Regulación de la temperatura del horno	49
Lista de verificación para evitar llamadas	50-51
Servicio Sears	Cubierta trasera

Garantía de la estufa deslizable

UN AÑO DE GARANTIA COMPLETA PARA TODAS LAS PIEZAS

Por un año, efectivo desde la fecha de compra, y siempre y cuando sea instalada y operada siguiendo la Guía de Instalación y Uso & Cuidado, Sears reparará o reemplazará, de acuerdo a nuestra elección, sin cargo alguno, en caso de que algún componente fallara debido a un defecto en el material o en la fabricación de cualquier pieza.

CUATRO AÑOS ADICIONALES DE GARANTIA LIMITADA PARA TODAS LAS PIEZAS

Iniciando a partir del segundo y hasta el quinto año desde la fecha de compra, y siempre y cuando sea instalado y operado siguiendo la Guía de Instalación y Uso & Cuidado, Sears proveerá sin ningún costo los componentes a continuación enlistados y si estos llegaran a fallar también por las razones a continuación mencionadas. El usuario asume y acepta cualquier costo de instalación.

- Vidrio cerámico de la cubierta si este falla debido a un choque térmico.
- Hornillas si estos estuvieran defectuosos.
- Sello de hule si este se llegara a romper o desgarrar entre el vidrio y el borde de la cubierta porcelanizada.

Sears no cubre:

- Fallas del producto si este es mal usado, usado para propósitos distintos a lo originales o bien si muestra señas de abuso.
- Daño en el vidrio de la cubierta causado por el uso de sustancias o utensilios limpiadores distintos a las cremas limpiadoras y herramientas recomendadas apropiadas.
- Daño en el vidrio de la cubierta causado por derrames endurecidos de materiales azucarados (incluyendo almidones de vegetales o pastas) o plástico derretido que no fuese limpiado de acuerdo con las direcciones e instrucciones mencionadas en la Guía de Uso & Cuidado.
- Reparaciones a partes o sistemas hechas al electrodoméstico provenientes de modificaciones no autorizadas.

Si el producto es sujeto a un uso distinto al del uso residencial privado, toda cobertura de garantía será efectiva por solo 90 días.

SERVICIOS DE GARANTIA ESTAN DISPONIBLES CONTACTANDO A SEARS AL 1-888-SU-HOGAR[®].

Esta garantía le da derechos legales específicos, y usted pudiera tener algunos otros derechos que pudieran variar de estado a estado.

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

Registro del producto

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


Model No 790. _____ Fecha de compra _____

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

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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



ADVERTENCIA

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



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

- **Retire toda cinta adhesiva y empaquetado antes de usar la estufa.** Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto la estufa. No permita que los niños jueguen con el material de empaquetado.
- **Instalación apropiada- Asegúrese que su aparato esté bien instalado y puesto a tierra por un técnico calificado de acuerdo con el National Electrical Code ANSI/NFPA No 70- última edición y los requisitos locales.** Instale solamente con las instrucciones provistas con el empaquetado de la estufa.

Pregunte en su concesionario por un técnico calificado y un servicio autorizado. Aprenda como desconectar la estufa del cortacircuito o de la caja de fusibles en caso de emergencia.

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

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

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

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

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

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

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **No deje a los niños solos-** Los niños no deben ser dejados solos o sin atención donde el aparato esté funcionando. No les permita sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.
- **NO TOQUE NINGUNA PARTE DE LA SUPERFICIE DEL APARATO, AREAS CERCA DE ESTAS UNIDADES, ELEMENTOS CALIENTES O LAS PARTES INTERNAS DEL HORNO O DE LA GAVETA DE ENTIBIAR (SI EQUIPADA).** Las superficies o los elementos del horno pueden estar calientes aún que estén de color oscuro. Las áreas cerca de la superficie pueden estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras. Después o antes del uso, no permita que la ropa u otros materiales inflamables estén en contacto con estas áreas hasta que hallan enfriado. Estas áreas son: la plancha de cocinar, las áreas frente a la plancha de cocinar, las ranuras de ventilación del horno y las áreas cercanas a ellas, la puerta del horno y la ventanilla.
- **Use una vestimenta apropiada-** No use ropa que es suelta u holgada cuando utilice el aparato. No ponga la ropa u otros materiales inflamables en contacto con las áreas calientes.
- **No utilice agua o harina para apagar un fuego-** Apague el fuego con la tapa de una sartén o use soda cáustica, un químico seco o un extinguidor en aerosól.
- **Cuando caliente substancias grasosas, tenga cuidado.** Puede ocasionar un fuego si es calentado por mucho tiempo.
- **Utilice únicamente los soportes para recipientes que estén secos-** Los soportes que estén húmedos o mojados pueden ocasionar quemaduras a causa del vapor. No permita que los soportes estén en contacto con las superficies calientes. No utilice una toalla o un papel para remplazar al soporte.
- **No caliente recipientes de comida que están cerrados-** La presión al interior de estos puede hacerlos explotar y ocasionar heridas.
- **Retire la puerta del horno de toda estufa inutilizada si esta va ser almacenada o destruída.**

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU PLANCHA DE COCINAR.

- **Saber que perillas controlan cada una de los quemadores.**
- **Utilice una sartén de tamaño apropiado.** Este aparato está equipado con quemadores de diferentes tamaños. Elija utensilios con las bases aplanadas y lo suficientemente grandes para cubrir todo el área del quemador. Utilizar utensilios más pequeños puede exponer parte del quemador y ocasionar quemaduras de las prendas que lleva puesta.
- **Los mangos de los utensilios deben ser colocados hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie-** Para reducir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames ocasionados de casualidad. El mango del utensilio debe ser colocado hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie.
- **Nunca deje los quemadores con alta temperatura sin cuidado-** Los derrames ocasionan humo y derrames grasosos que pueden encenderse, o una sartén que ha calentado por mucho tiempo puede derretirse.
- **Delineadores protectores-** No utilice película de aluminio a la base del horno u otra parte del aparato. Sólo utilízela para cubrir la comida cuando esté cociniéndola. Cualquier otra utilización puede ocasionar un incendio, una electrocución o un cortocircuito.
- **Utensilios de cocina envidriados-** Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, de vidrio/cerámica, de cerámica pueden resistir la temperatura del quemador de su plancha de cocinar. Verifique las recomendaciones del fabricante sobre el uso con las planchas de cocinar.
- **No utilice cubiertas decorativas-** Si un quemador es encendido accidentalmente, la cubierta decorativa se calentará y podría derretirse. Las cubiertas calientes podrán ocasionar quemaduras si las toca. La plancha de cocinar también podría ser dañada.

PARA PLANCHAS DE COCINAR Y RESISTENCIAS ESPIRALES SOLAMENTE

- **No lsumerja ni remoje elementos de quemador separables-** Los quemadores nunca se deben sumergir en agua. Los quemadores se autolimpian durante el funcionamiento normal.
- **Asegúrese de que los recipientes de goteo están bien ubicados-** La ausencia de estos recipientes durante la cocción pueden causar daños al alabrado o a los componentes que están debajo.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

PARA PLANCHAS DE COCINAR SOLAMENTE

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU HORNO.

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

IMPORTANTES INSTRUCCIONES PARA LIMPIAR SU COCINA.

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

HORNO CON AUTO-LIMPIEZA

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

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

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ACUERDOS DE PROTECCIÓN

En los EU.

Acuerdos Maestro de Protección

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

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

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

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

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

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

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

Servicio de Instalación Sears

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

En Canada

Acuerdos de Mantenimiento

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

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

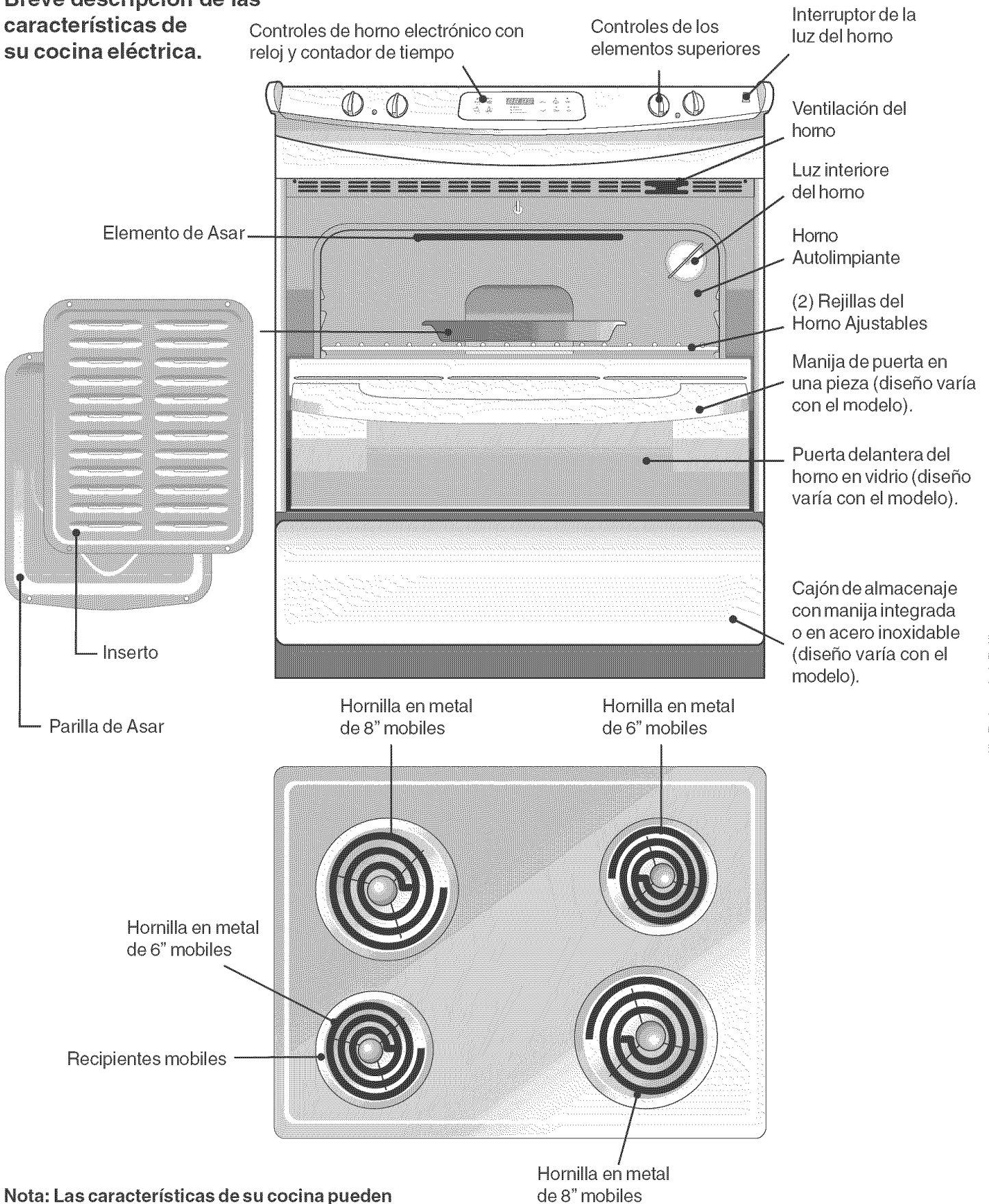
El Acuerdo de Mantenimiento Sears:

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

Algunas limitaciones podrían aplicar. Para más información sobre el Acuerdo de Mantenimiento de Sears Canada, llame al 1-800-361-6665.

Características de la estufa

Breve descripción de las características de su cocina eléctrica.

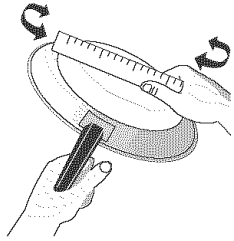


ESPAÑOL

Nota: Las características de su cocina pueden variar según el modelo.

Selección de los utensilios de cocina

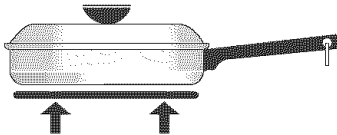
Para mejores resultados y ahorro de energía, escoja los utensilios que tengan las siguientes características:



Las sarténes deben tener bases aplanadas que hagan buen contacto con la superficie completa del quemador. Verifique si son planos rotando una regla sobre la base. No debe haber espacio entre la regla y la base de la sartén.

Note: Siempre utilice utensilios para su uso apropiado. Siga las instrucciones del fabricante. Algunos utensilios no pueden ser usados en el horno o en la plancha de cocinar.

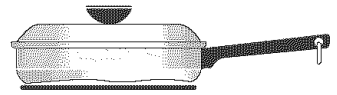
*BUENOS



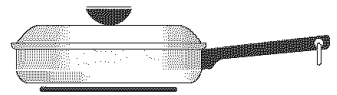
- Bases planas y lados rectos.
- Tapas que cubren adecuadamente.
- El peso del mango no inclina a la sartén. La sartén está bien balanceada.
- El tamaño de la sartén debe ser adecuado a la cantidad de comida que se prepara o al tamaño del quemador.
- Que este hecho de un material que conduzca bien el calor.
- Fácil de limpiar.
- Siempre trate de igualar el diámetro de la cacerola al diámetro del quemador.

MALOS

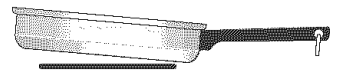
- Sarténes curvadas o que se ladeen.



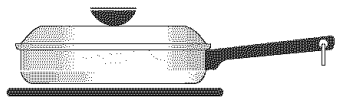
- El sartén sobre pasa el quemador por más de 1/2" o 12mm.



- Un mango muy pesado inclina la sartén.

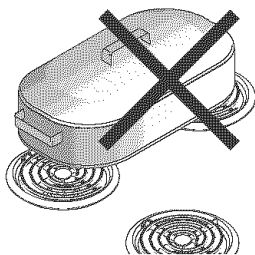


- La sartén es más pequeña o más grande que el quemador.



* Sarténes especiales como depósitos para langostas, planchas o ollas de presión deben ser utilizados si respetan los requisitos antes mencionados.

Cacerolas y soportes especiales

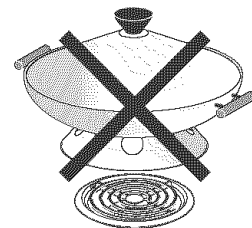


Los *Woks* con fondos planos adecuados para usarse en la cubierta están disponibles en la mayoría de las tiendas de artículos de cocina y en las ferreterías.

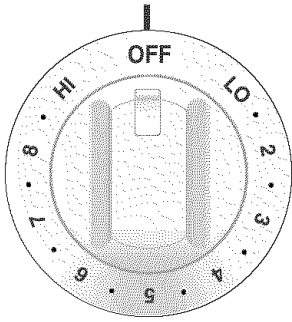
Soportes metálicos: No use soportes metálicos. El fondo de las cacerolas debe estar en contacto directo con los elementos de superficie.

¡ATENCIÓN! NO USE dos elementos (si la plancha de cocinar no está equipada con elemento de puente) para calentar grandes cazuelas como asadores o planchas ni deje la comida en los utensilios de cocinar hervir hasta que seque. La superficie de debajo de la cazuela puede decolorar o romper la superficie de vidrio de la cocina en estas situaciones.

NO use un wok que esté equipado con un anillo metálico. Debido a que este anillo aprisiona el calor, la superficie de la cubierta pueden verse dañados.



Cocción de superficie



Programación de los controles de superficie

1. Coloque la sartén sobre el quemador.
2. Presione y gire la perilla de control del quemador hasta el ajuste deseado.
3. La luz de señal se encenderá cuando uno o más de un quemador esté encendido. Apague siempre el quemador antes de retirar la sartén.

Nota: El ajuste para mejores resultados dependerá del tamaño y del tipo de utensilios utilizados, y de la cantidad y del tipo de comida preparada.

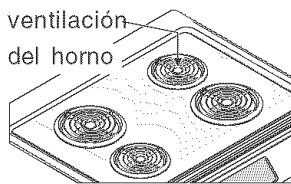
Ajustes	Tipo de comida y of Cooking
HI (MAX)	Para comenzar la mayoría de las comidas, hervir el agua, asar a la parrilla.
5 (MED)	Mantener un herbido lento, espesar salsas y mezclas, vegetales al vapor.
2-4 (MED-LOW)	Mantener la comida cocinando, escalfar, guisar.
LO (MIN)	Mantener tibio, derretir, cocer a fuego lento.

*Los ajustes sugeridos en la tabla de arriba se basan en la cocción en sarténes no muy gruesas de aluminio con tapa. Los ajustes pueden variar usando otro tipo de sarténes.

¡ATENCIÓN! No coloque objetos como saleros o pimenteros, soportes de cucharones o envolturas de plástico encima de la plancha de cocinar cuando esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los soportes de vasijas, las toallas o la madera pueden encenderse si están muy cerca del quemador.

Ventilación y rejillas de horno

¡ATENCIÓN! Esta estufa tiene instalado un ventilador que se enciende y apaga por sí solo para mantener los dispositivos electrónicos a baja temperatura. El ventilador puede apagarse inmediatamente o puede continuar encendido aun y cuando la estufa haya sido apagada.



Localización de la ventilación del horno

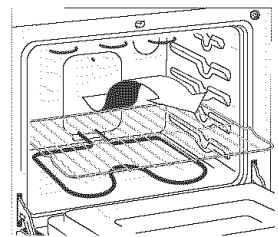
El horno tiene una rejilla de aeración del lado derecho del panel anterior y es visible al abrir la puerta del horno. Cuando el horno está encendido, aire tibio sale por las rejillas. Este ventilado es necesario para una buena circulación de aire en el horno y para obtener buenos resultados con el horneado. NO obstruya las rejillas. Si hace esto, puede ocasionar problemas de cocción, un fuego o daños a su aparato.

Para fijar las rejillas del horno

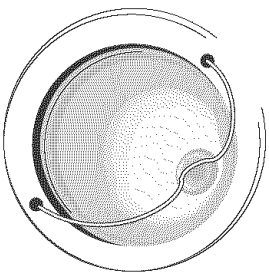
SIEMPRE FIJE LAS REJILLAS DEL HORNO CUANDO EL HORNO SE ENFRIE (ANTES DE PONER EL HORNO EN FUNCIONAMIENTO). Siempre use guantes cuando el horno está en funcionamiento.

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

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



Cambiando la luz del horno



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

En algunos modelos, una luz interna se encenderá cuando la puerta del horno se abre. Puede encender la luz del horno aún cuando la puerta está cerrada usando el interruptor localizado en el control del horno electrónico.

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

Para reemplazar la bombilla del horno:

¡ATENCIÓN! ASEGÚRESE QUE EL HORNO ESTÉ FRÍO

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

Funciones del panel de control

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

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

STOP CLEAR [CANCELAR]— Se usa para cancelar cualquier modo del horno previamente seleccionado excepto la hora del día y el contador de tiempo

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

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

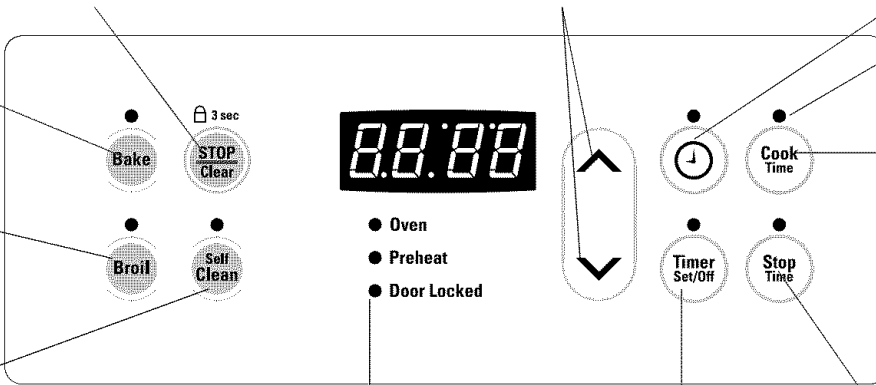
SELF CLEAN [LIMPIEZA]— Se usa para seleccionar el modo de autolimpieza.

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

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

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

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



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

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

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

Nota: La luz incandescente "Oven" (Horno) en el panel indicador se encenderá y se apagará al usar la función de hornear (Bake) y durante el precalentamiento. Ésto es normal e indica que el horno está haciendo su ciclo para mantener la temperatura de hornear seleccionada. Al apagarse la luz indicadora de precalentamiento, su horno estará listo.

Silenciamiento del panel de control:

Cuando se selecciona una función, se escuchará un "bíp" cada vez que se oprima un control. Si se desea, se pueden programar los controles para que funcionen de manera silenciosa. Oprima y mantenga oprimido . Después de 7 segundos, el control emitirá un "bíp". De esta manera, se impedirá que los controles suenen cuando se oprima un control.

Si se quiere que los controles suenen nuevamente, basta con oprimir y mantener oprimido nuevamente durante 7 segundos hasta que se escuche un "bíp".

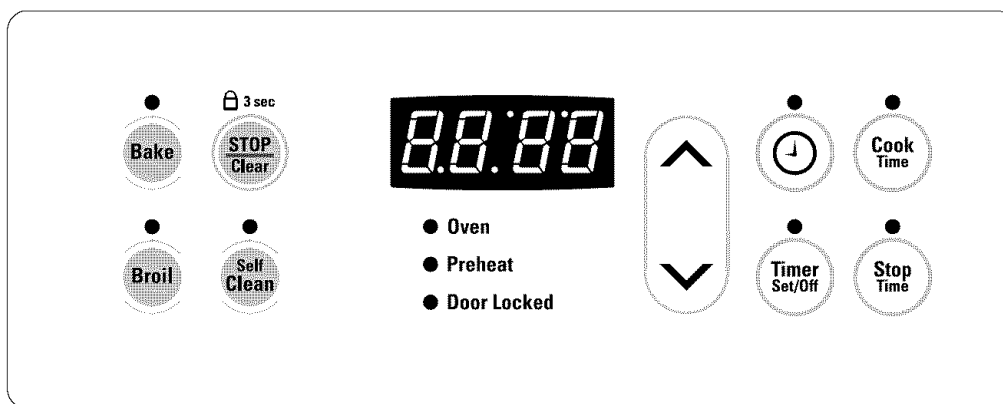
Conversión de la temperatura (Fahrenheit / Celsius)

El control electrónico del horno está programado para funcionar en °F (Fahrenheit) desde que ha sido enviado de fábrica.

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

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




Ajuste de los controles del horno



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






Reglaje del reloj

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

1. Oprima .
2. En los 5 segundos que siguen, Oprima y mantenga oprimido la  o  hasta que aparezca la hora del día correcta en la pantalla.



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

Reglaje del minuterero

1. Oprima .
2. Pulse en la botón la  para aumentar el tiempo de minuto en minuto. Pulse y mantenga pulsado el botón de dirección la  para aumentar el tiempo en intervalos de 10 cada uno. El cronómetro puede ser ajustado para cualquier duración desde 1 minuto hasta 11 horas 59 minutos.
Nota: Si pulsa primero en el botón de dirección la , el cronómetro avanzará hasta 11 horas 59 minutos.
3. La pantalla del cronómetro muestra el conteo en minutos hasta 1 minuto. Luego, la pantalla muestra el conteo en segundos.
4. Cuando el tiempo programado se termina, el cronómetro sonará 3 veces. Continuará a sonar 3 veces cada 60 segundos hasta que el botón  sea pulsado.

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

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

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









Para cancelar el contador de tiempo antes de que haya expirado el tiempo : Oprima .

Ajuste de los controles del horno




Para reglar o cambiar la temperatura para horneado normal

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

Para reglar la temperatura para horneado normal:

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




Para modificar la temperatura luego de haber comenzado el horneado:

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

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

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



Para programar el horneado continuo:

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

Para programar el bloqueo del horno

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



Para programar el dispositivo de bloqueo del horno:

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

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









Ajuste de los controles del horno

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












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

Nota: Durante el horneado cronometrado (Timed Bake), la luz indicadora no funcionará.


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

1. Asegúrese de que el reloj del horno marque la hora correcta del día.
2. Coloque los alimentos en el horno.
3. Oprima .
4. En los 5 segundos que siguen, oprima la  o . En la pantalla aparecerá "350°F (177°C)." La temperatura se puede ajustar en incrementos de 5°F (1°C) en manteniendo oprimido la  o .
5. Oprima . "0:00" se destellarán en la pantalla.
6. Oprima la  o  hasta que aparece en la pantalla la duración de horneado deseada.
7. El horno se enciende e inicia a calentarse.



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

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

Cuando se completa el tiempo reglado en COOK TIME:

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

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

1. Pulse el botón de la función que desea modificar.
2. Pulse la  o  para ajustar la programación.


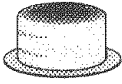
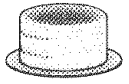
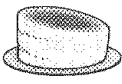
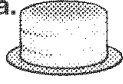
⚠ ADVERTENCIA Tenga mucho cuidado cuando use el contador automático. Use el contador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas, así como la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos que se puedan echar a perder fácilmente tales como la leche, huevos, pescado, carne de res o de ave deben 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.

Ajuste de los controles del horno

Horneado

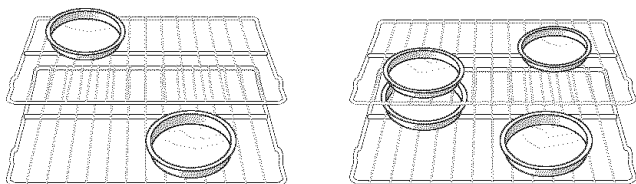
Para mejores resultados, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles o dulces, etc. No necesita precalentar el horno para rostizar la carne o para cocer caserolas.

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

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

Circulación de aire en el horno

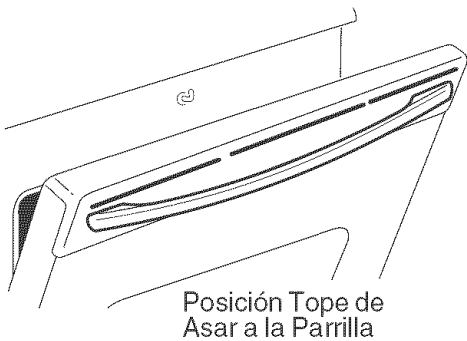
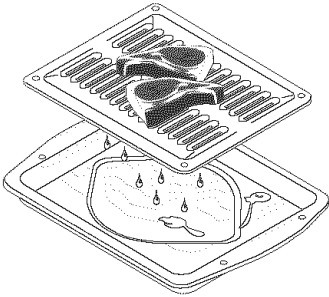
Si usa multiples recipientes, colóquelos como en la figura. Si usa un sólo recipiente, colóquelo en el centro del horno.









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

Ajuste de los controles del horno

La asadera y el inserto permiten que la grasa se escurra y mantenga alejada 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.



Asar a la parrilla

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

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

Trucos para rostizar

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

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

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

Trucos para la limpieza del rostizador:

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

Limpeza del Horno

Limpiando el horno auto-limpiable

Tenga las siguientes precauciones:

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

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

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

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

Preparando el horno para la auto-limpieza.

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

Que esperar durante la limpieza

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

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

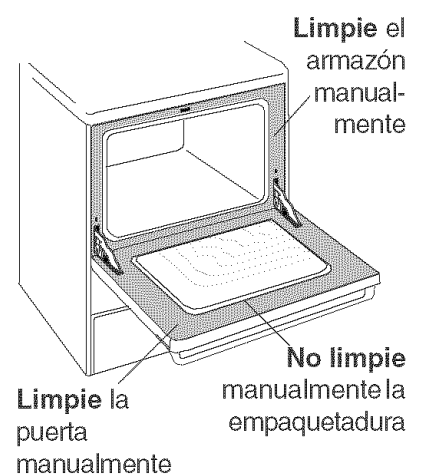
NOTA: Un eliminador de vapor en el horno convierte la mayoría de las manchas en un vapor incoloro.

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

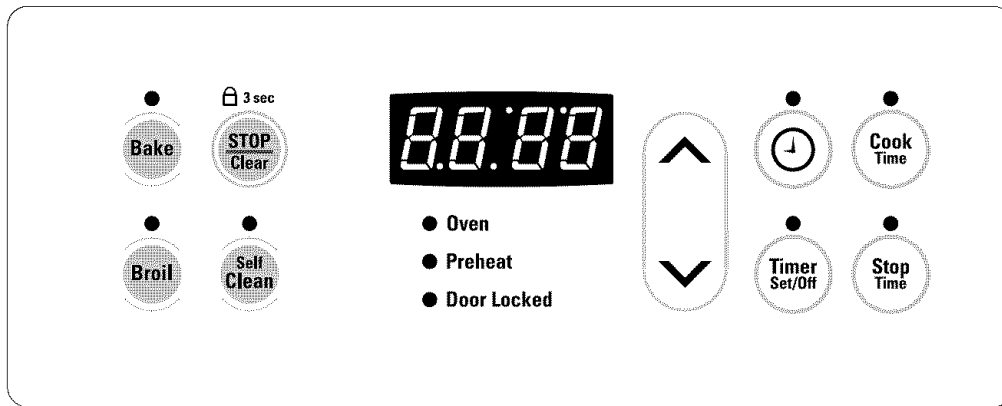
⚠ ATENCION La salud de algunos pájaros está muy sensitiva a los humos que proveen del ciclo de auto-limpieza de cualquier cocina. Desplace los pájaros en otra habitación bien ventilada.

⚠ ATENCION No coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en la parte inferior ni 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.)

⚠ ATENCION 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, y que el horno aún puede estar MUY CALIENTE.



Limpieza del Horno



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

Comienzo del ciclo de autolimpieza

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

Nota: El área de la cocina debe estar ventilada empleando una ventana abierta, ventilador o campana de escape durante el primer ciclo de auto limpieza. Esto ayudará a eliminar los malos olores relacionados con el primer ciclo de auto limpieza.

Ajuste de los Controles para el Ciclo de Autolimpieza:

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

Término del Ciclo de Autolimpieza

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

Nota: Cuando el horno esté frío, limpie cualquier residuo o ceniza en polvo con una tela húmeda o papel toalla.

Parada o Interrupción del Ciclo de Autolimpieza

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

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

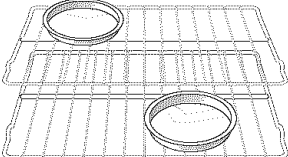
⚠ ADVERTENCIA Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior de la estufa puede calentarse mucho. **NO** deje a los niños sin vigilancia cerca del artefacto; they may be burned if they touch the hot oven door surfaces.

⚠ ADVERTENCIA **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 diferentes partes de su estufa

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

Superficies	Como limpiarlas
Piezas de aluminio, vinílico y más delicadas del panel de control	<p>Use agua jabonosa y caliente con un paño. Seque con un paño limpio.</p> <p>Antes de limpiar el panel de control, apague todos los controles y retire las perillas de control. Para retirarlas, tire la perilla de su eje. Limpie con agua caliente y jabonosa con un paño de vajilla. Asegúrese de escurrir toda el agua del paño antes de frotar el panel, sobre todo alrededor de los controles. Demasiada agua alrededor de los controles puede dañar el electrodoméstico. Asegúrese de remojar los limpiadores puesto que hay manchas debidas al calor que no pueden ser retiradas. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, trate de alinear los lados planos de la perilla y del eje, luego empuje la perilla hasta su lugar.</p>
Perillas de control, partes en vidrio, pintadas o de plástico y piezas decorativas.	<p>Utilizar una tela suave, limpie con detergente suave de plato y agua o una solución de 50/50 de vinagre y agua. Siga aclarando el área con agua limpia, seque y dé brillo con una tela suave. Los limpiadores de cristal pueden ser utilizados si están rociados en un paño suave primero. NO rocíe líquidos directamente en la almohadilla de control y área de despliegue. No utilice cantidades grandes de agua en el panel de control - exceso de agua en el área de control puede causar daño al aparato. No utilice otros limpiadores líquidos, limpiadores abrasivos, estropajo para fregar, o algunas toallitas de papel - dañarán el acabado. Para retirar las perillas de control, tire la perilla de su eje. Para volver a colocar las perillas, trate de alinear los lados planos de la perilla y del eje, luego empuje la perilla hasta su lugar.</p>
Acero inoxidable (algunos modelos) Puerta y panel frontal del horno	<p>Limpie con agua limpia con jabón y una tela para platos. Enjuague con agua limpia y una tela. No use limpiadores con una alta concentración de cloruros o cloro. No use limpiadores de refregado duros. Use sólo limpiadores de cocina que están especialmente diseñados para la limpieza de acero. Siempre asegúrese de eliminar los limpiadores de la superficie pues se puede producir manchas de bluish durante la calefacción, que no puede ser eliminada.</p>
<p>Rejillas del horno</p> 	<p>Retire las rejillas del horno. Vea "Retirando y volviendo a colocar las rejillas del horno" en Ventilación y rejillas de horno. Use limpiadores abrasivos suaves según las instrucciones del fabricante. Enjuague con un paño mojado y deje secar. Después de limpiar las rejillas, frote los lados de las rejillas con papel encerado o un paño con un poco de aceite de bebé o para ensaladas (esto hace que las rejillas se deslizen mejor sobre los estantes).</p>
Resistencias y bandejas	<p>Se pueden desenchufar y retirar las resistencias para facilitar la limpieza de las bandejas. Estas resistencias se limpian solas cuando están funcionando. La comida que caiga sobre una resistencia caliente se quemará; la que caiga sobre una resistencia fría puede limpiarse con un paño húmedo; cualquier suciedad sobrante se quemará la próxima vez que se use una resistencia. NUNCA SUMERJA LA RESISTENCIA EN AGUA. Para retirar las resistencias y sus bandejas, siga las instrucciones del capítulo Limpieza general.</p> <p>Para limpiar las bandejas, lávelas en agua caliente y jabonosa o en el lavaplatos. Enjuague y seque mientras aún estén calientes. Las manchas quemadas y difíciles de quitar pueden eliminarse remojando las bandejas durante aproximadamente 20 minutos en un limpiador líquido algo diluido o con una solución que contenga partes iguales de amoníaco y agua. Después de haberlas remojado, se puede usar un cepillo de nilón. NO use limpiadores abrasivos ni almohadillas de lana de acero ya que podrían rayar las superficies. Enjuague usando siempre agua limpia y pula después. Luego, seque con un paño suave y seco. Para reemplazar las bandejas y las resistencias, siga las instrucciones que se dan en la sección intitulada Limpieza general.</p>
Esmalte de porcelana Parrilla y pieza adjunta, borde de la puerta, partes de la gaveta de entibiar.	<p>Rasque delicadamente con una esponja retirará la mayoría de las manchas. Enjuague con una mezcla de agua y amoníaco (1:1). Si es necesario, cubra las manchas con una toalla remojada de amoníaco por unos 30-40 minutos. Enjuague con agua y un paño mojado y luego frote con una esponja jabonosa. Enjuague y seque con un paño limpio. Retire todo limpiador o sino la porcelana puede dañarse cuando vuelva a calentar la estufa en el futuro. NO use los limpiadores con vaporizador sobre la plancha de cocinar.</p>

Limpieza general

Instrucciones para limpiar la cocina en porcelana

⚠️ ADVERTENCIA No utilice ningún tipo de limpiador en una cocina caliente. Las emanaciones pueden ser peligrosas para la salud o pueden dañar la superficie de la cocina.

⚠️ ATENCION Antes de limpiar la cocina, asegúrese que todos los controles están apagados y que la cocina ha enfriado.

⚠️ ATENCION **NO** utilice limpiadores de horno comerciales en la parte exterior incluyendo la superficie o el marco de la puerta.

Una limpieza adecuada y regular es importante para mantener la porcelana de su cocina. Si comida o grasa no son rápidamente retirados, estos pueden quemar la cocina y causar permanente descoloración.

Limpieza Cotidiana

Para manchas normales:

1. Deje enfriar la superficie de la cocina.
2. Retire las manchas con un papel o con un paño jabonoso.
3. Si es necesario, use un paño jabonoso en metal u otro limpiador casero.
4. Asegúrese de bien retirar los limpiadores o la porcelana podría dañarse al momento del calentamiento.

Para manchas difíciles:

1. Deje enfriar la superficie de la cocina.
2. Use un paño enjuagado con agua tibia o cubra las manchas con una solución de agua y amoníaco. Frote delicadamente. Enjuague y seque con un paño limpio.
3. Si quedan algunas manchas, aplique unas gotas de crema limpiadora de cocina sobre las manchas y frote ligeramente con un paño o papel. Frote con un paño seco hasta retirar todas las manchas y la crema. Una limpieza regular con crema deja una capa protectora en la superficie que ayuda a prevenir otras marcas.

Para manchas de azúcar:

Las manchas de azúcar puede dañar la superficie de su cocina. Por eso, debe limpiar estos residuos cuando la cocina aún está caliente. Tenga cuidado cuando prosiga con las etapas siguientes:

1. Apague todas las hornillas y retire todo utensilio inmediatamente.
2. Póngase guantes, limpie cuidadosamente o retire los residuos calientes lejos de las hornillas con un paño mojado.
3. Deje enfriar la cocina. Siga las instrucciones para manchas difíciles aquí arriba.

LIMPIEZA DE LA COCINA/CREMA PARA POLIR pueden ser comprados a través de los centros de servicio autorizado Sears o en la Sears tiendas.

SUPERFICIES	AGENTES LIMPIADORES	INSTRUCCIONES
Esmalte de porcelana (cocina, superficie debajo de la cocina)	Limpiadores suaves o paños de acero y lana con jabón.	Utilice una esponja o un paño húmedo con jabón, enjuague y seque.
Quemador Panel de Control	Agua caliente con jabón o limpiador en crema.	Utilice un paño húmedo con jabón o una toalla de papel, quite el polvo y seque. No use limpiadores abrasivos.

Hornillas en metal

Para retirar y reemplazar las hornillas y los recipientes

CUIDADO: Nunca deja tapas sobre las hornillas porque puede ser dañadas si las hornillas se encienden por accidente.

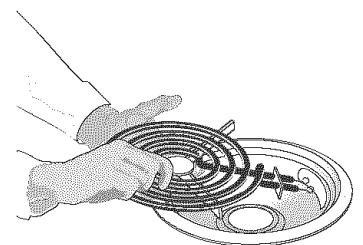
Antes de limpiar las hornillas, asegúrese que estén frías y que las perillas de control están en posición off (APAGADO).

La hornillas se limpian solas cuando se encienden.

Las hornillas y los recipientes pueden ser retirados y así limpiar los recipientes.

Para retirar una hornilla, pulsela hacia adentro y tire hacia arriba.

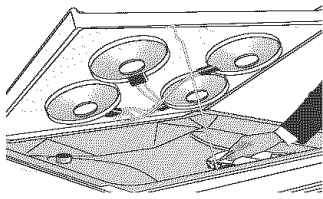
Para limpiar a mano, lave los recipientes en agua caliente espumosa. Para las manchas difíciles, use un frotador en nylon con jabón. Enjuague y seque cuando aún está tibio.



⚠️ ATENCION Nunca ponga la hornilla completamente en el agua.

⚠️ ATENCION Tenga cuidado de no doblar las extremidades cuando coloque las hornillas luego de limpiarlas.

Limpieza general



Para limpiar la parte inferior de la cubierta, se sostiene la tapa de la estufa sobre una varilla móvil.

Levantando la tapa para hacer la limpieza

1. Asir por los lados y levantar el frente. La tapa se sostiene levantada mediante una varilla. Levantar la tapa solamente hasta donde se necesite para permitir el posicionamiento de la varilla.
2. Limpiar la superficie de abajo con un paño limpio y agua jabonosa caliente.
3. Para bajar la tapa, hay que levantarla ligeramente, separarla de la varilla y poner ésta en su lugar. Bajar la tapa de la estufa de manera que cuadre con su macro.

¡ATENCIÓN! Al bajar la tapa de la estufa, hay que sostener sus bordes con las puntas de los dedos solamente. Tener mucho cuidado de no machucarse los dedos. **NO** se debe soltar ni doblar la tapa de la estufa al levantarla o bajarla. Esto podría dañar la superficie.

Para retirar o reemplazar la puerta del horno

Para retirar la puerta del horno:

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

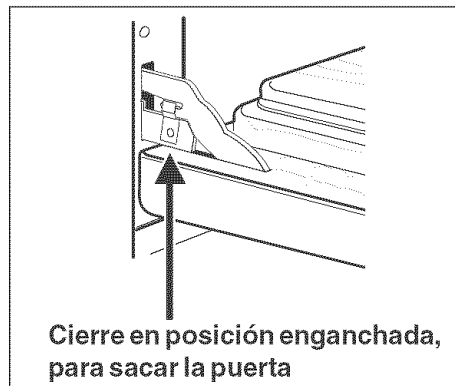
Para reemplazar la puerta del horno:

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

¡ATENCIÓN! La puerta es pesada. Luego de retirarla, colóquela a tierra con la parte interior hacia abajo.



Cierre en posición normal



Cierre en posición enganchada, para sacar la puerta



Agujero para la bisagra puerta quitada del horno

Panel de vidrio de la puerta exterior removible

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

Para retirar el panel de vidrio de la puerta exterior:

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

Para reemplazar el panel de vidrio de la puerta exterior.

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

¡ATENCIÓN! Manipule el panel de vidrio con atención. El panel de vidrio puede romperse si le deja caer sobre una esquina.

Limpieza general

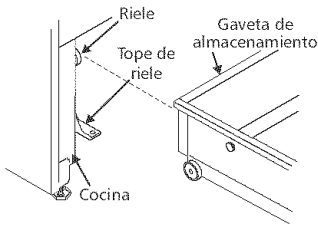
Instrucciones especiales del cuidado de la puerta

La mayoría de las puertas tienen vidrio que puede romperse. Siga las siguientes recomendaciones:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar.
2. No golpee el vidrio con utensilios u otros objetos.
3. Si se raya, golpea, sacude o presiona el vidrio, el mismo se puede debilitar y se puede aumentar el riesgo de romperse más adelante.

Para retirar y colocar la gaveta de almacenamiento

Utilice esta gaveta para guardar utensilios de cocina. La gaveta puede ser retirada para facilitar la limpieza debajo de la cocina. Manipule la gaveta con cuidado. Para abrir la gaveta, empujela delicadamente y se abrirá. Para cerrar, empuje la gaveta hasta que escuche un clic, que indica que el resorte está comprimado, y que la gaveta está cerrada.



Para retirar la gaveta :

1. Tire la gaveta vacía hacia afuera hasta el tope de los rieles.
2. Incline la gaveta hacia arriba y retírela de los rieles.

Para reemplazar la gaveta :

1. Coloque la parte posterior de la gaveta en la abertura.
2. Coloque las ruedas de la gaveta sobre los rieles.
3. Empuje la gaveta hasta que esta se detenga, luego levántela para sobrepasar el tope de los rieles y empuje hacia adentro.




Cuidado y Limpieza del Acero Inoxidable (algunos modelos):


Algunos modelos están equipados con piezas exteriores de acero inoxidable. Se **requiere** cuidado y limpieza especial para mantener la apariencia de las piezas de acero inoxidable. Por favor consulte la tabla provista al comienzo de la sección **Cuidado y Limpieza General** de este Manual del Usuario.




Regulación de la temperatura del horno

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

Ajuste de la temperatura del horno:

1. Oprima .
2. Ajuste la temperatura a 550°F (287°C) en oprima y mantenga pulsado la .
3. En 2 segundos, pulse y mantenga pulsado el botón  hasta que los 2 dígitos especiales aparezcan en la pantalla.

Suelte el botón . La pantalla muestra la cantidad de grados que separan el ajuste de temperatura original de fábrica y el ajuste la temperatura actual. Si el control del horno tiene el ajuste original, la pantalla mostrará "00."

4. La temperatura puede ser ajustada hacia arriba o hacia abajo de 35°F (17°C), en intervalos de 5°F (1°C) pulsado y manteniendo la  o . Ajuste hasta que la cantidad de grados de diferencia en la pantalla. Cuando disminuya la temperatura del horno, el signo (-) aparecerá en la pantalla delante del número para indicar que el horno se enfriará de la cantidad de grados indicada.
5. Cuando termine de hacer el ajuste deseado, pulse  para regresar la hora en la pantalla.

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

Antes de llamar

Soluciones a problemas comunes

Antes de llamar al servicio, revise ésta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Esta lista contiene situaciones comunes que no son el resultado de errores de fabricación o materiales de este artefacto.

SITUACIÓN

POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN

La estufa está desnivelada.

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

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

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

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

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

Consulte un carpintero para hacer el aparato más accesible.

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

La estufa completa o el horno no funcionan.

Asegúrese que el cable este bien ajustado en el enchufe.

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

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

Los elementos de superficie no calientan.

No hay corriente eléctrica hacia el artefacto. Verifique las etapas en **“La plancha de cocina no funciona”**.

Too low heat setting. Turn control to a slightly higher setting until element comes on.

El control el correcto está puesto. Asegúrese de usar la perilla correcta para encender el elemento deseado.

Elemento de superficie muy caliente o no suficientemente caliente.

Reglaje de control incorrecto. Levante o baje el control hasta obtener la cantidad de calor deseada. Los puntos de indicio en las perillas indican reglajes de calor relativos y variarán ligeramente.

El voltaje es inapropiado. Asegúrese que el aparato esté bien conectado al suministro de energía especificado. Si no está seguro de esto, llame al **1-800-4-SU-HOGARSM** para obtener ayuda (Vea la cobertura).

Cacerolas ligeras o deformadas fueron utilizadas. Asegúrese de usar los utensilios adecuados. Utilice solamente cacerolas a base plana y de peso medio a robusto. Las cacerolas de peso mediano a robusto calientan más uniformemente. Puesto que las cacerolas de peso ligero no calientan uniformemente, los alimentos pueden quemarse fácilmente.

Los alimentos no se calientan uniformemente.

Cacerolas ligeras o deformadas fueron utilizadas. Asegúrese de usar los utensilios adecuados. Utilice solamente cacerolas a base plana y de peso medio a robusto. Las cacerolas de peso mediano a robusto calientan más uniformemente. Puesto que las cacerolas de peso ligero no calientan uniformemente, los alimentos pueden quemarse fácilmente.

Reglaje de control incorrecto. Levante o baje el control hasta obtener la cantidad de calor deseada.

Se forman hoyos en los recipientes para goteos o se están oxidando.

Los alimentos ácidos tales como los tomates, sise dejan permanecer dentro o encima de los recipientes, causarán la corrosión. Quite y lave los recipientes para goteos tan pronto como sea posible después de un derrame.

El medio ambiente normal. Los hogares en la costa del mar están expuestos al aire salado. Proteja los recipientes tanto como sea posible evitando una exposición directa al aire salado.

Antes de llamar

Soluciones a problemas comunes

Los recipientes para goteos están descolorándose o deformándose.	El fondo del utensilio se extiende más allá de los elementos de superficie y da con la superficie de la plancha de cocinar. Esto puede causar temperaturas tan altas que los recipientes para goteos se decoloran. NO utilice utensilios de este tipo. El tamaño del utensilio debe coincidir con el tamaño del elemento. Los repuestos para los recipientes para goteos se pueden comprar a su representante.
	Los elementos de superficie no están bien encajados en los terminales. Gire la perilla de control a la posición OFF. Asegúrese de que el elemento de superficie esté frío. Levante el elemento de superficie. Coloque bien el elemento siguiendo las instrucciones en la sección Cuidado y limpieza general .
*El control del horno suena y en la pantalla aparece F1, F3 o F9.	El control electrónico ha detectado una anomalía. Pulse CLEAR para borrar la pantalla y parar el sonido. Reprograme el horno. Si la anomalía se repite, tome nota del número de anomalía. Pulse CLEAR y consulte un servicio autorizado.
La luz del horno no funciona.	Coloque o ajuste la bombilla. Vea “Cambio de la luz del horno” en el Manual del usuario para las instrucciones.
Malos resultados al hornear.	Muchos factores afectan el horneado. Asegúrese que la rejilla está en buen lugar. Centre la comida y deje espacio para permitir al aire de circular. Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de colocar la comida. Trate de ajustar las temperaturas recomendadas y el tiempo de horneado de sus recetas. Si cree que el horno está muy caliente o muy frío, vea “ Ajuste de la temperatura del horno ” en el Manual del usuario.
Ruido del ventilador durante la función de cocinado.	El ventilador puede encenderse o apagarse automáticamente para enfriar algunos componentes del electrodoméstico. El ventilador puede apagarse inmediatamente o puede continuar encendido aun y cuando la estufa haya sido apagada.
Llamas desde el interior del horno o vapor de la rejilla de ventilación.	Derrames excesivos dentro del horno. Ajuste el ciclo de auto limpieza por un tiempo más largo. Derrames excesivos dentro del horno. Esto es normal, especialmente para los de pasteles o grasas en la base del horno. Limpie los derrames excesivos antes de comenzar la auto-limpieza. Si observa llamas o vapor, pare el ciclo de auto-limpieza y siga las etapas en “ Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza ” en el Manual del usuario.
El horno produce demasiado vapor al asar.	Los controles no están programados adecuadamente. Siga las instrucciones en “ Ajuste de los controles del horno ” en el Manual del usuario. Asegúrese que el horno está abierto a la Posición de parar el asado . Las carnes están muy cerca del elemento del asador. Vuelva a colocar la rejilla para obtener un espacio suficiente entre las carnes y el elemento. Precaliente el elemento del asador para cocinar con la grilla incandescente. La rejilla en la parrilla tiene el lado incorrecto hacia arriba y la grasa no está goteando. Siempre coloque la rejilla sobre la parrilla con las varillas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa gotee en el recipiente. Grasa se ha acumulado sobre la superficie del horno. La limpieza frecuente es necesaria cuando asa constantemente. Grasa que se queda impregnada o manchas de comida pueden causar vapor excesivo.
El ciclo de auto-limpieza no funciona.	Los controles no están programados adecuadamente. Siga las instrucciones en “ Limpieza del horno ” en el Manual del usuario. El ciclo de limpieza fue interrumpido. El tiempo de término debe ser de 3 a 4 horas después de haber comenzado. Siga las etapas en “ Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza ” en el Manual del usuario.
Las manchas no han sido retiradas después del ciclo de auto-limpieza.	No ha limpiado la base, la parte superior, el cadre o la puerta al exterior de la empaquetadura del horno. Estas áreas no son limpiadas por el ciclo de auto-limpieza, pero se calientan lo suficiente para crear residuos. Limpie estas partes antes de comenzar un nuevo ciclo de auto-limpieza. Los residuos pueden ser limpiados con un paño de nylon y agua o con una esponja de nylon. Tenga cuidado de no dañar la empaquetadura del horno.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

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

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

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

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call or go on-line for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Center.

1-800-488-1222

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

www.sears.com

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

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGARSM

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

The Sears logo is centered at the bottom of the page. It features the word "Sears" in a bold, serif font. A horizontal line is positioned below the letters "e" and "a".