

# SEARS Owner's Guide



**Electric Range**

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| Record Your Model & Serial Numbers .....                   | Cover |
| Important Safety Instructions .....                        | 2-4   |
| Control Pad Functions .....                                | 5     |
| Setting the Clock & Minute Timer .....                     | 6     |
| Setting Surface Controls .....                             | 7     |
| Before Setting Oven and Warm & Ready Drawer Controls ..... | 8     |
| Setting Oven Controls .....                                | 9-11  |
| Adjusting Oven Temperature .....                           | 11    |
| Setting Warm & Ready Drawer Controls .....                 | 12    |
| Oven Cleaning .....                                        | 13-14 |
| General Cleaning .....                                     | 15-17 |
| Changing Cooktop and/or Oven Lights (some models) .....    | 18    |
| Avoid Service Checklist .....                              | 19-20 |
| Warranty .....                                             | 21    |
| Sears Service .....                                        | 22    |

Read all instructions before using this appliance. This book contains valuable information about:

- Operation
- Care
- Service

Keep it in a safe place.

## Read and Save These Instructions

### Record Your Model and Serial Numbers

The model and serial numbers of your range are located under the lift-up cooktop. Record and retain these numbers.

**Model Number:** \_\_\_\_\_

**Serial Number:** \_\_\_\_\_

**Date of Purchase:** \_\_\_\_\_

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

P/N 316000922 (9612)

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

This guide contains important safety symbols and instructions. Please pay special attention to these symbols and follow all instructions given. Here is a brief explanation of the use of these symbols.

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

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

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

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the electrical power to the range at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

- **User Servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician to reduce the risk of personal injury and damage to the range
- **Never modify or alter the construction of a range by removing leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the product.**

**⚠ WARNING** Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and may also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.

**⚠ WARNING** Do not use the oven for storage.

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



## ⚠ WARNING

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

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

\*Note: On Warm & Ready Drawer models, a metal plate at the base of the drawer prevents you from seeing if the brackets are engaged. On these models, pull forward on center back of appliance to ensure bracket(s) are engaged.

- **Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in the oven, near surface elements, or in the storage drawer (if equipped)/ Warm & Ready Drawer (if equipped).** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans on or near the range. Flammable materials may explode and result in fire or property damage
- **Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in the area where an appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **Do not touch surface elements, areas near these elements, heating elements or interior surfaces of the oven/Warm & Ready Drawer (if equipped).** Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop, surfaces facing the cooktop, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door, Warm & Ready Drawer (if equipped) and window.
- **Wear Proper Apparel—Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces

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

---

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Do Not Use Water or Flour on Grease Fires—Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**
  - **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot
  - **Use Only Dry Potholders—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let the potholders touch the surface units. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
  - **Do Not Heat Unopened Food Containers—Build-up of pressure may cause the container to burst and result in injury.**
  - **Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.**
- ⚠ CAUTION** Cold temperatures can damage the electronic control. When using the appliance for the first time, or when the appliance has not been used for an extended period of time, be certain the unit has been in temperatures above 32°F for at least 3 hours before turning on the power to the appliance
- **IMPORTANT—Do not attempt to operate the oven during a power failure. If the power fails, always turn the oven off.** If the oven is not turned off and the power resumes, the oven will begin to operate again. Food left unattended could catch fire or spoil

## Important Instructions for Using Your Cooktop

- **Know which knob controls each surface heating element.**
- **Use proper pan size—**This appliance is equipped with one or more surface elements of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to element will also improve efficiency.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Should Not Extend Over Adjacent Surface Elements—**To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units

- **Never Leave Surface Elements Unattended at High Settings—**Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt
- **Make sure drip pans or drip bowls are in place—**Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- **Protective Liners—**Do not use aluminum foil to line surface unit reflector pans, drip bowls, oven bottom or any other part of the range. Only use aluminum foil as recommended in the Cooking Guide (provided with range). Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire
- **Glazed Cooking Utensils—**Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for rangetop use
- **Do Not Use Decorative Surface Element Covers** If an element is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. You will not be able to see that the surface unit is on. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop.

---

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## Important Instructions for Using Your Oven/ Warm & Ready Drawer (some models)

- **Use Care When Opening the Oven Door or Warm & Ready Drawer (if equipped)**—Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven/Warm & Ready Drawer. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven/Warm & Ready Drawer (some models)
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.** The oven vents through the left rear surface element. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items could melt or ignite.
- **Placement of Oven/Warm & Ready Drawer Racks.** Always place racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while the oven is hot, use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot oven element or interior of the oven/Warm & Ready Drawer. Remove all utensils from the rack before removing rack
- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and grid allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler grid or Warm & Ready Drawer with aluminum foil.** Exposed fat and grease could ignite.
- **Do not touch a hot light bulb (some models) with a damp cloth.** Doing so could cause the bulb to break. Disconnect the range or turn off the power to the range before removing and replacing the light bulb.

## Important Instructions for Cleaning Your Range

- **Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Pay particular attention to the area underneath each surface element. Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.
- **Kitchen cleaners/aerosols**—Always follow the manufacturer's recommended directions for use. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and/or injury

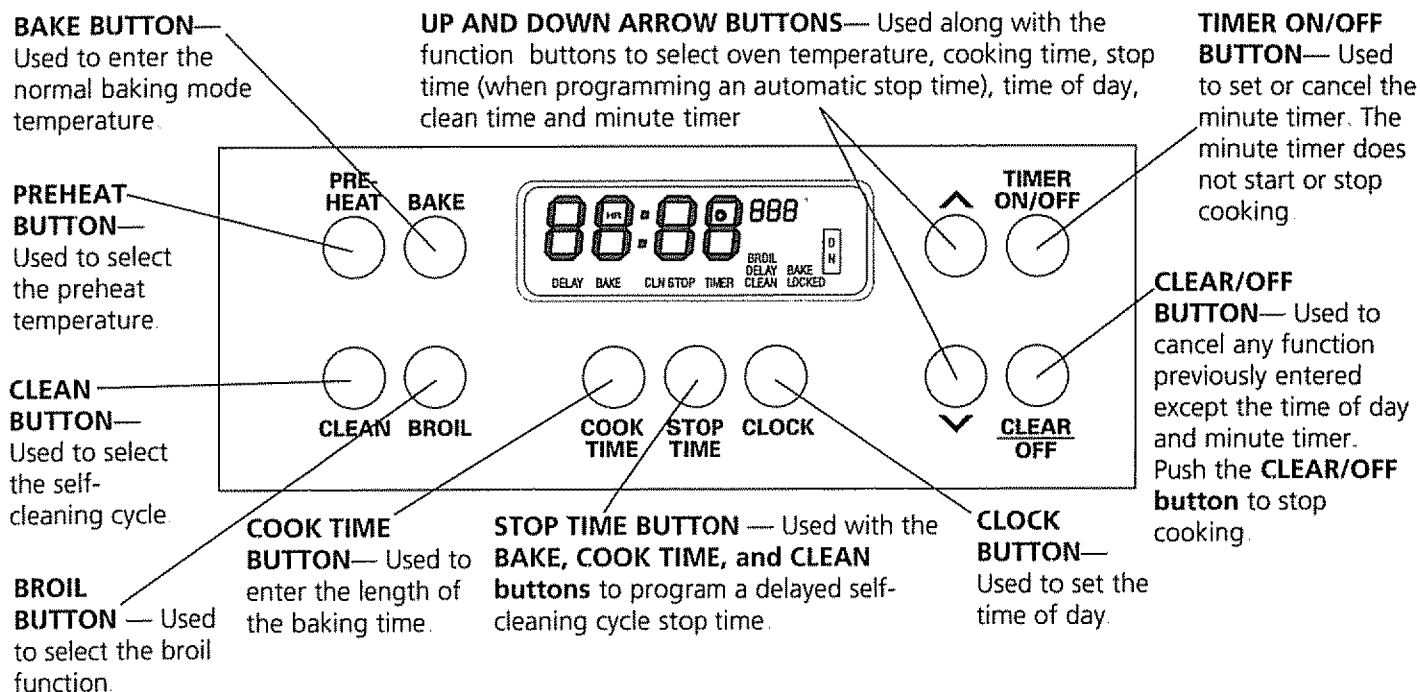
## Self-Cleaning Ovens:

- **Clean in the self-cleaning cycle only the parts of the oven listed in this owner's guide.** Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan and any utensils stored in the oven.
- **Do not clean the oven door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- **Do not use oven cleaners.** No oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Control Pad Functions

Read the instructions carefully before using the oven. For satisfactory use of your oven, become familiar with the various functions of the oven as described below.



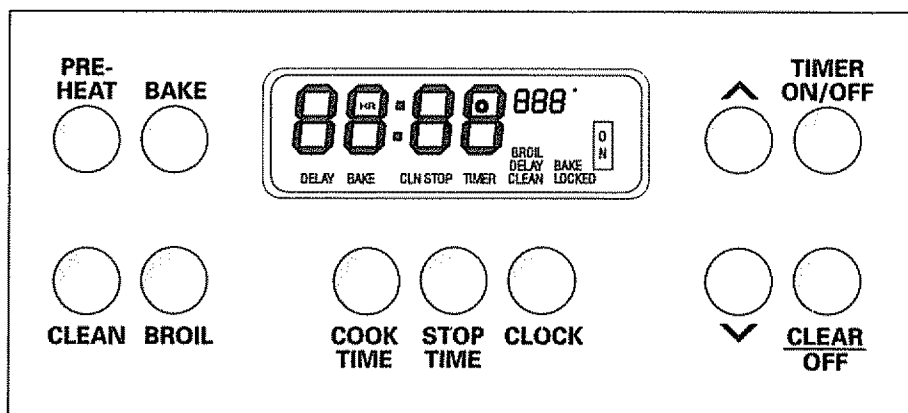
### The oven can be programmed to:

- Bake normally
- Time bake with automatic on and off times
- Broil
- Self-clean
- Preheat

### For a silent control panel:

When choosing a function, a beep will be heard each time a button is pushed. If desired, the controls can be programmed for silent operation. Push and hold the **STOP TIME** button. After 7 seconds, the control will beep once. This will block the controls from sounding when a button is pushed. To return the sound, push and hold the **STOP TIME** button again for 7 seconds until 1 beep is heard.

## Setting the Clock and Minute Timer



### To Set the Clock

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

1. Push the **CLOCK button**. The word "TIME" will appear in the display.
2. Push and hold the **UP or DOWN ARROW button** until the correct time of day appears in the display. The word "TIME" will disappear after 6 seconds and the clock will start. Or, you may push the **CLEAR/OFF button** and the word "TIME" will disappear and the clock will start.

### To Set the Minute Timer

1. Push in the **TIMER ON/OFF button**. ":00" and the word "TIMER" will glow in the display.
2. Push and hold the **UP ARROW button** until the desired time appears in the display. As soon as the **UP ARROW button** is released, the time will begin to count down in the display. The word "TIMER" will continue to glow.
3. When the set time has run out, the timer will beep 3 times. It will then continue to beep once every 10 seconds for 5 minutes (or until the **TIMER ON/OFF button** is pushed).

| When setting the minute timer for: | The time will appear in the display and increase in: |
|------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 5 seconds to 2 minutes             | 5 second increments                                  |
| 2 minutes to 10 minutes            | 10 second increments                                 |
| 10 minutes to 1 hour               | 1 minute increments                                  |
| 1 hour to 9 hours and 55 minutes   | 5 minute increments                                  |

**Note:** The minute timer does not start or stop cooking and is not active during self-clean. It serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. The minute timer can be used independently during any of the bake or broil functions. The timer can be set for any amount of time from 5 seconds to 9 hours and 55 minutes.

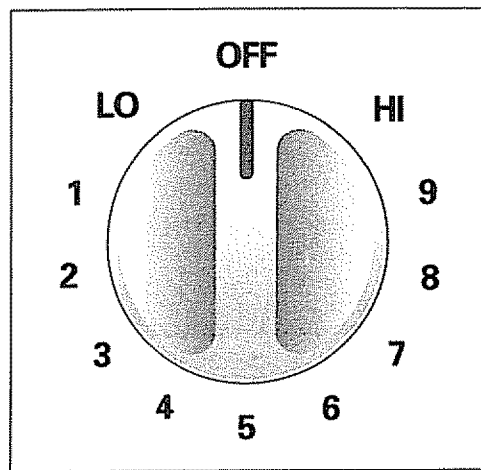
### To Change the Minute Timer while it is in use:

Push and hold the **UP or DOWN ARROW button** to increase or decrease the time.

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

Push and hold the **DOWN ARROW button** until ":00" appears in the display. Or you may cancel the minute timer by pushing the **TIMER ON/OFF button**.

## Setting Surface Controls



The surface control shown above may not look identical to the surface control on your range. It is only representational.

## To Operate the Surface Element

1. Place cooking utensil on the surface element.
2. Push in and turn the Surface Control knob in either direction to the desired setting. Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. The control knobs do not have to be set exactly on a particular mark. Use the marks as a guide and adjust the control knob as needed.
3. When cooking is completed, turn the surface element off before removing the pan. Note: The surface signal light will glow when one or more elements are turned on. A quick glance at the signal light(s) when cooking is finished is an easy check to be sure all control knobs are turned off.

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

| Setting           | Type of Cooking                                                    |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------|
| HIGH (HI)         | Start most foods, bring water to a boil, pan broiling              |
| MEDIUM HIGH (7-9) | Continue a rapid boil, fry, deep fat fry                           |
| MEDIUM (4-6)      | Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steam vegetables |
| MEDIUM LOW (1-3)  | Keep foods cooking, poach, stew                                    |
| SIMMER (LO)       | Keep warm, melt, simmer                                            |

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

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

## Before Setting Oven and Warm & Ready Drawer Controls

### Oven Vent Location

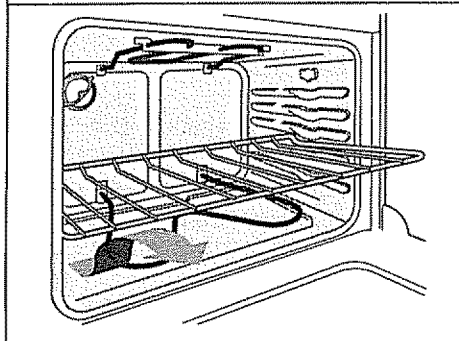
The oven is vented under the **left rear surface element**. When the oven is on, warm air is released through the vents. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results.

### Arranging Oven Racks

(Some models may have one rack.) Always arrange oven racks when the oven is cool (Prior to operating the oven). Always use oven mitts when using the oven.

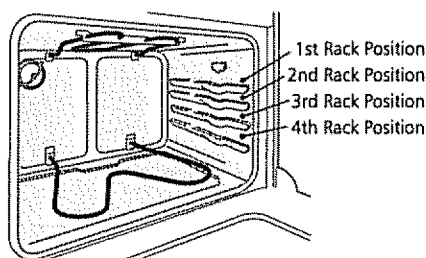
#### Removing & Replacing Oven Racks

**To remove**, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out. **To replace**, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.



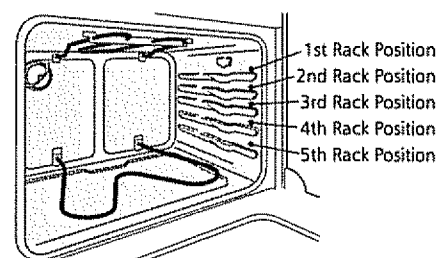
#### Arranging Oven Racks with 4 Rack Positions

**To bake on one rack**, place the rack on position 3. **To bake on two racks (some models)**, place the racks on positions 1 and 3.



#### Arranging Oven Racks with 5 Rack Positions

**To bake on one rack**, place the rack on position 3 or 4. **To bake on two racks (some models)**, place the racks on positions 2 and 4.

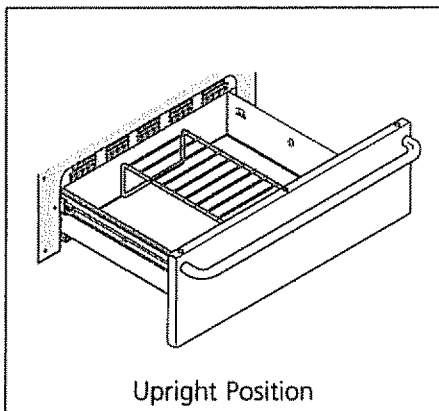


### Arranging Warm & Ready Drawer Rack Positions

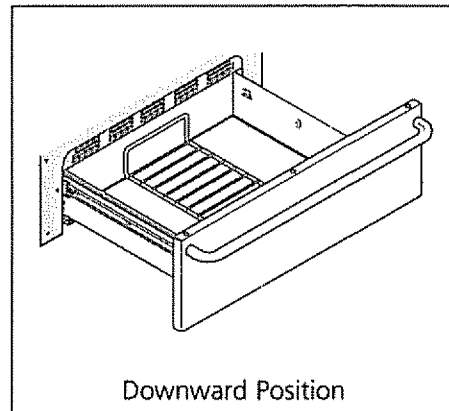
Set the Warm & Ready Drawer rack in the vertical position as shown below

The rack can be used in 2 ways:

- In the **upright position** to allow low profile food items to be placed both under and on top of the rack (for example, rolls or biscuits on top of the rack and a casserole dish under).
- In the **downward position** to allow you to place light weight food items and empty dishware (for example, rolls or pastries and dinner plates).

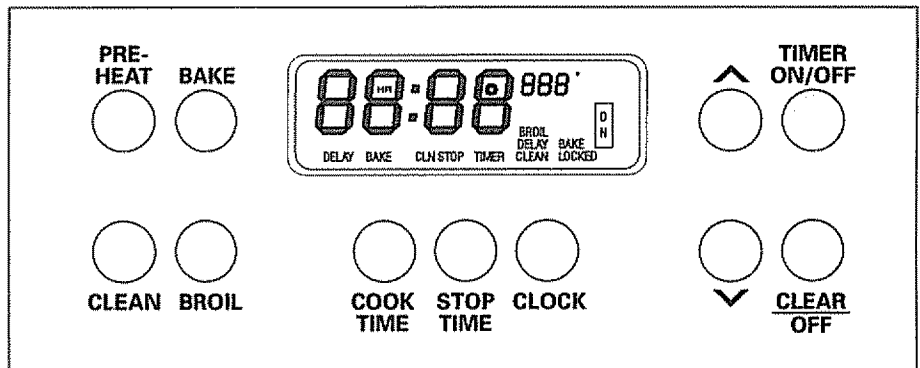


Upright Position



Downward Position

## Setting Oven Controls



### Preheat

Before using the oven, arrange the oven racks according to the food being cooked. See "Arranging Oven Racks." Preheating the oven is recommended when baking. It is not necessary when roasting or cooking casseroles. The oven can be programmed to preheat at any temperature from 170°F to 550°F.

#### To Set or Change the Preheat Temperature

1. Push the **PREHEAT button** "— — —°" and the word "BAKE" will glow in the display.
2. Push and hold the **UP or DOWN ARROW button** until the desired baking temperature appears in the display.
3. When setting the baking temperature, the temperature will start at 350°F and increase or decrease in increments of 5°F.
4. As soon as the **UP or DOWN ARROW button** is released, the oven will begin preheating to the selected temperature. The display will show "PrE," and the words "BAKE" and "ON" will appear in the display.
5. When the oven has finished preheating, the control will beep 3 times and the display will change from "PrE" to the programmed set temperature.
6. When the control beeps and the control displays the set temperature, the oven enters the bake mode.

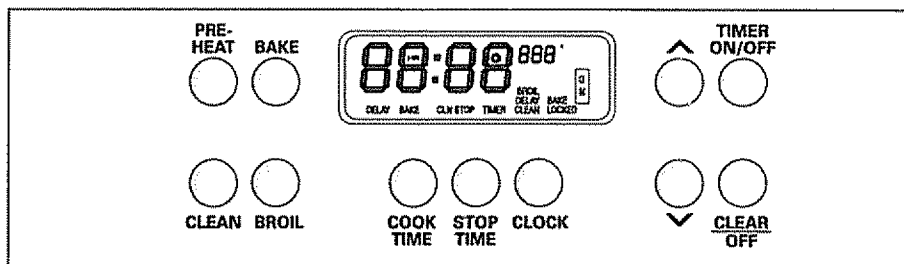
#### To Set or Change the Temperature for Normal Baking

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F to 550°F.

#### To set the controls, follow these steps:

1. Push the **CLEAR/OFF button** if the oven temperature was set incorrectly or if you wish to change the temperature set during preheat.
2. Push the **BAKE button** "— — —°" and the word "BAKE" will glow in the display.
3. Push the **UP or DOWN ARROW button**. The display will show "350°." By holding the **UP or DOWN ARROW button**, the temperature can then be adjusted in 5°F increments.
4. As soon as the **UP or DOWN ARROW button** is released, the oven will begin heating to the selected temperature. The display will show the actual oven temperature as it increases to the desired setting. The words "BAKE" and "ON" will appear in the display. When the displayed temperature reaches the desired baking temperature, the oven is ready for baking. Wait 10 minutes for the oven to cycle to the correct temperature.
5. To cancel the baking function, push the **CLEAR/OFF button**.

## Setting Oven Controls (continued)



### To Set the Automatic Timer (Timed Bake Feature)

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

### To Program the Oven to Begin Baking Immediately and To Shut Off Automatically:

1. Be sure that the clock shows the correct time of day.
2. Place the food in the oven.
3. Push the **COOK TIME** button. "— —:— —" and the words "BAKE TIME" will glow in the display window.
4. Push and hold the **UP or DOWN ARROW** button until the desired baking time appears in the display. The baking time can be set for any amount of time from 5 minutes to 11 hours and 59 minutes. When setting the baking time, the time will appear in the display and increase in 5 minute increments.
5. Push the **BAKE** button. "— — —°" and the word "BAKE" will glow in the display.
6. Push and hold the **UP or DOWN ARROW** button until the desired baking temperature appears in the display.

#### Once the Controls are Set:

- a. The oven will come on and begin heating to the selected baking temperature.
- b. The words "BAKE" and "ON" will appear in the display.
- c. The main display will show the oven baking time and will count down by minutes until it reaches ":00."

#### When the Set COOK TIME Runs Out:

- a. ":00" will appear in the display window and the oven will shut off automatically.
- b. The control will beep 3 times.
- c. The control will then continue to beep once every 10 seconds for 5 minutes or until the **CLEAR/OFF** button is pushed.

### To Program Oven for a Delayed Start Time and to Shut-Off Automatically

Follow steps 1-4 above, THEN:

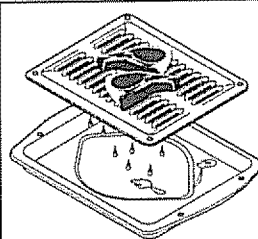
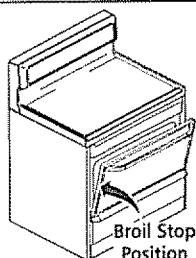
5. After the bake time has been set, "— — —°" will appear in the display and the word "BAKE" will flash. The display will flash and beep once until the oven temperature has been set.
6. Push the **STOP TIME** button. The time when baking will stop, will appear in the display window. The words "BAKE STOP TIME" will glow in the display.
7. Push and hold the **UP or DOWN ARROW** button until the time that you want cooking to be completed appears in the display.
8. Push the **BAKE** button. "— — —°" will appear, and the word "BAKE" will glow in the display.
9. Push and hold the **UP or DOWN ARROW** button until the desired baking temperature appears in the display.
10. If the baking temperature is not set, the control will beep. "— — —°" will flash and the word "BAKE" will appear in the display.

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

## Setting Oven Controls

(continued)

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



The broiler pan and its grid allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler. **DO**

**NOT** use the pan without its grid. **DO NOT** cover the grid with foil. The exposed grease could ignite.

## Broil

1. Arrange oven rack (see chart in side column) while oven is still cool. Position the rack as suggested.
2. Push the **BROIL button**. "— — —" and the word "BROIL" will appear in the display.
3. Push and hold the **UP or DOWN ARROW button** until the desired broil setting level appears in the display.

| Variable Setting | Doneness    |
|------------------|-------------|
| LO (LOW)         | Well Done   |
| 2 (Medium Low)   | Medium Well |
| 3 (Medium)       | Medium      |
| 4                |             |
| 5 (Medium High)  | Medium Rare |
| HI (High)        | Rare        |

4. Place the grid on the broiler pan, then place the food on the grid. **DO NOT** use the broiler pan without the grid or cover the grid with aluminum foil. The exposed fat could ignite.
5. Place the pan on the oven rack. **Leave the oven door open at the broil stop position when broiling.**
6. Broil on one side until food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve. **Note:** Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food. See your Cooking Guide for more information on broiling.
7. When broiling is finished, push the **CLEAR/OFF button**.

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

## Adjusting Oven Temperature

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

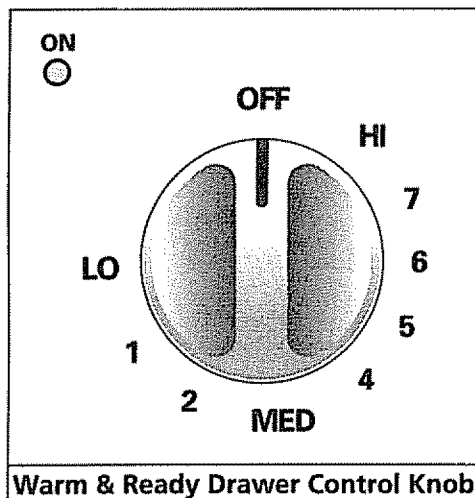
The temperature in the oven has been set at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, the temperature in the oven can be adjusted. Before adjusting, test a recipe by using a temperature setting that is higher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

### To Adjust Oven Temperature:

1. Push the **BAKE button**.
2. Set the temperature to 550°F by pushing and holding the **UP ARROW button**.
3. Within 2 seconds, push and hold the **BAKE button** until the special 2 digit display appears. Release the **BAKE button**. The display now indicates the amount of degrees offset between the original factory temperature setting and the current temperature setting. If the oven control has the original factory calibration, the display will read "00."
4. The temperature can now be adjusted up or down 35°F, in 5°F steps, by pushing and holding the **UP or DOWN ARROW button**. Adjust until the desired amount of offset appears in the display.
5. When you have made the desired adjustment, push the **CLEAR/OFF button** to go back to the time of day display. When adjusting oven temperature, a minus sign (-) will appear before the number to indicate that the oven will be cooler by the displayed amount of degrees.

## Setting Warm & Ready Drawer Controls

Use the Warm & Ready Drawer to keep hot foods hot such as: vegetables, gravies, meats, casseroles, biscuits and rolls, pastries and heated dinner plates.



The Warm & Ready Drawer is equipped with a catch which may require extra force when opening or closing the drawer.

### Warm & Ready Drawer Recommended Food Settings Chart

| <u>Food Item</u>          | <u>Setting</u> |
|---------------------------|----------------|
| Roasts (Beef, Pork, Lamb) | MED            |
| Pork Chops                | HI             |
| Bacon                     | HI             |
| Hamburger Patties         | HI             |
| Poultry                   | HI             |
| Gravies                   | MED            |
| Casseroles                | MED            |
| Eggs                      | MED            |
| Fried Foods               | HI             |
| Vegetables                | MED            |
| Pizza                     | HI             |
| Biscuits                  | MED            |
| Rolls, soft               | LO             |
| Rolls, hard               | MED            |
| Pastries                  | MED            |
| Empty Dinner Plates       | LO             |

## To Operate the Warm & Ready Drawer

Your range is equipped with a Warm & Ready Drawer. The purpose of the Warm & Ready Drawer is to keep hot cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food in the Warm & Ready Drawer.

All food placed in the Warm & Ready Drawer should be covered with a lid or aluminum foil to maintain quality. **Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the drawer and be very difficult to clean.**

Use only dishware, utensils and cookware recommended for oven use in the Warm & Ready Drawer.

**CAUTION** Always use potholders or oven mitts when removing food from the Warm & Ready Drawer as cookware and plates will be hot.

### Indicator Light

The indicator light is located above the Warm & Ready Drawer Control Knob. It turns on when the control is set, and stays on until the control is turned off. The Warm & Ready Drawer is inoperable during the self-clean cycle. The indicator light will not come on during the self-clean cycle.

### To Set the Thermostat Control

The thermostat control is used to select the temperature of the Warm & Ready Drawer. It is located on the control panel. To set the thermostat, push in and turn the knob to the desired setting. The temperatures are approximate, and are designated by HI, MED and LO. However, the control can be set at any position between HI and LO for different levels of heating.

1. Select the temperature setting.
2. For best results, preheat the drawer before adding food. An empty drawer will preheat in approximately 15 minutes.
3. When done, turn the thermostat control to OFF.

### Temperature Selection

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

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

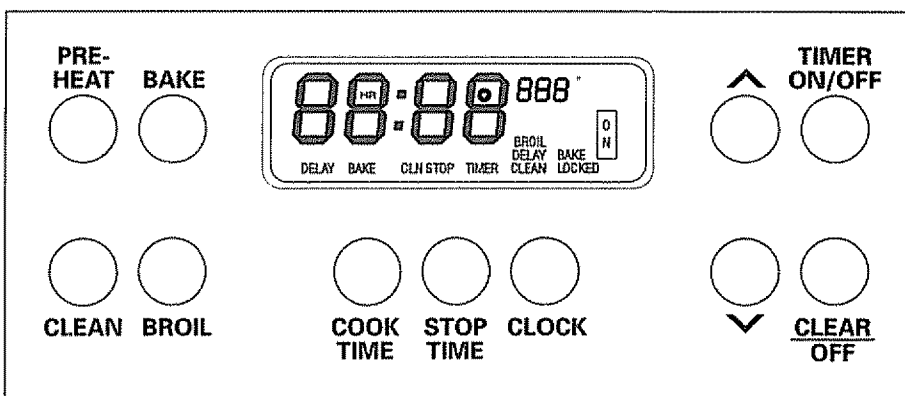
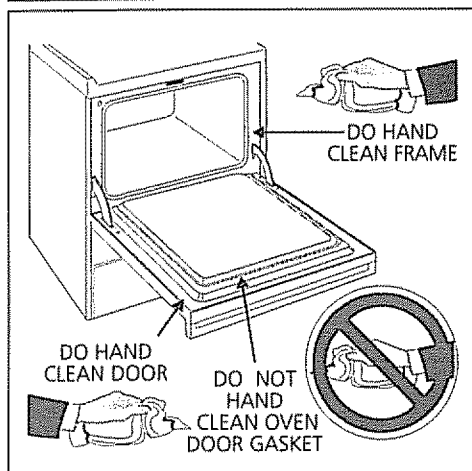
When a combination of foods are to be kept warm (for instance, a meat with 2 vegetables and rolls), use the HI setting.

Refrain from opening the Warm & Ready Drawer while in use to eliminate loss of heat from the drawer.

## Oven Cleaning

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

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



### Self-Cleaning Oven

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

1. **Adhere to the following cleaning precautions:**
  - Allow the oven to cool before precleaning.
  - Wear rubber gloves when precleaning and while wiping up the residue after the self-clean cycle.
  - **DO NOT** use oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the self-cleaning oven.
  - **DO NOT** clean the oven door gasket. The woven material of the oven door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.
  - **DO NOT** use any cleaning materials on the oven door gasket. Doing so could cause damage.
2. **Remove the broiler pan and insert, all utensils and any aluminum foil. These items cannot withstand high cleaning temperatures.**
3. Oven racks may be left in the oven or may be removed. If they go through the clean cycle their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil (this will make the racks glide easier into the rack position).
4. Remove any excess spillovers in the oven cavity before starting the self-cleaning cycle. To clean, use hot, soapy water and a cloth. Large spillovers can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures. **DO NOT** allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may cause a dull spot even after cleaning.
5. Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket and the small area at the front center of the oven bottom. These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean with soap and water.

### Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle

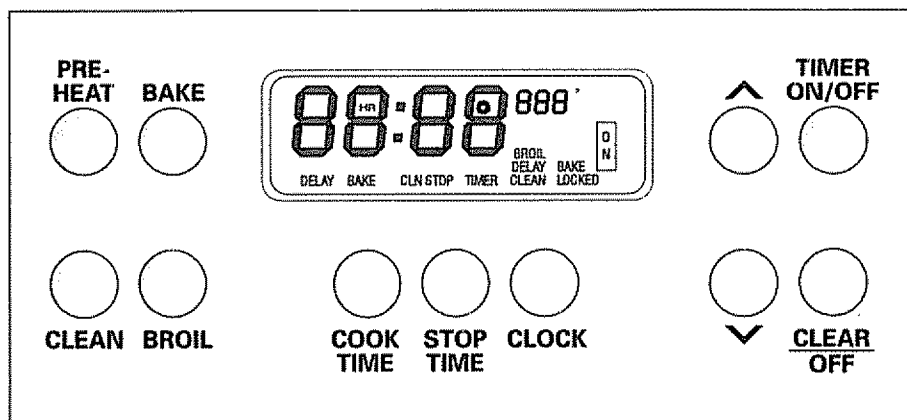
If it becomes necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to excessive smoke or fire:

1. Push the **CLEAR/OFF** button.
2. Once the oven has cooled down for 1 HOUR and the word "LOCKED" shown in the display has gone out, then the oven door can be opened.

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

## Oven Cleaning

(continued)



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

### To Start the Self-Clean Cycle

\*We recommend a 2 hour self-clean cycle for **light soils**, a 3 hour cycle for **average soils**, and a 4 hour cycle for **heavy soils** (to assure satisfactory results).

### To Set the Controls for the Self-Cleaning Cycle To Start Immediately and Shut Off Automatically:

1. Be sure the clock shows the correct time of day.
2. Push the **CLEAN button**. "CLN TIME" will appear in the display.
3. Push and hold the **UP or DOWN ARROW button** until "3 HR:00" appears in the display. Set the cleaning time based on the amount of soil you have—light, medium or heavy. \*See above.
4. As soon as the controls are set, the motor driven lock will begin to close automatically and the "LOCKED" indicator light will be displayed. (It takes about 15 seconds for the lock to close.)
5. The "Clean" light will come on. The "Oven" light will come on and cycle with the oven burner units.

**Note:** If the self-cleaning cycle is cancelled while at a high temperature, make sure the word "LOCKED" is not in the display and the oven has cooled down for at least ONE HOUR before trying to open the oven door.

### To Set the Controls for the Self-Cleaning Cycle To Start at a Delayed Time and Shut off Automatically:

Follow steps 1-3 above, THEN:

4. Push the **STOP TIME button**. The time of day that the self-cleaning cycle ends will appear in the display. The words "CLN STOP TIME" will glow in the display.
5. Push and hold the **UP or DOWN ARROW button** until the time of day that you want the cleaning to be completed appears in the display.
6. The control will calculate backward from the set stop time to determine when the self-cleaning cycle should begin. The words "DELAY" and "CLN STOP TIME" will glow in the display.
7. The self-cleaning cycle will come on automatically at the calculated time. At that time, the word "DELAY" will go out and "ON" will appear.

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

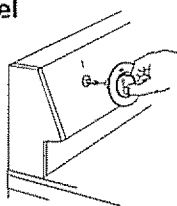
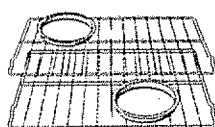
### When the Self-Clean Cycle is Completed:

1. The time of day will appear in the display window and the word "LOCKED" may remain in the display.
2. Once the oven has cooled down for ONE HOUR and the word "LOCKED" shown in the display has gone out, then the oven door can be opened.

## General Cleaning

### Cleaning Various Parts of Your Range

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

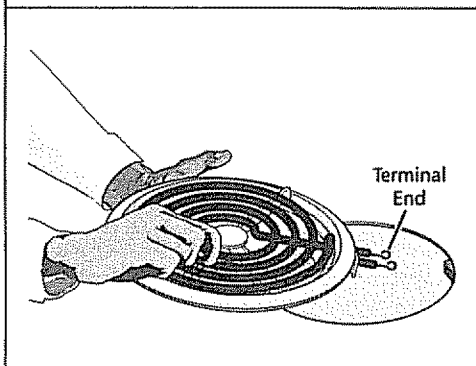
| Surfaces                                                                                                                 | How to Clean                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aluminum</b> (Trim Pieces) & Vinyl                                                                                    | Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Glass, Painted and Plastic</b><br>Control Knobs, Body Parts, and Decorative Trim                                      | <i>For general cleaning</i> , use hot, soapy water and a cloth. <i>For more difficult soils and built-up grease</i> , apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. <b>DO NOT</b> use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch.                                                                                                                                                                                       |
| <b>Control Panel</b><br>                | <i>Before cleaning the control panel</i> , turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean using hot, soapy water and a cloth. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place. |
| <b>Porcelain Enamel</b><br>Cooktop, Under Cooktop, Broiler Pan and Insert, Door Liner, Warm & Ready Drawer (if equipped) | Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. <i>If necessary</i> , cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. <b>DO NOT</b> use spray oven cleaners on the rangetop.                 |
| <b>Stainless Steel, Chrome</b><br>Decorative Trim                                                                        | Clean with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and a cloth. Cover stubborn spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse. Cleaners made especially for stainless steel are recommended. Be sure to rinse the cleaners as bluish stains may occur during heating and cannot be removed.                                                                                                                                                                                 |
| <b>Oven Racks</b><br>                 | Oven racks may be removed or left in the oven during the self-clean cycle for cleaning. If removed, clean by using a mild, abrasive cleaner, following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry. After the self-clean cycle is completed, and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil (this will make the racks glide easier into the rack positions).                                                     |
| <b>Oven Door</b>                                                                                                         | The door may be removed to facilitate cleaning. To clean oven door, wash with hot, soapy water and a clean cloth. <b>DO NOT</b> immerse the door in water or clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.                                                                                                                                                                        |

## General Cleaning

(continued)

**CAUTION** Be sure the range is cool before removing elements or drip bowls.

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



## Surface Elements and Drip Bowls

Surface elements can be unplugged and removed to make cleaning the drip pans easier. The surface elements clean themselves when they are turned on. Food spilled on a hot element will burn off. Food spilled on a cool element may be cleaned with a damp cloth—any remaining soil will burn off the next time the element is used. Never immerse a surface element in water.

### To Remove the Surface Elements and Drip Bowls

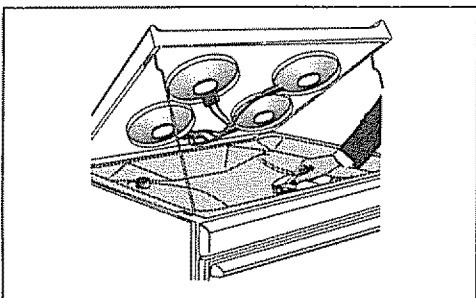
1. Lift up edge of surface element across from terminal end to release element support from hold down clip, located in drip bowl. Lift just enough to clear edge of the drip bowl. The hold down clip helps to properly position the element. **DO NOT** remove the clip from the bowl.
2. Gently slide the surface element out of the terminal plug.
3. Lift the drip bowl up and out.

### To Clean Drip Bowls

Wash in hot, soapy water or in the dishwasher. Rinse and dry while still warm. Hard to remove, burned on soil can be removed by soaking the drip bowls for about 20 minutes in a lightly diluted liquid cleanser or a solution of ammonia and water (1/2 cup ammonia to 1 gallon of water). A nylon scrubber may be used after soaking. **DO NOT** use abrasive cleaners or steel wool, as they will scratch the surface. Always rinse with clean water and polish dry with a soft cloth.

### To Replace Drip Bowls and Surface Elements

1. Line up the opening of the drip bowl with the terminal plug.
2. Hold the surface element as level as possible and slide the terminal end through the opening and into the terminal plug.
3. Press down on the surface element until the element support snaps into the hold down clip. Be sure the element support is aligned with the slot in the hold-down clip. The surface element must be level to reduce the hazard of pans sliding off the element.



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

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

### To Raise the Top for Cleaning

1. Grasp the sides and lift from the front. Lift-up rods will support the top in its raised position. Only lift the top high enough to allow the support rods to snap into place.
2. Clean underneath using a clean cloth and hot, soapy water.
3. To lower the top, gently push back on each rod to release the notched support. Hold the range top and slide the range top down into the range frame.

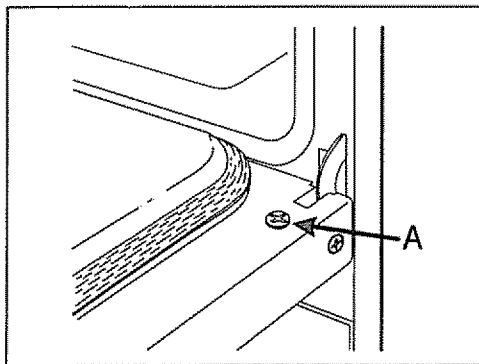
## To Remove and Replace Oven Door

### To Remove Oven Door

1. Open the door to the fully opened position.
2. Remove the screws (A) on each side of the oven door.
3. Close the door about three-quarters of the way to the quarter-open position. Grasp the door firmly on both sides and lift up and off the hinges.
4. To clean the oven door, follow the instructions in the chart on page 15.

### To Replace Oven Door

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



## General Cleaning

(continued)

### To Remove and Replace Warm & Ready Drawer

#### To Remove Warm & Ready Drawer:

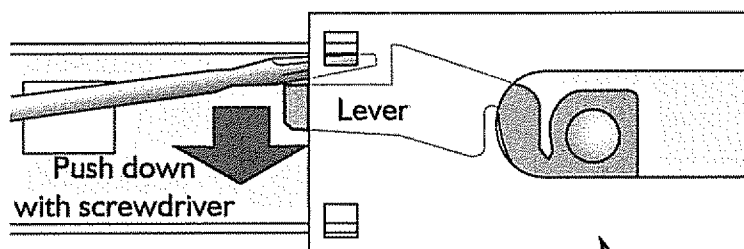
1. **CAUTION** Turn power off before removing the Warm & Ready Drawer.
2. Open the drawer to the fully opened position
3. Locate the latches on both sides of the Warm & Ready Drawer. The left latch is visible. However, the right side is not and is located inside the drawer glides.
4. Pull up on the left glide latch while inserting a screwdriver over the right latch and pushing down
5. Pull the drawer away from the range.
6. To clean Warm & Ready Drawer, see "Porcelain Enamel" in the cleaning chart on page 15.

#### To Replace Warm & Ready Drawer:

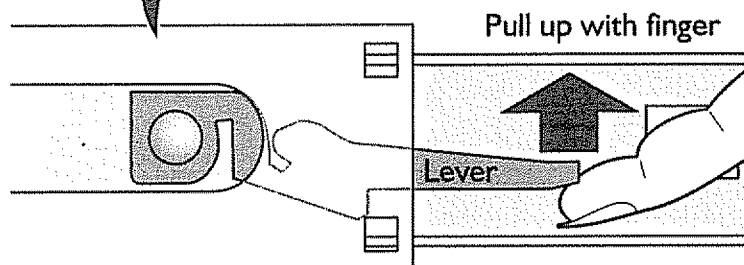
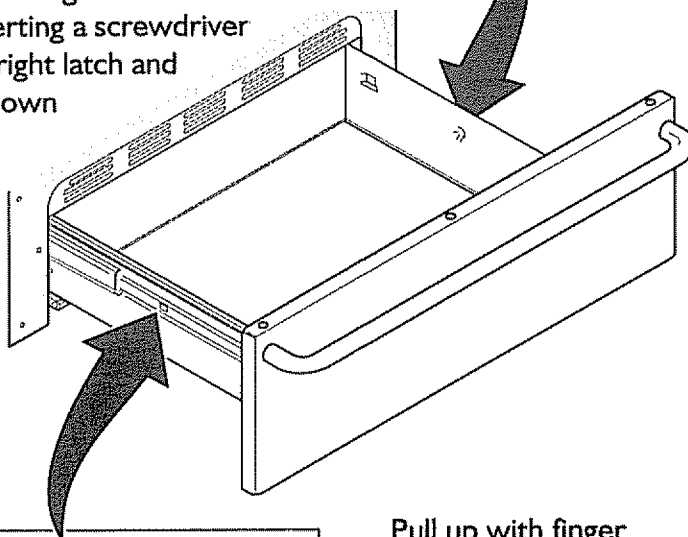
1. Align the glide latches on both sides of the drawer with the slots on the drawer.
2. Push the drawer back into the range.



**WARNING** Electrical Shock Hazard can occur and result in serious injury or death. Disconnect appliance from electric power before cleaning and servicing the Warm & Ready Drawer.

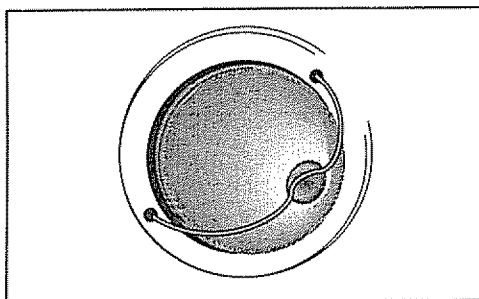
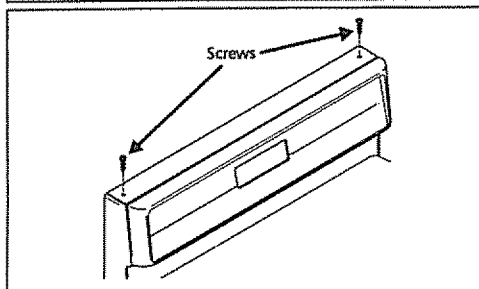
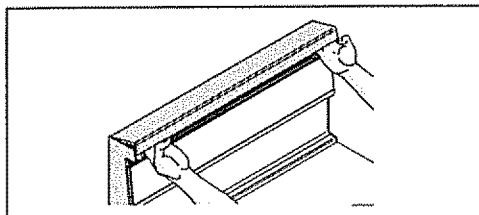


Pull up on left glide latch while inserting a screwdriver over the right latch and pushing down



## Changing Cooktop and/or Oven Lights (some models)

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



### To Change the Cooktop Light (some models)

Your model will either have a canopy cover that lifts up or 2 Phillips® Head screws that secure the light cover. **Before changing the cooktop light, be sure to turn the power off at the main source or unplug the range.**

#### For models with a canopy cover that lifts up, follow these instructions:

1. Grasp the front edge of the canopy cover as illustrated in the side column. Pull forward and lift the cover up and off toward rear of range.
2. Remove bulb/tube by rolling up and out. Install the new bulb by sliding down into place and rolling toward front of range.
3. Align front edge of light cover with inside lip of end cap. Lower rear of cover into place and snap down.
4. Turn power back on at the main source (or plug the range back in).

#### For models with 2 Phillips® Head screws that secure the light cover, follow these instructions:

1. Turn power off at the main source or unplug the range.
2. Remove Phillips® Head screws (2) that secure the light cover and then lift the light cover off.
3. Remove bulb by rolling back and up. Install the new bulb by sliding down and rolling forward into place.
4. Re-install light cover and secure with Phillips® Head screws (2).

### To Change the Oven Light (some models)

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

#### To replace the oven light:

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

## Avoid Service Checklist

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

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

### OCCURRENCE

### POSSIBLE CAUSE/SOLUTION

Range is not level.

Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the oven rack is level.

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

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

Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance

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

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

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

\*Oven control beeps and displays F1 or F3.

Electronic control has detected a fault condition. Push the **CLEAR/OFF pad** to clear the display and stop the beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number, push the **CLEAR/OFF pad** and contact authorized servicer.

Surface element too hot or not hot enough.

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

Surface element does not heat.

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

No power to the appliance. Check steps under "Entire Appliance Does Not Operate" in this **Avoid Service Checklist**.

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

Element not making contact in block. Follow instructions under "Surface Elements and Drip Bowls" in the **General Cleaning** section.

Entire oven does not operate.

Make sure cord/plug is plugged tightly into outlet.

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

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

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cooktop and/or Oven lights (some models) do not work.</b>  | Replace or tighten bulb. See <b>Changing Cooktop and/or Oven Lights (some models)</b> in this Owner's Guide for instructions.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Oven smokes excessively during broiling.</b>               | <p>Control(s) not set properly. Follow instructions under <b>Setting Oven Controls</b>.</p> <p>Make sure oven door is opened to <b>broil stop</b> position.</p> <p>Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing.</p> <p>Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean.</p> <p>Grid on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan.</p> <p>Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.</p> |
| <b>Poor baking results.</b>                                   | Review the <b>Baking</b> section in the Cooking Guide for hints, causes and corrections.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Self-cleaning cycle does not work.</b>                     | <p>Control(s) not set properly. Follow instructions under <b>Oven Cleaning</b>.</p> <p>Self-cleaning cycle was interrupted. Follow steps under "Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle" under <b>Oven Cleaning</b>.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Soil not completely removed after self-cleaning cycle.</b> | <p>Failure to clean bottom, front top of oven, frame of oven or door area outside oven seal. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before the self-cleaning cycle is started.</p> <p>Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Flames inside oven or smoking from vent.</b>               | <p>Excessive spillovers in oven. Set self-clean cycle for a longer cleaning time.</p> <p>Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for high oven temperatures, pie spillovers or large amounts of grease on bottom of oven. Wipe up excessive spillovers before starting cycle. If flames or excessive smoke are present, stop the self-clean cycle and follow steps under "Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle" in the <b>Oven Cleaning</b> section.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## Range Warranty

### **Full One Year Warranty On The Functioning Of All Parts Except Glass Parts**

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

### **Full 30-Day Warranty On Glass Parts And Finish Of Porcelain, Painted Or Bright Metal Finished Parts**

If, within 30 days from the date of installation, any glass part or the finish on any porcelain enamel, painted or bright metal part is defective in material or workmanship, Sears will replace the part, free of charge.

### **Full 90-Day Warranty On Mechanical Adjustments**

For 90 days from the date of installation, Sears will provide, free of charge, any mechanical adjustments necessary for proper operation of the range, except for normal maintenance

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

### **Warranty Service Is Available By Contacting The Nearest Sears Service Center/Department in the United States**

This warranty applies only while this product is in use in the United States. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

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

## **To Add To The Value Of Your Range, Buy A Sears Maintenance Agreement.**

Kenmore Ranges are designed, manufactured and tested for years of dependable operation. Yet, any modern appliance may require service from time to time. The Sears Warranty plus the Sears Maintenance Agreement provides protection from unexpected repair bills and assures you of enjoying maximum range efficiency.

Here's a comparative warranty and Maintenance Agreement chart showing you the benefits of a Sears Range Maintenance Agreement.

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

| Years of Ownership Coverage |                                                              | 1st Year             | 2nd Year  | 3rd Year  |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------|
| <b>1</b>                    | Replacement of Defective Parts other than Porcelain or Glass | <b>W</b>             | <b>MA</b> | <b>MA</b> |
| <b>2</b>                    | Mechanical Adjustment                                        | <b>90 Days<br/>W</b> | <b>MA</b> | <b>MA</b> |
| <b>3</b>                    | Porcelain and Glass Parts                                    | <b>30 Days<br/>W</b> | <b>MA</b> | <b>MA</b> |
| <b>4</b>                    | Annual Preventive Maintenance Check at your request          | <b>MA</b>            | <b>MA</b> | <b>MA</b> |

W—Warranty

MA—Maintenance Agreement

**For information on purchasing a Sears Maintenance Agreement or to inquire about an existing Agreement, call 9 a.m. - 5 p.m., Monday - Saturday, 1-800-827-6655**

 **America's Best Selling Appliance Brand**

Printed in the United States

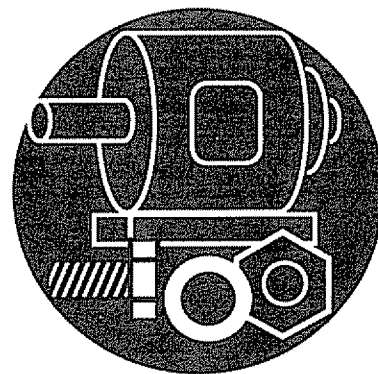
---

**For the repair or replacement parts you need**

Call 7 am - 7 pm, 7 days a week

**1-800-366-PART**

(1-800-366-7278)



---

**For in-home major brand repair service**

Call 24 hours a day, 7 days a week

**1-800-4-REPAIR**

(1-800-473-7247)



---

**For the location of a  
Sears Repair Service Center in your area**

Call 24 hours a day, 7 days a week

**1-800-488-1222**



---

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

call 9 am - 5 pm, Monday-Saturday

**1-800-827-6655**



**SEARS**  
**REPAIR SERVICES**

*America's Repair Specialists*



## Estufa Eléctrica

|                                                                                  |         |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Registre su modelo y número de serie .....                                       | Portada |
| Instrucciones importantes sobre la seguridad .....                               | 2-4     |
| Funciones del panel de control .....                                             | 5       |
| Reglaje del reloj y del minuterio .....                                          | 6       |
| Ajuste de los controles de la superficie .....                                   | 7       |
| Antes de ajustar del horno y del cajón de calentar y retener .....               | 8       |
| Reglaje de los controles del cajón de calentar y retener .....                   | 12      |
| Ajuste de los controles del horno .....                                          | 9-11    |
| Ajuste de la temperatura del horno .....                                         | 11      |
| Reglaje de los controles del cajón de calentar y retener .....                   | 12      |
| Limpieza del horno .....                                                         | 13-14   |
| Limpieza general .....                                                           | 15-17   |
| Cómo cambiar las bombillas de la estufa y/o del horno<br>(algunos modelos) ..... | 18      |
| Lista para evitar las llamadas de servicio .....                                 | 19-20   |
| Garantía .....                                                                   | 21      |
| Servicio Sears .....                                                             | 22      |

Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato. Este manual contiene información importante sobre:

- La operación
- El cuidado
- El servicio

## Lea y Guarde Estas Instrucciones

### Registre su modelo y número de serie

En el espacio siguiente registre el modelo y el número de serie que se encuentran en la placa ubicada debajo de la cubierta abatible de la estufa.

Modelo número: \_\_\_\_\_

Número de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE LA SEGURIDAD

**Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato. Guarde estas instrucciones para consulta futura.**

Esta guía contiene símbolos e instrucciones importantes sobre la seguridad. Enseguida, se da una breve explicación sobre el uso de estos símbolos. Por favor preste atención especial a estos símbolos y siga todas las instrucciones. Esta es una explicación breve del uso de estos símbolos.

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

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

- Quite todas las cintas y todo el embalaje antes de usar la estufa. Después de haberla desempacado destruya todo cartón de embalaje y las bolsas plásticas. Nunca permita que los niños jueguen con el material de embalaje.
- Instalación correcta—Asegúrese que un técnico calificado instale y ponga a tierra su aparato correctamente y de acuerdo con la última edición del Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA No. 70, así como de acuerdo con los requisitos de los códigos locales. Instale su aparato solamente de acuerdo a las instrucciones impartidas en la literatura adjunta correspondiente a esta estufa.

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

**⚠ PRECAUCIÓN** Las temperaturas altas pueden dañar el control electrónico. Cuando se use el aparato por primera vez, o cuando el aparato no ha sido usado por un periodo de tiempo largo, asegúrese de que la unidad ha estado en temperaturas por encima de 32°F por lo menos 3 horas antes de conectar la electricidad al aparato.

- Servicio por parte del usuario—No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que los manuales así lo recomienden. Solamente un técnico calificado puede ocuparse de todos los demás servicios; así se reducirá el riesgo de lesiones personales y de daños a la estufa.
- Nunca modifique ni altere la construcción de una estufa quitándole sus patas niveladoras, los paneles, el revestimiento de los alambres, los tornillos, los soportes antivuelco ni sus tornillos, ni cualquier parte del producto.

**⚠ ADVERTENCIA** Escalar, apoyarse o sentarse sobre las puertas o gavetas de esta estufa puede provocar lesiones de consideración y también puede dañarse la estufa. No permita que los niños se trepen sobre la estufa o jueguen a su alrededor. El peso de un niño sobre una puerta abierta podría provocar el que la estufa se volteara, lo que a su vez daría por resultado quemaduras graves u otros daños corporales.



## ⚠ ADVERTENCIA

- Todas las estufas pueden volcarse.
- Esto podría resultar en lesiones personales.
- Instale el dispositivo antivuelco que se ha empacado junto con esta estufa.
- Lea las instrucciones de instalación.

**⚠ ADVERTENCIA** Para evitar que la estufa se incline, la estufa debe ser asegurada por los soportes antivuelco que son incluidos con la estufa. Estos soportes deben ser adecuadamente instalados. Para averiguar que los soportes se instalen adecuadamente, quite \*el panel inferior o el cajón de almacenaje para averiguar que los soportes antivuelco se engranen correctamente. Refiera a las Instrucciones de Instalación para saber la instalación apropiada de los soportes antivuelco.

\*Anote: En los modelos con un cajón de calentar y retener, un plato de metal a la base del cajón impide que usted pueda ver los soportes para verificar el engranaje. En estos casos, tire el centro del fondo del aparato hacia adelante para asegurarse de que los soportes se engranen.

- Almacenamiento dentro o sobre el aparato—No deben almacenarse materiales quemables en el horno de la estufa, cerca de los quemadores, ni en su gaveta (si hay) o en el Cajón de Calentar y Retener (si hay). Esto incluye artículos de papel, plástico y de tela, tales como libros de cocina, utensilios de plástico y toallas, así como líquidos quemables. No almacene explosivos, tales como latas de aerosol, cerca o encima de la estufa. Los materiales quemables pueden explotar y causar incendios o daños a la propiedad. No utilice el horno ni el Cajón de Calentar y Retener (si hay) para almacenamiento.

**⚠ ADVERTENCIA** No almacene artículos de interés para los niños dentro de los armarios situados por encima de la estufa o en su parte posterior. Los niños que se subieran sobre la estufa para alcanzar objetos podrían resultar gravemente lesionados.

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE LA SEGURIDAD

- **No toque los quemadores de superficie, las áreas cercanas a esos quemadores, el quemador del horno o las superficies interiores del horno o el Cajón de Calentar y Retener.** Las áreas cercanas a los quemadores de superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque, ni permita que ningún tipo de tela o material quemables toquen estas áreas hasta que hayan tenido el tiempo necesario de enfriarse. Entre ellas se cuentan la cubierta de la estufa, las superficies que se encuentran mirando a la cubierta, las aberturas de los respiraderos del horno y las superficies cercanas a los respiraderos, la puerta y la ventana del horno.
- **Póngase ropa adecuada—Nunca lleve puesta ropa suelta o prendas que cuelguen mientras esté usando la estufa.** No deje que su ropa ni otros materiales quemables entren en contacto con superficies calientes.

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

- **No vierta agua ni harina sobre el fuego provocado por grasa—**Ahogue las llamas con la tapa de una olla, o con bicarbonato de sosa, un producto químico seco o un extinguidor a base de espuma.
- **Cuando caliente manteca o grasa, obsérvela de cerca.** La manteca o la grasa pueden incendiarse si se calientan demasiado.
- **Use solamente manoplas o agarraderas secas—**Cuando se las pone sobre superficies calientes, las manoplas, o las agarraderas húmedas o mojadas, pueden causar quemaduras resultantes del vapor. No deje que dichos protectores toquen los quemadores calientes ni las resistencias interiores del horno. Al asir utensilios calientes, no use toallas ni artículos de tela gruesos en lugar de una manopla o una agarradera.
- **No caliente envases de comida sin antes abrirlos—**La presión resultante podría causar el estallido del envase y provocar lesiones.
- **Desmonte la puerta del horno de cualquier estufa que no se use porque se va a almacenar o desechar.**
- **IMPORTANTE—**No intente usar su horno cuando haya ocurrido una falla eléctrica. Si la corriente eléctrica falla, apague el horno. Si no se ha apagado el horno y luego vuelve la corriente, el aparato comenzará a funcionar de nuevo. Entonces, la comida que se había dejado a cocer podría quemarse o echarse a perder.

### Instrucciones Importantes Para El Uso De La Cubierta De Su Estufa

- **Familiarícese con las perillas que controlan cada quemador de superficie.**
- **Utilice una cacerola de tamaño adecuado—**Este aparato tiene uno o más quemadores de superficie de varios tamaños. Seleccione utensilios con el fondo plano lo suficiente grande para cubrir la superficie del elemento quemador. El uso de utensilios demasiado pequeños expondrá una porción del quemador al contacto directo y puede resultar en un encendido de ropa. Una relación adecuada entre quemador y utensilio también mejorará la eficacia del producto.
- **Los mangos de los utensilios deben quedar hacia adentro y no tienen que estar extendidos encima de los quemadores adyacentes—**Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto no intencional con el utensilio, hay que colocar su mango de tal manera que quede volteado hacia adentro y no sobre los quemadores adyacentes.
- **No sumerja ni remoje elementos de quemador separables—**Los quemadores nunca se deben sumergir en agua. Los quemadores se autolimpian durante el funcionamiento normal.
- **Nunca deje desatendidos los quemadores cuando están funcionando a alta temperatura—**Lo que al hervir causa humo o desbordamientos de grasa puede provocar la ignición. Asimismo, una cacerola que se ha dejado hervir hasta secarse puede derretirse.
- **Asegúrese de que los recipientes de goteo están bien ubicados—**La ausencia de estos recipientes durante la cocción pueden causar daños al alabrado o a los componentes que están debajo.
- **Revestimientos de protección—**No use hojas de aluminio para proteger las bandejas de los quemadores de superficie, el fondo del horno o en cualquier otra parte del aparato. Sólo debe usarse este tipo de hojas siguiendo las indicaciones que se dan en la Guía para Cocinar (incluida con la estufa). El uso de cualquier otro revestimiento protector u hojas de aluminio, puede perjudicar la distribución de aire y de calor, así como la combustión. Pueden ocurrir daños personales o daños a la estufa.
- **Utensilios de cocina vidriados—**Solamente ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, barro y otros utensilios vidriados se pueden utilizar sobre la cubierta de la estufa sin romperse a causa de cambios de temperatura súbitos. Vea las recomendaciones del fabricante acerca de su uso sobre la cubierta de la estufa.
- **No use cubiertas decorativas para los quemadores de superficie.** Si se enciende un quemador accidentalmente, la cubierta decorativa se calentará y puede derretirse. Usted no podrá ver que el quemador está encendido. Se quemará si toca las cubiertas calientes.

---

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE LA SEGURIDAD

### Instrucciones Importantes Para Usar Su Horno/ Cajón de Calentar y Retener (si hay)

- **Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno o el Cajón de Calentar y Retener**—Manténgase a un lado de la estufa cuando abra la puerta de un horno caliente. Deje que el aire caliente o el vapor escapen antes de retirar comida del horno/ Cajón de Calentar y Retener o al volver a meterla.
- **Mantenga los ductos de aireación del horno sin obstrucciones.** El horno se ventila debajo del tablero posterior. Tocar las superficies de ese área cuando el horno está funcionando puede provocar quemaduras graves. Tampoco coloque artículos de plástico, o sensibles al calor, sobre el respiradero del horno o cerca de él, ya que pueden derretirse o encenderse.
- **Colocación de las parrillas del horno o el Cajón de Calentar y Retener (si hay).** Coloque siempre las parrillas del horno en el sitio deseado, cuando esté frío. Si hay que mover las parrillas cuando el horno está caliente, hágalo con extrema precaución. Use manoplas o agarraderas, y tome la parrilla con ambas manos para colocarla donde desee. No deje que las agarraderas hagan contacto con la llama del quemador del horno caliente o el interior de éste. Saque todos los utensilios de la parrilla antes de retirarla.
- **No use el asador sin su complemento.** El asador y su charola ranurada permiten que escurra la grasa, y la mantienen alejada del intenso calor del asador.
- **No cubra la charola ranurada del asador o el Cajón de Calentar y Retener con hojas de aluminio.** La manteca y la grasa pueden encenderse.
- **No toque la bombilla de luz con un paño húmedo cuando esté caliente.** Hacerlo podría causar el estallido de la bombilla. Antes de quitar o reemplazar la bombilla, desconecte la estufa o apáguela para que no le llegue corriente.

### Instrucciones Importantes Para La Limpieza De Su Estufa

- **Limpie la estufa regularmente para mantener todas sus partes libres de grasa y evitar que se enciendan.** Preste atención especial al área debajo de cada quemador de superficie. Hay que mantener limpias las campanas de aireación del ventilador y los filtros de grasa. No permita que la grasa se acumule. La grasa que se deposita en el ventilador puede encenderse. Tome en cuenta las recomendaciones del fabricante de la campana.
- **Limpiadores y aerosoles**—Observe siempre las instrucciones de uso que recomiendan los fabricantes. Tome en cuenta el hecho que el exceso de residuos de limpiadores y aerosoles podría encenderse, lo cual a su vez podría provocar daños y/o lesiones.

### Hornos Autolimpiantes

- **Limpie en el ciclo autolimpiante solamente las partes del horno que aparecen en el manual del usuario.** Antes de hacer que el horno se autolimpie, quite la bandeja del asador y cualquier utensilio que se haya guardado en el horno.
- **No limpie la junta de empaque de la puerta del horno.** La junta de empaque de la puerta es de suma importancia para lograr que cierre herméticamente. Hay que obrar con mucho cuidado para no frotar, dañar ni mover la junta de empaque.
- **No use limpiadores para hornos.** No use dentro ni alrededor del horno ningún tipo de limpiador para hornos ni ningún tipo de revestimiento protector para hornos.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## Funciones del panel de control

LEA ESTAS INSTRUCCIONES CON CUIDADO ANTES DE USAR EL HORNO. Para hacer uso de su horno de manera satisfactoria, familiarícese con las diversas funciones del horno, tal como se describen a continuación

**BOTON PARA HORNEAR**—Se usa para fijar la temperatura normal de horneado.

**BOTON PARA PRECALENTAMIENTO**—

Se usa para seleccionar la temperatura de precalentamiento.

**BOTON PARA LA FUNCION DE LIMPIEZA**—

Se usa para seleccionar el ciclo de auto-limpieza

**BOTON PARA ASADO**—Se usa para seleccionar la función de asado en el horno

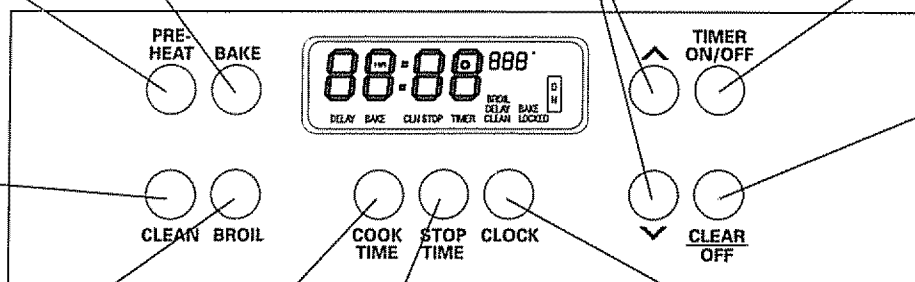
**BOTONES CON FLECHAS HACIA ARRIBA y ABAJO**—Se usan junto con los botones de función para seleccionar la temperatura del horno, el tiempo de cocción, el momento del cese de la cocción (cuando se programa la hora de dicho cese automático), la hora del día, la hora de la limpieza y el minuterero

**REGLAJE DEL MINUTERO PARA ENCENDIDO/**

**APAGADO**—Se usa para reglar o cancelar el minuterero. El minuterero no inicia ni termina la cocción por sí mismo

**BOTON PARA CANCELAR FUNCIONES**—

Se usa para cancelar cualquier función que se haya iniciado con anterioridad, a excepción de la hora del día y del minuterero. Para dejar de cocinar algo, hay que oprimir **CLEAR/OFF**.



**BOTON PARA DURACION DE LA COCCION**—Se usa para programar la duración del horneado

**BOTON DE HORA DE CESE DE FUNCION**—Se usa junto con los botones **BAKE**, **COOK TIME** y **CLEAN** para programar en forma diferida el cese de un ciclo de autolimpieza

**BOTON DEL RELOJ**—Se usa para fijar la hora del día.

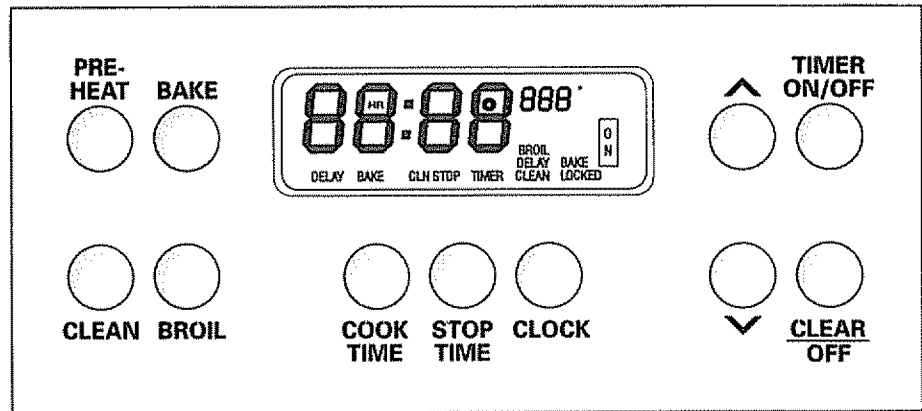
### Se puede programar el horno para:

- Hornear normalmente
- Hornear con sincronización automática de las funciones de encendido y apagado
- Asado
- Autolimpieza
- Precalentamiento

### Silenciamiento del panel de control:

Cuando se selecciona una función, se escuchará un "blp" cada vez que se oprima un botón. Si se desea, se pueden programar los controles para que funcionen de manera silenciosa. Oprima y mantenga oprimido el botón **STOP TIME**. Después de 7 segundos, el control emitirá un "blp". De esta manera, se impedirá que los controles suenen cuando se oprima un botón. Si se quiere que los controles suenen nuevamente, basta con oprimir y mantener oprimido el botón **STOP TIME** nuevamente durante 7 segundos hasta que se escuche un "blp"

## Reglaje del reloj y del minuterio



### Reglaje del reloj

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

1. Oprima el botón marcado **CLOCK**. Aparecerá la palabra "TIME" en la pantalla.
2. Oprima y mantenga oprimido el botón con la **FLECHA HACIA ARRIBA o HACIA ABAJO** hasta que aparezca la hora del día correcta en la pantalla. Después de 6 segundos, desaparecerá la palabra "TIME" y el reloj comenzará a funcionar. O también, usted puede anular la función del minuterio pulsando el botón **CLEAR/OFF** y desaparecerá la palabra "TIME" de la pantalla y el reloj comenzará a funcionar.

### Reglaje del minuterio

1. Oprima el botón marcado **TIMER ON/OFF**. En la pantalla aparecerán ":00" y la palabra "TIMER".
2. Oprima y mantenga oprimido el botón con la **FLECHA HACIA ARRIBA** hasta que aparezca la hora del día deseada en la pantalla. Tan pronto como suelte el botón con la **FLECHA HACIA ARRIBA**, los minutos y la hora comenzarán a correr en forma regresiva en la pantalla. La palabra "TIMER" seguirá en la pantalla.
3. Cuando haya transcurrido el lapso de tiempo ajustado, el minuterio emitirá tres "bips". Enseguida, continuará emitiendo "bips" una vez cada 10 segundos, por espacio de 5 minutos (o hasta que se oprima el botón marcado **TIMER ON/OFF**.)

| Cuando se quiere que el minuterio marque de: | El lapso de tiempo seleccionado aumentará en: |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 5 segundos a 2 minutos                       | incrementos de 5 segundos                     |
| 2 minutos a 10 minutos                       | incrementos de 10 segundos                    |
| 10 minutos a 1 hora                          | incrementos de 1 minuto                       |
| 1 hora a 9 horas 55 minutos                  | incrementos de 5 minutos                      |

**Nota:** El minuterio no inicia ni termina la cocción por sí mismo ni estará activo durante la autolimpieza. Sirve como minuterio adicional en la cocina para anunciar que se ha cumplido el lapso de tiempo seleccionado. El minuterio se puede utilizar de manera independiente durante cualquiera de las funciones de hornear o asar al horno. Se puede reglar el minuterio para que marque cualquier cantidad de tiempo, desde 5 segundos hasta 9 horas con 55 minutos.

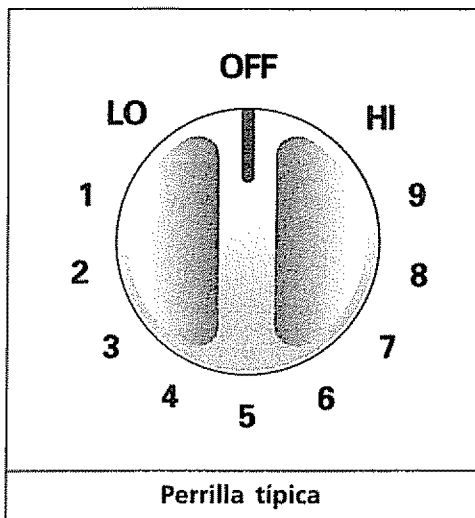
#### Para cambiar el minuterio mientras se está usando:

Oprima y mantenga oprimido el botón con la **FLECHA HACIA ARRIBA o HACIA ABAJO** para aumentar o disminuir la cantidad de tiempo.

#### Para cancelar el minuterio antes de que termine de correr el tiempo asignado:

Oprima y mantenga oprimido el botón con la **FLECHA HACIA ABAJO** hasta que aparezca ":00" en la pantalla. O también, usted puede anular la función del minuterio pulsando el botón **TIMER ON/OFF**.

## Ajuste de los controles de la superficie



### Cómo hacer funcionar el quemador de superficie:

1. Coloque el utensilio de cocina sobre el quemador.
2. Empuje la perilla de control y déle vuelta hasta el puesto deseado. Comience la mayoría de las operaciones de cocina con un reglaje más alto y luego cambie a un reglaje más bajo para terminar la cocción. Las perrillas de control no tienen que ponerse exactamente en un punto particular. Utilice los indicios como guía y ajuste los controles según sea necesario.
3. Cuando la cocción se haya terminado, apague el elemento de superficie antes de quitar el utensilio de cocina. Nota: La luz indicadora de la superficie brillará cuando uno o más de los elementos están encendidos. Un vistazo rápido es una manera fácil de asegurarse de que todos los controles están apagados.

Los reglajes sugeridos en el cuadro abajo están basados en cocciones usando cazuelas de aluminio de peso mediano con tapas. Los reglajes pueden variar al usar otro tipo de utensilio.

| Reglaje          | Tipo de cocción                                                                     |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| ALTO (HI)        | Para comenzar la mayoría de alimentos, hervir agua, asar en cazuela                 |
| MEDIO ALTO (7-9) | Para continuar una ebullición rápida, freír, freír en aceite abundante              |
| MEDIO (4-6)      | Para mantener una ebullición lenta, espesar las salsas, cocer las verduras al vapor |
| MEDIO BAJO (1-3) | Para mantener la cocción, escalfar, guisar                                          |
| FUEGO LENTO (LO) | Para mantener la comida caliente, derretir, cocer a fuego lento                     |

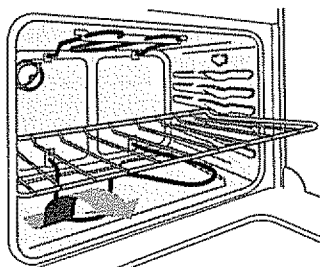
**Nota:** El reglaje necesario para los mejores resultados de cocción será influido por el tamaño y tipo de utensilio que se emplea y por la cantidad y tipo de alimento que se cocina.

**⚠ PRECAUCIÓN** No coloque encima de una estufa encendida artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, sujeta-cucharas o envolturas de plástico. Estos artículos pueden derretirse o encenderse. Las agarraderas, las toallas o las cucharas de madera pueden encenderse si se las coloca demasiado cerca de los quemadores.

## Antes de ajustar los controles del horno y del Cajón de Calentar y Retener (si hay)

### Ubicación del respiradero del horno

La ventilación del horno se ubica debajo del **quemador posterior izquierdo**. Cuando el horno está encendido, sale aire caliente por los respiraderos. Esta ventilación es necesaria para que los quemadores funcionen correctamente y para que se obtengan buenos resultados al hornear.

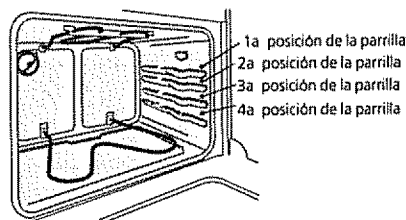


## Cómo acomodar las parrillas del horno

Solamente deben acomodarse las parrillas del horno cuando este frío (antes de hacer solamente deben acomodarse las parrillas las parrillas del horno cuando este frío (Antes de hacerlo funcionar). Protégase siempre con mitones de cocina al usar el horno.

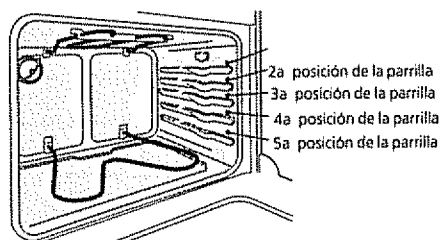
### Para Quitar Y Reacomodar Las Parrillas Del Horno

**Para quitar una parrilla**, tire de la parrilla hacia afuera hasta que se detenga. Levante la parte delantera de la parrilla y sáquela. **Para reacomodarla**, coloque la parrilla sobre las guías que se encuentran en las paredes del horno. Inclíne un poco la parte delantera de la parrilla y hágala deslizar de vuelta en su lugar.



### Colocacion De Las Parrillas Del Horno Con 5 Posiciones

**Para hornear sobre 1 parrilla**, colóquela en la posición 3 ó 4. **Para hornear sobre 2 parrillas**, colóquelas en las posiciones 2 y 4.

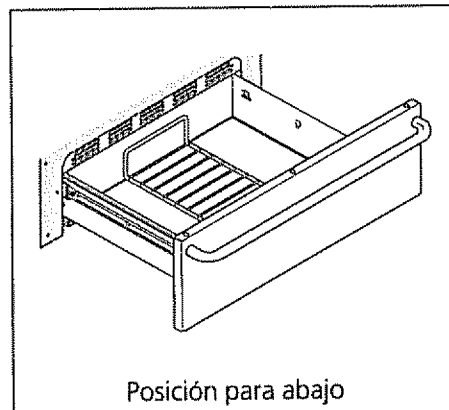
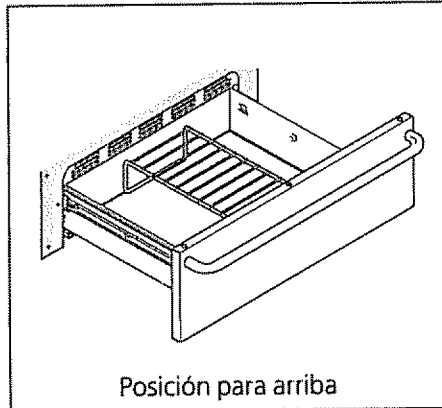


## Colocación de la parrilla del Cajón de Calentar y Retener

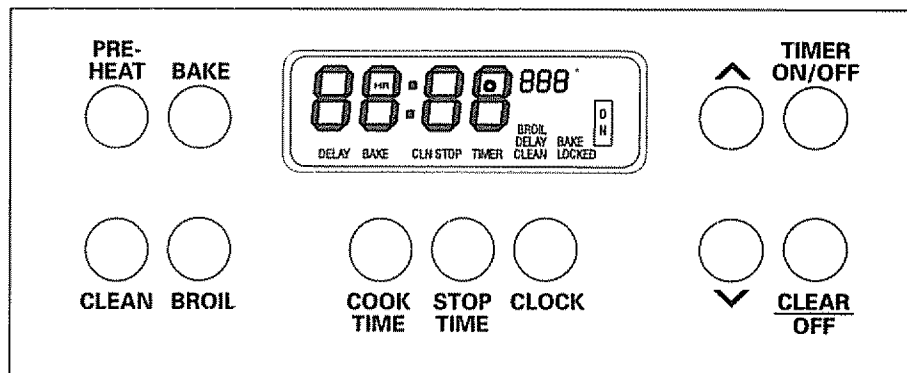
Ponga la parrilla del Cajón de Calentar y Retener en la posición vertical como se muestra abajo.

### La parrilla se puede usar de dos maneras:

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



## Ajuste de los controles del horno



### Precalentamiento

Antes de usar el horno, acomode las parrillas según el alimento que va a cocinar. Vea "Cómo acomodar las parrillas del horno". Se recomienda precalentar para hornear. No es necesario para asar o para guisos. Se puede programar el horno para precalentar a cualquier temperatura desde los 170°F hasta los 550°F.

#### Para reglar o cambiar la temperatura de precalentamiento

1. Oprima el botón **PREHEAT**. "— — —°" y la palabra "BAKE" aparecerán en la pantalla.
2. Oprima y mantenga oprimido el botón con la **FLECHA HACIA ARRIBA o HACIA ABAJO** hasta que aparezca en la pantalla la temperatura deseada.
3. Cuando se hace el reglaje de la temperatura de horneado, ésta comienza a 350°F y se puede ajustar en incrementos o decrementos de 5°F.
4. Tan pronto como suelte el botón con la **FLECHA HACIA ARRIBA o HACIA ABAJO**, el horno comenzará a precalentar a la temperatura elegida. En la pantalla aparecerá "PrE" y las palabras "BAKE" y "ON".
5. Tan pronto como el horno termine de precalentar, el control hará 3 "bips" y la pantalla cambiará de "PrE" a la temperatura programada.
6. Cuando se oye el "bíp" y la pantalla muestra la temperatura seleccionada, el horno entra en el modo de horneado.

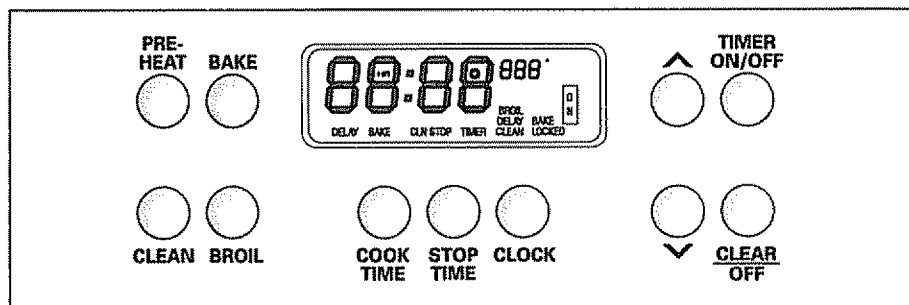
#### Para reglar o cambiar la temperatura para horneado normal

Se puede programar el horno para hornear a cualquier temperatura desde los 170°F hasta los 550°F.

#### Para reglar los controles, siga estos pasos:

1. Oprima el botón **CLEAR/OFF** si la temperatura del horno fue reglada de manera incorrecta o si quiere cambiar la temperatura reglada durante el precalentamiento.
2. Oprima el botón **BAKE**. "— — —°" y la palabra "BAKE" aparecerán en la pantalla.
3. Oprima el botón con la **FLECHA HACIA ARRIBA o HACIA ABAJO**. En la pantalla aparecerá "350°F". La temperatura se puede ajustar en incrementos de 5°F manteniendo oprimido el botón con la **FLECHA HACIA ARRIBA o HACIA ABAJO**.
4. Tan pronto como suelte el botón con la **FLECHA HACIA ARRIBA o HACIA ABAJO**, el horno comenzará a calentarse a la temperatura elegida. En la pantalla aparecerá la temperatura del horno a medida que va aumentando hasta la temperatura deseada. También aparecerán las palabras "BAKE" y "ON". Cuando la temperatura que aparece en la pantalla es la que se seleccionó para hornear, quiere decir que el horno está listo. Se necesitan 10 minutos para que el horno alcance la temperatura correcta.
5. Para cancelar la función de hornear, oprima el botón **CLEAR/OFF**.

## Ajuste de los controles del horno (continúa)



### Cómo reglar el minuterio automático (sincronización del tiempo de horneado)

Los botones **COOK TIME** y **STOP TIME** controlan la sincronización del tiempo de horneado. El minuterio automático encenderá y apagará el horno a las horas que usted seleccione de antemano. Se puede programar el horno para que se encienda inmediatamente y se apague automáticamente; o para que se encienda a una hora preseleccionada y se apague automáticamente.

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

1. Asegúrese de que el reloj del horno marque la hora correcta del día.
2. Coloque los alimentos en el horno.
3. Oprima el botón **COOK TIME**. En la pantalla aparecerán " — — : — — " y las palabras "BAKE TIME".
4. Oprima y mantenga oprimido el botón con la **FLECHA HACIA ARRIBA o HACIA ABAJO** hasta que aparezca en la pantalla la duración de horneado deseada. El tiempo de horneado se puede reglar en cualquier lapso, desde 5 minutos hasta 11 horas y 59 minutos, en incrementos de 5 minutos.
5. Oprima el botón **BAKE**. En la pantalla aparecerán " — — — ° " y la palabra "BAKE".
6. Oprima y mantenga oprimido el botón con la **FLECHA HACIA ARRIBA o HACIA ABAJO** hasta que aparezca en la pantalla la temperatura de horneado deseada.

### Una vez que se han reglado los controles:

- a. El horno se encenderá y calentará la comida hasta alcanzar la temperatura deseada.
- b. Las palabras "BAKE" y "ON" aparecerán en la pantalla.
- c. En el indicador principal aparecerá el tiempo de horneado que contará de manera decreciente en minutos hasta llegar a ":00".

### Cuando se completa el tiempo reglado en **COOK TIME**:

- a. Aparecerá ":00" en la pantalla y el horno se apagará automáticamente.
- b. El control emitirá 3 "bips".
- c. El control continuará emitiendo "bips" cada 10 segundos durante 5 minutos, o hasta que se oprima el botón **CLEAR/OFF**.

### **PRECAUCION**

Obre con precaución al hacer uso del minuterio automático. Uselo para cocinar carnes curadas o congeladas y con la mayoría de las frutas y las verduras. Hay que enfriar primero en el refrigerador alimentos que se pueden echar a perder fácilmente, tales como leche, huevos, pescado, carne o aves. Incluso cuando se les ha enfriado de tal manera, no hay que dejar dichos alimentos en el horno durante más de 1 hora antes de empezar a cocinarlos y luego hay que sacarlos del horno prontamente cuando se haya completado la cocción.

### Cómo programar el horno para que se encienda a una hora preseleccionada y se apague automáticamente

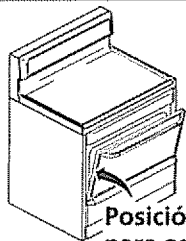
Siga los pasos 1 a 4 descritos arriba, y LUEGO:

5. Una vez que se haya reglado el tiempo de horneado, en la pantalla aparecerán " — — — " y la palabra "BAKE". La pantalla parpadeará y hará un "bíp" una vez hasta que se haya reglado la temperatura del horno.
6. Oprima el botón **STOP TIME**. En la pantalla aparecerá la hora en que el horneado se apagará. También aparecerán las palabras "BAKE STOP TIME".
7. Oprima y mantenga oprimido el botón con la **FLECHA HACIA ARRIBA o HACIA ABAJO** hasta que aparezca en la pantalla la hora en que quiere que se complete el horneado.
8. Oprima el botón **BAKE**. En la pantalla aparecerán " — — — ° " y la palabra "BAKE".
9. Oprima y mantenga oprimido el botón con la **FLECHA HACIA ARRIBA o HACIA ABAJO** hasta que aparezca en la pantalla la temperatura de horneado deseada.
10. Si no se regla la temperatura de horneado, el control hará "bíp". En la pantalla aparecerán " — — — ° " y la palabra "BAKE".

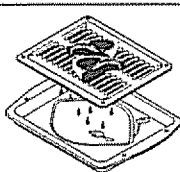
## Ajuste de los controles del horno (continúa)

### Posición de la parrilla desde la parte superior y Alimentos

|   |                                                                               |
|---|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Bistecs casi crudos                                                           |
| 2 | Rebanadas de jamón, pescado, bistecs a término medio, hamburguesas y chuletas |
| 3 | Alimentos bien cocidos tales como pollo y langosta                            |



Posición de parada para asar



La bandeja del asador y su charola ranurada permiten que la grasa que gotea de los alimentos no se quede estancada y esté alejada del calor excesivo de la resistencia superior. **NO** use la bandeja sin la charola ranurada. **NO** cubra la charola ranurada con hojas de aluminio. La grasa podría encenderse.

### Asar usando la resistencia superior

1. Acomode la parrilla del horno mientras el horno está todavía frío.
2. Oprima **BROIL**. En la pantalla aparecerán "— — °" y la palabra "BROIL".
3. Oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA o HACIA ABAJO** hasta que aparezca en la pantalla el nivel deseado de asado.

| Reglaje        | Nivel de cocción |
|----------------|------------------|
| LO (BAJO)      | Muy hecho        |
| 2 (Medio bajo) | Medio hecho      |
| 3 (Medio)      | Medio            |
| 4              |                  |
| 5 (Medio ALTO) | Poco hecho       |
| HI (ALTO)      | Muy poco hecho   |

4. Coloque la charola ranurada sobre la bandeja del asador y ponga el alimento sobre la charola fría del asador. **NO** use la bandeja del asador sin su charola ranurada, ni cubra ésta con hojas de aluminio. La grasa podría encenderse.
5. Coloque la bandeja sobre la parrilla del horno. **Deje la puerta abierta a la posición de parada del asado mientras se hace el asado.** La puerta se mantendrá en esta posición sin cerrarse.
6. Ase por un lado hasta que el alimento esté dorado; voltee y áselo por el otro lado. Sazone y sirva. **Nota:** Siempre hay que tirar de la parrilla hasta que se detenga en su posición de parada antes de voltear el alimento o retirarlo del horno. Para más información acerca de cómo asar, consulte la Guía para Cocinar.
7. Cuando haya terminado de asar, oprima el botón **CLEAR/OFF**.

**PRECAUCION** Si se enciende el fuego en el horno, deje la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, cúbralo con bicarbonato sódico, o use un extinguidor. **NO** arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina puede explotar.

## Ajuste de la temperatura del horno

**Nota:** Los ajustes hechos no cambiarán la temperatura de autolimpieza.

La temperatura del horno se regló en la fábrica. Cuando use el horno por primera vez, asegúrese de acatar el tiempo y las temperaturas indicadas para las recetas. Si usted piensa que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, se puede reajustar la temperatura del horno. Antes de reajustar la temperatura del horno, haga la prueba con una receta para la que usará una temperatura más alta o más baja que la recomendada. Los resultados que obtenga al hornear deberán ayudarle a decidir qué tipo de ajuste se necesita hacer.

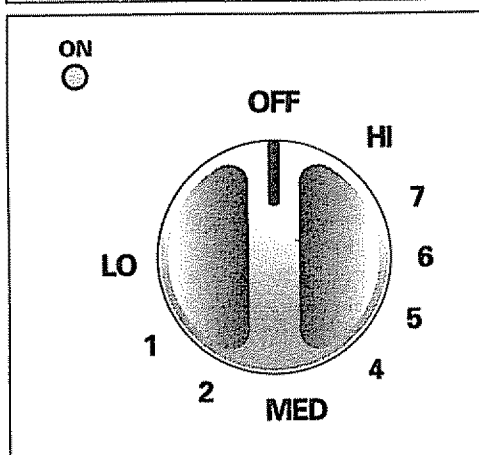
### Cómo ajustar la temperatura del horno:

1. Oprima el botón **BAKE**.
2. Regle la temperatura a 288°C/550°F oprimiendo y mantenido oprimido el botón con la **FLECHA HACIA ARRIBA**.
3. Pasados 2 segundos, oprima el botón **BAKE** y manténgalo oprimido hasta que aparezcan 2 cifras en la pantalla. Suelte el botón **BAKE**. Ahora, aparecerá en la pantalla la cifra que indica la diferencia de los grados con respecto a la temperatura reglada en la fábrica. Si el control del horno está calibrado a la misma temperatura, aparecerá "00" en la pantalla.
4. Ahora, oprima y mantenga oprimido el botón con la **FLECHA HACIA ARRIBA o HACIA ABAJO** para ajustar la temperatura hasta 17°C/35°F hacia arriba o hacia abajo, en incrementos de 2.5°C/5°F. Ajuste hasta lograr la temperatura deseada en la pantalla.
5. Una vez que haya hecho el ajuste deseado, oprima el botón **CLEAR/OFF** hasta que aparezca la hora del día en la pantalla. Cuando ajuste la temperatura del horno, aparecerá un signo de "menos" (-) antes del número para indicar que el horno estará a una temperatura más baja en la cantidad de grados indicados en la pantalla.

## Reglaje de los controles del Cajón de Calentar y Retener

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

El Cajón de Calentar y Retener está equipado con un picaporte que puede requerir un esfuerzo extra al abrir y cerrar el cajón.



**Diagrama de reglajes recomendados para la comida en el Cajón de Calentar y Retener**

| <u>Comida</u>                          | <u>Reglaje</u> |
|----------------------------------------|----------------|
| Asados (carne de vaca, cerdo, cordero) | MED            |
| Chuletas de cerdo                      | HI             |
| Tocino                                 | HI             |
| Hamburguesas                           | HI             |
| Pollo                                  | HI             |
| Salsas                                 | MED            |
| Guisados                               | MED            |
| Huevos                                 | MED            |
| Comidas Fritas                         | HI             |
| Vegetales                              | MED            |
| Pizza                                  | HI             |
| Bisquets                               | MED            |
| Panecillos, blandos                    | LO             |
| Panecillos, duros                      | MED            |
| Bollos                                 | MED            |
| Platos vacíos                          | LO             |

### Para operar el Cajón de Calentar y Retener

Su estufa está equipada con un Cajón de Calentar y Retener. El propósito del Cajón de Calentar y Retener es mantener las comidas cocinadas calientes a una temperatura para servir. Siempre comience con comida caliente. No se recomienda calentar la comida fría en el Cajón de Calentar y Retener.

Toda la comida que se mete en el Cajón de Calentar y Retener debe estar cubierta por una tapa o con papel de aluminio para mantener la calidad. **No utilice envolturas de plástico para cubrir la comida. El plástico puede derretirse en el cajón y dificultar la limpieza.**

Utilice en el Cajón de Calentar y Retener solamente vajilla y utensilios de cocina recomendados para uso en el horno.

**PRECAUCIÓN** Siempre utilice cogedores de hoys y guantes para el horno cuando se saca la comida del Cajón de Calentar y Retener ya que los utensilios y los platos estarán calientes.

### Luz Indicadora

La luz indicadora se encuentra encima del control del termostato. Se enciende cuando el control está puesto, y sigue encendida hasta que se apague el control. El Cajón de Calentar y Retener no funciona durante el ciclo de autolimpieza. La luz indicadora no se encenderá durante el ciclo de autolimpieza.

### Como reglar el control del termostato

El control del termostato se usa para seleccionar la temperatura del Cajón de Calentar y Retener. Está ubicado en el panel de control. Para reglar el termostato, oprima y gire la perilla al reglaje deseado. Las temperaturas son aproximados y se designan por Alto (HI), Medio (MED) y Bajo (LO). Sin embargo, se puede colocar el control a cualquier posición entre HI (ALTO) y LO (BAJO) para diferentes niveles de calor.

1. Seleccione el reglaje de temperatura.
2. Para los resultados mejores, precaliente el cajón antes de meter la comida. Un cajón vacío se calentará en 15 minutos.
3. Cuando se ha terminado, gire el control de temperatura a OFF.

### Selección de temperatura

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

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

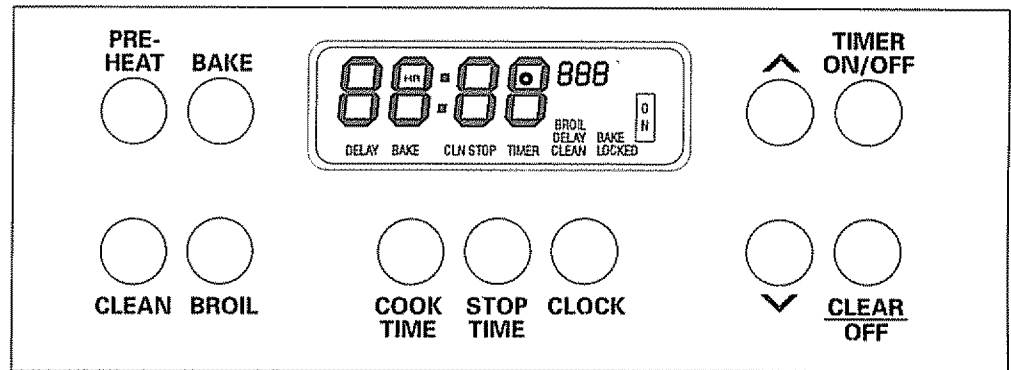
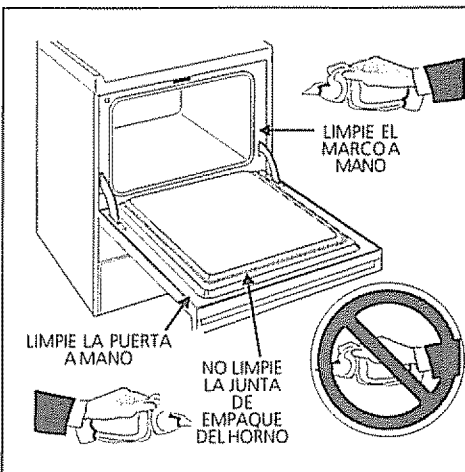
Cuando una combinación de comidas se han de mantener calientes (por ejemplo, una carne con 2 vegetales y panecillos), utilice el reglaje HI.

No abra el Cajón de Calentar y Retener sin necesidad mientras está en función para eliminar la pérdida de calor del cajón.

## Limpeza del horno

**⚠ PRECAUCIÓN** Durante el ciclo de autolimpieza, el exterior de la estufa puede resultar muy caliente al tacto. **NO** deje a niños pequeños solos cerca del aparato.

**⚠ PRECAUCIÓN** **NO** recubra las paredes del horno, sus parrillas, su fondo ni ninguna parte de la estufa con hojas de aluminio. El hacerlo destruirá la distribución del calor, producirá malos resultados al hornear y le causará daños permanentes al interior del horno (las hojas de aluminio se fundirán a la superficie interior del horno).



### Horno autolimpiante

Un horno autolimpiante se limpia a sí mismo a alta temperatura (mucho más alta que la requerida para cocinar), la cual elimina la suciedad completamente o la reduce hasta convertirla en un fino polvo de ceniza que se puede quitar con un paño húmedo.

#### 1. Observe las siguientes precauciones de limpieza:

- Permita que el horno se enfríe antes de su prelimpieza.
  - Póngase guantes de caucho al prelimpiar el horno y mientras limpie los residuos después de terminado el ciclo de autolimpieza.
  - **NO** use limpiadores para hornos ni revestimientos protectores para hornos dentro o alrededor de ninguna parte del horno autolimpiante.
  - **NO** limpie la junta de empaque de la puerta del horno. La tela tramada de la junta de empaque de la puerta es de esencial importancia para proporcionar hermeticidad. Hay que tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni quitar la junta de empaque.
  - **NO** le aplique ningún agente limpiador a la junta de empaque del horno. El hacerlo podría causar daños.
2. **Saque la bandeja del asador y su charola ranurada, todos los utensilios y las hojas de aluminio que pueda haber. Estos artículos no pueden soportar la alta temperatura que se genera al autolimpiarse el horno.**
  3. Se pueden dejar las parrillas en el horno o sacarse de él. Si las parrillas pasan por el ciclo de autolimpieza, se pondrán ligeramente azules y su acabado quedará mate. Después de haberse completado el ciclo de autolimpieza y dejado que se enfríe el horno, frote los bordes de las parrillas con papel encerado, o un paño que tenga una pequeña cantidad de aceite para bebés o para ensalada (esto hará que las parrillas se deslicen más fácilmente en posición).
  4. Quite todos los restos de derrames que haya en el espacio interior del horno antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. Para ello, use agua caliente y jabonosa, y un paño. Los derrames de gran tamaño pueden causar que se despidan grandes cantidades de humo, o incluso llamaradas cuando se los expone a altas temperaturas. **NO** permita que derrames de alimentos con un gran contenido de azúcar o de ácido (tales como la leche, los tomates, el chucrut, los jugos de fruta o los rellenos para torta) permanezcan sobre la superficie ya que podrían causar la formación de manchas opacas, incluso después de que se limpien.
  5. Limpie toda suciedad que se acumule en el marco del horno, el revestimiento que recubre la junta de empaque de la puerta y el área pequeña que se encuentra en la parte delantera central del lado inferior del horno. Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar toda suciedad. Limpie con agua y jabón.

### Como detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza

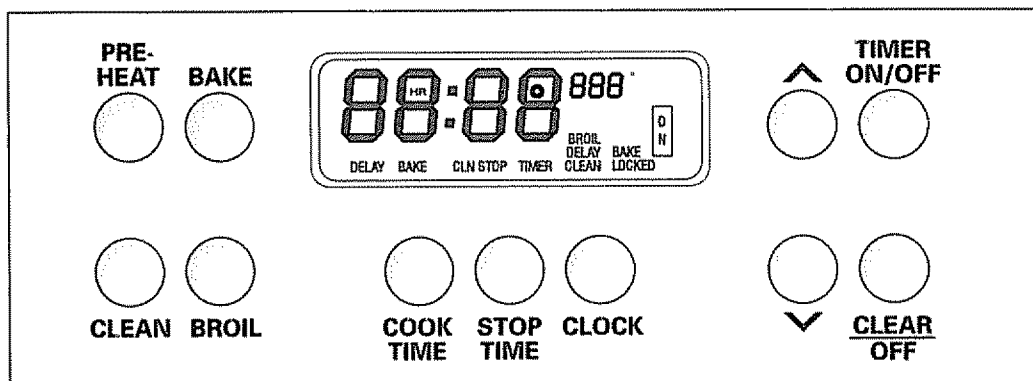
Si llegara a ser necesario detener o interrumpir un ciclo de limpieza debido al exceso de humo o a que se haya prendido fuego en el horno:

1. Oprima el botón marcado **CLEAR/OFF**.
2. Una vez que se haya enfriado el horno después de 1 HORA y que haya desaparecido de la pantalla la palabra "LOCKED", se puede abrir la puerta del horno.

**⚠ PRECAUCIÓN** **NO** fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto podría dañar el sistema de trabazón automática de la puerta. Obre de manera precavida al abrir la puerta después que se haya completado el ciclo de autolimpieza. El horno aún podría estar **MUY CALIENTE**.

## Limpieza del horno

(continúa)



**PRECAUCION** Hay que ser precavido al abrir la puerta del horno después que se haya completado el ciclo de autolimpieza. Párese al costado del horno cuando abra la puerta para permitir que escapen el aire caliente o el vapor.

### Cómo comenzar el ciclo de autolimpieza

\* Recomendamos un ciclo de autolimpieza de 2 horas si el horno solamente está **ligeramente sucio**, uno de 3 horas si está **medianamente sucio** y uno de 4 horas si está **excesivamente sucio** (para asegurarse de obtener resultados satisfactorios)

### Cómo reglar los controles del ciclo de autolimpieza para que se encienda de inmediato y se apague automáticamente:

1. Asegúrese de que el reloj de la estufa esté a la hora correcta del día.
2. Oprima el botón marcado **CLEAN**. Aparecerá "CLN TIME" (duración del ciclo de limpieza) en la pantalla.
3. Oprima el botón de la **FLECHA HACIA ARRIBA o HACIA ABAJO** y manténgalo oprimido hasta que aparezca en la pantalla "3HR:00". Marque la duración del ciclo basándose en cuán sucio está su horno: ligeramente, medianamente, excesivamente  
\*Ver las indicaciones de arriba.
4. Tan pronto como los controles estén reglados, se cerrará automáticamente el seguro activado a motor y aparecerá la luz indicadora de "LOCKED" (trabado) en la pantalla (El seguro tarda aproximadamente 15 segundos en trabarse)
5. La luz de "Clean" (limpieza) se encenderá. La luz de "Oven" (horno) se encenderá y hará el ciclo con los quemadores del horno.

**Nota:** Si se cancela el ciclo de autolimpieza cuando está a alta temperatura, asegúrese de que no se vea la palabra "LOCKED" en la pantalla y de que el horno se haya enfriado durante al menos 1 HORA antes de intentar abrir la puerta.

### Cómo reglar los controles del ciclo de autolimpieza para que se encienda de manera diferida y se apague automáticamente:

Siga los pasos 1 a 3 arriba indicados, Y LUEGO:

4. Oprima el botón marcado **STOP TIME**. La hora a la que termine el ciclo de autolimpieza aparecerá en la pantalla. Las palabras "CLN STOP TIME" (hora de cese del ciclo de limpieza) aparecerán en la pantalla.
5. Oprima el botón de la **FLECHA HACIA ARRIBA o HACIA ABAJO** y manténgalo oprimido hasta que aparezca en la pantalla la hora del día en que usted desea que se complete el ciclo de limpieza.
6. El control calculará en forma regresiva a partir de la hora de cese que se haya marcado, a fin de determinar cuándo deberá empezar el ciclo de limpieza. Las palabras "DELAY" (diferido) y "CLN STOP TIME" aparecerán en la pantalla.
7. El ciclo de autolimpieza se encenderá automáticamente a la hora indicada. Entonces, se apagará la palabra "DELAY" y se encenderá la palabra "ON".

### Cuando se ha completado el ciclo de autolimpieza:

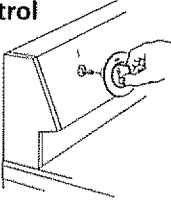
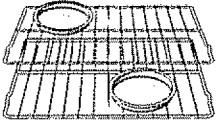
1. Aparecerá la hora del día en la pantalla y la palabra "LOCKED" permanecerá encendida.
2. Una vez que se haya enfriado el horno por espacio de 1 HORA y se haya apagado la palabra "LOCKED" en la pantalla, se podrá abrir la puerta del horno.

**PRECAUCION** NO fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto podría dañar el sistema de trabazón automática de la puerta. Obre de manera precavida al abrir la puerta después que se haya completado el ciclo de autolimpieza. El horno aún podría estar MUY CALIENTE

## Limpieza general

### Limpieza de diversas partes de la estufa

Antes de limpiar cualquier parte de su estufa, asegúrese de que todos los controles se encuentren en la posición OFF (apagado) y la estufa esté **Fria Quite los derrames y toda suciedad tan pronto como sea posible. La limpieza frecuente reducirá la necesidad de hacer numerosas limpiezas a fondo en el futuro.**

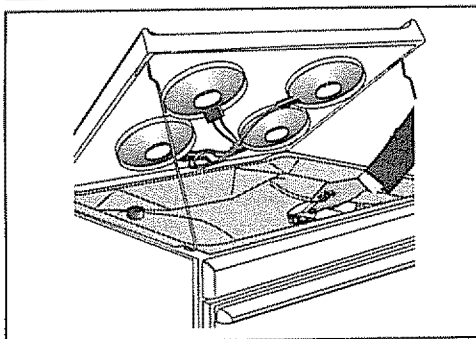
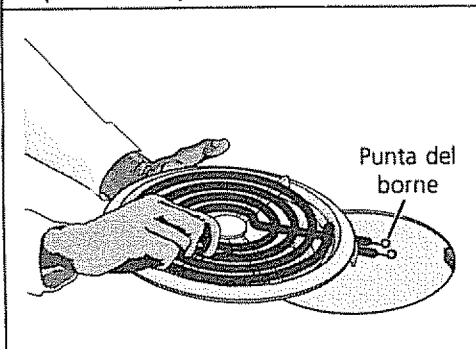
| Superficies                                                                                                                                                                                        | Cómo limpiarlas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aluminio</b> (piezas de guarniciones) <b>y vinilo</b>                                                                                                                                           | Lave con agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Vidrio, pintado y plástico</b><br>Perillas de control, piezas de la unidad y guarniciones decorativas                                                                                           | <i>Para una limpieza general, use agua caliente jabonosa y un paño. Para suciedad más concentrada y acumulaciones de grasa, aplique un detergente líquido directamente sobre la suciedad. Déjelo de 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. <b>NO</b> use limpiadores abrasivos en cualquiera de estos materiales, ya que pueden rayar las superficies.</i>                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Panel de control</b><br>                                                                                       | <i>Antes de limpiar el panel de control, ponga todos los controles en OFF y quite las perillas de control, tirando de cada una directamente hacia afuera de la espiga. Limpie según se explica arriba. Asegúrese de exprimir el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel; especialmente cuando se limpia alrededor de los controles. El exceso de agua alrededor de los controles puede dañar el aparato. Para reinstalar las perillas después de limpiar, haga coincidir el lado plano del interior de la perilla con el de la espiga. Luego, meta la perilla a presión en su lugar.</i>                                     |
| <b>Porcelana esmaltada</b><br>Cubierta de la estufa, parte inferior de la cubierta, bandeja del asador y su complemento, revestimiento de la puerta, Cajón de Calentar y Retener (algunos modelos) | Si se restriegan suavemente con una almohadilla enjabonada, se quitará la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución que contenga partes iguales de agua limpia y amoníaco. De ser necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel empapada en amoníaco, déjela durante 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y un paño húmedo, y luego restriegue con una almohadilla rellena de jabón. Enjuague y seque con un paño limpio. Quite todo el limpiador porque la porcelana podría dañarse la próxima vez que se caliente. Al limpiar la cubierta de la estufa, <b>NO</b> deben usarse rociadores para hornos. |
| <b>Acero inoxidable, cromo</b><br>Guarniciones decorativas                                                                                                                                         | Limpie con agua caliente jabonosa y con una toalla para loza. Enjuague con agua limpia y un paño. Cubra las manchas persistentes durante 30 a 40 minutos con una toalla de papel empapada en amoníaco. Enjuague. Se sugiere usar limpiadores hechos especialmente para acero inoxidable. Asegúrese de enjuagar los limpiadores ya que pueden formarse manchas azuladas durante el calentamiento y no se podrán quitar después.                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Parrillas del horno</b><br>                                                                                  | Se pueden dejar las parrillas en el horno o sacarse de él durante el ciclo de autolimpieza. Si las saca, use un limpiador abrasivo suave, siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque. Después de que el ciclo de auto-limpieza se haya completado, y el horno haya enfriado, refregue los lados de las rejillas con cera empapelado o un paño que contiene una cantidad pequeña de petróleo para bebés (esto hará que las rejillas deslicen con más facilidad).                                                                                                                                      |
| <b>La puerta del horno</b>                                                                                                                                                                         | Se puede remover la puerta para limpiarla. Para limpiar la puerta del horno, lávela con agua jabonosa caliente y un paño limpio. <b>NO</b> hunda la puerta en el agua o limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno está hecha de un material tejido que es esencial para un sello bueno. Tenga cuidado de no refregar, dañar o quitar la junta.                                                                                                                                                                                                                                                           |

## Limpieza general

(continuación)

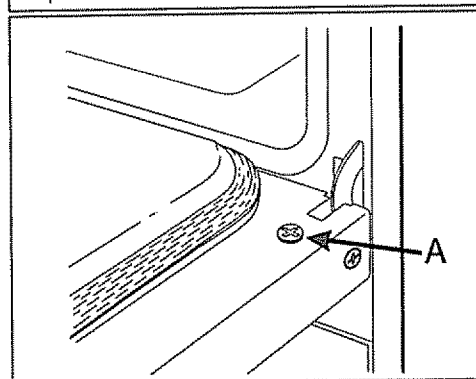
**⚠ PRECAUCIÓN** Asegúrese de que la estufa no esté caliente antes de quitar los elementos o los recipientes de goteos.

Tenga cuidado de no doblar las puntas del borne al reinstalar los elementos después de limpiar.



**⚠ PRECAUCIÓN** La puerta es pesada. Para almacenarla temporalmente en forma segura, acuéstela de manera que quede horizontal con su lado interior cara abajo.

**⚠ PRECAUCIÓN** Al bajar la cubierta de la estufa, sostenga sus bordes con las puntas de los dedos solamente. Tenga mucho cuidado de no apretarse los dedos. **NO** suelte ni doble la cubierta de la estufa al levantarla o bajarla. Esto podría dañar la superficie.



## Elementos de Superficie y Recipientes de Goteos

Los elementos de superficie se pueden desenchufar y quitar para facilitar la limpieza de los recipientes de goteos. Los elementos de superficie se autolimpian cuando están funcionando. La comida calda sobre un elemento se quitará quemando. Comida calda sobre un elemento frío se puede limpiar con un paño húmedo—la suciedad que queda se consumirá la próxima vez que se usa el elemento. Nunca sumerja un elemento de superficie en agua.

### Para Quitar los Elementos de Superficie y los Recipientes de Goteos

1. Levante el borde del elemento desde el lado opuesto de las puntas del borne para separar el elemento de la grapa sujetadora. La grapa sujetadora asegura la ubicación correcta del elemento. **No** separe la grapa del recipiente.
2. Suavemente deslice el elemento de superficie desenchufándolo del enchufe del borne.
3. Levante el recipiente de goteos y sáquelo.

### Para Limpiar los Recipientes de Goteos

Lávalos en agua jabonosa caliente o en un lavaplatos. Enjuáguelos y séquelos mientras aún estén calientes. Manchas quemadas o difíciles de quitar se pueden eliminar remajando los recipientes por 20 minutos en detergente diluido o en una solución de agua y amoníaco (1/2 taza de amoníaco con un galón de agua). Se puede utilizar una estregaderaz de nilón después del remojo. **NO** utilice detergentes abrasivos ni virutillas de acero ya que rayarán la superficie. Siempre enjuáguelos con agua limpia y séquelos puliendo con un paño suave.

### Para Volver a Colocar los Recipientes de Goteos

1. Alinee la abertura del recipiente de goteos con el enchufe de borne.
2. Mantenga el elemento de superficie tan nivelado como sea posible y metiendo la punta del borne por la abertura, introdúzcalo en el enchufe del borne.
3. Apriete el elemento de superficie hasta que el soporte del elemento se engorche con la grapa sujetadora. Asegúrese de que el soporte del elemento esté bien alineado con la ranura en la grapa sujetadora. El elemento de superficie tiene que estar nivelado para reducir el peligro de que los utensilios se resbalen.

### Cómo levantar y bajar la cubierta para la limpieza

1. Sujete por los lados y levante la cubierta del frente. Levante la cubierta hasta donde se necesite para permitir el posicionamiento de las varillas de apoyo. Las **varillas abatibles** sostendrán la cubierta cuando esté levantada.
2. Limpie por debajo con un paño limpio y agua jabonosa y caliente; luego seque.
3. Para bajar la cubierta, haga presión ligeramente sobre cada una de las varillas a fin de liberar el soporte. Sostenga la cubierta de la estufa y hágala deslizar de manera que cuadre con su marco.

### Cómo quitar y reinstalar la puerta del horno

#### Cómo quitar la puerta del horno:

1. Abra la puerta completamente.
2. Quite los tornillos (A) que se encuentran a cada lado de la puerta del horno.
3. Cierre la puerta aproximadamente tres cuartos de la posición hasta un cuarto de abertura. Sujete la puerta firmemente a ambos lados y tire de ella hacia arriba separándola de sus bisagras.
4. **Para limpiar la puerta del horno**, siga la tabla de limpieza en la página 15.

#### Cómo reinstalar la puerta del horno:

1. Asegúrese de que los brazos de las bisagras estén abiertos a un cuarto de su extensión total. Tenga mucho cuidado si va a retirar las bisagras a mano pues podrían replegarse automáticamente contra el marco del horno y prensarle los dedos.
2. Sostenga la puerta por sus bordes cerca de la parte superior. Inserte los brazos de las bisagras en las ranuras que se encuentran en la parte inferior de la puerta.
3. Los brazos de las bisagras deberán entrar de manera pareja en las ranuras. Hay que insertar los brazos de las bisagras en las esquinas inferiores de la puerta empujando hasta donde alcancen.
4. Si la puerta no está alineada con el marco del horno, sáquela y repita los pasos arriba indicados.
5. Asegurese de volver a instalar los tornillos en la puerta del horno.

## Limpieza general

(continuación)

### Para quitar y reponer el Cajón de Calentar y Retener (algunos modelos)

#### Para quitar el Cajón de Calentar y Retener:

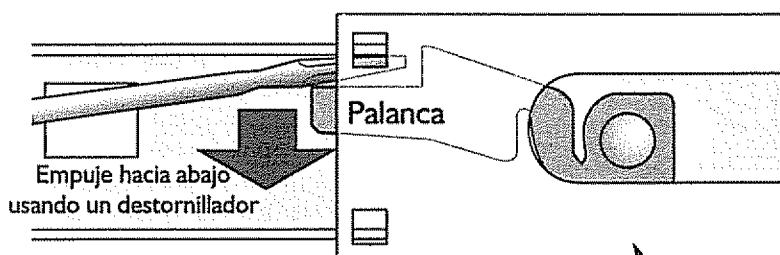
- 1 **PRECAUCIÓN** Apague la electricidad antes de quitar el Cajón de Calentar y Retener
- 2 Abra el cajón a la posición de abertura completa.
- 3 Localice los pestillos en cada lado del Cajón de Calentar y Retener. El pestillo izquierdo es visible. Sin embargo el de la derecha no lo es y está ubicado dentro de los riles deslizadores del cajón.
- 4 Tire para arriba del pestillo deslizador izquierdo mientras se introduce un destornillador por encima del pestillo derecho empujando para abajo.
- 5 Separe el cajón de la estufa.
- 6 Para limpiar el cajón, véase "Porcelana Esmaltada" en el diagrama de limpieza en la página 15.

#### Para volver a poner el Cajón de Calentar y Retener:

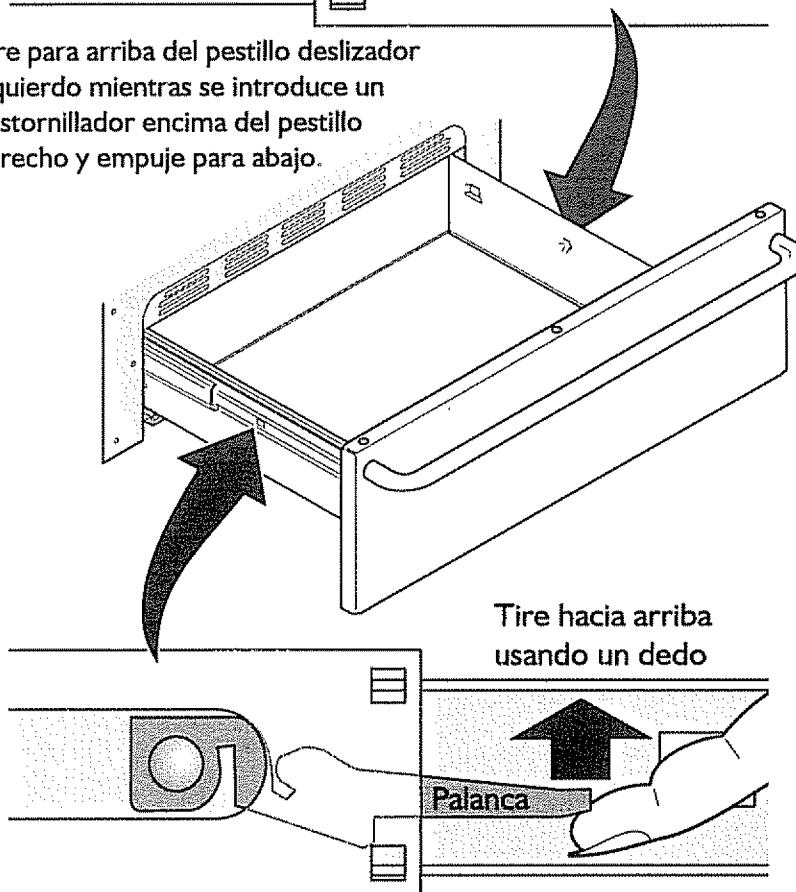
- 1 Alinee los pestillos de los riles en ambos lados del cajón con las ranuras en el cajón.
- 2 Introduzca el cajón en la estufa empujándolo.



**ADVERTENCIA** Peligro de choque eléctrico puede ocurrir y resultar en daños serios o la muerte. Desconecte el electrodoméstico de la fuente de alimentación antes de limpiar y reparar el Cajón de Calentar y Retener.



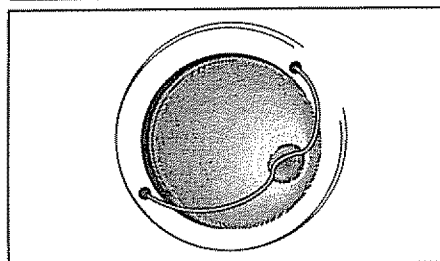
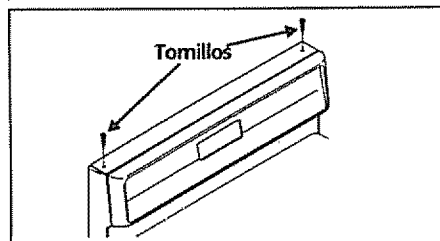
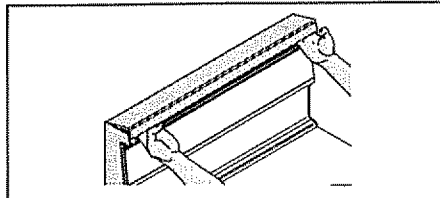
Tire para arriba del pestillo deslizador izquierdo mientras se introduce un destornillador encima del pestillo derecho y empuje para abajo.



## Cómo cambiar las bombillas de la estufa y/o del horno

(algunos modelos)

**! PRECAUCION** Asegúrese de que la estufa esté desconectada y que todas sus partes estén FRIAS antes de cambiar las luces de la cubierta de la estufa o del horno. Use un guante con palma de cuero para protegerse contra la posible rotura del vidrio.



### Cómo cambiar la luz de la cubierta de la estufa (algunos modelos)

Su modelo tendrá ya sea una cubierta que se levanta o 2 tornillos de cruz (Phillips®) para mantener fija la cubierta de la luz. **Antes de cambiar la luz de la cubierta de la estufa, asegúrese de desconectar la electricidad o de desenchufar la estufa.**

**Para modelos con una cubierta que se levanta, siga estas instrucciones:**

1. Sujete los bordes delanteros de la cubierta tal como se muestra en la ilustración. Tire de la cubierta hacia adelante y levante la cubierta hacia atrás de la estufa.
2. Quite la bombilla/lámpara haciéndola girar hacia atrás y hacia arriba. Instale la bombilla nueva deslizándola hacia abajo y haciéndola girar hacia el frente de la estufa.
3. Alinee el borde delantero de la cubierta de la luz con el reborde interior de la guía. Baje la parte posterior de la cubierta para ponerla en su sitio y encajarla.
4. Vuelva a conectar la electricidad (o enchufe de nuevo la estufa).

**Para modelos con 2 tornillos de cruz (Phillips®) que mantienen fija la cubierta, siga estas instrucciones:**

1. Desconecte la electricidad o desenchufe la estufa.
2. Quite los (2) tornillos de cruz (Phillips®) que mantienen fija la cubierta y levántela para separarla.
3. Quite la bombilla haciéndola girar hacia atrás y hacia arriba. Instale la bombilla nueva deslizándola hacia abajo y haciéndola girar hacia el frente.
4. Vuelva a instalar la cubierta de la luz y sujétela con (2) tornillos de cruz (Phillips®).

### Cómo cambiar la luz del horno (algunos modelos)

En algunos modelos, la luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. Algunos modelos tienen un interruptor ubicado en el panel de control para encender la luz. La luz del horno se encuentra en la parte posterior del horno y está cubierta con un protector sujetado por un alambre sujetador. El protector de vidrio debe estar colocado siempre que el horno esté siendo usado.

**Cómo reemplazar la luz del horno:**

1. Desconecte la electricidad o desenchufe la estufa.
2. Haga a un lado el alambre sujetador para soltar el protector de vidrio.
3. Reemplace la bombilla con una nueva, de 40 vatios para aparatos electrodomésticos.
4. Reinstale el protector de vidrio sobre la bombilla y coloque en su sitio el alambre sujetador.
5. Vuelva a conectar la electricidad (o enchufe de nuevo la estufa).
6. Reajuste el reloj, si lo tiene. Para hacerlo, vea la sección intitulada **Reglaje del reloj y del minuterio** en esta Manual del Usuario.

## Lista para evitar las llamadas de servicio

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

Este horno está equipado con un controlador electrónico de última moda. Entre sus características se cuenta con un sistema que diagnostica constantemente los circuitos del horno. Este controlador verifica constantemente los circuitos internos, así como varios circuitos del horno de gran importancia, para asegurarse de que todos estén funcionando correctamente. Si, en cualquier momento, alguno de estos sistemas llegara a fallar, el controlador terminaría la función afectada, emitiría una serie de "bips" y en la pantalla parpadearían códigos de error del F1 o F3\*.

### Problema

### Posible Causa/Solución

La estufa no está nivelada.

Mala instalación. Coloque la parrilla en el centro del horno. Coloque un nivel sobre la parrilla. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que la parrilla se nivele. Cuando la estufa esté nivelada, la superficie puede parecer desalineada si la cubierta no está nivelada.

Asegúrese de que el piso esté nivelado y que puede soportar adecuadamente la estufa.

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

Los armarios de cocina mal alineados podrían dar la impresión que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén bien a escuadra y que haya suficiente espacio libre para la estufa.

No se puede mover el aparato fácilmente. Debe tenerse acceso a la estufa para darle servicio.

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

La alfombra interfiere con la estufa. Proporcionar suficiente espacio para que pueda levantarse la estufa por encima de la alfombra.

\* El control del horno emite un "bíp" y aparecen en la pantalla los códigos F1 o F3.

El control electrónico ha detectado una falla. Oprima el **botón CLEAR/OFF** para que se despeje la pantalla y cesen los "bips". Vuelva a programar el horno. Si la falla continúa, apunte el código correspondiente a la falla, oprima el **botón CLEAR/OFF**, y póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.

Los elementos están demasiado calientes o no lo suficientemente calientes.

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

La superficie no funciona.

Se emplean utensilios demasiado ligeros o deformados. Utilice solamente los utensilios de cocina que son planos, equilibrados y de peso mediano o pesado. Los utensilios planos se calientan mejor que los utensilios deformados. Los materiales de cocina y su peso afectan el calor. Los utensilios de peso mediano y peso pesado calientan de modo uniforme. Ya que los utensilios de peso ligero se calientan de manera desigual la comida se puede quemar fácilmente.

Falla de corriente. Véanse las instrucciones en la sección "El aparato no funciona en absoluto" en esta **Lista para evitar las llamadas de servicio**.

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

La luz (algunos modelos) del horno no funciona.

Reemplace o apriete la bombilla. Vea la sección intitulada **Cómo cambiar las bombillas de la estufa y/o del horno** (algunos modelos) de este Manual del Usuario para instrucciones.

El aparato no funciona en absoluto.

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

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

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

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>El horno humea excesivamente cuando se asa usando la resistencia superior.</b> | <p>Los controles no están correctamente reglados. Siga las instrucciones en la sección <b>Ajuste de los controles del horno</b>.</p> <hr/> <p>La puerta debería estar abierta a la <b>posición para asar</b> durante un asado.</p> <hr/> <p>La carne está demasiado cercana a la resistencia superior. Reacomode la parrilla para que haya suficiente espacio libre entre la carne y la resistencia</p> <hr/> <p>No se preparó la carne adecuadamente. Quítele el exceso de grasa a la carne. Corte los bordes grasosos sobrantes en ángulo recto para evitar el pandeamiento de la carne, pero no corte hasta la parte magra</p> <hr/> <p>La parrilla de la cazuela asadora está puesta al revés. La grasa no se escurve a la cazuela asadora. Siempre coloque la parrilla asadora por encima de la cazuela con las costillas para arriba y las ranuras para abajo para permitir el drenaje de la grasa a la cazuela.</p> <hr/> <p>El horno necesita ser limpiado. Se ha acumulado la grasa en las paredes del horno. Cuando se usa el asador con frecuencia, hay que limpiar el horno en forma regular. La grasa acumulada o las salpicaduras de comida causan humo en exceso.</p> |
| <b>Malos resultados al hornear.</b>                                               | <p>Muchos factores afectan los resultados de hornear. Vea la sección intitulada <b>Hornear</b> en su Guía para Cocinar en donde se dan sugerencias, causas y soluciones</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>El ciclo de autolimpieza no funciona.</b>                                      | <p>Los controles no están debidamente ajustados. Siga las instrucciones de <b>Limpieza del horno</b>.</p> <hr/> <p>El ciclo de autolimpieza fue interrumpido. El tiempo para la detención debe ser reglado para 2 a 4 horas después del inicio. Siga los pasos que se dan en la parte intitulada "Cómo detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza", de la sección denominada <b>Limpieza del horno</b>.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>No se ha eliminado la suciedad completamente.</b>                              | <p>No se limpió correctamente la parte inferior del frente, la parte superior del horno o las áreas de la puerta fuera de la junta de empaque del horno. Estas partes no están en el área de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para quemar residuos. Limpie estas áreas antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Los residuos que se hayan quemado sobre las superficies se pueden limpiar con un cepillo de nilón duro y agua, o con un restregador de nilón. Tenga cuidado de no dañar la junta de empaque del horno.</p> <hr/> <p>Derrames demasiado grandes dentro del horno. Haga durar el ciclo de autolimpieza durante más tiempo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Hay llamas dentro del horno o sale humo del respiradero.</b>                   | <p>Derrames demasiado grandes dentro del horno. Esto es normal, especialmente si se hornean tartas o cuando se acumula una gran cantidad de grasa en el fondo. Limpie dichos derrames antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Si surgen llamas o hay demasiado humo, detenga el ciclo de autolimpieza y siga los pasos que se dan en la parte intitulada "Cómo detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza", de la sección denominada <b>Limpieza del horno</b>.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

### **Todo Un Año De Garantía Completa Para Las Funciones De Todas Las Partes Excepto Las De Vidrio**

Si, dentro del lapso de un año a partir de la fecha de instalación, cualquier parte que no sea de vidrio, funciona mal debido a un defecto en el material o en la mano de obra, Sears la reparará o la reemplazará, sin costo alguno.

### **Garantía Total De 30 Días Para Las Partes De Vidrio Y El Acabado De Esmalte Porcelanizado, Partes De Metal Pintado O Brillante**

Si, dentro de los treinta días posteriores a la instalación, cualquier parte de vidrio o el acabado de cualquier esmalte porcelanizado o parte de metal pintado o brillante tiene defectos en el material o mano de obra, Sears reemplazará la parte, sin costo alguno.

### **Garantía Total De 90 Días En Ajustes Mecánicos**

Durante 90 días a partir de la fecha de instalación, Sears proporcionará, sin costo alguno, cualquier ajuste mecánico necesario para la correcta operación de la estufa, exceptuando el mantenimiento normal.

Si la estufa está sujeta a otro uso que no sea el privado familiar, la cobertura de la garantía mencionada arriba será efectiva sólo durante 90 días.

### **El Servicio De Garantía Esta Disponible Con Solo Ponerse En Contacto Con El Centro O Departamento De Servicio Sears Mas Cercano En Los Estados Unidos.**

Esta garantía se aplica sólo cuando este producto se use en los Estados Unidos. Esta garantía le brinda derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

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

### **Para Ampliar El Valor De Su Estufa, Compre Un Contrato De Mantenimiento Sears.**

Las estufas Kenmore están diseñadas, fabricadas y probadas para brindarle años de operación confiable. Sin embargo, cualquier aparato moderno puede requerir de algún servicio de vez en cuando. La garantía Sears, además del contrato de Mantenimiento Sears le brindan protección contra cuentas de reparaciones inesperadas y le aseguran que disfrute de la máxima eficiencia en estufas.

He aquí una garantía comparativa y una tabla del contrato de Mantenimiento que le muestra los beneficios de un contrato Mantenimiento Sears para Estufas.

Póngase en contacto con su vendedor de Sears o con el centro de servicio Sears de la localidad hoy mismo y compre un contrato de mantenimiento Sears.

| Años de cobertura de la propiedad |                                                                   | 1er año             | 2° año    | 3° año    |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------|-----------|
| <b>1</b>                          | Reemplazo de partes defectuosas que no sean de porcelana o vidrio | <b>G</b>            | <b>AM</b> | <b>AM</b> |
| <b>2</b>                          | Ajuste mecánico                                                   | 90 Años<br><b>G</b> | <b>AM</b> | <b>AM</b> |
| <b>3</b>                          | Partes de porcelana y vidrio                                      | 30 Años<br><b>G</b> | <b>AM</b> | <b>AM</b> |
| <b>4</b>                          | Revisión anual de mantenimiento preventivo a solicitud de usted   | <b>AM</b>           | <b>AM</b> | <b>AM</b> |

G—Garantía

AM—Contrato de Mantenimiento

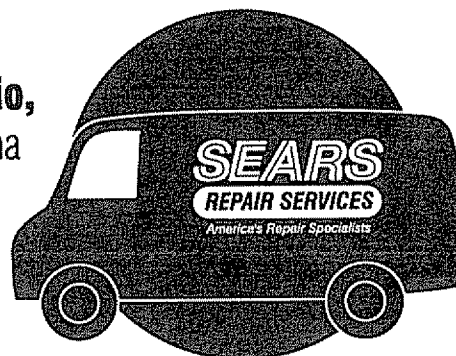
**Llame a su negociante Sears o al centro de reparaciones Sears local para comprar un Convenio de mantenimiento Sears hoy.**

**Sears se complace en ofrecer a sus  
clientes servicio de reparación  
de aparatos electrodomésticos y  
electrónicos de todas las marcas.**

**En Sears, usted puede contar con  
operadores en español, a los  
que puede llamar sin cargo alguno.**

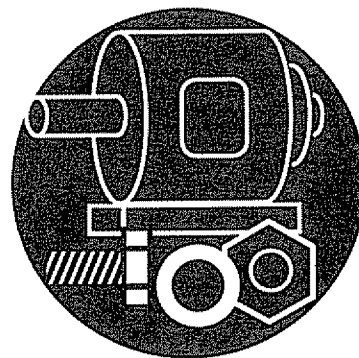
**Para pedir servicio de reparación a domicilio,  
Llame 24 horas al día, 7 días a la semana**

**1-800-676-5811**



**Para ordenar piezas con entrega a domicilio,  
Llame de 7 am a 7 pm, 7 días a la semana**

**1-800-659-7084**



**SEARS**  
**REPAIR SERVICES**

*America's Repair Specialists*