



Electric Free-Standing Range

30" Self-Cleaning

Use & Care Guide

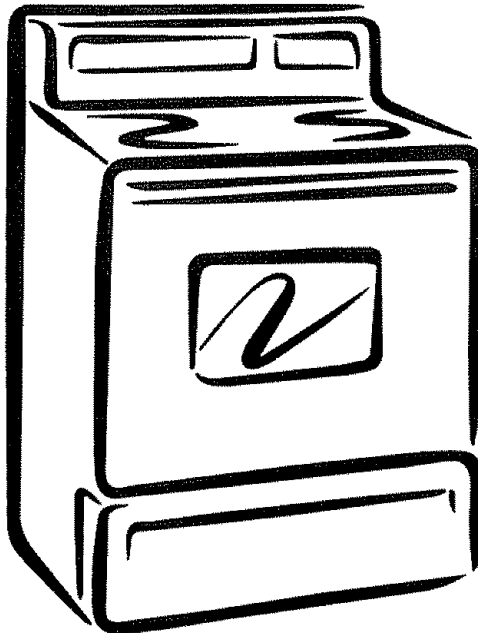
Estufa Eléctrica

30" Tipo "Independiente" de Autolimpieza

Guía para el Uso y Cuidado

Models, Modelos 911.9209*, 9222*, 9281*,
9309*, 9322*, 9332*, 9381*, 9399*, 9440*,
9441*, 9449*, 9460*, 9549*

* = color number, número de color



ENGLISH

ESPAÑOL

229C4020**P330-1**
(SR-10505-1) 293 JR

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

SELF-CLEANING FREE-STANDING RANGE

Table of Contents

SAFETY INSTRUCTIONS

Range Safety	3-7
Anti-Tip Bracket	3, 4

OPERATION

Features of Your Range	8
Removal of Packaging Tape	8
Cooking Elements	9
Control Settings	9
Home Canning Tips	9
Oven Control	10-11
To Set the Clock	12
To Set the Timer	12
To Reset the Timer	12
To Cancel the Timer	12
Baking	13
Oven Cooking Tips	14-16
Strong Smell or Odor	14
Aluminum Foil	14
Oven Vent	14
Peeking	14
Preheating	14
Oven Light	14
Baking With Margarine	14
Bakeware Placement	15
Bakeware	15
Element Cycling	15
Oven Racks	15
Broiling	17-18
Timed Baking and Roasting	19-20
Special Features	21
Sabbath Feature	22-23

CARE AND CLEANING

Self-Cleaning Cycle	24-25
Preparing Your Oven	24
Oven Door Gasket	24
To Set A Clean Cycle	25
To Stop A Cycle	25
After The Cycle	25
Delay Start	26
Control Panel	27
Broiler Pan and Grid	27
Walls Of The Oven	27
Cooktop and Area Under Cooktop	27
Drawer and Sides of Range	27
Oven Door Glass	27
Door Vent Trim	27
Removable Parts	28-33
Lift-Up Cooktop	28
Control Knobs	29
Oven Light Bulb	29
Cooktop Unit	30
Oven Racks	31
Oven Door	31-32
Storage Drawer	33

PROBLEM SOLVING

Before Calling for Service	34-36
Temperature Adjustment	16, 37
Warranty	38
Consumer Service Numbers	76

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

MODEL NUMBER:

SERIAL NUMBER:

© Sears, Roebuck and Co

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

ANTI-TIP BRACKET



WARNING

- All Ranges Can Tip
- Injury to Persons Could Result
- Install Anti-Tip Device Packed With Range
- See Installation Instructions



WARNING!

To prevent accidental tipping of the range from abnormal use, including excessive loading of the oven door, attach the range to the wall or floor by installing the Anti-Tip device supplied. If the range is moved for cleaning, servicing or any reason, be sure the Anti-Tip device is re-engaged properly when the range is slid back in the opening. Failure to do so could result in the range tipping and may cause personal injury. To inspect the Anti-Tip device, remove the storage drawer and look to see if the rear leg leveler fully engages the slot in the bracket.

If the Anti-Tip device supplied with the range does not fit this application, use the universal Anti-Tip device WB2X7909 Call 1-800-4-MY-HOME®

These ANTI-TIP bracket installation instructions are for wood or concrete floors and walls. Any other type of construction may require special installation techniques to provide adequate fastening of the ANTI-TIP bracket to the floor and wall.

The use of this bracket does not prevent tipping of the range when bracket is not properly installed.

NOTE: The installation of the ANTI-TIP bracket must meet all local codes for securing appliance.

Step 1

Locating the bracket

- Locate the bracket against the rear wall and either the right or left cabinet. If the countertop overhangs the cabinet, offset the bracket from the cabinet by the amount of overhang. If there is no adjacent cabinet, position the edge of the bracket at the desired location of the range side panel.
- Use the bracket as a template and mark 2 hole positions on the wall and 2 hole positions on the floor. Use either the wood or concrete floor set of positions, depending on your floor type. See Fig. 1.

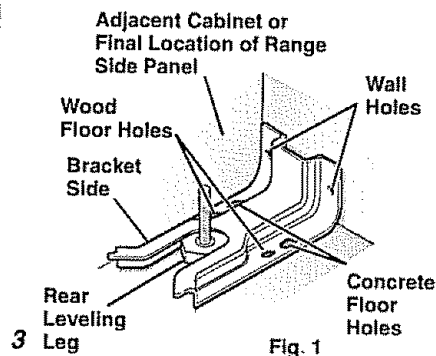


Fig. 1

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Anti-Tip Bracket (contd.)

Step 2

Anti-tip bracket installation

A. Wood Construction:

1. **Floor:** Drill a $\frac{1}{8}$ " pilot hole in the center of each pre-marked wood floor hole position (a nail or awl may be used if a drill is not available),

AND

2. **Wall:** Drill an angled $\frac{1}{8}$ " pilot hole (as shown in **Fig. 2**) in the center of each pre-marked wall hole position (a nail or awl may be used if a drill is not available)

ATTACHMENT TO WALL AND FLOOR

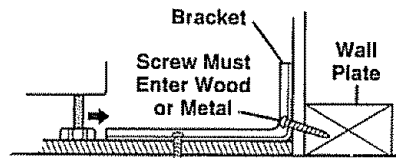


Fig. 2

- B. Mount the **ANTI-TIP** bracket with the 4 screws provided as illustrated in **Fig. 2**

C. Concrete Construction:

1. Hardware required:

- 4 each $\frac{1}{4}$ " x $1\frac{1}{2}$ " lag bolt
- 4 each $\frac{1}{2}$ " O D sleeve anchor

2. Drill the recommended size hole for the anchors into the concrete at the center of each pre-marked concrete floor and wall hole position. Install the sleeve anchor into the drilled holes and then install the lag bolts through the bracket. **DO NOT OVERTIGHTEN THE BOLTS**

Step 3

Checking the installation

- A. Complete the installation of the range per the installation instructions provided with it. Be sure to install the range so that its rear leveling leg slides beneath the **ANTI-TIP** bracket. See **Fig. 1**
- B. Check if the **ANTI-TIP** bracket is installed and engaged properly. Remove the kick panel or storage drawer and inspect the **REAR LEVELING LEG**. Make sure it fits securely into the bracket slot. See **Fig. 1**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



Important: To ensure safety for yourself, family, and home, please read your Owner's Manual carefully. Keep it handy for reference. Pay close attention to Safety Sections. **BE SURE** your appliance is installed and grounded by a qualified technician.

IMPORTANT SAFETY NOTICE!

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm and requires businesses to warn their customers of potential exposure to such substances. The fiberglass insulation in a self-cleaning oven will give off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open door or window or using a ventilation fan or hood.

IMPORTANT: 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.

- **DO NOT** leave children alone or unattended near an appliance in use
- **TEACH CHILDREN** not to play with controls or any part of the appliance and not to sit, climb, or stand on the door or any other parts of the appliance
- **CAUTION: NEVER STORE** items of interest to children on the backguard or in cabinets above the appliance. Children climbing on the appliance could be seriously injured
- **KEEP THIS** book for later use
- **NEVER TRY** to repair or replace any part of the appliance unless instructions are given in this manual. All other work should be done by a qualified technician

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **NEVER USE** your appliance for warming or heating the room
- **ALWAYS KEEP** combustible wall coverings, curtains, dishcloths, towels, potholders and other linens a safe distance from the appliance
- **DO NOT LEAVE** closed containers on the cooktop. The pressure in closed containers may increase, which may cause them to burst
- **NEVER LEAVE** containers of fat or drippings in your oven
- **ALWAYS KEEP** the appliance area free from things that will burn. Food, wooden utensils, and grease buildup could catch fire. Plastic utensils could melt and canned foods could explode. Your appliance should never be used as a storage area
- **ALWAYS KEEP** your appliance clear of things that will burn (gasoline and other flammable vapors or liquids)
- **NEVER TRY** to clean hot surfaces. Some cleaners produce noxious fumes
- **NEVER WEAR** loose fitting clothing when using your appliance
- **NEVER USE** a towel or other bulky cloth as a potholder. Make sure the potholder is dry. Moist potholders and wet cloths or sponges could cause steam burns. **DO NOT** let potholders touch hot heating elements
- **DO NOT** touch heating elements, surfaces near them, or interior oven surfaces. These may be hot enough to cause burns even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let clothing or flammable material contact the elements or hot surfaces until they have had time to cool. Other surfaces near the oven vent openings, oven door and window, and cooktop surfaces may also be hot enough to cause burns

COOKTOP SAFETY

- **ONLY CERTAIN** kinds of glass or ceramic cookware can be used for cooktop cooking. Make sure the cookware you choose to use is designed for cooktop cooking without breaking due to the sudden temperature changes
- **ALWAYS USE** care when touching cooktop elements. They will retain heat after the range has been turned off
- **NEVER BLOCK** the oven air vent under the right rear element
- **COOKWARE USED** for cooktop cooking should be flat on the bottom and large enough to cover the heating area being used. Undersized utensils expose the heating element and may result in direct contact or ignition of clothing. The proper size utensil will also improve efficiency
- **ALWAYS USE** drip bowls to prevent wiring and component damage. **DO NOT** use aluminum liners or foil in drip bowls. Improper use may result in risk of electric shock or fire
- **NEVER LEAVE** surface units unattended at high settings. Boilovers result in smoking or greasy spills which could catch fire
- **ALWAYS TURN** utensil handles inward and away from other surface units to reduce the risk of burns, ignition, unintended contact, and spillage
- **NEVER** put heating elements in water
- **WHEN PREPARING** flaming foods under the vent hood, turn the fan on
- **DO NOT** leave plastic or flammable items on the cooktop—they may melt or ignite if left too close to the vent

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

OVEN SAFETY

- **PLACE OVEN RACKS** in the desired position while the oven is cool. If racks must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the hot oven element.
- **AFTER BROILING**, always take the broiler pan and grid out of the oven and clean them. Leftover grease in the broiler pan could catch fire the next time you use your oven.
- **ALWAYS USE** care when opening the oven door. Let hot air and steam escape before moving foods.
- **NEVER USE** aluminum foil to line the oven bottom. Improper use of foil could start a fire, or electrical shock could result.

SELF-CLEAN SAFETY

- **CLEAN ONLY** the parts listed in this manual. Follow all cleaning instructions. Be sure to remove the broiler pan and grid before self-cleaning.
- **NEVER RUB**, move, clean, or damage the door gasket on self-cleaning ranges. It is essential for a good seal.
- **NEVER TRY** to clean utensils, cookware, removable parts, or broiler pan and grid in the self-clean cycle.
- **DO NOT USE** oven cleaners – No commercial oven cleaner or protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

- **IF THE SELF-CLEANING** mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.



CAUTION:

Never line the drip bowls with aluminum foil. Foil can block the normal heat flow and damage the range. Always use cookware and woks that are flat on the bottom and the same size as the cooking element being used. Cookware should not extend more than 1" beyond the edge of the cooking element.

READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

Be sure everyone in your home knows what to do in case of fire. Never use water on a grease fire; it will only spread the flames.

COOKTOP GREASE FIRE: Never pick up a flaming pan...

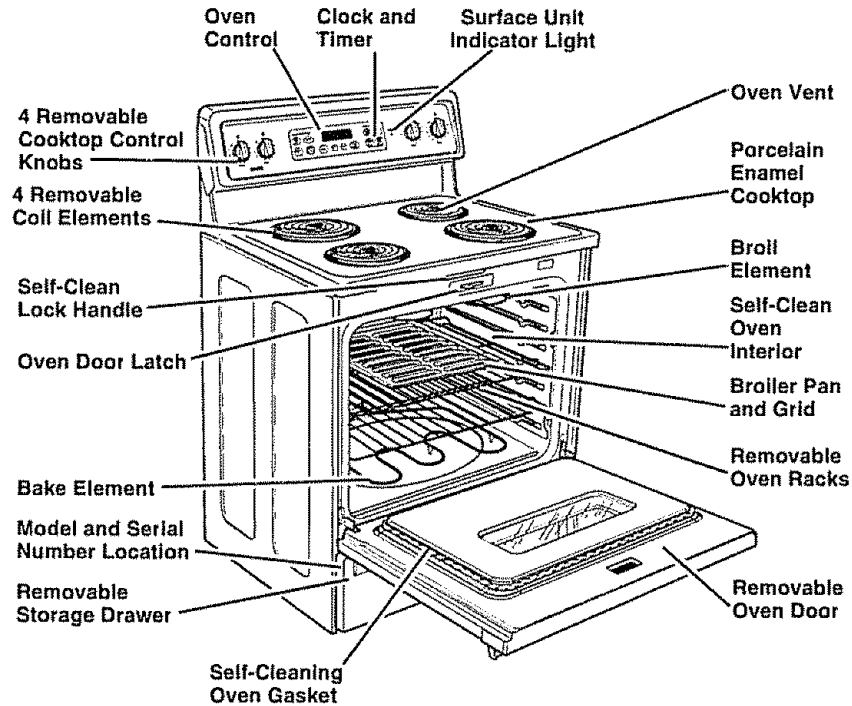
1. Turn off the surface elements.
2. Smother the flame with a tightly fitting lid, use baking soda, or use a dry chemical, foam, or halon-type extinguisher.

OVEN FIRE: Do not try to move the pan!

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

OPERATION

FEATURES OF YOUR RANGE



REMOVAL OF PACKAGING TAPE

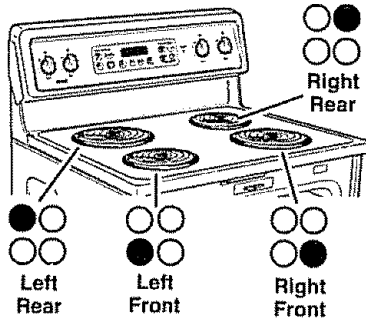
To remove the adhesive residue left from packaging tape, use household dishwashing liquid, mineral oil, or cooking oil. With a soft cloth, rub into the area and allow to soak. Rinse and dry well. Repeat procedure using an appliance polish to insure no damage is done to the oven. **This should be done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

OPERATION

Cooktop Cooking

COOKING ELEMENTS

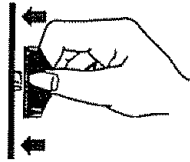
The sign below each control knob shows you which element is turned on by that knob.



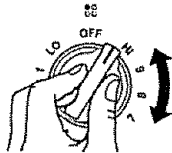
CONTROL SETTINGS

- HI** For quick starts, such as bringing water to a boil
- MED** For slow boiling and sautéing
- LO** For steaming foods or keeping cooked foods at serving temperature

1. Push in to turn the knob



2. Set on or between marks for desired heat



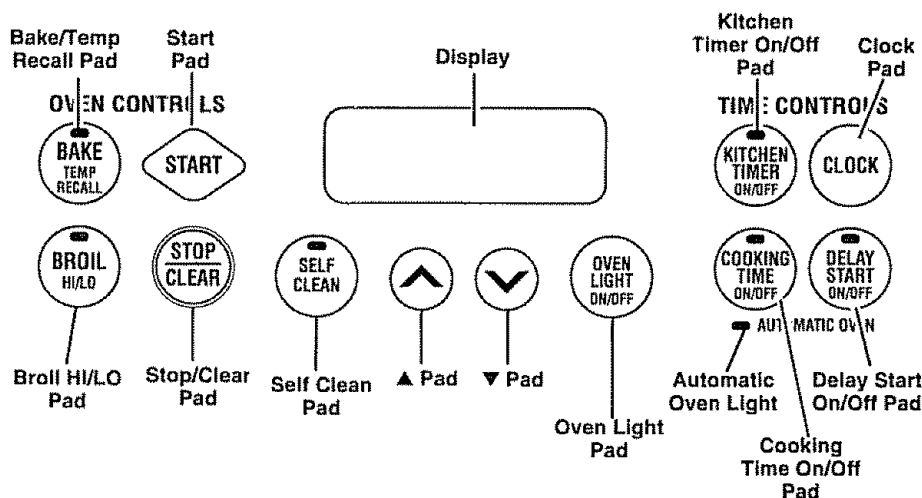
The surface unit indicator light will glow when any cooking element is activated.

HOME CANNING TIPS

1. Center canner over the element
2. Make sure the canner is flat on the bottom
3. Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr® and the Department of Agriculture Extension Service
4. Use caution, while canning, to prevent burns from steam or heat

OPERATION

Oven Control



BAKE/TEMP RECALL pad. Press this pad to select the bake function

BAKE light. Flashes while in edit mode—you can change the oven temperature at this point. Glows when the oven is in bake mode

START pad. Must be pressed to start any cooking or cleaning function

DISPLAY. Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode and the times set for the timer or automatic oven operations. The display will show **PRE** while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep and the display will show the oven temperature

If "F— and a number or letter" flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code

If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, the clock and all programmed functions must be reset

The time of day will flash in the display when there has been a power outage. Reset the clock

If "Err" appears in the display, you have tried to set a time or temperature outside of the control's limits. Press the **STOP/CLEAR** pad and enter a new setting

If the function error code appears during the self-cleaning cycle, check the oven door latch. The latch handle may have been moved, even if only slightly, from the latched position. Make sure the latch is moved to the right as far as it will go

Press the STOP/CLEAR pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the range and call Sears for service

KITCHEN TIMER ON/OFF pad. Press this pad to select the timer feature. Then press the ▲ and ▼ pads to adjust the timer

TIMER light. Flashes while in edit mode—you can change the set time at this point. Glows when the timer has been activated. Flashes again when the time has run out until the control is reset

CLOCK pad. To set the clock, press this pad twice and then press the ▲ and ▼ pads. The time of day will flash in the display when the oven is first turned on

OPERATION

Oven Control (cont.)

DELAY START ON/OFF pad (on some models). Use along with the **COOKING TIME** or **SELF CLEAN** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set

DELAY START ON/OFF light (on some models). Flashes while in edit mode—you can change the start time at this point Glows when the function has been activated

COOKING TIME ON/OFF pad (on some models). Press this pad and then press the **▲** or **▼** pads to set the amount of time you want your food to cook The oven will shut off when the cooking time has run out

COOKING TIME ON/OFF light (on some models). Flashes while in edit mode—you can change the set time at this point Glows when the function has been activated Flashes again when the time has run out until the control is reset

AUTOMATIC OVEN light (on some models). This lights anytime the oven has been programmed using the **COOKING TIME** or **DELAY START** functions

OVEN LIGHT pad. Press this pad to turn the oven light on or off

▼ pad. Short taps to this pad will decrease the time or temperature by small amounts Press and hold the pad to decrease the time or temperature by larger amounts

▲ pad. Short taps to this pad will increase the time or temperature by small amounts Press and hold the pad to increase the time or temperature by larger amounts

SELF CLEAN pad. Press this pad to select the self-cleaning function See the Using the Self-Cleaning Oven section

CLEAN light. Flashes while in edit mode—you can change the length of time for the self-clean cycle at this point Glows when the oven is in the self-clean cycle After the self-clean cycle, the light will turn off Unlatch the door

STOP/CLEAR pad. Press this pad to cancel **ALL** oven operations except the clock and timer

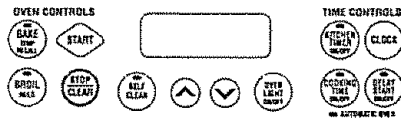
BROIL HI/LO pad. Press this pad to select the broil function

BROIL light. Flashes while in edit mode—you can switch from **HI** to **LO BROIL** at this point Glows when the oven is in broil mode

Indicator lights (on some pads). **EDIT** mode lasts several seconds after the last pad press **DELAY START ON/OFF** and **COOKING TIME ON/OFF** will be the only pads lit if either of these options is selected (Example: **DELAY START** is selected with **BAKE**—the **DELAY START** pad will remain lit until the clock reaches the programmed time, at which point it will turn off and the **BAKE/TEMP RECALL** pad light will light up)

OPERATION

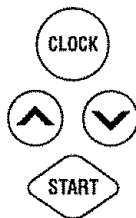
Clock and Timer



TO SET THE CLOCK

The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during a delayed cooking or a delayed self-cleaning cycle.

1. Press the **CLOCK** pad twice.
2. Press the **▲** or **▼** pads.



Make sure the clock is set to the correct time of day.

If the **▲** or **▼** pads are not pressed within one minute after you press the **CLOCK** pad, the display reverts to the original setting. If this happens, press the **CLOCK** pad twice and reenter the time of day.

3. Press the **START** pad until the time of day shows in the display. This enters the time and starts the clock.

To check the time of day when the display is showing other information, simply press the **CLOCK** pad. The time of day shows until another pad is pressed.

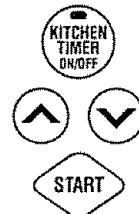
TO TURN OFF THE CLOCK DISPLAY

If you have several clocks in your kitchen, you may wish to turn off the time of day clock display on your range.

1. Press the **CLOCK** pad once to turn off the time of day display. Although you will not be able to see it, the clock maintains the correct time of day.
2. Press the **CLOCK** pad twice to recall the clock display.

TO SET THE TIMER

The timer does not control oven operations. The maximum setting on the timer is 9 hours and 59 minutes.



1. Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad.
2. Press the **▲** or **▼** pads until the amount of time you want shows in the display. The maximum time that can be entered in minutes is 59. Times more than 59 minutes should be changed to hours and minutes.

The timer is a minute timer only. The **STOP/CLEAR** pad does not affect the timer.

If you make a mistake, press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad and begin again.

3. Press the **START** pad. The time will start counting down, although the display does not change until one minute has passed.
4. When the timer reaches :00, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad is pressed.

TO RESET THE TIMER

If the display is still showing the time remaining, you may change it by pressing the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad, then press the **▲** or **▼** pads until the time you want appears in the display.

If the remaining time is not in the display (clock, start time or cooking time are in the display), recall the remaining time by pressing the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad and then pressing the **▲** or **▼** pads to enter the new time you want.

TO CANCEL THE TIMER

Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad twice.

OPERATION
Clock and Timer (cont.)

END OF CYCLE TONES
(on some models)

Clear the tones by pressing the pad of the function you are using



or



POWER OUTAGE

If a flashing time is in the display, you have experienced a power failure. Reset the clock.

To reset the clock, press the **CLOCK** pad. Enter the correct time of day by pressing the **▲** or **▼** pads. Press the **START** pad.

OPERATION
Baking

TO SET BAKE

1. Press the **BAKE** pad
2. Press the **▲** or **▼** pads until the desired temperature is displayed
3. Press the **START** pad

The oven will start automatically. The display will show **PRE** while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep several times and the display will show the oven temperature.

To change the oven temperature during **BAKE** cycle, press the **BAKE** pad and then the **▲** or **▼** pads to get the new temperature.

4. Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
5. Press the **STOP/CLEAR** pad when baking is finished and then remove the food from the oven.

BAKING RACK POSITION CHART

TYPE OF FOOD	RACK POSITION
Frozen pies (on cookie sheet)	4
Angel food cake, bundt or pound cakes	3 or 4
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	3 or 4
Casseroles	3 or 4
Turkey or Roast	1

OPERATION

Oven Cooking Tips

STRONG SMELL OR ODOR

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

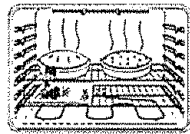
ALUMINUM FOIL

Never cover the oven bottom with aluminum foil.

You can use aluminum foil to line the broiler pan and broiler grid. However, you must mold the foil tightly to the grid and cut slits in it just like the grid.

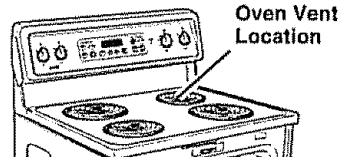
Aluminum foil may also be used to catch a spillover. To do so, place a small sheet of foil on a lower rack several inches below the food.

Never entirely cover a rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.



OVEN VENT

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



PEEKING

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

PREHEATING

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

OVEN LIGHT

To prolong the life of your oven light bulb, follow this helpful tip: Always turn the light off when the oven is not in use or during a self-clean cycle. If your appliance does not have a window in the door, you will need to open the door to make sure the oven light is off. If your oven light is left on for an extended period of time, the oven will be warm when the door is opened due to the heat generated from the oven light bulb.

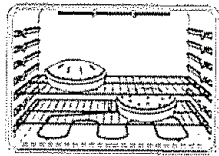
THE TYPE OF MARGARINE AFFECTS BAKING PERFORMANCE

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

OPERATION Oven Cooking Tips (cont.)

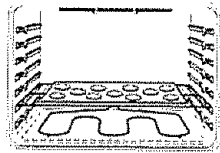
BAKEWARE PLACEMENT

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1 to 1½" of air space around it. If baking four cake layers at the same time, place two layers on rack 2 and two layers on rack 4. Stagger pans on the rack so one is not directly above the other.



BAKEWARE

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



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

GLASS, DARK NON-STICK, OR DARKENED-BY-AGE

BAKEWARE absorbs heat, and can be used for yeast breads, pie crust, or foods that need a brown crust. The oven temperature should be reduced by 25°F.

ELEMENT CYCLING

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

OVEN RACKS

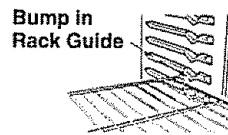
The racks have stop-locks, so that when placed correctly on the rack supports (1 through 6), they will stop before coming completely out, and will not tilt.

When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump on the rack support.

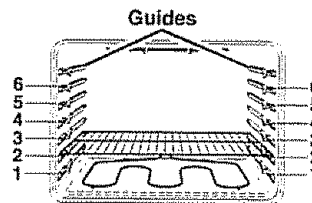
To remove a rack, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To replace, place the end of the rack (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the rack in.

NOTE: The rack is not designed to slide out at the special low rack (1) position.



Your oven has six (6) rack positions. The top position is only a guide. It cannot be used as a rack position.



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

CAUTION: When you are using the rack in the lowest position (1), you will need to use caution when pulling the rack out. We recommend that you pull the rack out several inches and then, using two potholders, pull the rack out by holding the sides of it. The rack is low and you could be burned if you place your hand in the middle of the rack and pull all the way out. Be very careful not to burn your hand on the door when using a rack in the lowest position (1).

OPERATION
Oven Cooking Tips (cont.)

**OVEN
TEMPERATURE ADJUSTMENT**

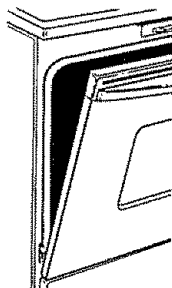
You may feel that your new oven cooks differently than the oven it replaced. We recommend that you use your new oven a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide. If you feel your oven is too hot or too cool for your cooking preference, see Do-It-Yourself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

OPERATION

Broiling

GENERAL RULES

Broiling is cooking by direct heat from the upper element. The oven door should remain opened to the broil stop position during broiling.



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



If foil is used, it must be molded tightly to the grid and slits cut into the foil to match those of the grid. This allows fats and liquids to drain into the broiler pan, preventing fire and excessive smoke.

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



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

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

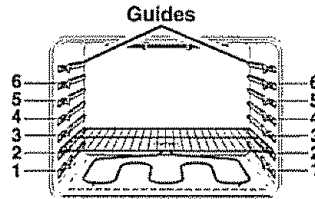
Moving meats away from the element will allow the meat to cook to the center while browning on the outside. Using this positioning, cook side 1 at least 2 minutes longer than side 2. If your oven is connected to 208 volts, you may want to use a higher rack position and/or broil foods longer.

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

HOW TO SET BROIL

1. Press the **BROIL HI/LO** pad once for **HI Broil**.
To change to **LO Broil**, press the **BROIL HI/LO** pad again.
2. Press the **START** pad.
3. When broiling is finished, press the **STOP/CLEAR** pad.

OPERATION
Broiling (cont.)



BROILING GUIDE (Hi Broil)

FOOD	QUANTITY AND/OR THICKNESS	RACK POSITION*	FIRST SIDE TIME (MIN.)	SECOND SIDE TIME (MIN.)	COMMENTS	
Ground Beef Well Done	1 lb (4 patties) ½" to ¾" thick	4	13	8	Space evenly	
	4 lbs. (12 patties)	4	15	11		
Beef Steaks	¾" to 1" thick (1 to 1½ lbs)	Rare†	6	6	Steaks less than ¾" thick are difficult to cook rare	
		Medium	5	8		
		Well Done	5	10		
Rare†	1½" thick (2 to 2½ lbs.)	4	10	8	Slash fat	
		4	15	10-12		
		5	20	20		
Chicken	1 whole, cut up (2 to 2½ lbs.), split lengthwise	Breast	3	25	Brush each side with melted butter. Broil skin-side down first.	
			3	25		15
Bakery Products Bread (Toast) or English Muffins	2 to 4 slices	5	3	1	Space evenly. Place English muffins cut-side-up and brush with butter, if desired.	
	2 (split)	6	3-4			
Lobster Tails	2 to 4 (6 to 8 oz each)	3	18-20	Do not turn over	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.	
Fish	1 lb fillets ¼" to ½" thick	5	5	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.	
Salmon Steaks Filets	2 (1" thick)	5	10	5	Turn carefully. Do not turn skin-side down.	
	2 (½" to ¾" thick)	5	10			
Ham Slices (precooked)	½" thick	4	6	6		
	1" thick	4	8	8		
Pork Chops Well Done	2 (½" thick)	4	10	10	Slash fat	
	2 (1" thick) about 1 lb.	4	15	15		
Lamb Chops	2 (1" thick), about 10 to 12 oz	Medium	5	7	Slash fat	
		Well Done	5	10		
	2 (1½" thick) about 1 lb	Medium	5	9		6
		Well Done	5	14		10

† The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F means some food poisoning organisms may survive."
(Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)

* See illustration for description of rack positions

OPERATION

Timed Baking and Roasting (on some models)

HOW TO TIME BAKE OR ROAST

Do not lock the oven door with the latch during timed baking. The latch is used for self-cleaning only.

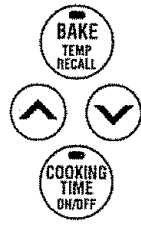
The oven control allows you to turn the oven on or off automatically at specific times that you set. Examples of Immediate Start (oven turns on now and you set it to turn off automatically) and Delay Start and Stop (setting the oven to turn on automatically at a later time, cook for a preset amount of time and then turn off automatically) will be described.

NOTE: Before beginning, make sure the oven clock shows the correct time of day. See the Using the Clock and Timer section.


HOW TO SET IMMEDIATE START AND AUTOMATIC STOP

To avoid possible burns, place the racks in the correct position before you turn the oven on.


The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

- 
1. Press the **BAKE** pad
 2. Press the **▲** or **▼** pads to set the oven temperature
 3. Press the **COOKING TIME** pad

NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.


- 
4. Press the **▲** or **▼** pads to set the baking time.

The cooking time that you entered will be displayed. (If you select Cooking Time first and then adjust the Bake Temperature, the oven temperature will be displayed instead.)

- 
5. Press the **START** pad.

The display shows either the oven temperature that you set or the cooking time countdown. (The display starts with **PRE** if showing the oven temperature.)

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then turn off automatically.

- 
6. Press the **STOP/CLEAR** pad to clear the display if necessary.

Remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, foods continue cooking after controls are off.

OPERATION








Timed Baking and Roasting (on some models) (cont.)

HOW TO SET DELAY START AND AUTOMATIC STOP

To avoid possible burns, place the racks in the correct position before you program the oven

The oven will turn on at the time of day you set, cook for a specific length of time and then turn off automatically

Make sure the clock shows the correct time of day

1. Press the **BAKE** pad

2. Press the **▲** or **▼** pads to set the oven temperature

3. Press the **COOKING TIME** pad

4. Press the **▲** or **▼** pads to set the desired length of cooking time

5. Press the **DELAY START** pad

6. Press the **▲** or **▼** pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking

7. Press the **START** pad


NOTE: An attention tone will sound if you are using timed baking and do not touch the **START** pad

NOTE: If you would like to check the times you have set, press the **DELAY START** pad to check the start time you have set or press the **COOKING TIME** pad to check the length of cooking time you have set

When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show **PRE** until it reaches the selected temperature, then it will display the oven temperature

At the end of cooking time, the oven will turn off and the end of cycle tone will sound



8. Press the **STOP/CLEAR** pad to clear the display if necessary

Remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, foods continue cooking after controls are off

OPERATION

Special Features of Your Oven Control

Your new pad control has additional features that you may choose to use. The following are the features and how you may activate them.

The special feature modes can only be activated while the display is showing the time of day. They remain in the control's memory until the steps are repeated.

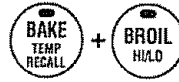
When the display shows your choice, touch the **START** pad. The special features will remain in memory after a power failure.

NOTE: The Sabbath feature and the Temperature Adjustment feature are also Special Features, but they are addressed in separate sections.

12 HOUR SHUT-OFF

With this feature, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

If you wish to turn **OFF** this feature, follow the steps below.



1. Press the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.



2. Press the **CLOCK** pad. The display will show **ON** (12 hour shut-off). Press the **CLOCK** pad repeatedly until the display shows **OFF** (no shut-off).



3. Press the **START** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.

OPERATION

Sabbath Feature (on some models)


Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays, the Sabbath feature can be used for baking/roasting only. It cannot be used for broiling, self-cleaning or Delay Start cooking.

NOTE: The oven light comes on automatically (on some models) when the door is opened and goes off when the door is closed. The bulb may be removed. See the Oven Light Replacement section. On models with a light switch on the control panel, the oven light may be turned on and left on.

HOW TO SET FOR REGULAR BAKING/ROASTING

NOTE: To understand how the oven control works, practice using regular baking (non-Sabbath) before entering Sabbath mode.

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

- 
1. Press and hold both the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads, at the same time, until the display shows **SF**.
 2. Tap the **CLOCK** pad until **SAb** appears in the display.
 3. Press the **START** pad and \Rightarrow will appear in the display.
 4. Press the **BAKE** pad. No signal will be given.
 5. The preset starting temperature will automatically be set to 350°F. Tap the \blacktriangle or \blacktriangledown pads to increase or decrease the

temperature in 25°F increments. The temperature can be set between 170°F and 550°F. No signal or temperature will be given.



When the display shows \Rightarrow the oven is set in Sabbath. When the display shows \Rightarrow \Leftarrow the oven is baking/roasting.

6. Press the **START** pad.
7. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, \Rightarrow \Leftarrow will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If \Rightarrow \Leftarrow doesn't appear in the display, start again at Step 4.

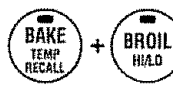
To adjust the oven temperature, press the **BAKE** pad and tap the \blacktriangle or \blacktriangledown pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. Press the **START** pad.

NOTE: The **STOP/CLEAR** and **COOKING TIME** pads are active during the Sabbath feature.




HOW TO SET FOR TIMED BAKING/ROASTING—IMMEDIATE START AND AUTOMATIC STOP





NOTE: To understand how the oven control works, practice using regular (non-Sabbath) Immediate Start and Automatic Stop before entering Sabbath mode.


Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

- 
1. Press and hold both the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads, at the same time, until the display shows **SF**.
 2. Tap the **CLOCK** pad until **SAb** appears in the display.
 3. Press the **START** pad and \Rightarrow will appear in the display.

OPERATION
Sabbath Feature
(on some models) (cont.)

-  4. Press the **COOKING TIME** pad
-   5. Press the **▲** or **▼** pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.

-  6. Press the **START** pad
-  7. Press the **BAKE** pad. No signal will be given.
-   8. The preset starting temperature will automatically be set to 350°F. Tap the **▲** or **▼** pads to increase or decrease the temperature in 25°F increments. The temperature can be set between 170°F and 550°F. No signal or temperature will be given.


-  9. Press the **START** pad
- When the display shows **▷** the oven is set in Sabbath. When the display shows **▷ c** the oven is baking/roasting.
10. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, **▷ c** will appear in the display.



indicating that the oven is baking/roasting. If **▷ c** doesn't appear in the display, start again at Step 7.


To adjust the oven temperature, press the **BAKE** pad and tap the **▲** or **▼** pads to increase or decrease the temperature in 25°F increments. Press the **START** pad.

When cooking is finished, the display will change from **▷ c** to **▷** indicating that the oven has turned **OFF** but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.


HOW TO EXIT THE SABBATH FEATURE

-  1. Press the **STOP/CLEAR** pad
2. If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only **▷** is in the display.

-  +  3. Press and hold both the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads, at the same time, until the display shows **SF**.

-  4. Tap the **CLOCK** pad until **ON** or **OFF** appears in the display. **ON**

indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours. **OFF** indicates that the oven will not automatically turn off. See the Special Features section for an explanation of the 12 Hour Shut-Off feature.

-  5. Press the **START** pad.

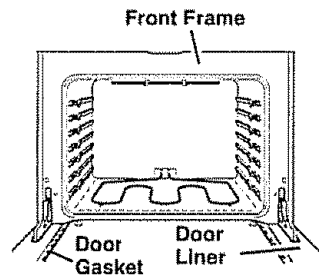
NOTE: If a power outage occurred while the oven was in Sabbath, the oven will automatically turn off and stay off even when the power returns. The oven control must be reset.

CARE AND CLEANING

Self-Cleaning Cycle

PREPARING YOUR OVEN FOR A SELF-CLEAN CYCLE

1. Remove the broiler pan and grid, oven racks, utensils, and any foil that may be in the oven
2. Soil on the front frame and outside the gasket on the door liner will need to be cleaned by hand

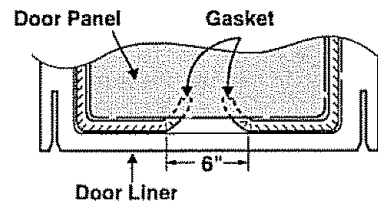


Clean these areas with hot water, soap-filled scouring pads, or cleansers such as Soft Scrub® to remove any soil. Rinse well with clean water and dry.

3. Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom
4. Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, it should be replaced.

OVEN DOOR GASKET

The gasket is designed to have a 5"-6" gap at the bottom of the door. This allows for proper air circulation.



It is normal for your oven door to give the appearance of not having a good seal against the range. This is due to the gasket. The location of the gasket on the door maintains a good seal and prevents any heat loss.



Utensils should never be left in the oven during a self-clean cycle.

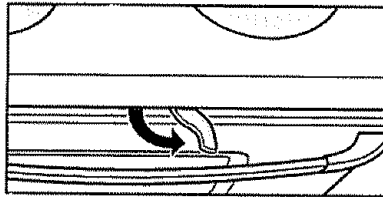
NOTE: Take the racks out of the oven before you begin the self clean cycle or they will discolor. If you choose to leave them in during the cycle, wiping them down with vegetable oil after the cycle will help them slide easier.

For the first clean cycle, vent the room with an opened window or hood vent. This will reduce the odor produced when heating new parts.

CARE AND CLEANING Self-Cleaning Cycle (cont.)

TO SET A CLEAN CYCLE

1. For best results, follow the steps in **PREPARING YOUR OVEN**
2. Slide the self-clean lock handle to the right as far as it will go. Do not force the handle.



3. Press the **SELF CLEAN** pad
4. Press the **▲** or **▼** pads until the desired Clean Time is displayed

The Clean Time is normally 4 hours and 20 minutes. You can change the Clean Time to any time between 3 and 5 hours, depending on the amount of soil in your oven.



5. Press the **START** pad

The self-clean cycle will automatically begin after **CLEAN** is displayed and the time countdown appears in the display.

While the oven is self-cleaning, you can press the **CLOCK** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, press the **SELF CLEAN** pad.

The oven shuts off automatically when the self-clean cycle is complete, and **0:00** will flash in the display.

6. Slide the latch handle to the left as far as it will go and open the door.

TO STOP A CYCLE

Press the **STOP/CLEAR** pad.

Wait until the oven has cooled below the locking temperature to unlatch the door. You will not be able to open the door right away unless the oven has cooled below the locking temperature.

AFTER THE CYCLE

After the cycle, you may notice some white ash in the oven. Just wipe it up with a damp cloth or sponge.

If white spots remain, scrub them with a soap-filled scouring pad. Be sure to rinse thoroughly. These are usually deposits of salt that cannot be removed during the cycle.

If for any reason you are not satisfied with the cleaning results, just repeat the cycle.

CARE AND CLEANING

Self-Cleaning Cycle (cont.)

HOW TO SET DELAY START OF CLEANING




You can set the oven control to delay-start the oven, clean for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.


Follow the directions in the Before a Clean Cycle section.

1. Latch the door.


NOTE: Never force the latch. If the oven is too hot, you will not be able to slide the latch. Allow the oven to cool.

-  2. Press the **SELF CLEAN** pad.
-   3. Press the **▲** or **▼** pads to set the Clean Time.

The Clean Time is preset for 4 hours and 20 minutes. You can change the Clean Time to any time between 3 and 5 hours, depending on the amount of soil in your oven. If a different Clean Time is desired, touch the **▲** or **▼** pads until the desired Clean Time is displayed.

-  4. Press the **DELAY START** pad.

Change the Start Time by pressing the **▲** or **▼** pads. The start time will appear in the display.

-  5. Press the **START** pad.

The self-clean cycle will automatically begin at the time set.

While the oven is self-cleaning, you can press the **CLOCK** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, press the **SELF CLEAN** pad.

The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete, and **0:00** will flash in the display.

6. Slide the latch handle to the left as far as it will go and open the door.

CARE AND CLEANING

Cleaning

CONTROL PANEL

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

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

BROILER PAN AND GRID

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soap-filled scouring pad
- Commercial oven cleaner

TO CLEAN

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

WALLS OF THE OVEN

Clean only as touch-up between clean cycles. Use dishwashing liquid, warm water, or soap-filled scouring pad. Rinse well after cleaning and dry.

NEVER USE OVEN CLEANERS IN OR AROUND ANY PART OF THE OVEN.

When cleaning, be sure not to bend or displace the temperature sensor, located on the back wall of the oven.

COOKTOP AND AREA UNDER COOKTOP

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Paper towel
- Ammonia
- Abrasive cleaner
- Scouring pad

TO CLEAN

Clean after each use. If acidic foods (hot fruit filling, tomatoes, sauerkraut, or sauces with vinegar or lemon juice) spill, use a dry paper towel to wipe up as much as possible. When surface has cooled, thoroughly clean cooktop.

DRAWER AND SIDES OF RANGE

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Paper towels

TO CLEAN

Do not use oven cleaners, cleansing powder or harsh abrasives. If marinades, tomato sauce, basting materials, etc. should spill, wipe up as much as possible. When surfaces have cooled, thoroughly clean painted areas.

OVEN DOOR GLASS

TO CLEAN

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

DOOR VENT TRIM

CLEANING MATERIALS

- Soft abrasive cleaner
- Sponge scrubber

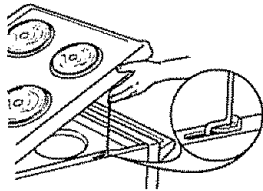
Do not use hard, abrasive cleaners, industrial cleaners, or bleach.

CARE AND CLEANING

Removable Parts

LIFT-UP COOKTOP


Some models have a cooktop that can be lifted up for easier cleaning. The entire cooktop may be lifted up and supported in the up position. The surface units do not need to be removed; however, you may remove one to make raising the cooktop easier. There are two side supports that lock into position when the cooktop is lifted up.



Be sure all surface units are turned off before raising the cooktop.

After cleaning under the cooktop with hot, mild soapy water and a clean cloth, lower the cooktop. Be careful not to pinch your fingers.

To lower the cooktop, push the rods back and gently lower the cooktop until it rests in place.

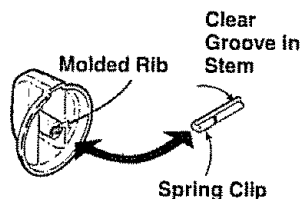
 **CAUTION:** When working in this area, be careful not to bump into the support rod(s). The porcelain enamel surface of the cooktop can chip if dropped.

CARE AND CLEANING Removable Parts (cont.)

CONTROL KNOBS

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth



TO REMOVE

1. Be sure the control knob is in the **OFF** position
2. The control knobs may be removed for easier cleaning. To remove a knob, pull it straight off the stem. If knob is difficult to remove, place a towel or dishcloth between the knob and control panel and pull gently.

Do not bend knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other such loads on them. This can damage the shaft.

TO CLEAN

Wash the knobs in soap and water or a vinegar and hot water solution.

TO REPLACE

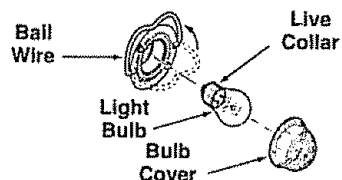
1. Check the back of the knob.
2. The molded rib of the knob is designed to fit perfectly onto the knob stem.
3. Align the molded rib to the clear groove in the knob stem. Push the knob back as far as it will go.

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB



CAUTION:

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



TO REPLACE

1. Hold your hand under the bulb cover and firmly push back the ball wire, until it clears and releases the bulb cover.
2. Unscrew the light bulb.
3. Replace the bulb with a 3½" 40-watt appliance bulb.
4. Place the bulb cover into the grooves of the socket and pull the ball wire forward until it rests in the indentation on top of the bulb cover.

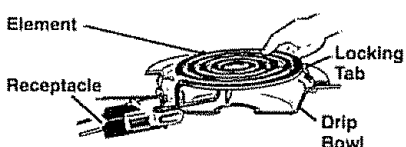
CARE AND CLEANING Removable Parts (cont.)

REMOVABLE COOKTOP UNIT

TO REMOVE

To remove the drip bowls for cleaning, the elements must be removed first

1. Push the element back toward the receptacle to free the locking tab from the cooktop



2. Lift the element about 1 inch above the drip bowl and pull it out



CAUTION: Do not lift the element more than 1". If you do, it may not lie flat on the drip bowl when you plug it back in.

NOTE: Repeated lifting of the element more than 1 inch above the drip bowl can permanently damage the receptacle

TO CLEAN THE DRIP BOWL

For brown food stains – Use dishwashing detergent, warm water, plastic scouring pads, mild abrasive cleaners, soap-filled scouring pads, or ammonia. Clean drip bowls after each use. Rinse and dry well. Foods that are not removed can cause permanent stains that cannot be removed. For heavily soiled bowls, place them in a covered container (or a plastic bag) with ¼ cup of ammonia to loosen the soil, then gently scrub the bowl with a plastic scouring pad



CAUTION: Do not operate the cooktop elements without the drip bowl in place. Scorching of the cooktop, burning of wiring insulation and loss of energy will occur.

TO REPLACE THE UNIT

1. Replace the drip bowl into the recess in the cooktop. Make sure the opening in the bowl lines up with the receptacle
2. Insert the terminals of the element through the opening in the drip bowl and into the receptacle



When properly seated, the locking tab should lock onto the cooktop rim through the notch in the drip bowl.

3. Push the element in and down to lock the tab in place so it rests evenly in the cooktop.



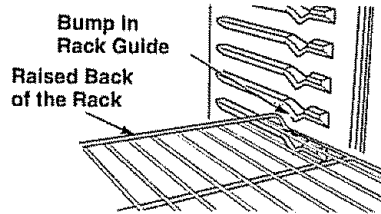
CAUTION:
Do not immerse the elements in liquids of any kind.
Do not clean the elements in a dishwasher.
Do not bend the element plug terminals.
Do not attempt to clean, adjust or in any way repair the plug-in receptacle.

CARE AND CLEANING Removable Parts (cont.)

REMOVABLE OVEN RACKS

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Scouring pad



TO REMOVE

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

TO CLEAN

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

TO REPLACE

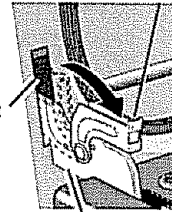
1. Place the raised back of the rack onto the rack guides
2. Lift the front of the rack until the raised back slides under the bump of the rack guides
3. Slide the rack all the way back

REMOVABLE OVEN DOOR

TO REMOVE

1. Fully open the door
2. Push the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position
You may need to push down the locks with the tip of a flat-blade screwdriver

Hinge Lock
(Unlocked
Position)



Hinge Arm

3. Firmly grasp both sides of the door at the top
4. Close door to the door removal position
5. Lift door up until the hinge arm is clear of the slot



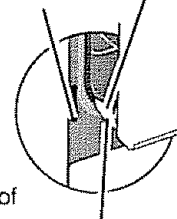
Removal Position

TO REPLACE

1. Firmly grasp both sides of the door at the top
2. With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot

Bottom
Edge of
Slot

Hinge
Arm

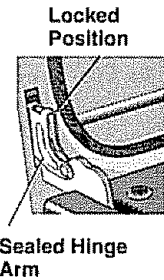


Indentation

CARE AND CLEANING **Removable Parts (cont.)**

Removable Oven Door (cont.)

3. Fully open the door
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position
5. Close the oven door



TO CLEAN OUTSIDE OF DOOR

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces, and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasives on the outside of the door.
- If any stain on the door vent trim is persistent, use a soft abrasive cleaner and a sponge scrubber for best results.

TO CLEAN INSIDE OF DOOR

- Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand.
- The area outside the gasket and the door liner can be cleaned with a soap-filled scouring pad, hot water, and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.
- **DO NOT** clean the gasket or you will damage it.

CARE AND CLEANING

Removable Parts (cont.)

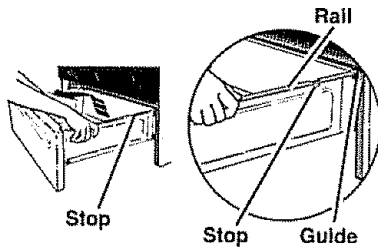
REMOVABLE STORAGE DRAWER

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Damp cloth
- Warm water

TO REMOVE

1. Pull the drawer out until it stops
2. Lift the front of the drawer until the stops clear the guides



3. Remove the drawer

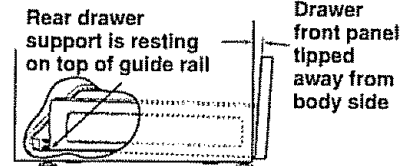
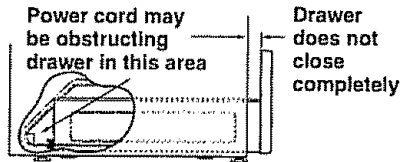
TO CLEAN

Wipe the inside and outside with warm soapy water and a damp cloth or sponge. Do not use harsh abrasives or scouring pads on the drawer.

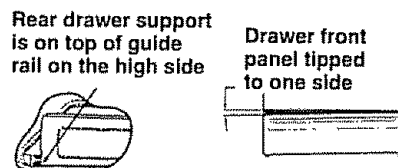
TO REPLACE

1. Place the drawer rail on the guides
2. Push the drawer back until it stops
3. Lift the front of the drawer and push back until the stops clear the guides
4. Lower the front of the drawer and push back until it closes

IF DRAWER WON'T CLOSE



IF DRAWER IS CROOKED



In each of the above cases, remove the drawer, clear the obstruction if necessary, then correctly replace it.



CAUTION: The drawer gives you space for keeping cookware and bakeware. Plastics and flammable materials should not be kept in this drawer. Do not overload the storage drawer. If the drawer is too heavy, it may slip off the base rail when opened.

STORAGE DRAWER LINER (on some models)

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Damp cloth
- Warm water

TO REMOVE

1. Remove the drawer
2. Lift the liner out of the drawer

TO REPLACE

1. Place the liner back into the drawer
2. Place the drawer back into the range

BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Range will not work; totally inoperative.	No power to range	<ul style="list-style-type: none"> a. Check the household circuit breaker or fuse box b. Check to make sure the range is plugged in
Cooktop will not work, oven is ok.	Elements unplugged	Check the elements, make sure they are properly plugged into the receptacle
Oven will not work, cooktop okay.	Control set improperly	Check the control and check baking and broiling sections
Foods do not bake properly.	<ul style="list-style-type: none"> a. Oven is not preheated b. Improper rack or pan placement c. Oven vent blocked or covered with foil d. Improper use of foil e. Improper temperature setting for utensil used f. Oven temperature needs adjustment g. Range and oven rack not level h. Oven controls improperly set 	<ul style="list-style-type: none"> a. Be sure to preheat until the tone sounds b. Maintain uniform air space around pans and utensils. See oven cooking tips section c. Keep vent clear d. Racks should not be covered during baking e. Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans f. Check the temperature adjustment following this section g. Check the installation instructions for leveling h. See the baking section

BEFORE CALLING FOR SERVICE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Oven temperature seems inaccurate.	Oven control calibration	See temperature adjustment section
Oven will not unlock.	Clean cycle is not finished	Oven temperature must drop below the lock temperature before the door will unlock
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none"> a. Light switch is in off position b. Bulb needs replacing or is loose 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check switch setting b. Check or replace light bulb
Foods do not broil properly.	<ul style="list-style-type: none"> a. Improper rack position b. Oven preheated c. Improper use of foil d. Oven door closed during broiling e. Low voltage (208 volts) f. Improper broiling time g. Oven controls improperly set 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check broil pan placement; see broiling section b. Do not preheat when broiling c. Check broiling section d. Open door to broil stop position e. Use higher rack position and/or longer cooking time f. Check broiling chart in broiling section g. See the broiling section
Oven smokes.	<ul style="list-style-type: none"> a. Dirty oven b. Broiler pan containing grease left in the oven 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check for heavy spillover b. Clean pan and grid after each use

BEFORE CALLING FOR SERVICE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Oven emits odor.	<p>a. Oven insulation may emit odor during the first few usages</p> <p>b. Failure to wipe out excess soil</p>	<p>a. Put oven through self-clean cycle to speed up process of odor "wearing off "</p> <p>b. Wipe excess soil off before using oven</p>
Oven door accidentally locked while baking.	Do not force the lock handle. Temperatures above the locking temperature will prevent the lock handle from sliding to the unlock position	Turn the control knob to the off position. Allow the oven to cool until the temperature inside drops below the lock temperature and the handle slides easily
Cleaning results were poor.	<p>a. Oven was heavily soiled</p> <p>b. Clean cycle interrupted</p>	<p>a. Heavy spillovers should be cleaned before the cycle is set</p> <p>b. Allow the oven to clean its full cycle</p>
"F—and a number or letter" flash in the display	You have a function error code	<p>If the time display flashes "F—and a number", you have a function error code. If a function error code appears during the self-cleaning cycle, check the oven door latch. The latch may have been moved, even if only slightly, from the latched position. Make sure the latch is moved to the right as far as it will go. Press the STOP/CLEAR pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.</p> <p>Disconnect all power to the range for 5 minutes and then reconnect power. If the failure code repeats, then call for Sears service.</p>
Display flashes "bAd" then "linE" with a loud tone.	The installed connection from the house to the unit is miswired	Contact installer or electrician to correct miswire

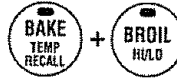
“DO-IT-YOURSELF” TEMPERATURE ADJUSTMENT

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

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

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

TO MAKE THE ADJUSTMENT



1. Touch the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 2 seconds until the display shows **SF**.



2. Touch the **BAKE** pad. A two digit number shows in the display.



3. The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F hotter

or (-) 35°F cooler. Touch the ▲ pad to increase the temperature in 1 degree increments.

Touch the ▼ pad to decrease the temperature in 1 degree increments.



4. When you have made the adjustment,

touch the **START** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

This adjustment will remain in memory until these steps are repeated and a new temperature is selected. It will remain in memory even after a power failure.

This adjustment will not affect the Broil or Clean temperatures.

FREE-STANDING RANGE WARRANTY

FULL ONE YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

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

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

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CALLING SEARS SERVICE 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. 817 WA Hoffman Estates, IL 60179

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 on-line.

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

Some limitations and exclusions apply.

For prices and additional information, call 1-800-827-6655.

Sears Installation Service

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

ESTUFA ELECTRICA TIPO "INDEPENDIENTE"

Indice



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad en el uso de la estufa	40-44
Contra volcaduras	40. 41

OPERACION

Características de su estufa	45
Cómo sacar la cinta de empaque	45
Elementos para cocinar	46
Posición de los controles	46
Consejos para hacer conservas	46
Control del horno	47-48
Cómo poner el reloj	49
Cómo programar el cronómetro	49
Cómo reprogramar el cronómetro	49
Para cancelar el cronómetro	49
Para cocinar en el horno	50
Consejos para cocinar en el horno	51-53
Olor u olor fuerte	51
Papel de aluminio	51
Ventilación del horno	51
No mire	51
Pre calentamiento	51
Luz del horno	51
Horneado con margarina	51
Como colocar los utensilios	52
Utensilios	52
Ciclo de los elementos	52
Parrillas del horno	52
Cómo asar a la parrilla	54-55
Medir el tiempo para hornear o asar	56-57
Funciones especiales	58
Función Sabbath	59-60

CUIDADO Y LIMPIEZA

El ciclo de autolimpieza	61-63
Cómo preparar el horno	61
Sello de la puerta del horno	61
Para poner el ciclo de limpieza	62
Para interrumpir el ciclo de limpieza	62
Después del ciclo	62
Función retrasar inicio	63
Panel de control	64
Cacerola y parrilla para asar	64
Paredes del horno	64
Cubierta para cocinar y area debajo de la cubierta	64
Cajón y lados de la estufa	64
Vidrio de la puerta del horno	64
Moldura de la ventilación de la puerta	64
Partes removibles	65-70
Cubierta levantable	65
Perillas de control	66
Foco de la luz del horno	66
Unidad removible de la cubierta	67
Parrillas removible del horno	68
Puerta removible del horno	68-69
Cajón de almacenamiento removible	70

COMO RESOLVER PROBLEMAS

Antes de llamar para un servicio	71-73
Ajustes a la temperatura	73. 74
Garantía	75
Números para servicios del consumidor	76

ESPAÑOL

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

NUMERO DE MODELO:

NUMERO DE SERIE:

© Sears, Roebuck and Co

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea todas las instrucciones antes de usar esta estufa. Cuando use un aparato a gas o eléctrico, se debe seguir instrucciones de seguridad básicas, incluyendo lo siguiente:

CONTRA VOLCADURAS



ADVERTENCIA

- Todas las estufas se pueden volcar
- Personas podrían resultar heridas
- Instale el dispositivo contra volcaduras empacado con la estufa
- Vea las instrucciones de instalación



ADVERTENCIA: Para prevenir que la estufa se vuelque accidentalmente debido a un uso anormal, incluyendo una carga excesiva sobre la puerta, engánche la estufa a la pared o al suelo instalando el dispositivo contra volcaduras que se provee. Si la estufa se mueve para limpiarla, para hacerle servicio o cualquier razón, asegúrese que el dispositivo contra volcaduras sea enganchado nuevamente cuando la estufa se coloque de vuelta en la abertura. No hacerlo podría resultar en que la estufa se vuelque y podría causar heridas personales. Para inspeccionar el dispositivo contra volcaduras, saque el cajón y mire para estar seguro que el nivelador de la pata trasera está bien enganchado en la ranura de la abrazadera.

Si el dispositivo contra volcaduras que se suministra con la estufa no se ajusta a esta aplicación, use el dispositivo contra volcadura universal WB2X7909. Llame al 1-888-SU-HOGAR®

Estas instrucciones para la instalación de la abrazadera **CONTRA VOLCADURAS** son para madera o pisos y paredes de

concreto. Cualquier otro tipo de construcción podría requerir técnicas de instalación especiales para proveer un anclado adecuado de la abrazadera **CONTRA VOLCADURAS** al piso o a la pared.

El uso de esta abrazadera no evita que la estufa se dé vuelta cuando no está bien instalada.

NOTA: La instalación de la abrazadera **CONTRA VOLCADURAS** debe cumplir con todas las ordenanzas locales para asegurar la estufa.

Paso 1

Ubicación de la abrazadera

- A. Coloque la abrazadera contra la pared trasera a la derecha o izquierda del gabinete. Si la superficie del gabinete sale más afuera que el gabinete, corra la abrazadera para compensar la cantidad de la distancia. Si no existe un gabinete adyacente, ponga el borde de la abrazadera en la posición deseada sobre el panel lateral de la estufa.
- B. Use la abrazadera como un molde y marque las posiciones de 2 hoyos sobre la pared y las posiciones de 2 hoyos sobre el piso. Use los juegos de posiciones para madera o concreto dependiendo del tipo de piso. Vea la Fig. 1.

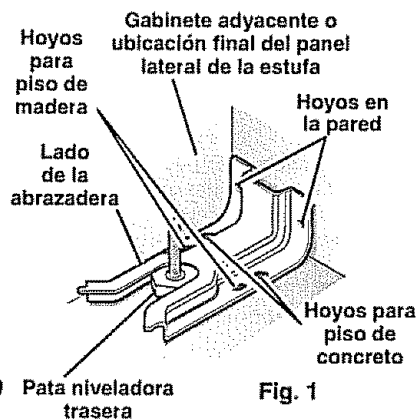


Fig. 1

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Dispositivo de estabilidad (cont.)

Paso 2

Instalación de la abrazadera contra volcaduras

A. Construcción de madera:

1. **Piso:** Haga un hoyo piloto de $\frac{1}{8}$ " en el centro de cada posición de hoyo premarcada sobre el piso de madera (un clavo o una lezna se puede usar si no tiene un taladro),
Y
2. **Pared:** Haga un hoyo piloto de $\frac{1}{8}$ " en ángulo (como se muestra en la Fig. 2) en el centro de cada posición de hoyo premarcada en la pared (un clavo o una lezna se puede usar si no tiene un taladro)

INSTALACION SOBRE LA PARED Y PISO

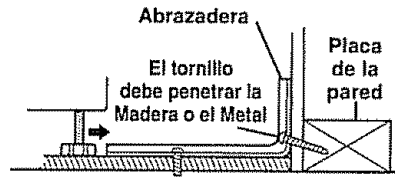


Fig. 2

- B. Instale la abrazadera **CONTRA VOLCADURAS** con los 4 tornillos que se proveen como se ilustra en la Fig. 2

C. Concreto Construcción:

1. Materiales requeridos:

4 de cada uno Perno "lag" de $\frac{1}{4}$ " x $1\frac{1}{2}$ "

4 de cada uno Manga para anclar O D de $\frac{1}{2}$ "

2. Haga el hoyo del tamaño recomendado para las anclas sobre el concreto en el centro de cada hoyo premarcado sobre el piso de concreto y sobre la pared. Instale la manga del ancla dentro del hoyo y luego instale los pernos a través de la abrazadera. **NO APRIETE LOS PERNOS DEMASIADO**

Paso 3

Revise la instalación

- A. Complete la instalación de la estufa de acuerdo a las instrucciones de instalación que se proveen con ella. Cerciórese de instalar la estufa de forma tal que las patas niveladoras en su parte posterior se deslicen por debajo de la abrazadera **CONTRA VOLCADURAS**. Vea la Fig. 1
- B. Revise para asegurarse que la abrazadera **CONTRA VOLCADURAS** esté instalada y enganchada correctamente. Saque el panel de abajo o el cajón e inspeccione la **PATA NIVELADORA TRASERA**. Asegúrese que esté firmemente bien colocada dentro de la ranura de la abrazadera. Vea la Fig. 1

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



Importante: Para garantizar su seguridad, la de su familia y la de su hogar, por favor lea su Manual del Consumidor cuidadosamente. Manténgalo a la mano para referencias. Ponga mucha atención a las secciones de seguridad. **ASEGURESE** que su estufa sea instalada por un técnico especializado y que haga tierra adecuadamente.

¡ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE!

California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias que el estado sepa que producen defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y requiere que los hombres de negocios adviertan a sus clientes del contacto potencial a tales sustancias. El aislante de fibra de vidrio en el horno con auto Limpieza emitirá una muy pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de auto Limpieza. El contacto se puede minimizar ventilando con una puerta o ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.

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

- **NO DEJE** a los niños sin vigilancia cerca de una estufa que se esté usando
- **ENSEÑE A LOS NIÑOS** a no jugar con los controles o cualquier parte de la estufa o no sentarse, subirse o pararse sobre la puerta o cualquier otra parte de la estufa
- **PRECAUCION: NUNCA GUARDE** cosas de interés para los niños sobre el respaldo de la estufa en el panel trasero o en los gabinetes que quedan por sobre el estufa. Los niños que se suban sobre la estufa podrían resultar gravemente heridos
- **GUARDE ESTE** libro para un uso futuro
- **NUNCA TRATE** de reparar o reemplazar una parte de la estufa a menos que las instrucciones se den en este manual. Todo otro trabajo debería ser hecho por un técnico especializado
- **NUNCA USE** su estufa para entibiar o calentar una habitación

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- **SIEMPRE MANTENGA** los revestimientos combustibles de las paredes, cortinas y otros paños a una distancia prudente de la estufa
- **NO DEJE** contenedores cerrados en la estufa, ya que la presión podría aumentar y causar que exploten
- **NUNCA DEJE** contenedores de grasa o goteaduras sobre o cerca de la estufa
- **SIEMPRE MANTENGA** el área de la estufa despejada de cosas que se podrían quemar. La acumulación de comida y grasa y los utensilios de madera se podrían incendiar. Los utensilios de plástico se podrían derretir y las comidas en conservas podrían explotar. Su horno nunca se debería usar para almacenar cosas
- **SIEMPRE MANTENGA** la estufa despejada de cosas que se podrían quemar (gasolina y otros vapores y líquidos inflamables)
- **NUNCA TRATE** de limpiar las superficies calientes. Algunos limpiadores producen vapores nocivos
- **NUNCA USE** ropa suelta cuando use la estufa
- **NUNCA USE** una toalla u otro paño abultado como agarradera. Asegúrese que la agarradera esté seca. Las agarraderas húmedas podrían causar quemaduras por vapor. Mantenga las toallas y los paños para platos, agarraderas y otros paños a una distancia prudente de la estufa. **NO** permita que las agarraderas toquen los elementos para calentar
- **NO** toque los elementos para calentar, las superficies cerca de ellos, o las superficies interiores del horno. Podrían estar suficientemente calientes aunque se vean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa o materiales inflamables hagan contacto con los elementos o las superficies calientes hasta que hayan tenido tiempo de enfriarse. Las otras superficies cerca de las aberturas de la ventilación del horno, la puerta y la ventana del horno y las superficies de la cubierta también podrían estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras

SEGURIDAD EN EL USO DE LA CUBIERTA

- **SOLO CIERTAS** clases de utensilios de vidrio o cerámica se pueden usar para cocinar en la cubierta. Asegúrese que los utensilios que elija para usar están diseñados para cocinar en la cubierta sin quebrarse debido a los súbitos cambios de temperatura
- **SIEMPRE TENGA** cuidado cuando toque los elementos de la cubierta. Retendrán calor después de que la estufa se haya apagado
- **NUNCA OBSTRUYA** la ventilación del horno bajo el elemento derecho de atrás
- **LAS OLLAS QUE SE USEN** para cocinar en la cubierta deberían ser de fondo plano y lo suficientemente grandes para cubrir el área de calor que se está usando. Los utensilios que son demasiado pequeños exponen el elemento calentador y podría causar un contacto directo o el incendio de la ropa. El tamaño correcto de los utensilios también mejorará la eficiencia
- **SIEMPRE USE** los recipientes para derrames para evitar daños a los alambres y a los componentes. **NO** use forros de aluminio o de papel de aluminio sobre los recipientes. El uso inadecuado de estos podría resultar en un riesgo de golpe de corriente o incendio
- **NUNCA DEJE** las unidades de superficie sin vigilancia a temperaturas altas. Los derrames podrían resultar en humo o en derrames de grasa que se podrían incendiar
- **SIEMPRE COLOQUE** las agarraderas (manillas) de las ollas hacia adentro y lejos de las otras unidades de la superficie para reducir el riesgo de quemaduras, encendido, y un contacto y derrame accidental
- **NUNCA** coloque los elementos calentadores en agua
- **CUANDO PREPARE** comidas a la llama debajo de la campana de ventilación, encienda el ventilador
- **NO** deje plásticos o artículos inflamables en la superficie de la estufa ya que se podrían derretir o prender si se dejan muy cerca al ventilador

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

- **COLOQUE LAS PARRILLAS DEL HORNO** en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si las parrillas se deben mover mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera haga contacto con el quemador caliente del horno.
- **DESPUES DE ASAR A LA PARRILLA**, siempre saque la cacerola y la parrilla para asar del horno y límpielas. Los sobrados de grasa en la cacerola para asar podrían incendiarse la próxima vez que usted use el horno.
- **SIEMPRE TENGA CUIDADO** cuando abra la puerta del horno. Deje que el aire caliente y el vapor escapen antes de mover los alimentos.
- **NUNCA USE** papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El uso incorrecto del papel de aluminio podría empezar un incendio, o podría resultar en un golpe de corriente.

SEGURIDAD EN EL USO DE LA AUTOLIMPIEZA

- **LIMPIE SOLAMENTE** las partes que se listan en este manual. Siga todas las instrucciones para la limpieza. Asegúrese de sacar la cacerola y la parrilla para asar antes del ciclo de autolimpieza.
- **NUNCA FRIEGUE**, mueva, limpie, o dañe el sello de la puerta en las estufas con autolimpieza. Es esencial para un buen sellado.
- **NUNCA TRATE** de limpiar los utensilios, ollas, partes removibles o la cacerola y la parrilla para asar en el ciclo de autolimpieza.
- **NO USE** limpiadores para hornos – Ningún limpiador comercial se debería usar o cremas protectoras dentro o alrededor de ninguna parte del horno.

- **SI LA FUNCION DE AUTOLIMPIEZA** falla, apague el horno y desconecte la electricidad. Hágale un servicio por un técnico calificado.



PRECAUCION:

Nunca forre los recipientes para derrames con papel de aluminio. El papel de aluminio puede obstruir el paso normal del calor y dañar la estufa. Siempre utilice ollas y woks de fondo plano y del mismo tamaño del elemento que se está usando. Las utensilios no se deberían extender más allá de 1" del borde del elemento para cocinar.

¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

Asegúrese que todos en su hogar sepan qué hacer en caso de incendio. Nunca use agua sobre un incendio de grasa, esto solamente extenderá las llamas.

INCENDIO DE GRASA EN LA CUBIERTA:

Nunca levante una olla en llamas...

1. Apague los elementos de la superficie
2. Soloque las llamas con una tapa apretada, soda para hornear o un extintor

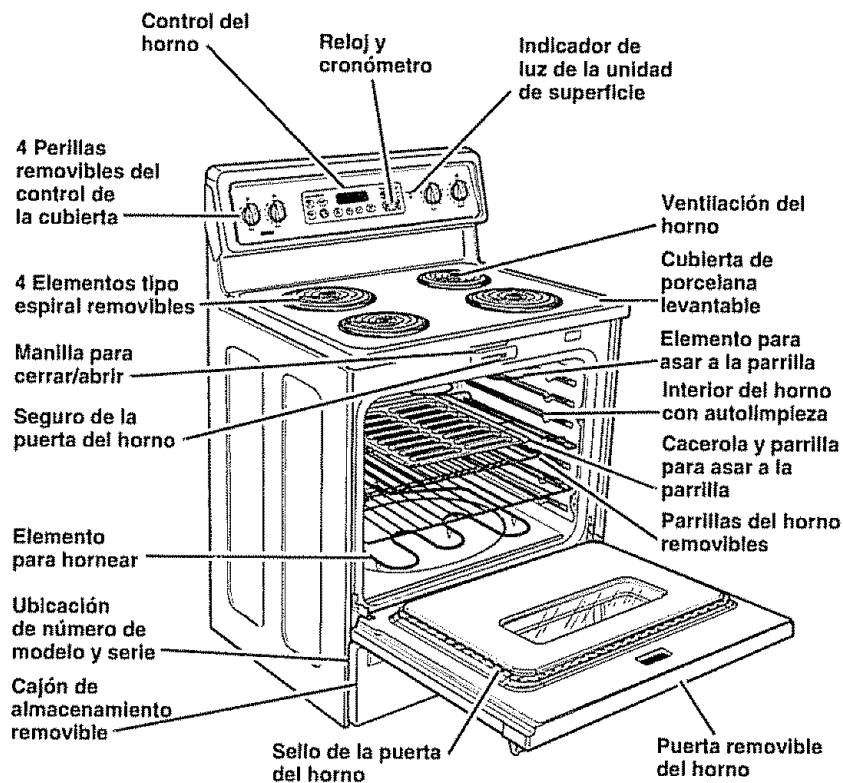
FUEGO EN EL HORNO:

¡No trate de mover la cacerola!

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

OPERACION

CARACTERISTICAS DE SU ESTUFA



COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

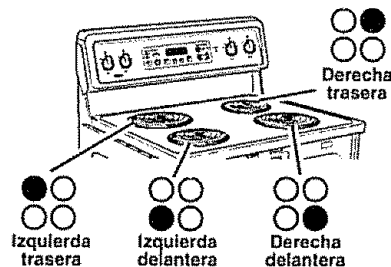
Para sacar el residuo del adhesivo de la cinta de empaque, use un detergente líquido normal para platos, aceite mineral o para cocinar. Con un paño suave frote el área y permita que se remoje. Enjuague y seque bien. Repita el procedimiento usando un pulidor para estufas para asegurarse que el horno no se dañe. **Esto debería hacerse antes que la estufa se encienda por primera vez. La cinta no se puede sacar una vez que el horno ha sido calentado.** La cinta de empaque se puede encontrar en las siguientes áreas: Superficie de la cubierta, Manilla de la puerta, Área del panel de control, Moldura de la puerta y Área del horno.

OPERACION

Cómo cocinar en la cubierta

ELEMENTOS PARA COCINAR

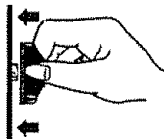
La marca cerca de cada perilla de control le muestra cuál elemento se enciende con esa perilla



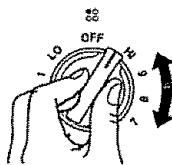
POSICION DE LOS CONTROLES

- HI** Se usa para comienzos rápidos, tal como para hervir agua
- MED** Se usa para hervir y freír
- LO** Se usa para comidas al vapor o para mantener los alimentos a temperaturas para ser servidos

1. Empuje para hacer girar la perilla



2. Coloque entre las marcas para el calor deseado



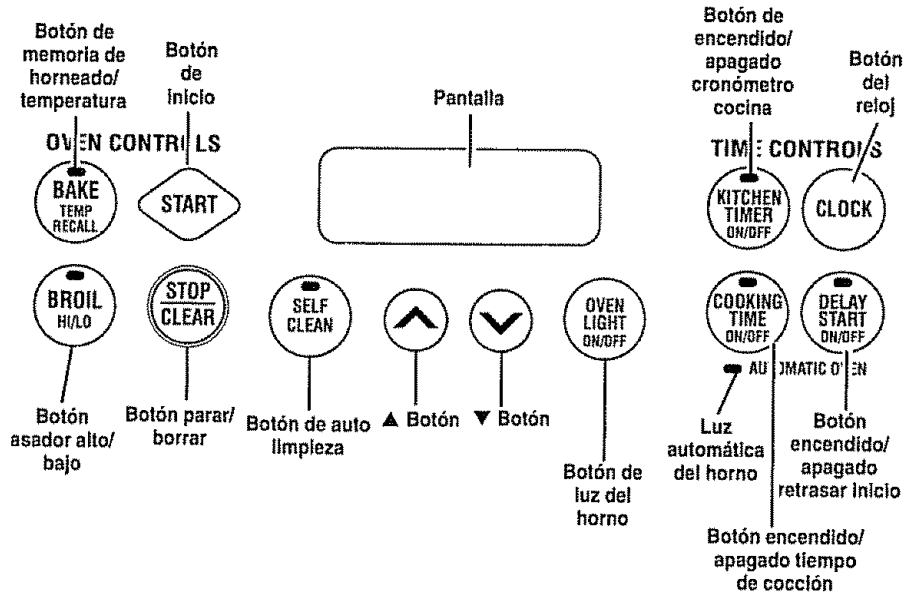
La luz indicadora de la unidad de superficie se encenderá cada vez que un elemento para cocinar es activada

CONSEJOS PARA HACER CONSERVAS

1. Asegúrese que la olla esté centrada sobre el quemador
2. Asegúrese que la olla sea de fondo plano
3. Use recetas y procedimientos de buenas fuentes. Estas se encuentran disponibles de fabricantes tales como Ball® y Kerr® y Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura
4. Tenga cuidado, cuando haga conservas, para prevenir quemaduras a causa de vapor o calor

OPERACIÓN

Control del horno



Botón BAKE/TEMP RECALL. Presione este botón para seleccionar la función de horneado

Luz BAKE (hornear). Aparece intermitente mientras está en modo de edición. En este momento puede cambiar la temperatura del horno. Se enciende cuando el horno está en el modo de hornear.

Botón START (Inicio). Se debe presionar para iniciar cualquier función de cocción o limpieza.

PANTALLA. Muestra la hora del día, temperatura del horno, ya sea que el horno esté en el modo de hornear, asar a la parrilla o auto limpieza y los tiempos establecidos para el cronómetro u operaciones automáticas del horno. La pantalla muestra **PRE** cuando se está precalentando. Cuando el horno alcanza la temperatura deseada, el control del horno pita y la pantalla muestra la temperatura del horno.

Si aparece "F – y un número o una letra" de forma intermitente en la pantalla y el control del horno muestra una señal, significa que hay un error de función.

Si el horno se configuró para una operación de horno programada y hubo una interrupción en el suministro eléctrico, se deben reprogramar el reloj y todas las funciones programadas.

La hora del día aparecerá intermitente en la pantalla cuando haya habido una interrupción en el suministro eléctrico. Vuelva a programar el reloj.

Si "Err" aparece en la pantalla, se ha intentado configurar una hora o temperatura por fuera de los límites del control. Presione el botón **STOP/CLEAR** e ingrese un nuevo valor.

Si el código de error de la función aparece durante el ciclo de auto limpieza, revise el pasador de la puerta del horno. Es posible que la manija del pasador se haya movido, incluso tan sólo ligeramente, desde la posición de bloqueo. Cerciórese de que el pasador se mueva a la derecha al máximo posible.

Presione el botón STOP/CLEAR. Permita que el horno se enfríe por una hora. Coloque el horno de nuevo en operación. Si el código de error de función se repite, desconecte la corriente de la estufa y llame Sears a solicitar servicio.

Botón KITCHEN TIMER ON/OFF. Presione este botón para seleccionar la función del cronómetro. Luego presione los botones ▲ y ▼ para ajustar el sincronizador.

Luz TIMER. Aparece intermitente mientras está en modo de edición; en este momento puede cambiar el tiempo programado. Se ilumina cuando se ha activado el cronómetro. Se vuelve intermitente nuevamente cuando el tiempo se haya agotado hasta que el control se reestablezca.

Botón CLOCK. Para configurar el reloj, presione este botón dos veces y luego los botones ▲ y ▼. La hora del día aparece intermitente en la pantalla cuando el horno se enciende por primera vez.

OPERACIÓN

Control del horno (cont.)

Botón DELAY START ON/OFF (en algunos modelos). Use junto con los botones **COOKING TIME** o **SELF CLEAN** para configurar el horno para iniciar y parar automáticamente a la hora que establezca

Luz DELAY START ON/OFF (en algunos modelos). Aparece intermitente mientras está en el modo de edición; en este punto se puede cambiar la hora de inicio. Se ilumina cuando la función se ha activado

Botón COOKING TIME ON/OFF (en algunos modelos). Presione este botón y luego presione los botones **▲** y **▼** para establecer la cantidad de tiempo que desea cocinar el alimento. El horno se apagará cuando el tiempo se haya agotado

Luz COOKING TIME ON/OFF (en algunos modelos). Aparece intermitente mientras está en el modo de edición; en este punto se puede cambiar el tiempo de programación. Se ilumina cuando la función se ha activado. Aparece intermitente nuevamente cuando el tiempo se haya agotado o hasta que el control se reinicialice

Luz AUTOMATIC OVEN (en algunos modelos). Esta luz se enciende en cualquier momento que el horno se haya programado usando las funciones **COOKING TIME** o **DELAY START**

Botón OVEN LIGHT. Presione este botón para encender o apagar la luz del horno

Botón ▼ Golpecitos cortos en este botón disminuyen el tiempo o la temperatura en pequeñas cantidades. Presione y sostenga el botón para disminuir el tiempo o la temperatura en cantidades mayores

Botón ▲ Golpecitos cortos en este botón aumentan el tiempo o la temperatura en pequeñas cantidades. Presione y sostenga el botón para aumentar el tiempo o la temperatura en cantidades mayores

Botón SELF CLEAN. Presione este botón para seleccionar la función de auto limpieza. Consulte la sección **Cómo usar el horno de auto limpieza**

Luz CLEAN. Aparece intermitente mientras está en el modo de edición; en este punto se puede cambiar el tiempo de la auto limpieza. Se ilumina cuando el horno está en el ciclo de auto limpieza. Después del ciclo de auto limpieza, la luz se apaga. Quite el bloqueo de la puerta

Botón STOP/CLEAR. Presione este botón para cancelar **TODAS** las operaciones del horno, excepto el reloj y el cronómetro

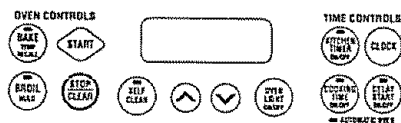
Botón BROIL HI/LO. Presione este botón para seleccionar la función de asador

Luz BROIL. Aparece intermitente mientras está en el modo de edición; en este punto se puede cambiar la temperatura del asador de **alto (HI)** a **bajo (LO)**. Se ilumina cuando el horno está en el modo de asador

Luces indicadoras (en algunos botones). El modo **EDIT** (modificar) dura varios segundos después de presionar el último botón. **DELAY START ON/OFF** y **COOKING TIME ON/OFF** serán los únicos botones encendidos si se selecciona cualquiera de estas opciones (Ejemplo: **DELAY START** se selecciona con **BAKE** – el botón **DELAY START** permanecerá encendido hasta que el reloj llegue a la hora programada, cuando se apagará y la luz del botón **BAKE/TEMP RECALL** se encenderá)

OPERACIÓN

Reloj y cronómetro



PARA CONFIGURAR EL RELOJ

El reloj se debe configurar a la hora correcta del día para que las funciones automáticas de tiempo del horno funcionen correctamente. La hora del día no se puede cambiar durante un ciclo de cocción retrasado o de auto limpieza retrasado.

1. Presione el botón **CLOCK** dos veces.
2. Presione los botones ▲ o ▼.

Si los botones ▲ o ▼ no se presionan dentro de un minuto después de presionar el botón **CLOCK**, la pantalla regresa a la configuración original. Si esto ocurre, presione el botón **CLOCK** dos veces y vuelva a ingresar la hora del día.

Cerclórese de que el reloj se configura en la hora correcta del día.

3. Presione el botón **START** hasta que la hora del día aparezca en la pantalla. De esta manera se ingresa la hora y se inicia el reloj.

Para revisar la hora del día cuando la pantalla muestre otra información, simplemente presione el botón **CLOCK**. La hora del día aparece hasta que se presione otro botón.

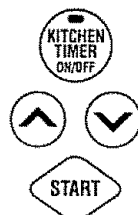
PARA APAGAR LA PANTALLA DEL RELOJ

Si tiene varios relojes en su cocina, quizás desee apagar la pantalla con la hora del día en su estufa.

1. Presione el botón **CLOCK** una vez para apagar la pantalla de la hora del día. Aunque quizás no lo pueda ver, el reloj mantiene la hora correcta del día.
2. Presione el botón **CLOCK** dos veces para llamar la pantalla del reloj.

PARA CONFIGURAR EL CRONÓMETRO

El cronómetro no controla las operaciones del horno. La configuración máxima en el cronómetro es 9 horas y 59 minutos.



El cronómetro es para minutos únicamente. El botón **STOP/CLEAR** no afecta el cronómetro.

Si comete un error, presione el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** y empiece nuevamente.

1. Presione el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**.
2. Presione los botones ▲ o ▼ hasta que la cantidad de tiempo que desee aparezca en la pantalla. El tiempo máximo que se puede ingresar es 59 minutos. Los tiempos superiores a 59 minutos se deben cambiar a horas y minutos.
3. Presione el botón **START**. La hora empieza la cuenta regresiva, aunque la pantalla no cambie hasta tanto no transcurra un minuto.
4. Cuando el cronómetro llegue a :00, el control pitará 3 veces, seguido por un sonido cada 6 segundos hasta que el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** se presione.

PARA REINICIAR EL CRONÓMETRO

Si la pantalla todavía muestra el tiempo restante, puede cambiarlo al presionar el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**. luego los botones ▲ o ▼ hasta que la hora que desee aparezca en la pantalla.

Si el tiempo restante no está en la pantalla (el reloj, hora de inicio o tiempo de cocción aparecen en la pantalla), traiga de la memoria el tiempo restante al presionar el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** y luego los botones ▲ o ▼ para ingresar la nueva hora que desea.

PARA CANCELAR EL CRONÓMETRO

Presione el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** dos veces.

OPERACIÓN

Reloj y cronómetro (cont.)

TONOS DEL FINAL DE LOS CICLOS (en algunos modelos)

Borre los tonos presionando el botón de la función que esté utilizando



o



INTERRUPCIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

Si la hora aparece intermitente en la pantalla, significa que ha habido una interrupción en el suministro eléctrico. Reinicialice el reloj.

Para reinicializar el reloj, presione el botón **CLOCK**. Ingrese la hora correcta del día presionando los botones **▲** o **▼**. Presione el botón **START**.

OPERACION

Para Cocinar En El Horno

COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR

1. Presione el botón **BAKE**
2. Presione los botones **▲** o **▼** hasta que aparezca la temperatura deseada
3. Presione el botón **START**.

El horno iniciará automáticamente. La pantalla mostrará **PRE** mientras se precalienta. Cuando el horno alcance la temperatura seleccionada, el control del horno sonará varias veces y la pantalla mostrará la temperatura del horno.

Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo **BAKE**, presione el botón **BAKE** y luego los botones **▲** o **▼** para obtener la nueva temperatura.

4. Revise el nivel de cocción de la comida cuando transcurra el tiempo mínimo de la receta, cocine por más tiempo de ser necesario.
5. Presione el botón **STOP/CLEAR** cuando termine de hornear y luego retire el alimento del horno.

TABLA PARA LA POSICION DE LOS ESTANTES PARA HORNEAR

TIPO DE COMIDA	POSICION DE ESTANTES
Pasteles congelados (sobre bandejas para galletas)	4
Queque "angel food", o queques	3 o 4
Pancillos, panes dulces, "muffins", "brownies", galletas, quequitos, tortas, pasteles	3 o 4
Cacerolas	3 o 4
Pavo o Asado	1

OPERACIÓN **Consejos Para Cocinar** **En El Horno**

OLOR U OLORES FUERTES

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

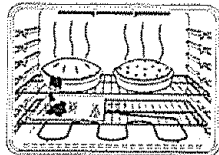
PAPEL DE ALUMINIO

Nunca cubra el fondo del horno con papel de aluminio.

Puede usar papel de aluminio para forrar la cacerola del asador y la parrilla del asador. Sin embargo, debe ajustar el aluminio firmemente a la rejilla y cortar las ranuras al igual que las tiene la rejilla.

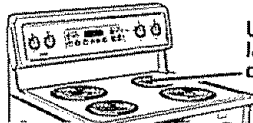
También se puede usar aluminio para atrapar los derramamientos. Para hacerlo, coloque una hoja pequeña de papel aluminio en un estante varias pulgadas debajo del alimento.

Nunca cubra por completo un estante con papel de aluminio, ya que obstruye la circulación del calor y resulta en un horneado deficiente.



VENTILACION DEL HORNO

La ventilación del horno está ubicada debajo del elemento posterior derecho. Esta área se podría calentar mucho durante el uso del horno. Es normal que salga vapor de la ventilación y/o que se acumule humedad debajo cuando el horno está en uso. La ventilación es importante para la circulación adecuada del aire. **Nunca obstruya la ventilación.**



Ubicación de la ventilación del horno

NO MIRE

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

PRECALENTAMIENTO

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

LUZ DEL HORNO

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

EL TIPO DE MARGARINA AFECTA LA CALIDAD DEL HORNEADO

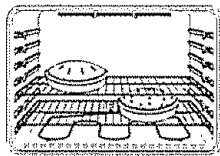
La mayoría de las recetas para hornear han sido desarrolladas utilizando productos con un alto contenido de manteca tales como manteca y margarina (80% de manteca por peso—el requerimiento federal para los productos marcados "margarina"). Usted obtendrá malos resultados si los queques, pasteles, tortas,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

OPERACION

Consejos Para Cocinar En El Horno (cont.)

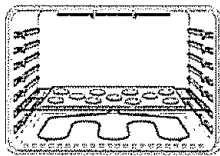
COMO COLOCAR LOS UTENSILIOS

Los resultados del horneado será mejor si las cacerolas para hornear están centradas en el horno lo más posible. Si está horneando con más de un utensilio, colóquelos de manera que cada uno tenga por lo menos de 1" a 1½" de espacio de aire a su alrededor. Coloque los utensilios de manera que ninguno quede directamente encima de otro



UTENSILIOS

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



LOS UTENSILIOS BRILLANTES reflejan el calor y son perfectos para queques y panecillos rápidos que deben quedar levemente dorados

LOS UTENSILIOS DE VIDRIO, CONTRAPEGADURAS O OSCURECIDOS POR LA EDAD, absorben calor y pueden ser usados para panes con levadura, cortezas para pasteles o alimentos que necesitan tener una corteza de color café. La temperatura del horno cuando use estos utensilios debería ser reducida en 25°F

CICLO DE LOS ELEMENTOS

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

ESTANTES DEL HORNO

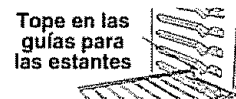
Los estantes tienen frenos de manera que cuando se coloquen correctamente en los soportes de los estantes (1-6), frenarán antes de salirse por completo y no se inclinen

Al colocar y retirar recipientes de cocina, hale el estante hasta el tope en el soporte del estante

Para retirar un estante, hale en dirección suya, inclina el frente hacia arriba y hale hacia fuera

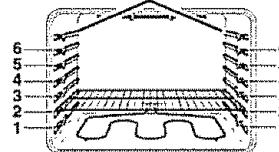
Para reemplazar, coloque el extremo del estante (frenos) en el soporte, incline el frente y empuje el estante hacia el interior

NOTA: El estante no está diseñada para deslizarse hacia fuera en la posición del estante especial baja (1)



Su horno tiene seis (6) posiciones. La posición de más arriba es solamente una guía. No puede ser usada como posición para una parrilla

Guías



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

PRECAUCION: Cuando usted esté usando la parrilla en la posición más baja (1), necesitará tener cuidado cuando saque la parrilla. Recomendamos que tire la parrilla varias pulgadas hacia afuera y entonces, usando dos agarraderas, tire la parrilla hacia afuera sujetándola de los lados. La parrilla está baja y usted se podría quemar si coloca la mano en el medio de la parrilla y la saca completamente hacia afuera. Tenga cuidado de no quemarse la mano en la puerta cuando use una parrilla en la posición más baja (1)

OPERACION
Consejos Para Cocinar
En El Horno (cont.)

AJUSTE A LA
TEMPERATURA DEL HORNO

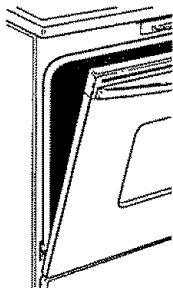
Usted podría pensar que su horno nuevo cocina diferentemente al horno que reemplazó. Le recomendamos que use su horno nuevo por varias semanas para que se familiarice más con él, siguiendo los tiempos que se dan en la receta como una guía. Si cree que su horno está funcionando demasiado caliente o frío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

OPERACION

Cómo Asar A La Parrilla

REGLAS GENERALES

Asar es cocinar al calor directo del elemento superior. La puerta del horno debería permanecer abierta en la posición de tope para asar cuando ase a la parrilla.



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



Si usa papel de aluminio, debe ser moldeado firmemente a la parrilla y debe hacer cortes en el papel que estén alineados con las ranuras de la parrilla. Esto permite que la grasa y los líquidos caigan a la cacerola, evitando que se produzca un incendio y humo excesivo.

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



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

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

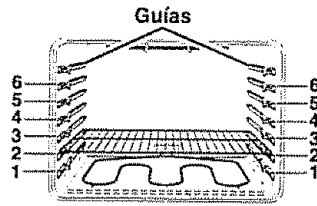
Colocando las carnes lejos del elemento permitirá que las carnes se cocinen en el centro mientras se doran por afuera. Usando estas posiciones, cocine el lado 1 por lo menos 2 minutos más que el lado 2. Si su horno está conectado a 208 voltios, usted podría usar una posición de parrilla más alta y/o cocinar los alimentos por más tiempo.

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

PARA ASAR

1. Presione el botón **BROIL HI/LO** una vez para **HI Broil** (asar a la parrilla en nivel alto).
Para cambiar a **LO Broil** (asar a la parrilla en nivel bajo), presione el botón **BROIL HI/LO** nuevamente.
2. Presione el botón **START**.
3. Cuando termine de asar a la parrilla, presione el botón **STOP/CLEAR**.

OPERACION
Cómo Asar A La
Parrilla (cont.)



GUIA PARA ASAR (Hi Broil)

ALIMENTO	CANTIDAD Y/O GROSOR	POSICION DE ESTANTES*	PRIMER LADO TIEMPO (MIN.)	SEGUNDO LADO TIEMPO (MIN.)	COMENTARIOS	
Carné molida Bien cocinada	1 lb (4 tortas) ½" a ¾" de grueso	4	13	8	Sepárelos parejamente	
	4 lbs. (12 tortas)	4	15	11		
Bistecs	Crudos† Medianos Bien cocidos	¾" a 1" grueso	6	6	Los bistecs de menos de ¾" son difíciles de cocinar crudos.	
		(1 a 1½ lbs)	5	8		
		5	10	8		
Crudos† Medianos Bien cocidos	1½" grueso (2 a 2½ lbs)	4	10	8	Corte la grasa	
		4	15	10-12		
		5	20	20		
Pollo	1 entero, cortado (2 a 2½ lbs), corte a lo largo Pechuga	3	25	25	Ponga mantequilla derretida en cada lado con una brocha. Ase con la piel hacia abajo primero.	
		3	25	15		
Productos de panadería Pan (tostado) o panecillos ingleses	2 a 4 tajadas 2 (cortados)	5	3	1	Separe parejamente. Ponga los panecillos ingleses lado exterior hacia arriba y aplique mantequilla con una brocha, si desea.	
		6	3-4			
Colas de langostas	2 a 4 (6 a 8 oz. cada una)	3	18-20	No las dé vuelta	Corte a través de la parte trasera de la concha. Abra. Ponga mantequilla derretida con una brocha antes de asar y a medio asar.	
Pescado	1 lb Filetes ¼" a ½" grueso	5	5	5	Tómelos y délos vuelta con cuidado. Ponga mantequilla de limón antes y durante el cocinado, si desea.	
Salmón						
Bistecs	2 (1" grueso)	5	10	5	Dé vuelta cuidadosamente. No ponga la piel hacia abajo.	
Filetes	2 (½" a ¾" grueso)	5	10			
Tajadas de jamón (precocinadas)	½" grueso 1" grueso	4	6	6		
		4	8	8		
Chuletas de cerdo Bien cocidas	2 (½" grueso) 2 (1" grueso) aprox 1 lb	4	10	10	Corte la grasa	
		4	15	15		
Chuletas de cordero	Medianas Bien cocidas Medianas Bien cocidas	2 (1" grueso), aprox 10 a 12 oz.	5	7	4	Corte la grasa
			5	10	9	
		2 (1½" grueso) aprox 1 lb.	5	9	6	
			5	14	10	

† El Departamento de Agricultura de Estados Unidos dice que "la carne de res cruda es popular, pero usted debería saber que cocinarla a sólo 140°F significa que algunos organismos que causan envenenamiento por las comidas podrían sobrevivir" (Fuente: Safe Food Book Your Kitchen Guide, USDA Rev June 1995.)

* Ver ilustración para la descripción de las posiciones de los estantes

OPERACIÓN

Horneado y asado programados (en algunos modelos)

CÓMO MEDIR EL TIEMPO PARA HORNEAR O ASAR

No use el pasador de la puerta del horno durante el horneado. El pasador se usa para la auto limpieza únicamente.

El control del horno le permite encender o apagar el horno automáticamente a horas específicas que se establezcan. Se describen los ejemplos de Immediate Start (Inicio inmediato) (el horno se enciende ahora y se configura para que se apague automáticamente) y Delay Start (retrasar inicio) (configurar el horno para que se encienda automáticamente a una hora posterior, cocine por un tiempo predeterminado y luego se apague automáticamente).

NOTA: Antes de empezar, cerciórese de que el reloj del horno muestre la hora correcta del día. Consulte la sección Uso del reloj y cronómetro.

CÓMO CONFIGURAR LAS FUNCIONES IMMEDIATE START (INICIO INMEDIATO) Y AUTOMATIC STOP (APAGADO AUTOMÁTICO)

Para evitar posibles quemaduras, coloque los estantes en la posición correcta antes de encender el horno.

El horno se encenderá de inmediato y cocinará por el tiempo seleccionado. Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

1. Presione el botón **BAKE**
2. Presione los botones ▲ o ▼ para configurar la temperatura del horno
3. Presione el botón **COOKING TIME**

NOTA: Si su receta requiere precalentado del horno, quizás necesite agregar tiempo adicional al tiempo de cocción.

4. Presione los botones ▲ o ▼ para establecer el tiempo de horneado.

Aparece en la pantalla el tiempo de cocción que ingresó. (Si selecciona Cooking Time primero y luego ajusta la temperatura de horneado, aparece más bien la temperatura del horno.)

5. Presione el botón **START**

La pantalla muestra ya sea la temperatura del horno que configuró o la cuenta regresiva del tiempo de cocción. (La pantalla empieza con **PRE**, si muestra la temperatura del horno.)

El horno continuará cocinando durante el tiempo programado, luego se apaga automáticamente.



6. Presione el botón **STOP/CLEAR** para borrar la pantalla, si es necesario.

Retire el alimento del horno. Recuerde, aunque el horno se apague automáticamente, la comida se sigue cocinando después de que los controles están apagados.








OPERACIÓN
Horneado y asado
programados
(en algunos modelos) (cont.)



Para evitar posibles quemaduras, coloque los estantes en la posición correcta antes de programar el horno

El horno se encenderá automáticamente a la hora del día que establezca. cocinará por el tiempo especificado y luego se apagará automáticamente

Cerciórese de que el reloj muestre la hora correcta del día

1. Presione el botón  **BAKE**
2. Presione los botones ▲ o ▼ para configurar la temperatura del horno 
3. Presione el botón  **COOKING TIME**
4. Presione los botones ▲ o ▼ para configurar el tiempo deseado de cocción 
5. Presione el botón  **DELAY START**
6. Presione los botones ▲ o ▼ para configurar la hora del día que desee que el horno empiece a cocinar 
7. Presione el botón  **START**

NOTA: Escuchará un tono de atención si está usando horneado programado y no presiona el botón **START**

NOTA: Si desea revisar los tiempos configurados, presione el botón **DELAY START** para revisar la hora de inicio seleccionada o presione el botón **COOKING TIME** para revisar el tiempo de cocción seleccionado

Cuando el horno se encienda a la hora del día que se ha configurado, la pantalla muestra **PRE** hasta que alcance la temperatura seleccionada, luego muestra la temperatura del horno

Al final del tiempo de cocción, el horno se apaga y se escucha un sonido del final del ciclo



8. Presione el botón **STOP/CLEAR** para borrar la pantalla, si es necesario

Retire el alimento del horno Recuerde que aunque el horno se apague automáticamente, los alimentos se continúan cocinando después de que se apaguen los controles

OPERACIÓN

Funciones especiales del control del horno

El nuevo control de botones tiene funciones adicionales que puede utilizar. Las siguientes son las funciones y cómo se pueden activar.

Los modos de funciones especiales sólo se pueden activar mientras la pantalla muestra la hora del día. Permanecen en la memoria del control hasta que los pasos se repitan.

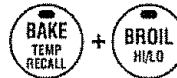
Cuando la pantalla muestre su selección, presione el botón **START**. Las funciones especiales permanecerán en la memoria después de una falla en el suministro eléctrico.

NOTA: La función Sabbath (sábado judío) y la función Temperature Adjustment (ajuste de la temperatura) son también funciones especiales, pero se explican en secciones separadas.

APAGADO DE 12 HORAS

Con esta función, si se olvidara y dejara el horno encendido, el control apagará automáticamente el horno después de 12 horas durante las funciones de horneado o después de 3 horas durante la función de asado a la parrilla.

Si desea **APAGAR** esta función, siga los pasos a continuación:



1. Presione los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO** al mismo tiempo por 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.



2. Presione el botón **CLOCK**. La pantalla muestra **ON** (apagado en 12 horas). Presione el botón **CLOCK** una y otra vez hasta que la pantalla muestre **OFF** (sin apagado).



3. Presione el botón **START** para desactivar el apagado y deje el control establecido en este modo de función especial.

OPERACIÓN

Función Sabbath (en algunos modelos)

Diseñada para uso en el Sabbath y los días de fiesta judíos, la función Sabbath se puede usar para horneado/ asado únicamente. No se puede usar para asado a la parrilla, auto limpieza o cocción de retrasar inicio (Delay Start).

NOTA: El horno se enciende automáticamente (en algunos modelos) cuando la puerta se abra y se apaga cuando la puerta se cierra. El foco se puede reemplazar. Consulte la sección Reemplazo de la luz del horno. En algunos modelos con un interruptor de luz en el panel del control, el horno se puede encender y dejar que permanezca encendido.

CÓMO CONFIGURAR LAS FUNCIONES BAKING/ ROASTING (HORNEADO/ ASADO) NORMAL

NOTA: Para entender cómo funciona el control del horno, practique a usar el horneado normal (diferente al Sabbath) antes de entrar al modo Sabbath.

Cerciórese de que el reloj muestre la hora del día correcta y el horno esté apagado.

1. Presione y sostenga los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO** al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.
2. Toque el botón **CLOCK** hasta que **SAb** aparezca en la pantalla.
3. Presione el botón **START** y el signo **▷** aparece en la pantalla.
4. Presione el botón **BAKE**. No hay señal.
5. La temperatura de inicio preestablecida se configurará automáticamente en 350°F. Presione los botones **▲** o **▼** para aumentar o disminuir la temperatura en

incrementos de 25°F. La temperatura se puede configurar entre 170°F y 550°F. No aparece una señal de la temperatura.



6. Presione el botón **START**.

Cuando la pantalla muestra **▷**, el horno está configurado en Sabbath. Cuando la pantalla muestra **▷◁**, el horno está en el modo de horneado/ asado.

7. Después de un período de retraso al azar de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, aparece **▷◁** en la pantalla indicando que el horno está horneado/ asando. Si **▷◁** no aparece en la pantalla, inicie de nuevo en el paso 4.

Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón **BAKE** y presione los botones **▲** o **▼** para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 25°F. Presione el botón **START**.

NOTA: Los botones **STOP/CLEAR** y **COOKING TIME** están activos durante la función Sabbath.

CÓMO CONFIGURAR LA FUNCIÓN HORNEADO/ ASADO PROGRAMADO – INICIO INMEDIATO Y APAGADO AUTOMÁTICO

NOTA: Para entender cómo funciona el control del horno, practique el uso de Immediate Start normal (diferente a Sabbath) y Automatic Stop antes de ingresar al modo Sabbath.

Cerciórese de que el reloj muestre la hora correcta del día y el horno esté apagado.

1. Presione y sostenga los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.
2. Toque el botón **CLOCK** hasta que **SAb** aparezca en la pantalla.
3. Presione el botón **START** y **▷** aparece en la pantalla.
4. Presione el botón **COOKING TIME**.

OPERACIÓN

Función Sabbath (en algunos modelos) (cont.)



5. Presione los botones ▲ o ▼ para establecer el tiempo de cocción deseado entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos. En la pantalla aparece el tiempo de cocción ingresado



6. Presione el botón **START**



7. Presione el botón **BAKE**. No aparece ninguna señal



8. La temperatura preestablecida inicial se fijará en 350°F. Presione los botones ▲ o ▼ para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 25°F. La temperatura se puede establecer entre 170°F y 550°F. En la pantalla no aparece ninguna señal o temperatura



9. Presione el botón **START**

Cuando la pantalla muestra **⏸**, el horno está configurado en Sabbath. Cuando la pantalla muestra **⏸** el horno está en el modo de horneado/asado

10. Después de un periodo de retraso al azar de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, aparece **⏸** en la pantalla indicando que el horno está horneando/asando. Si **⏸** no aparece en la pantalla, empiece nuevamente en el paso 7

Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón **BAKE** y los botones ▲ o ▼ para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 25°F. Presione el botón **START**

Cuando la cocción concluya, la pantalla cambiará de **⏸** a **⏸** indicando que el horno se ha **APAGADO** pero que todavía está en el modo Sabbath. Retire el alimento cocinado

CÓMO SALIR DE LA FUNCIÓN SABBATH



1. Presione el botón **STOP/CLEAR**

2. Si el horno está cocinando, espere por un periodo de retraso al azar de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, hasta que únicamente **⏸** aparezca en la pantalla



3. Presione y sostenga tanto el botón **BAKE** como **BROIL H/A/O** al mismo tiempo, hasta que aparezca **SF** en la pantalla



4. Toque el botón **CLOCK** hasta que **ON** o **OFF** aparezca en la pantalla. **ON**

indica que el horno se apagará automáticamente después de 12 horas. **OFF** indica que el horno no se apagará automáticamente. Consulte la sección de funciones especiales para una explicación de la función de apagado de 12 horas



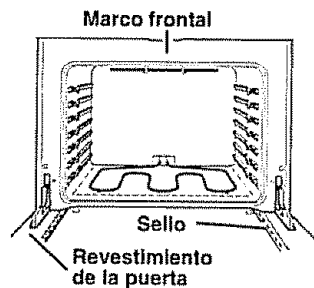
5. Presione el botón **START**

NOTA: Si hay una interrupción en el suministro eléctrico mientras el horno está en Sabbath, el horno se apagará automáticamente y permanecerá apagado cuando se reestablezca el suministro. El control del horno se debe reinicializar

CUIDADO Y LIMPIEZA **El Ciclo De Autolimpieza**

COMO PREPARAR SU HORNO PARA UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

1. Saque la cacerola y la parrilla para asar, la parrilla del horno, utensilios, y cualquier papel de aluminio que podría quedar en el horno
2. La suciedad sobre el marco frontal y afuera del sello del revestimiento de la puerta necesitará ser limpiada a mano

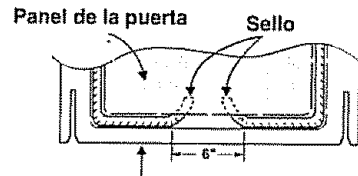


Limpie estas áreas con agua caliente. lanas para fregar con jabón o limpiadores como Soft Scrub® para sacar cualquier suciedad. Enjuague bien con agua limpia y seque

3. Limpie cualquier derrame pesado del fondo del horno
4. No limpie el sello. El material de fibra de vidrio de la puerta del horno no soporta la abrasión. Es esencial que el sello permanezca intacto. Si usted nota que se está gastando o trizando, debería ser reemplazado

SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO

El sello de la puerta está diseñado para que tenga un espacio de 5"-6" en el fondo del horno. Esto permite la circulación adecuada del aire.



Revestimiento de la puerta

Es normal que su horno dé la apariencia de no tener un buen sello sobre el horno. Esto se debe al sello. La ubicación del sello sobre la puerta mantiene la puerta sellada y previene cualquier pérdida de calor.



Los utensilios nunca se deberían dejar dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza.

NOTA: Saque los estantes del horno antes de empezar el ciclo de auto limpieza, o de lo contrario se decolorarán. Si decide dejarlas dentro durante el ciclo de limpieza, páselas aceite vegetal para que se deslicen más fácilmente.

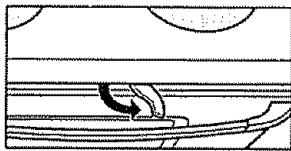
Durante el primer ciclo de limpieza, ventile la habitación con una ventana abierta o una campana de ventilación. Esto evitará el olor fuerte producido por el calentamiento de las partes nuevas.

CUIDADO Y LIMPIEZA

El Ciclo De Autolimpieza (cont.)

PARA PONER EL CICLO DE LIMPIEZA

1. Para mejor resultado, siga los pasos para **PREPARAR SU HORNO**
2. Si la manilla no se ve, levante la cubierta superior y tire la manilla lo más afuera posible



3. Presione el botón **SELF CLEAN**
4. Presione los botones ▲ o ▼ hasta que aparezca el tiempo de limpieza deseado (Clean Time)

El tiempo de limpieza es normalmente de 4 horas y 20 minutos. Puede cambiar el tiempo de limpieza a cualquier tiempo entre 3 y 5 horas, dependiendo de la suciedad del horno.



5. Presione el botón **START**

El ciclo de auto limpieza iniciará automáticamente después de que **CLEAN** aparezca en la pantalla y empiece la cuenta regresiva.

Mientras el horno esté en auto limpieza, puede presionar el botón **CLOCK** para visualizar la hora del día. Para volver a la cuenta regresiva, presione el botón **SELF CLEAN**.

El horno se apaga automáticamente cuando el ciclo de limpieza se complete, y **0:00** aparezca en la pantalla de manera intermitente.

6. Deslice la manija del pasador hacia la izquierda al máximo posible y abra la puerta.

PARA INTERRUMPIR EL CICLO DE LIMPIEZA

Presione el botón **STOP/CLEAR**

Espere hasta que el horno se haya enfriado por debajo de la temperatura de bloqueo para que la puerta se pueda abrir. No podrá abrir la puerta de inmediato a menos que el horno se haya enfriado por debajo de la temperatura de bloqueo.

DESPUES DEL CICLO

Después del ciclo usted podría notar un poco de cenizas blancas en el horno. Simplemente límpielas con un paño o esponja húmeda.

Si algunas manchas blancas persisten, fríguealas con una lana para fregar con jabón. Asegúrese de enjuagar bien. Estas son generalmente depósitos de sal que no se pueden sacar durante el ciclo.

Si por alguna razón usted no queda satisfecho con los resultados de la limpieza, simplemente repita el ciclo.

CUIDADO Y LIMPIEZA **El Ciclo De Autolimpieza** **(cont.)**

CÓMO CONFIGURAR LA FUNCIÓN RETRASAR INICIO DE LIMPIEZA

Puede configurar el control del horno para retrasar el inicio el horno, limpiar por un tiempo específico y luego apagarse automáticamente

Cerciórese de que el reloj muestre la hora correcta del día

Siga las instrucciones en la sección Antes de un ciclo de limpieza

1. Bloquee la puerta

NOTA: Nunca fuerce el pasador. Si el horno está muy caliente, no podrá deslizar el pasador. Deje que el horno se enfríe.



2. Presione el botón **SELF CLEAN**



3. Presione los botones ▲ o ▼ para configurar el tiempo de limpieza

El tiempo de limpieza se preestablece para 4 horas y 20 minutos. Se puede cambiar el tiempo de limpieza a cualquier tiempo entre 3 y 5 horas, dependiendo de la suciedad del horno. Si se desea un tiempo de limpieza diferente, toque los botones ▲ o ▼ hasta que aparezca el tiempo de limpieza deseado.



4. Presione el botón **DELAY START**

Cambie el tiempo de inicio presionando los botones ▲ o ▼. El tiempo de inicio aparece en la pantalla.



5. Presione el botón **START**

El ciclo de auto limpieza iniciará automáticamente a la hora establecida.

Mientras el horno está en auto limpieza, puede presionar el botón **CLOCK** para visualizar la hora del día. Para regresar a la cuenta regresiva de la limpieza, presione el botón **SELF CLEAN**.

El horno se apaga automáticamente cuando el ciclo de limpieza está completo y **0:00** aparece intermitente en la pantalla.

6. Deslice la manija del pasador al máximo hacia la izquierda y abra la puerta.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza

PANEL DE CONTROL

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Paño suave

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

CACEROLA Y PARRILLA PARA ASAR A LA PARRILLA

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Lana para fregar con jabón
- Limpiador comercial para hornos

COMO LIMPIAR

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

PAREDES DEL HORNO

Limpie solamente para retocarlas entre ciclos de limpieza. Use detergentes líquidos para platos, agua tibia, o lana para fregar con jabón. Enjuague bien después de limpiar y seque.

NUNCA USE LIMPIADORES PARA HORNOS DENTRO O ALREDEDOR DE CUALQUIER PARTE DEL HORNO.

Cuando limpie, asegúrese de no doblar o mover el sensor de la temperatura ubicado en la pared trasera del horno.

CUBIERTA PARA COCINAR Y AREA DEBAJO DE LA CUBIERTA

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Toalla de papel
- Amonia
- Limpiadores abrasivos
- Lanillas para fregar

COMO LIMPIAR

Limpie después de cada uso. Si alimentos ácidos (tales como rellenos de fruta, tomates, chucrut o salsas con vinagre o jugo de limón) se derraman sobre la cubierta, use una toalla de papel seca para limpiarlos inmediatamente. Cuando la superficie se enfríe, lave y enjuague.

CAJON Y LADOS DE LA ESTUFA

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Toallas de papel

COMO LIMPIAR

No use limpiadores para hornos, polvos para limpiar, o abrasivos fuertes. Si salsas para sazonar, salsa de tomates, materiales para batidos, etc., se derraman, límpielos lo más posible. Cuando las superficies se enfríen, limpie bien las superficies pintadas.

VIDRIO DE LA PUERTA DEL HORNO

PARA LIMPIAR

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

MOLDURA DE LA VENTILACION DE LA PUERTA

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Limpiador abrasivo suave
- Esponja-fregador

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

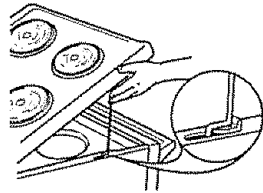
CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles

CUBIERTA LEVANTABLE

Algunos modelos tienen una cubierta que se puede levantar para facilitar la limpieza. La cubierta completa se puede levantar y mantener en esa posición alta.

Las unidades de la superficie no necesitan ser sacadas; sin embargo, usted podría sacar una para levantar la cubierta con mayor facilidad. Hay dos soportes laterales que se mantienen en posición cuando se levanta la cubierta.



Asegúrese que todas las unidades de la superficie estén apagadas antes de levantar la cubierta.

Después de limpiar debajo de la cubierta con agua caliente, jabón suave, y un paño limpio, baje la cubierta. Tenga cuidado de no agarrarse los dedos.

Para bajar la cubierta, empuje las varillas hacia atrás y baje suavemente la cubierta hasta que quede bien en su lugar.



PRECAUCION: Cuando trabaje en esta área, tenga cuidado de no pasar a llevar las varillas de soporte. La superficie de esmalte porcelanizado de la cubierta se puede dañar si se deja caer.

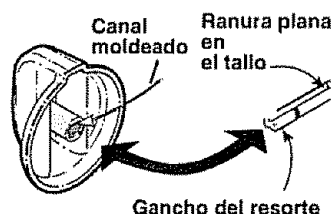
CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles (cont.)

PERILLAS DE CONTROL

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño suave



COMO SACAR

1. Asegúrese que la perilla esté en posición de **APAGADO**
2. Las perillas de control se pueden retirar para una limpieza más fácil. Para retirar una perilla, hale directamente desde el vástago. Si la perilla es difícil de retirar, coloque una toalla o un paño entre la perilla y el panel de control y hale con suavidad. No doble las perillas tirando hacia arriba o hacia abajo o colgando una toalla u otra carga similar de las mismas. Esto puede dañar el eje.

PARA LIMPIAR

Lave las perillas en agua y jabón o en una solución de vinagre y agua caliente.

PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

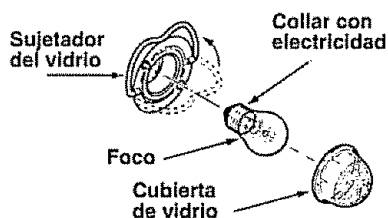
1. Mire la parte trasera de la perilla.
2. El canal moldeado de la perilla está diseñado para quedar perfectamente ajustado en el tallo de la perilla.
3. Coloque el canal moldeado en línea con la ranura plana en el tallo de la perilla. Empuje la perilla hasta lo más atrás posible.

COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ DEL HORNO



PRECAUCION:

Desconecte el poder eléctrico hacia el horno en la caja del circuito principal o en la caja de los fusibles antes de tratar de reemplazar el foco de la luz del horno. No toque un foco de la luz caliente con las manos mojadas o con un paño húmedo. Espere a que el foco se enfríe y use un paño seco.



PARA REEMPLAZAR

1. Coloque la mano bajo la cubierta y empuje el alambre sujetador firmemente hacia atrás, hasta que pase por encima y suelte la cubierta del foco.
2. Desatornille el foco de la luz.
3. Reemplace el foco con un foco para hornos de 40 watts de 3½".
4. Tire el alambre sujetador hacia adelante hasta que caiga en la indentación sobre la cubierta del foco.

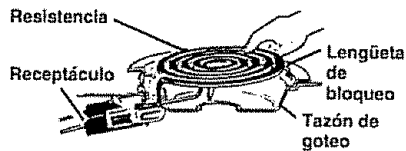
CUIDADO Y LIMPIEZA Partes Removibles (cont.)

UNIDAD REMOVIBLE DE LA CUBIERTA

PARA SACAR

Para retirar los tazones de goteo para limpieza, se deben retirar primero las resistencias

1. Empuje la resistencia hacia el receptáculo para liberar la lengüeta de bloqueo de la superficie de la estufa



2. Levante la resistencia aproximadamente una pulgada por encima del tazón de goteo y retírelo



PRECAUCION: No levante la resistencia más de 1 pulgada, si lo hace, es posible que no encaje en el tazón de goteo cuando lo coloque de nuevo en su lugar.

NOTA: Levantar la resistencia repetidamente más de 1 pulgada por encima del tazón de goteo puede dañar de forma permanente el receptáculo

COMO LIMPIAR LOS RECIPIENTES PARA DERRAMES

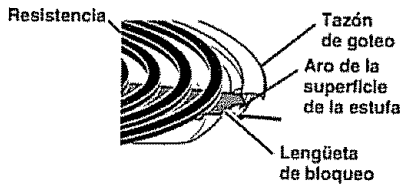
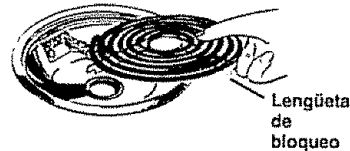
Para manchas de alimentos oscuras – use detergente para platos, agua tibia, lanillas para fregar de plástico, limpiadores abrasivos suaves, lanillas llenas con jabón o amonía. Limpie los recipientes después de cada uso. Enjuague y seque bien. Los alimentos que no se limpien pueden causar manchas permanentes que no se pueden sacar. Para recipientes muy sucios, colóquelos en un contenedor cubierto (o en una bolsa de plástico) con ¼ de taza de amonía para soltar la suciedad. Luego friegue el recipiente suavemente con una lana de plástico



PRECAUCION: No haga funcionar los elementos de la cubierta sin el recipiente en su lugar. Si lo hace causará que se queme la cubierta, el aislante de los alambres y producirá pérdida de energía.

PARA REEMPLAZARLO

1. Reemplace el tazón de goteo en el orificio de la superficie de la estufa. Asegúrese de que la abertura del tazón esté alineada con el receptáculo
2. Inserte los terminales de la resistencia a través de la abertura del tazón de goteo y dentro del receptáculo



Cuando está correctamente cubierta, la lengüeta de bloqueo se debe ajustar al aro de la superficie de la estufa a través del agujero que se encuentra en el tazón de goteo.

3. Empuje la resistencia hacia dentro y hacia abajo para ajustar la lengüeta en su lugar de forma que descansan de forma nivelada en la superficie de la estufa



PRECAUCION:
No sumerja las resistencias en líquidos de ninguna clase. No lave las resistencias en el lavaplatos. No doble los terminales de conexión de las resistencias. No intente limpiar, ajustar o de ninguna manera reparar el receptáculo de enchufe.

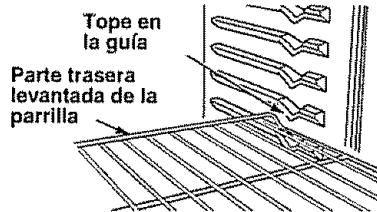
CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles (cont.)

PARRILLAS REMOVIBLES DEL HORNO

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Lana para fregar



COMO SACAR

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

PARA LIMPIAR

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

PARA COLOCAR NUEVAMENTE

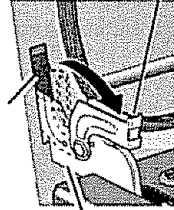
1. Coloque la parte levantada de atrás de la parrilla sobre las guías
2. Levante el frente de la parrilla hasta que la parte levantada de atrás se deslice por debajo del tope de las guías
3. Deslice la parrilla hasta atrás

PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

COMO SACAR

1. Abra la puerta completamente
2. Empuje los topes de las bisagras hacia abajo hacia el marco de la puerta, a la posición de **Salga abierto**. Es posible que usted necesite empujar hacia abajo las cerraduras con la punta de una navaja o un destornillador
3. Tome firmemente los lados de la puerta de arriba
4. Cierre la puerta a la posición de saque
5. Levante la puerta hasta que el brazo de la bisagra salga de la ranura

Cerradura de bisagra (Posición abierta)



Brazo de la Bisagra

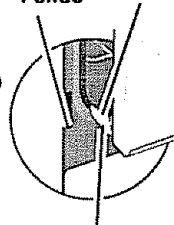


Posición de saque

COMO PONERLA NUEVAMENTE

1. Tome firmemente los dos lados de la puerta de arriba
2. Con la puerta en el mismo ángulo de saque, coloque la indención del brazo de la bisagra dentro del borde del fondo de la ranura de la bisagra

Ranura del Borde del Fondo
Brazo de la Bisagra



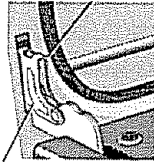
Indención

CUIDADO Y LIMPIEZA **Partes Removibles (cont.)**

Puerta removible del horno (cont.)

3. Abra completamente la puerta
4. Empuje los topes de las bisagras hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno, a la posición de cierre
5. Cierre la puerta del horno

Posición de Cierre



Brazo de Bisagra Sellada

COMO LIMPIAR AFUERA DE LA PUERTA

- Use jabón y agua para limpiar bien la superficie, lados, y frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Usted también podría usar un limpiador de vidrio para limpiar el vidrio exterior de la puerta. No permita que el agua gotee dentro de las aberturas de la ventilación.
- Los derrames de salsas para aliñar, jugos de fruta, salsas de tomate, y materiales para sazonar que contengan ácidos podrían causar una descoloración y se deberían limpiar inmediatamente. Cuando la superficie se enfríe, limpie y enjuague.
- No use limpiadores para hornos, polvos para limpiar, o abrasivos duros en la parte exterior de la puerta.
- Si cualquier mancha sobre la moldura de la ventilación de la puerta persiste, use un limpiador abrasivo suave y un fregador de esponja para mejores resultados.

COMO LIMPIAR ADENTRO DE LA PUERTA

- Debido a que el área dentro del sello se limpia durante el ciclo de autoimpieza, usted no necesita limpiar esto a mano.
- El área afuera del sello y el revestimiento de la puerta se pueden limpiar con lana para fregar con jabón, agua caliente y detergente. Enjuague bien con una solución de vinagre y agua.
- **NO LIMPIE** la junta o la dañará.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles (cont.)

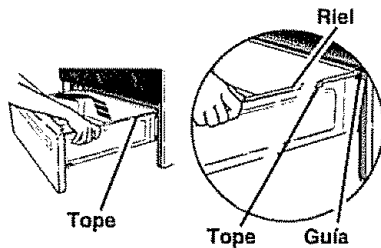
CAJÓN DE ALMACENAMIENTO REMOVIBLE

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño húmedo

COMO SACAR

1. Tire el cajón hasta que se detenga
2. Levante el frente del cajón hasta que los topes salgan de las guías



3. Saque el cajón

PARA LIMPIAR

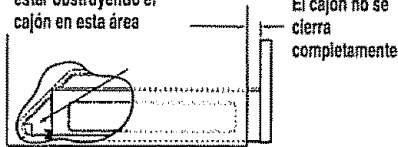
Limpie por dentro y fuera del cajón con agua tibia con jabón y un paño o esponja húmeda. No use abrasivos fuertes o lanas para fregar sobre el cajón.

COMO COLOCARLO NUEVAMENTE

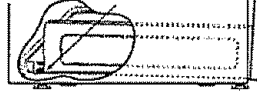
1. Ponga el riel del cajón sobre las guías
2. Empuje el cajón hacia atrás hasta que se detenga
3. Levante el frente del cajón y empuje hacia atrás hasta que los topes pasen por sobre las guías
4. Baje el frente del cajón y empuje hacia atrás hasta que cierre

SI EL CAJON NO CIERRA

El cordón de la electricidad podría estar obstruyendo el cajón en esta área



El soporte trasero del cajón está puesto sobre el riel de la guía



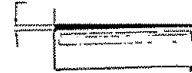
El panel del frente del cajón está fuera de línea con el lado del cuerpo

SI EL CAJON ESTA TORCIDO

El soporte de la parte trasera del cajón está sobre el riel de la guía en el lado alto



El panel frontal del cajón está torcido hacia el lado



En cada uno de los casos anteriores, remueva la gaveta, limpie la obstrucción si es necesario, y reemplace correctamente.



PRECAUCION: El cajón le ofrece espacio para guardar utensilios para cocinar y hornear. Los materiales de plástico no se deberían guardar en este cajón. No sobrecargue el cajón. Si el cajón está demasiado pesado, se podría salir del riel de la base cuando lo abra.

FORRO DE LA GAVETA DE ALMACENAJE (en algunos modelos)

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Paño húmedo
- Agua tibia

PARA RETIRAR

1. Retire la gaveta
2. Levante el forro de la gaveta

PARA REEMPLAZAR

1. Coloque el forro de nuevo en la gaveta
2. Coloque la gaveta de nuevo en la estufa

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

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

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
El horno no funciona; totalmente inoperante.	No pasa electricidad a la estufa	<ul style="list-style-type: none"> a. Revise la caja del circuito de la casa o los fusibles b. Revise y asegúrese que la estufa esté enchufada
La cubierta no funciona, horno OK.	Los elementos están desenchufados	Revise los elementos, asegúrese que estén enchufados correctamente en los receptáculos
Horno no funciona, cubierta OK.	Control puesto incorrectamente	Revise el control y la sección de cómo cocinar en el horno
Los alimentos no se cocinan adecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> a. El horno no se precalentó b. Posición incorrecta de la parrilla o la cacerola c. La ventilación del horno está obstruida o cubierta con papel de aluminio d. Uso incorrecto del papel de aluminio e. Temperatura incorrecta para el utensilio usado f. La temperatura del horno necesita un ajuste g. La estufa o la parrilla del horno no están niveladas h. Controls del horno mal puestos 	<ul style="list-style-type: none"> a. Asegúrese de precalentar hasta que suene el tono b. Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las ollas y utensilios. Vea la sección consejos para cocinar en el horno c. Mantenga la ventilación despejada d. No cubra las parrillas cuando hornee e. Reduzca la temperatura en 25 grados para utensilios de vidrio, oscuros u opacos f. Revise la sección de ajustes a la temperatura que sigue esta sección g. Vea las instrucciones de instalación para la nivelación h. Vea la sección para hornear

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
La temperatura del horno no parece estar exacta.	Calibración del control del horno	Vea las instrucciones para ajustar la temperatura que siguen esta sección
El horno no se abre.	El ciclo de limpieza no ha terminado	La temperatura debe caer más abajo que la temperatura de cierre antes que la puerta se abra
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> a. El interruptor de la luz está apagado b. El foco necesita ser reemplazado o está suelto 	<ul style="list-style-type: none"> a. Revise la posición del interruptor b. Revise o reemplace el foco de la luz
Los alimentos no se asan adecuadamente a la parrilla.	<ul style="list-style-type: none"> a. Posición incorrecta de la parrilla b. El horno se precalentó c. Mal uso de papel de aluminio d. La puerta del horno se cerró durante el asado a la parrilla e. Voltaje bajo (208 Voltios) f. Cantidad de tiempo incorrecta para asar g. Controles del horno mal puestos 	<ul style="list-style-type: none"> a. Revise la posición de las cacerolas; vea la sección para asar a la parrilla b. No precaliente cuando ase a la parrilla c. Lea la sección para asar a la parrilla d. Abra la puerta a la posición de tope para asar e. Use posición de parrilla más alta y/o ase por más tiempo f. Vea la tabla para asar en la sección de cómo asar a la parrilla g. Vea la sección para asar
El horno humea.	<ul style="list-style-type: none"> a. Horno sucio b. Se dejó la cacerola para asar con grasa dentro del horno 	<ul style="list-style-type: none"> a. Vea que no hayan derrames grandes b. Limpie la cacerola y la parrilla después de cada uso

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
El horno emite un olor.	<p>a. El aislante del horno puede emitir un olor durante los primeros usos</p> <p>b. Fallo de limpiar exceso de suciedad</p>	<p>a. Ponga el horno en un ciclo de autolimpieza para acelerar el proceso de "gastar el olor"</p> <p>b. Limpie el exceso de suciedad antes de usar el horno</p>
Puerta del horno se cierra accidentalmente con cerrojo mientras se hornea.	No fuerce la manilla del cerrojo	Las temperaturas más altas que las temperaturas de cerrado evitarán que la manilla del cerrojo se deslice a la posición de abierto.
Malos resultados de limpieza.	<p>a. Horno demasiado sucio</p> <p>b. Ciclo de limpieza interrumpido</p>	<p>a. Los derrames pesados se deberían limpiar antes de programar un ciclo de limpieza</p> <p>b. Permita que el horno se limpie por un ciclo completo</p>
"F—y un número o letra" pestañeará en el dial.	Usted tiene un código de error de función	<p>Si la pantalla muestra de manera intermitente "F – y un número", se trata de un código de error de función. Si un código de error de función aparece durante el ciclo de auto limpieza, revise el pasador de la puerta del horno. Es posible que el pasador se haya movido, incluso sólo ligeramente, desde la posición de bloqueo. Cerciórese de que el pasador se mueva a la derecha al máximo posible. Presione el botón STOP/CLEAR. Deje que el horno se enfríe por una hora. Reestablezca el horno a la operación normal.</p> <p>Desconecte el suministro de corriente hacia la estufa por 5 minutos y luego vuelva a conectar la corriente. Si el código de falla se repite, llame a Sears solicitar servicio.</p>
La pantalla muestra "bAd" entonces "linE" con un tono alto.	El cableado de la conexión instalada de la casa a la unidad no es correcto	Póngase en contacto con el instalador o con un electricista para conectar los cables correctamente.

AJUSTES DE TEMPERATURA – “HAGALOS USTED MISMO”

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

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

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

COMO HACER LOS AJUSTES



1. Toque los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO** al mismo tiempo por 2 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.



2. Toque el botón **BAKE**. Aparece en la pantalla un número de dos dígitos.



3. La temperatura del horno se puede ajustar hasta (+) 35°F más caliente o (-) 35°F más frío.

Toque el botón ▲ para aumentar la temperatura en incrementos de 1 grado.

Toque el botón ▼ para disminuir la temperatura en incrementos de 1 grado.



4. Cuando haya hecho el ajuste, toque el botón **START** para regresar a la hora del día. Use el horno normalmente.

Este ajuste permanecerá en la memoria hasta que estos pasos sean repetidos y una nueva temperatura sea seleccionada. Permanecerá en la memoria incluso después de un corte de corriente.

Estos ajustes no afectarán las temperaturas para Asar y Limpiar.



GARANTIA DE LA ESTUFA TIPO INDEPENDIENTE

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA PARA TODAS LAS PARTES

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

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

EL SERVICIO DE GARANTÍA ESTÁ DISPONIBLE AL LLAMAR A SEARS SERVICE AL 1-888-SU-HOGAR®.

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

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

Contrato de protección maestra

Felicitaciones por su compra inteligente

Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para muchos años de operación confiable. Sin embargo, al igual que todos los productos, puede requerir de mantenimiento o reparación preventivos en cualquier momento. Es ahí cuando el contrato de protección maestra le puede ahorrar dinero y molestias.

Adquiera un Contrato de protección maestra ahora mismo y protéjase contra inconvenientes y gastos inesperados

El Contrato de protección maestra también le ayuda a ampliar la vida de su nuevo producto. Lo siguiente es lo que se incluye en el contrato:

- ✓ **Servicio experto** por parte de nuestros 12,000 especialistas profesionales de reparación
- ✓ **Servicio ilimitado sin costo** por partes y mano de obra en todas las reparaciones cubiertas
- ✓ **Garantía total** – reposición de su producto cubierto si ocurren cuatro o más de cuatro fallas del producto dentro de doce meses
- ✓ **Reposición del producto** si el producto cubierto no se puede reparar
- ✓ **Revisión anual de mantenimiento preventivo** a su solicitud – sin cargo adicional
- ✓ **Ayuda telefónica rápida** – asistencia telefónica de parte de un técnico de Sears sobre los productos que requieren reparación en casa, además de una conveniente programación de reparaciones

- ✓ **Protección contra descargas eléctricas** para daños debido a fluctuaciones eléctricas

- ✓ **Reembolso por alquiler** si la reparación del producto cubierto toma más tiempo del prometido

Una vez adquiera el contrato, sólo necesita una llamada telefónica para programar el servicio

Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche o programar una cita de servicio por Internet

Sears cuenta con más de 12.000 especialistas profesionales de reparación, quienes tienen acceso a más de 4.5 millones de partes y accesorios de calidad. Este es el tipo de profesionalismo en el que puede contar para ayudar a prolongar la vida de su nueva compra para los años venideros. ¡Adquiera el Contrato de protección maestra hoy mismo!

Aplican ciertas limitaciones y exclusiones.

Para precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655.

Servicio de instalación de Sears

Para la instalación profesional de Sears de electrodomésticos, dispositivos para abrir puertas de garaje, calentadores de agua y otros aparatos importantes para el hogar, en los EE UU llame al 1-888-SU-HOGAR®