



Gas Range

Slide-in models

Use & Care Guide

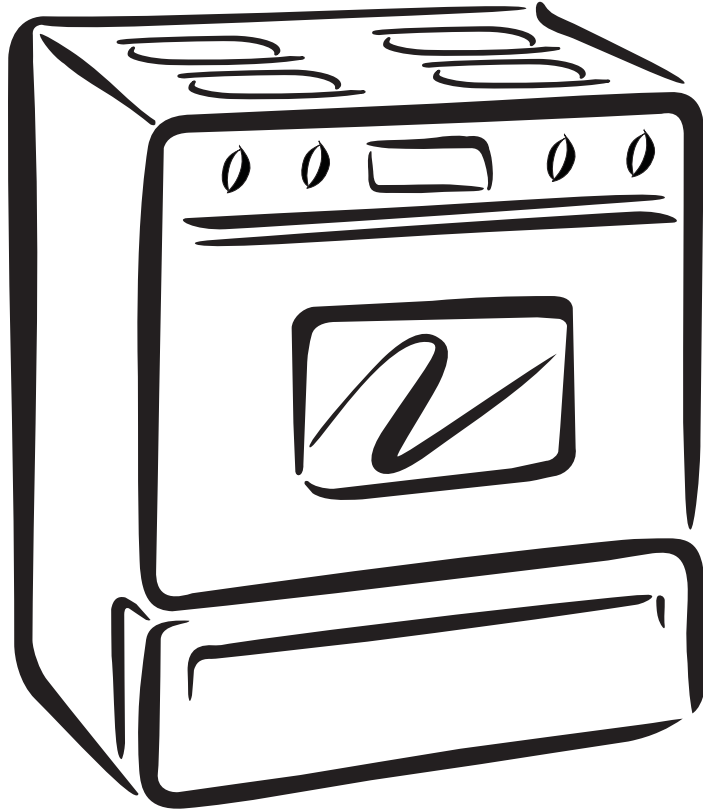
Estufa de gas

Modelos deslizables

Manual de uso y cuidado

Models, Modelos **790.3690***

* = Color number, número de color



ENGLISH

ESPAÑOL

Table of Contents

Slide-in Range Warranty	2	Surface Cooking	11
Product Record.....	2	Before Setting Oven Controls	12
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3-5	Control Pad Functions	13
Protection Agreements	6	Setting Oven Controls.....	14-30
Grounding Instructions.....	7	Oven Cleaning	31-33
Conversion to Liquefied Petroleum Gas (or L.P. Gas)....	7	General Care & Cleaning	34-37
Range Features.....	8	Adjusting Oven Temperature.....	37
Before Setting Surface Controls	9	Before You Call.....	38-39
Setting Surface Controls	10	Sears Service	40

Kenmore Warranty

When installed, operated and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material and workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair.

This warranty applies for only 90 days from the date of purchase if this appliance is ever used for other than private family purposes.

This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:

1. Cracks in a ceramic glass cooktop that are not a result of thermal shock.
2. Stains and scratches on a ceramic glass cooktop resulting from accident or improper operation or maintenance.
3. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
4. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
5. A service technician to clean or maintain this product.
6. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to the all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
8. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
9. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States or Canada.

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

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

Product Record

In this space below, record the date of purchase, model and serial number of your product. You will find the model and serial number printed on the serial plate.

Model No. **790**. _____

Serial No. _____

Date of purchase _____

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

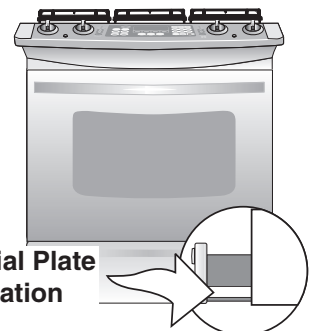
Please carefully read and save these instructions

This Use & Care Manual contains general operating instructions for your appliance and feature information for several models. Your product **may not** have all the described features. The graphics shown are representative. The graphics on your appliance may not look exactly like those shown. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining any appliance.

Serial Plate Location

You will find the model and serial number printed on the serial plate. The serial plate is located as shown below.

Remember to record the serial number for future reference.



Important Safety Instructions

Read all instructions before using this appliance.

Save these instructions for future reference.



This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.

⚠ 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.

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

FOR YOUR SAFETY:

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, servicer or the gas supplier.

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

- Remove all tape and packaging before using the range. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range. Never allow children to play with packaging material.
- Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 latest edition, and 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.
- In case of an emergency. Know how to disconnect the electrical power to the appliance at the circuit breaker or fuse box.
- 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 appliance. Sears Parts & Repair is the recommended repair service for this appliance.
- 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.

- Air curtain or other overhead hoods, which operate by blowing a downward air flow on to a range, shall not be used in conjunction with gas ranges other than when the hood and range have been designed, tested and listed by an independent test laboratory for use in combination with each other.

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

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

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

⚠ WARNING NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

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

Important Safety Instructions

- **Do not leave children alone—Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **DO NOT TOUCH SURFACE BURNERS, AREAS NEAR THESE BURNERS, OVEN BURNERS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.** Both surface burners and oven burners may be hot even though flames are not visible. Areas near surface burners may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop, surfaces facing the cooktop, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and window.
- **Wear proper apparel—Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.
- **Do not use water or flour on grease fires—Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**
- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.

⚠ WARNING In case of fire or gas leak, be sure to turn off the main gas shutoff valve.

- **Use only dry potholders—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let potholders touch hot heating burners. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
- **Do not heat unopened food containers—Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.**
- **Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.**

IMPORTANT—Do not attempt to operate the oven during a power failure. If the power fails, always turn off the oven. If the oven is not turned off and the power resumes, the oven may begin to operate again. Once the power resumes, reset the clock and oven function.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

⚠ WARNING Use proper flame size—Adjust flame size so it does not extend beyond the edge of the utensil. The use of undersized utensils will expose a portion of the burner flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to flame will also improve efficiency.

⚠ WARNING Do not use stove top grills on the burner grates of sealed gas burners. If you use a stove top grill on a sealed gas burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be hazardous to your health.

- **Know which knob controls each surface burner.** Place a pan of food on the burner before turning it on, and turn the burner off before removing the pan.
- **Always turn the knob to the full LITE position when igniting top burners.** Visually check that burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.
- **Use proper pan size.** This appliance is equipped with one or more surface burners of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface burner. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface burner will also improve efficiency.
- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface burners.** 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 to adjacent surface burners.
- **Never leave surface burners unattended at high heat settings—Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.**
- **Protective liners—Do not use aluminum foil to line surface burner pans, or oven bottom, except as suggested in this manual.** Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.
- **Glazed cooking utensils—Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to the sudden change in temperature.** Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.
- **Do not use Searing Grill on the cooktop.** The searing grill is not designed for use on the cooktop. Doing so may result in a fire.
- **Do not use decorative surface burner covers.** If a burner is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop or burners because the covers may cause overheating. Air will be blocked from the burner and cause combustion problems.

Important Safety Instructions

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- **Use care when opening oven door or warmer drawer (if equipped)**—Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven/warmer drawer.
- **Keep oven vent ducts unobstructed.** The oven vent is located at the center rear of the cooktop. 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.

⚠ WARNING NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.

- **Placement of oven/warmer drawer (if equipped) racks.** Always place oven racks in desired location while oven/warmer drawer (if equipped) is cool. If rack must be moved while oven is hot use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot heating elements in the oven/warmer drawer (if equipped). Remove all utensils from the rack before moving.
- **Do not use your broiler pan without its insert.** Your broiler pan and its insert allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler insert with aluminum foil. Exposed fat and grease could ignite.**
- **Do not touch a hot light bulb with a damp cloth.** Doing so could cause the bulb to break. Disconnect the appliance or turn off the power to the appliance before removing and replacing light bulb.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

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

SELF-CLEANING OVENS

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

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

Important Safety Notice

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

Grounding Instructions

For personal safety, the cooktop must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be plugged into an electrical outlet that is correctly polarized and properly grounded.

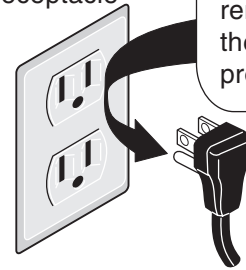
DO NOT Operate the cooktop using a 2-prong adapter or an extension cord. If a 2-prong wall receptacle is the only available outlet, it is the personal responsibility of the consumer to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall receptacle installed by a qualified electrician.

See the **INSTALLATION INSTRUCTIONS** packaged with this cooktop for complete installation and grounding instructions.

⚠ WARNING This appliance is equipped with a 3-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. **DO NOT** cut or remove the grounding prong from this plug.

⚠ WARNING Personal injury or death from electrical shock may occur if the range is not installed by a qualified installer or electrician.

Grounding type wall receptacle



Do not, under any circumstances, cut, remove, or bypass the grounding prong.

Power supply cord with 3-prong grounding plug

⚠ WARNING Avoid fire hazard or electrical shock. **DO NOT** use an adapter plug, an extension cord, or remove grounding prong from electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.

Conversion to Liquefied Petroleum Gas (or L.P. Gas)

This natural gas range is designed to allow for conversion to Liquefied Petroleum (L.P.) Gas.

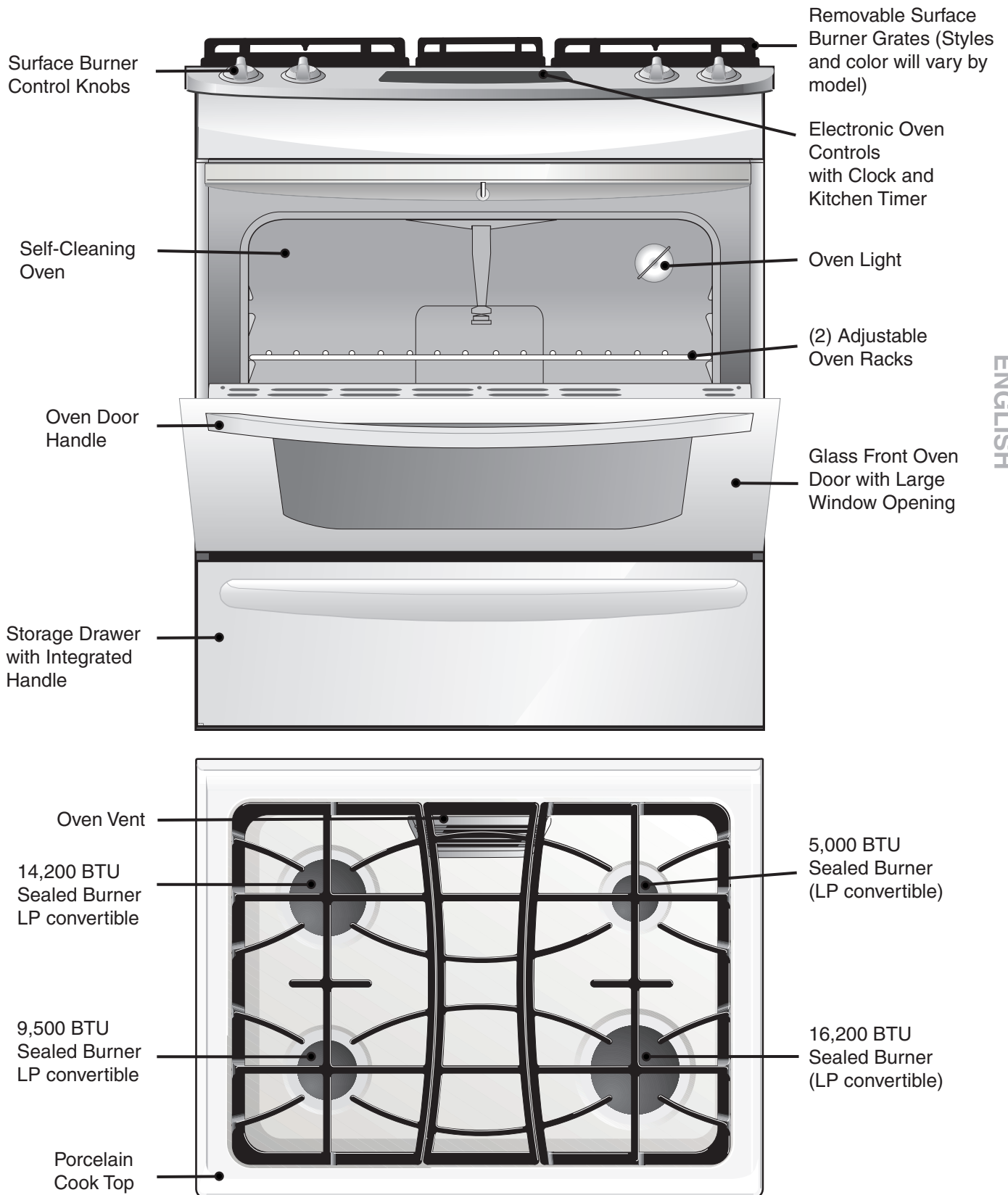
Only a qualified service agent should perform the L. P. conversion. Contact the local gas provider for conversion. The L. P. Conversion Kit is supplied with this range and is located on the main back of the range. The kit contains installation instructions which must be read before and followed carefully when installing the kit.

⚠ WARNING Personal injury or death from electrical shock may occur if the range is not installed by a qualified installer or electrician.

⚠ WARNING To avoid serious injury, any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by a qualified service agent.

Range Features

Your Range Features At a Glance



ENGLISH

Before Setting Surface Controls



Figure 4

Locations of the Gas Surface Burners

Your range is equipped with gas surface burners with different BTU ratings. The ability to heat food quicker and in larger volumes increases as the burner size increases.

The small **SIMMER** burner is best used for simmering delicate sauces, etc. This burner is located at the right rear burner position on the cooktop (see Figure 4).

The **STANDARD** burner can be used for most surface cooking needs. The 2 standard burners are located at the left front and rear positions on the cooktop (see Figure 4).

The **POWER** burner is best used for bringing large quantities of liquid rapidly up to temperature or when preparing larger quantities of food. The POWER burner is located at the right front burner position on the cooktop (see Figure 4).

Regardless of size, always select cookware that is suitable for the amount and type of food being prepared. Select a burner and flame size appropriate to the pan. Never allow flames to extend beyond the outer edge of the pan.

Check Burner Cap Placement Before Operating the Surface Burners

To prevent flare-ups and avoid creation of harmful by-products, **do not** use the cooktop without all burner caps properly installed to insure proper ignition and gas flame size.

It is very important to be sure that all surface burner caps and burner grates are properly installed and in the correct locations **BEFORE** operating the cooktop burners.

Remember:

- Always keep surface burner caps in place whenever using a surface burner.
- When placing the burner caps, be sure that all burner caps are **seated firmly and rest level on top of burner heads.**
- For proper flow of gas and ignition of burners **DO NOT** allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas orifice port opening.

Round Style Burners

The burner cap lip (See Fig. 1) should fit snug into the center of burner head and rest level. Refer to Figs. 2 & 3 for correct and incorrect burner cap placement. Once in place, you may check the fit by gently sliding the burner cap from side to side (Fig. 4) to be sure it is centered and firmly seated. When the burner cap lip makes contact inside the center of the burner head you will be able to feel it. Please note that the burner cap should **NOT** move off the center of the burner head when sliding from side to side.

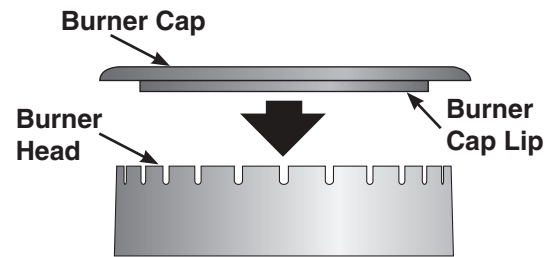
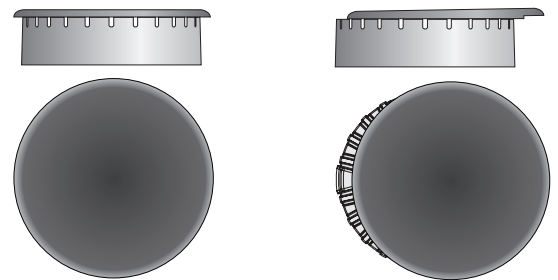


Fig. 1



Correct Burner Cap Placement
Fig. 2

Incorrect Burner Cap Placement
Fig. 3

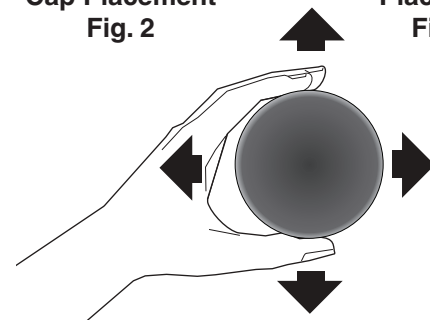


Fig. 4

Setting Surface Controls

⚠ 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 wood spoons could catch fire if placed too close to a flame.

In the event of an electrical power outage, the surface burners can be lit manually. To light a surface burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the surface control knob to **LITE**. After burner lights push in and turn knob to desired setting. Use caution when lighting surface burners manually.

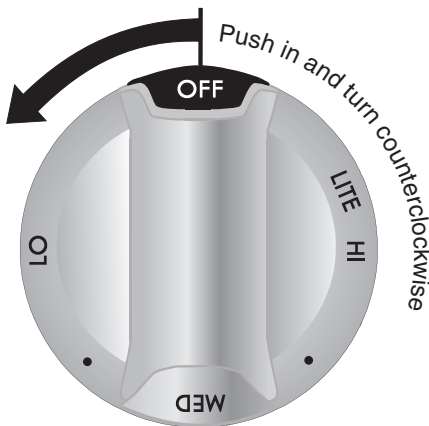


Figure 1

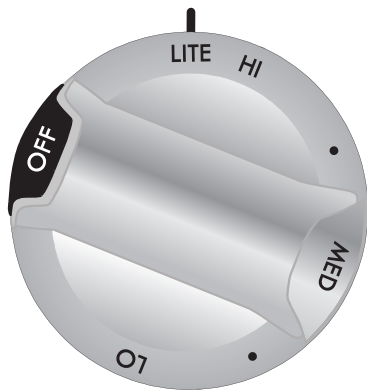


Figure 2

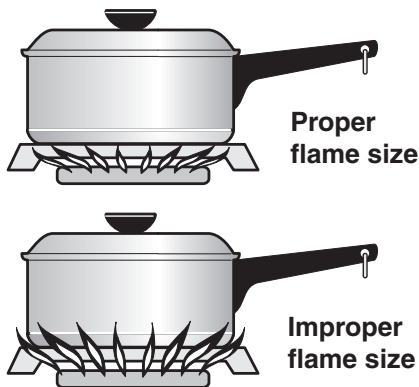


Figure 3

Operating the Gas Surface Controls:

1. Place cooking utensil on surface burner.
2. Push the surface control knob down and turn **counterclockwise** out of the OFF position (See Figure 1).
3. Release the knob and rotate to the LITE position (See Figure 2).
Note: All four electronic surface ignitors will spark at the same time. However, only the burner you are turning on will ignite.
4. Visually check that the burner has a flame.
5. Turn the control knob **counterclockwise** to the desired flame size. The control knobs do not have to be set at a particular setting. Use the knob indicator settings to adjust the flame as needed. **DO NOT** cook with the surface control knob in the LITE position (The electronic ignitor will continue to spark if the knob is left in the LITE position).

Setting Proper Surface Burner Flame Size

For most cooking, start on the highest control setting and then turn to a lower one to complete the process. Use the recommendations below as a guide for determining proper flame size for various types of cooking. The size and type of utensil used and the amount of food being cooked will influence the setting needed for cooking.

*Flame Size	Type of Cooking
High Flame	Start most foods; bring water to a boil; pan broiling.
Medium Flame	Maintain a slow boil; thicken sauces, gravies; steaming.
Low Flame	Keep foods cooking; poach; stewing.

***These settings are based on using medium-weight metal or aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.**

The color of the flame is the key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted room. Each cone of flame should be steady and sharp. Clean burner if flame is yellow-orange. Regardless of size, always select cookware that is suitable for the amount and type of food being prepared. Select a burner and flame size appropriate to the pan. Never allow flames to extend beyond the outer edge of the pan.

Never extend the flame beyond the outer edge of the utensil. A higher flame wastes heat and energy and increases your risk of being burned by the flame (Figure 3).

For deep fat frying, use a thermometer and adjust the surface control knob accordingly. If the fat is too cool, the food will absorb the fat and be greasy. If the fat is too hot, the food will brown so quickly that the center will be undercooked. Do not attempt to deep fat fry too much food at once as the food will neither brown nor cook properly.

Surface Cooking

Use Proper Cookware

Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (See Figure 1). Be sure to follow the recommendations for using cookware as shown in Figure 2.

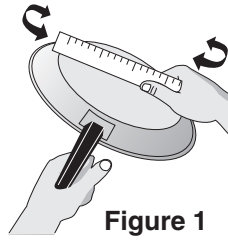


Figure 1

Note: The size and type of cookware used will influence the setting needed for best cooking results.

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

CORRECT



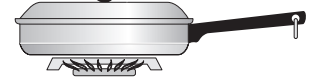
- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared.
- Made of material that conducts heat well.
- Easy to clean.

INCORRECT

- Curved and warped pan bottoms.



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



- Heavy handle tilts pan.



- Flame extends beyond pan.

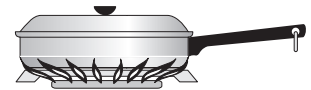


Figure 2

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

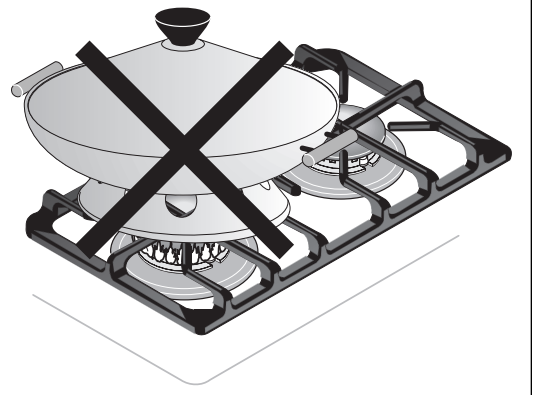
Using a wok



Woks with flat bottoms suitable for use on your cooktop are available in most cookshop or hardware stores. Round-bottomed woks (with a support ring that does not extend beyond the burner circumference) may also be used. The metal ring was designed to support the wok safely when it is filled with large amounts of liquids (soup making) or fat (frying).

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

DO NOT use a wok if it is equipped with a metal ring that extends beyond the burner circumference. Because this ring traps heat, the surface unit and cooktop surface could be damaged.



Before Setting Oven Controls

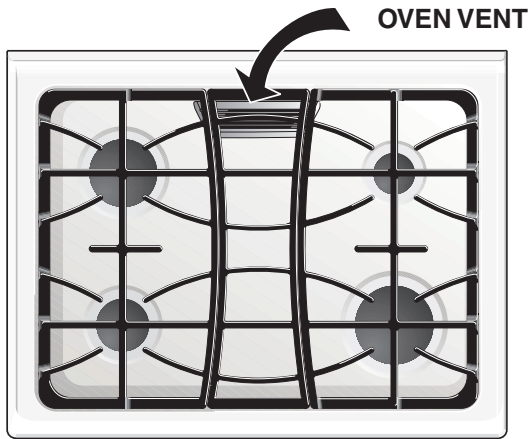
⚠ CAUTION This range has a fan that will turn “ON” and “OFF” by itself to keep the electronics cool. It may continue to run after the range has been turned “OFF”, but may also stop immediately and then turn “ON” after a while.

Arranging Oven Racks

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

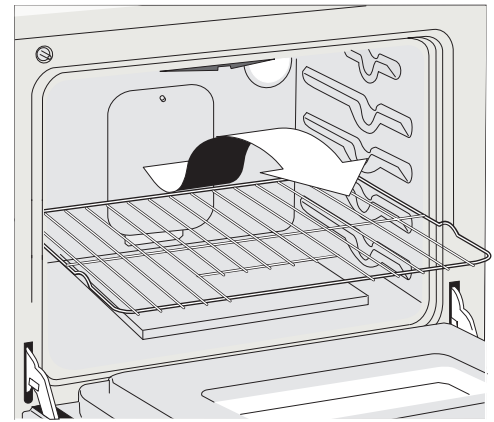
Oven Vent Location

The oven vent is located **in the center rear on the cooktop**. When the oven is on, warm air passes through the vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. **DO NOT BLOCK OVEN VENT**. Never close off the openings with aluminum foil or any other material.



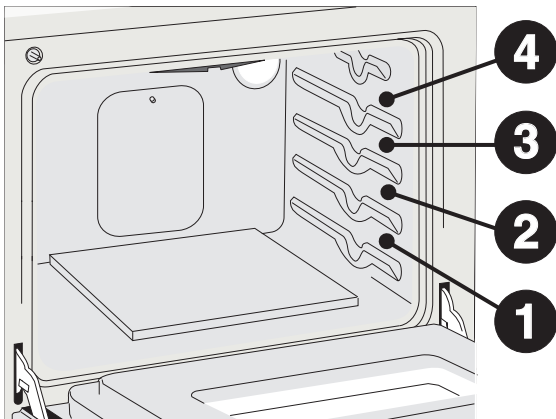
Removing and Replacing Oven Racks

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.



ENGLISH

RECOMMENDED RACK POSITIONS FOR BROILING, BAKING & ROASTING

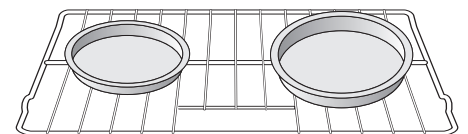


Food	Rack position
Broiling meats, chicken or fish	3 or 4
Cookies, cakes, pies, biscuits & muffins	
1 rack	2 or 3
Multiple racks	2 & 4
Frozen pies, angel food cake, yeast, bread, casseroles, small cuts of meat or poultry	1 or 2
Turkey, roast or ham	1

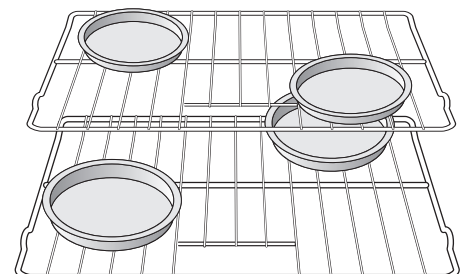
Note: Always use caution when removing food.

Air Circulation in the Oven

For best air circulation and baking results allow 2-4 inches (5-10 cm) around the cookware for proper air circulation and be sure pans and cookware do not touch each other, the oven door, sides or back of the oven cavity. The hot air must circulate around the pans and cookware for even heating.



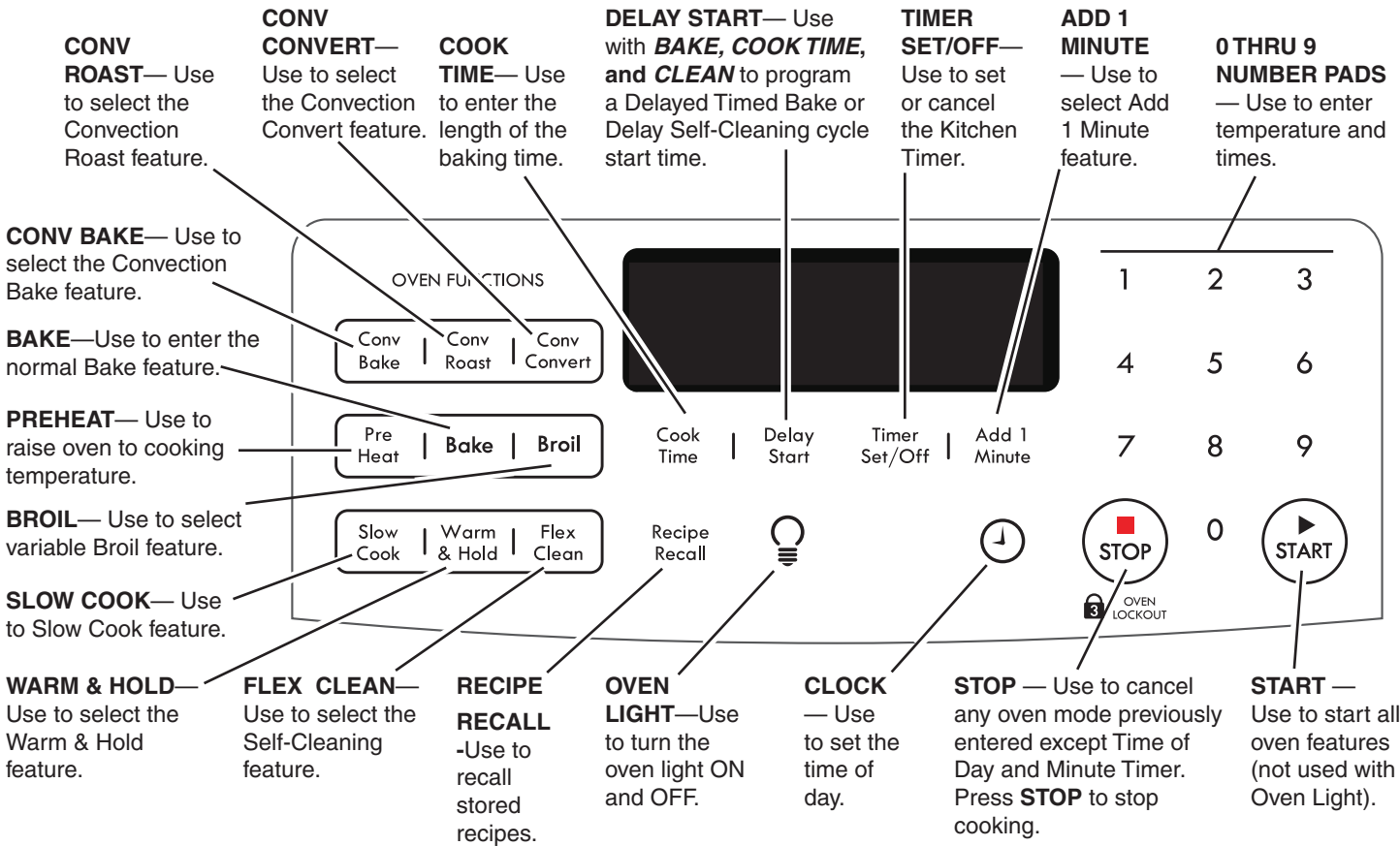
1 Oven Rack



Multiple Oven Racks

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. **Note:** The graphics on your timer may not look exactly like those shown. This doesn't change the way it operates. Also Push buttons or pads may be shaped differently.




Minimum & Maximum Control Pad Settings

All of the features listed have minimum and maximum time or temperature settings that may be entered into the control. An ENTRY acceptance beep will sound each time a control pad is touched (the Oven Lockout pad is delayed by 3 seconds).

An ENTRY ERROR tone (3 short beeps) will sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum settings for the feature.



FEATURE	MIN. TEMP. /TIME	MAX. TEMP. /TIME
PREHEAT TEMP.	170°F / 77°C	550°F / 288°C
BAKE TEMP.	170°F / 77°C	550°F / 288°C
BROIL TEMP.	400°F / 205°C	550°F / 288°C
KITCHEN TIMER	0:01 Min. 12 Hr.	11:59 Hr./ Min.
	0:01 Min. 24 Hr.	11:59 Hr./ Min.
CLOCK TIME	1:00 Hr./ Min. 12 Hr.	12:59 Hr./ Min.
	0:00 Hr./ Min. 24 Hr.	23:59 Hr./ Min.
COOK TIME	0:01 Min. 12 Hr.	11:59 Hr./ Min.
	0:01 Min. 24 Hr.	11:59 Hr./ Min.
START TIME	1:00 Hr./ Min. 12 Hr.	12:59 Hr./ Min.
	0:00 Hr./ Min. 24 Hr.	23:59 Hr./ Min.
CLEAN TIME	2 hours	4 hours
CONVECTION BAKE	300°F / 149°C	550°F / 288°C
CONVECTION ROAST	300°F / 149°C	550°F / 288°C

Setting Oven Controls




The **CLOCK**  pad is used to set the clock. The clock may be set for 12 or 24 hour time of day operation. The clock has been preset at the factory for the 12 hour operation. When the range is first plugged in, or when the power supply to the range has been interrupted, the timer in the display will flash.

INSTRUCTIONS

To set the clock (example below for 1:30)

1. Press . "CLO" will appear in the display (Figure 2).
2. Press **1** **3** **0** pads to set the time of day to 1:30 (Figure 3). "CLO" will stay in the display. Press . "CLO" will disappear and the clock will start (Figure 4).

Changing between 12 or 24 hour time of day display

1. Press and hold  for 7 seconds. "CLO" will appear in the display. "12h" (Figure 5) or "24h" (Figure 6) appears in the display and the control beeps once.
2. Press **Flex Clean** to switch between the 12 and 24 hour time of day display. The display will show either "12h" (Figure 5) or "24h" (Figure 6).
3. Press  to accept the change or press  to reject the change.
4. Reset the correct time as described in **To set the Clock** above. Please note that if the 24 hour time of day mode was chosen, the clock will now display time from 0:00 through 23:59 hours.

PRESS

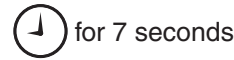
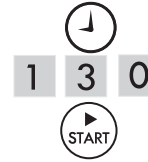


Figure 1

DISPLAY

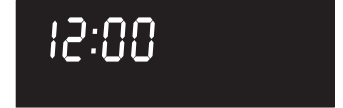


Figure 2



Figure 3



Figure 4



Figure 5

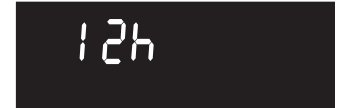


Figure 6



ENGLISH



Setting Oven Controls (con't)

Setting Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving

The **TIMER** ^{Timer} Set/Off and **FLEX CLEAN** ^{Flex} Clean pads control the Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving features. The oven control has a factory preset built-in 12 Hour Energy Saving feature that will shut off the oven if the oven control is left on for more than 11 hours and 59 minutes. The oven can be programmed to override this feature for Continuous Baking.

INSTRUCTIONS



To set the control for Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving features

1. Press and hold ^{Timer} Set/Off for 7 seconds (Figure 1). After 7 seconds "12h" or "-h" will appear in the display and the control will beep once.
2. Press ^{Flex} Clean to switch between the 12 Hour Energy Saving and continuous bake features. Note: "12h" (Figure 2) in the display indicates the control is set for the 12 Hour Energy Saving mode and "-h" indicates the control is set for the Continuous Bake feature (Figure 3).
3. Press  to accept the change (Figure 4; display will return to time of day) or press  to reject the change.

PRESS

^{Timer} Set/Off for 7 seconds

^{Flex} Clean

 OR 

DISPLAY



Figure 1



Figure 2



Figure 3





Figure 4

Setting Minute Timer

The **TIMER** ^{Timer} Set/Off pad controls the Minute Timer feature. The Minute Timer serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. It does not start or stop cooking. The Minute Timer feature can be used during any of the other oven control functions. Refer to "Minimum and Maximum Control Pad Settings" for time amount settings.

INSTRUCTIONS

To set the Minute Timer (example for 5 minutes)

1. Press ^{Timer} Set/Off. "--:--" will appear and "TIMER" will flash in the display (Figure 5).
2. Press the number pads to set the desired time in the display (example 5). Press . The time will begin to count down with "5:00" and "TIMER" will stay in the display (Figure 6). Note: If  is not pressed the timer will return to the time of day after 25 seconds.
3. When the set time has run out, "End" and "TIMER" will show in the display (Figure 7). The clock will sound with 3 beeps every 5 seconds until ^{Timer} Set/Off is pressed.

PRESS

^{Timer} Set/Off

5 

^{Timer} Set/Off

DISPLAY

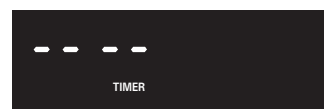


Figure 5



Figure 6



Figure 7

To cancel the Minute Timer before the set time has run out

Press ^{Timer} Set/Off. The display will return to the time of day.


^{Timer} Set/Off

To Set Add 1 Minute Feature

The ^{Add 1} Minute ADD 1 MINUTE pad is used to set the Add 1 Minute feature. When the ^{Add 1} Minute pad is pressed, 1 minute is added to the Kitchen Timer feature if this feature is already active. If the Kitchen Timer feature is not active and the ^{Add 1} Minute pad is pressed, the Kitchen Timer feature will become active and will begin counting down from 1 minute.


Setting Oven Controls

Setting Oven Lockout Feature

The  pad controls the Oven Lockout feature. The Oven Lockout feature automatically locks the oven door and prevents the oven from being turned on. It does not disable the clock, Minute Timer or the interior oven lights.

INSTRUCTIONS

To activate the Oven Lockout feature

1. Press and hold  for 3 seconds.
2. After 3 seconds “Loc” will appear, a beep will sound and “DOOR LOCKED” will flash in the display. Once the oven door is locked the “DOOR LOCKED” indicator will stop flashing and remain on along with the “Loc” (Figure 1).

PRESS


 for
3 seconds

DISPLAY



Figure 1

To reactivate normal oven operation:

1. Press and hold  for 3 seconds. A beep will sound. The “DOOR LOCKED” will flash in the display until the oven door has completely unlocked (Figure 2).
2. The oven is again fully operational.

 for
3 seconds



Figure 2



ENGLISH

Setting Temperature Display — Fahrenheit or Celsius:

The **BROIL Broil** and **FLEX CLEAN Flex Clean** pads control the Fahrenheit or Celsius temperature display modes. The oven control can be programmed to display temperatures in Fahrenheit or Celsius. The oven has been preset at the factory to display in Fahrenheit.

INSTRUCTIONS

To change display from Fahrenheit to Celsius or Celsius to Fahrenheit

1. To tell if the display is set for Fahrenheit or Celsius press **Broil** (Figure 3) and hold for 7 seconds; “550” will appear and “BROIL” will flash in the display and a beep will sound. If “F” appears, the display is set to show temperatures in Fahrenheit (Figure 4). If “C” appears, the display is set to show temperatures in Celsius (Figure 5).
2. Press **Flex Clean** to switch between Fahrenheit or Celsius display modes. The display will show either “F” (Figure 4) or “C” (Figure 5).
3. Press  to accept the change or press  to reject the change.

PRESS

Broil
for 7seconds

**Flex
Clean**

 or 

DISPLAY



Figure 3





Figure 4



Figure 5





Setting Oven Controls

Setting Silent Control Operation

The **DELAY TIME**  and **FLEX CLEAN**  pads control the Silent Control operation feature. The Silent Control operation feature allows the oven control to be operated without sounds or beeps whenever necessary. If desired the control can be programmed for silent operation and later returned to operating with all the normal sounds and beeps.

INSTRUCTIONS

To change control from normal sound operation to silent control operation

1. To tell if your range is set for normal or silent operation press and hold . “--:--” will appear and “**DELAY**” will flash in the display (Figure 1). After 7 seconds “**SP**” (Speaker) will appear in the display (Figure 2).
2. Press  to switch between normal sound operation and silent operation mode. The display will show either “**SP**” (Figure 4) or “:-” (Figure 3).
If “**SP**” appears (Figure 2), the control will operate with normal sounds and beeps. If “:-” appears (Figure 3), the control is in the silent operation mode.
3. Press  to accept the change or press  to reject the change.

PRESS



for 7 seconds



 or 

DISPLAY



Figure 1



Figure 2



Figure 3

Note: The control will always beep at the end of a kitchen timer and will beep when a set temperature has been reached, even if the control is set to silent operation.

Setting Oven Controls

Important Things to Know Before Setting any Basic Oven Cooking Function


This appliance has been factory pre-set to start any **BAKE, CONV BAKE, CONV ROAST** or **PREHEAT** function with the oven set temperature automatically set for 350°F. However if desired, the oven set temperature may be adjusted at any time during the cooking process. You may also choose to add a **COOK TIME** or **DELAY START** with any of the functions listed above.

Temperature Visual Display

Your oven is equipped with a temperature visual display. When a cooking mode is set, the actual temperature will be shown in the display and will rise as the unit preheat. When the unit has reached its target temperature, a beep will sound to remind you to place the food in the oven. This feature will be active with some cooking modes; bake, convection bake, convection roast, cakes and breads.


NOTE: The lowest temperature that can be displayed is 100°F.

To turn ON/OFF the Oven Light

The oven light automatically turns ON when the door is opened. The oven light may also be manually turned ON or OFF by pressing the  pad.




Setting Oven Controls

Setting Preheat


The **PREHEAT**  pad controls the Preheat feature. The Preheat feature will bring the oven up to temperature and then indicate when to place the food in the oven. Use this feature when recipes call for preheating. Preheating is not necessary when roasting or cooking casseroles. The oven can be programmed to preheat at any temperature between 170°F to 550°F.

INSTRUCTIONS

To set the Preheat temperature for 375°F



1. Arrange the interior oven racks.
2. Press . “350” and “BAKE” will appear in the display (Figure 1). Note that if a preheat of 350°F is needed, press .
3. Press **3 7 5**. “375°” and “BAKE” will appear in the display (Figure 2).
4. Press . “BAKE” will appear in the display. “PRE” and the actual oven temperature shown in the display will alternate as the oven heats and reaches 375°F (Figure 3).

Note: After the oven has reached the desired temperature (this example, 375°F) the control will beep and the “PRE” light will turn off and oven target temperature will be displayed (Figure 4). If you missed hearing the beep, you can tell that the oven has reached preheat temperature if you see the oven temperature showing in the oven display. Once the oven has preheated, **PLACE FOOD IN THE OVEN**. The “BAKE” light will stay on.


Press  when baking is complete or to cancel the preheat feature.

To change Preheat temperature while oven is preheating (example: changing from 375°F to 425°F)

If it is necessary to change the preheat temperature while the oven is preheating to the original temperature:

1. While preheating, press . “375” and “BAKE” will appear in the display (Figure 5)
2. Enter the new preheat temperature. Press **4 2 5**. “425°” and “BAKE” will appear in the display (Figure 6).
3. Press . “BAKE” will appear in the display. “PRE” and the actual oven temperature shown in the display will alternate as the oven heats and reaches 425°F (Figure 7).

Note: A beep will sound once the oven temperature reaches 425°F and the display will show “425°” and “BAKE” (Figure 8).

4. When baking is complete press .

PRESS

DISPLAY



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



Figure 5

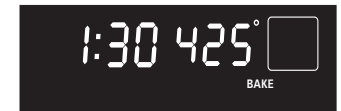


Figure 6



Figure 7



Figure 8

ENGLISH

Setting Oven Controls

Setting Bake

The **BAKE** **Bake** pad controls normal baking. If preheating is necessary, refer to the **Pre Heat** Preheat Feature for instructions. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170° F to 550° F (the example shown below is for 375°F).

INSTRUCTIONS

To set the Bake Temperature to 375°F

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
 2. Press **Bake**, “350” will appear and “BAKE” will flash in the display (Figure 1). If a bake of 350°F is needed, press **START**.
 3. Press **3 7 5** (Figure 2). “BAKE” will continue to flash and “375°” will appear in the display.
 4. Press **START**. The actual temperature will be displayed (Figure 3). A beep will sound once the oven temperature reaches 375°F and the display will show “375°” and “BAKE” (Figure 4).
- Pressing **STOP** will cancel the Bake feature at any time.

To change the Bake Temperature (example: changing from 375°F to 425°F)

1. After the oven has already been set to bake at 375°F and the oven temperature needs to be changed to 425°F, press **Bake** (Figure 5) and “375” will appear and “BAKE” will flash in the display.
2. Press **4 2 5** (Figure 6). “BAKE” will continue to flash and “425°” will appear in the display.
3. Press **START**.

PRESS

Bake

3 7 5



Bake

4 2 5



DISPLAY

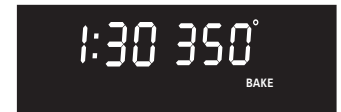


Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



Figure 5








Figure 6

Setting Oven Controls

Oven Baking Informations

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

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

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

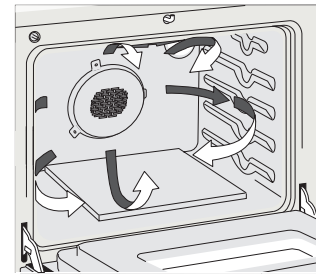
ENGLISH

Setting Oven Controls

Setting Convection Bake

The **CONVECTION BAKE** Conv Bake pad controls the Convection Bake feature. Use the Convection Bake feature when cooking speed is desired. The oven can be programmed for Convection baking at any temperature between 300°F (149°C) to 550°F (288°C).

Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven (See Figure 1). This improved heat distribution allows for fast, even cooking and browning results. It also gives better baking results when using 2 or 3 racks at the same time. Breads and pastries brown more evenly. Convection bake cooks most foods faster and more evenly than conventional bake.



Air circulation during Convection Bake

Figure 1

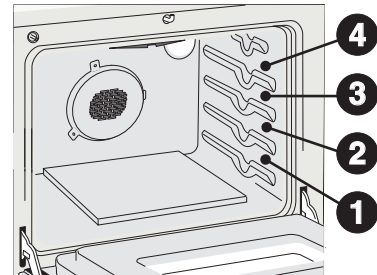


Figure 2

General Convection Bake Instructions

1. Time reductions will vary depending on the amount and type of food to be cooked. Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
2. Preheating is not necessary when cooking casseroles with Convection Bake.
3. When using Convection Bake with a single rack, place oven rack in position 2 or 3. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions 2 and 4.

Benefits of Convection Bake:

- Multiple rack baking.
- Some foods cook up faster, saving time and energy.
- No special pans or bakeware needed.

INSTRUCTIONS

To set the oven for Convection Bake and temperature to 375°F

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press Conv Bake. "CONV BAKE" will flash and "350" will appear in the display (Figure 3). If a Conv Bake of 350°F is needed, press START.
3. Press **3 7 5**. "CONV BAKE" will keep flashing and "375°" will appear in the display (Figure 4).
4. Press START. The actual oven temperature will be displayed. "CONV BAKE" will stop flashing and the bake element icon will appear in the display (Figure 5).

Note: The convection fan and element will start 6 minutes after the oven is set for Convection Bake. The display will show an icon of rotating fan within a square. This rotating fan icon indicates when the Convection Fan is operating (Figure 6).

Press STOP to stop Convection Bake or cancel Convection Bake at any time.

PRESS

DISPLAY

Conv Bake



Figure 3

3 7 5

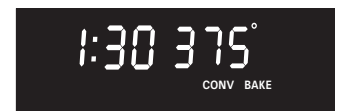


Figure 4

START



Figure 5

STOP



Figure 6

Setting Oven Controls

Setting Convection Roast

This method of cooking enables you to obtain the best results when roasting. The oven can be programmed to convection roast at any temperature from 300°F to 550°F (149°C to 288°C). Remember to use tested recipes with times adjusted for convection roasting when using the convection mode. Times may be reduced when using the convection feature.

INSTRUCTIONS

To Set the oven to Convection Roast at 375°F

1. Arrange oven racks.
2. Press **Conv Roast**; “350” will be displayed; “CONV ROAST” will flash (Figure 1).
3. Enter the desired roasting temperature using the number pads **3 7 5** (Figure 2).
4. Press **START**; The actual oven temperature will be displayed, **CONV ROAST** and the bake element icon will be displayed (Figure 3).

Note: The convection fan and element will start 6 minutes after the oven is set for Convection Bake. The display will show an icon of rotating fan within a square. This rotating fan icon indicates when the Convection Fan is operating (Figure 4).

To Change the Convection Roast temperature (example: changing from 375°F to 425°F)

1. Press **Conv Roast**; “375” will be displayed; “CONV ROAST” will flash (Figure 2).
2. Enter the desired roasting temperature using the number pads **4 2 5** (Figure 5).
3. Push **START**; the current oven temperature, “CONV ROAST” and the fan icon will be displayed.

After the oven has reached the desired temperature, the control will beep and “CONV ROAST” light will stay on.

When convection roasting is complete press **STOP**.

PRESS

DISPLAY

Conv Roast

3 7 5



Conv Roast

4 2 5



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



Figure 5

ENGLISH

Setting Convection Convert

The **Conv Convert** **CONV CONVERT** pad is used to automatically convert a standard **baking** recipe for convection baking.

When set properly, this feature is designed to display the actual converted (reduced) temperature in the display. Convection Convert may **ONLY** be used with a **Conv Bake**, **Timed Conv Bake** or a **Delay Start** (Delayed Timed Conv Bake) setting. When used with a Timed Bake or a Delay Start (Delayed Timed Bake) setting, the Convection Convert will display a “CF” for check food when the bake time is 75% complete (See Fig. 8). At this time the oven control will sound 3 long beeps at regular intervals until baking had finished. When the bake time has completely finished the control will display “End” and will sound 3 long beeps every 30 seconds until the **STOP** pad is pressed.

To change from a normal bake recipe to a convection bake recipe (example: changing a 400°F normal bake recipe to a convection bake recipe)

When the conv bake mode is on at 400°F (Figure 6), press **Conv Convert**. “CONV BAKE” and the oven temperature **adjustment** will appear briefly in the display (for this example it is 375°F) (Fig. 7) then the actual oven temperature will be displayed. A beep will sound once the **adjusted** oven temperature is reached. The display will show “375°”, “CONV BAKE” and the fan icon (Fig. 7).

NOTE: When using a Cook Time, the convection convert will not operate if you have a timed bake under 20 minutes.

Conv Convert



Figure 6



Figure 7



Figure 8

Setting Oven Controls

Setting the Slow Cook Feature

The **Slow Cook** **SLOW COOK** pad is used to activate this feature. The Slow Cook feature may be used to cook foods more slowly, at lower oven temperatures and provides cooking results much the same way as a Slow Cooker or Crock-Pot. The Slow Cook feature is ideal for roasting beef, pork & poultry. Slow Cooking meats may result in the exterior of meats becoming dark but not burnt. This is normal.

There are 2 settings available, high (HI) or low (LO). The maximum cook time for the Slow Cook feature is 12 hours unless the oven control has been changed to the Continuous Bake mode or the Sabbath mode has been activated. This feature may be used with the additional settings of a **Timed Bake** Slow Cook (see **Timed Bake** beginning with step 5-7) or a **Delayed Start Bake** Slow Cook (see **Delayed Start Bake** steps 6-10).

Below is a list of preparation and cooking tips you should review for best possible results using Slow Cook:

- Completely thaw all frozen foods before cooking with the Slow Cook feature.
- When using a single rack, place in position 2 or 3 (see figure 1 on page 15).
- Position multiple racks to accommodate size of cooking utensils when cooking multiple food items.
- Do not open the oven door often or leave the door open when checking foods. If the oven heat escapes often, the Slow Cook time may need to be extended.
- Cover the foods to keep them moist or use a loose or vented type cover to allow foods to turn crisp or brown.
- Cook times will vary; depending on the weight, fat content, bone & the shape of the meat.
- Use the recipe's recommended food temperature and a food thermometer to determine when the food is done.
- Preheating the oven will not be necessary when using the Slow Cook feature.
- Add any cream or cheese sauces during the last hour of cooking.

INSTRUCTIONS

PRESS

DISPLAY

To Program the Oven to begin baking with the Slow Cook feature

1. Place the food in the oven.
2. Press **Slow Cook**: "SLO" and "HI" will appear in the display. The Slow Cook feature will be set to the high setting. This setting is best for cooking foods from a 4 to 5 hour time period (Figure 1).
4. Press again **Slow Cook** to set the Slow Cook feature to the low setting (**Lo** will appear in the display). This setting is best for cooking foods from a 8 to 9 hour time period (Figure 2).
5. Press **START** (Figure 3).
6. If desired, add any **Timed Bake** or **Delayed Start Bake** settings at this time.
7. To cancel the Slow Cook feature press **STOP** at anytime.

Slow Cook



Figure 1

Slow Cook



Figure 2



Figure 3



Setting Oven Controls

Setting Timed Bake, Timed Convection Bake or Timed Convection Roast

The **BAKE** ^{Bake} or **CONVECTION BAKE** ^{Conv Bake} or **CONVECTION ROAST** ^{Conv Roast} and **OVEN COOK TIME** ^{Cook Time} pads control the Timed Bake feature. The automatic timer of the Timed Bake feature will turn the oven OFF after cooking for the desired amount of time you selected.

INSTRUCTIONS

PRESS

DISPLAY

To program the oven to begin baking immediately and to shut off automatically (example: BAKE at 350°F for 30 minutes)

1. Be sure the clock is set for the correct time of day.
2. Arrange interior oven rack(s) and place the food in the oven.
3. Press **Bake**, "350" will appear and "BAKE" will flash in the display (Figure 1).

Bake

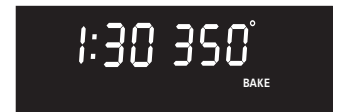


Figure 1

4. Press **START**. "BAKE" and the actual oven temperature will appear in the display (See Figure 2).



Figure 2

5. Press **Cook Time**. "TIMED" will flash; "BAKE", "--:--" and the actual temperature will appear in the display (Figure 3).

Cook Time



Figure 3

6. Enter the desired baking time by pressing **3 0** (Figure 4).

3 0



Figure 4

Note: Baking time can be set for any amount of time between 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

7. Press **START**. Both the "TIMED" and "BAKE" icons will remain on in the display and the actual oven temperature will be displayed (Figure 5). Once the Timed Bake feature has started, the current time of day will appear in the display.



Figure 5

Note: After the Timed Bake feature has activated, press **Cook Time** to display the bake time remaining in the Timed Bake mode. Once Timed Bake has started baking, a beep will sound when the oven temperature reaches the set temperature.

Cook Time

Press **STOP** when baking has finished or at any time to cancel the Timed Bake feature.



When the timed bake finishes:

1. "End" and the time of day will show in display. The oven will shut off automatically (Figure 6).
2. The control will beep 3 times. The control will continue to beep 3 times every 30 seconds until **STOP** is pressed.



Figure 6

ENGLISH

CAUTION Use caution with the **DELAY START** (Delayed Timed Bake) features. 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. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

Setting Oven Controls

Setting Delayed Timed Bake or Delayed Timed Convection Bake

The **BAKE** ^{Bake} or **CONVECTION BAKE** ^{Conv Bake}, **OVEN COOK TIME** ^{Cook Time} and **DELAY START** ^{Delay Start} pads control the Delayed Time Bake feature. The automatic timer of the Delayed Time Bake will turn the oven **on and off** at the time you select in advance. **Note:** If your clock is set for normal 12 hour display mode the Delayed Timed Bake or Delayed Timed Convection Bake cycle can never be set to start more than 12 hours in advance. To set for Delayed Timed Bake or Delayed Timed Convection Bake 12-24 hours in advance set the control for the 24 hour time of day display mode.

INSTRUCTIONS

PRESS

DISPLAY

To program the oven for a delayed **BAKE** start time and to shut off automatically (example: baking at 350°F, starting at 5:30 and baking for 30 minutes)

1. Be sure that the clock is set with the correct time of day.
2. Arrange interior oven rack(s) and place the food in the oven.
3. Press **Bake**. "350" will appear and "BAKE" will flash in the display (Figure 1).
4. Press **START**. "BAKE" and the actual oven temperature will stay in the display (See Figure 2).
5. Press **Cook Time**. "TIMED" will flash, "--:--" will appear and "BAKE" and the actual oven temperature will remain in the display (Figure 3).
6. Enter the desired baking time using the number pads by pressing **3 0**. "TIMED" will flash; "BAKE", "--:30" and the actual oven temperature will appear in the display (Figure 4). Note: Baking time can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.
7. Press **START**. "TIMED", "BAKE" and the actual oven temperature will remain in the display (Figure 5).
8. Press **Delay Start**. "DELAY" will flash in the display. Enter the desired start time using the number pads **5 3 0** (Figure 6).
9. Press **START**. When Delayed Time Bake starts, the set oven temperature will appear, "DELAY", "BAKE" and the current time of day will appear in the display (Figure 7).
10. When the desired start time is reached, the actual oven temperature appears in display and "DELAY" disappears. Oven starts to bake at the previously selected temperature (Figure 8).

Bake



Cook Time

3 0



Delay Start

5 3 0



Cook Time



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4

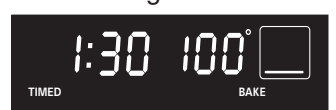


Figure 5

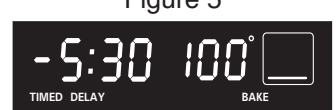


Figure 6



Figure 7



Figure 8

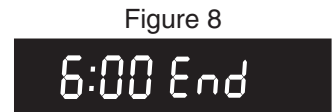


Figure 9

Note: Once Delayed Time Bake has started, press **Cook Time** to display the bake time remaining. Once the Delayed Timed Bake has started baking, a beep will sound when the oven temperature reaches the set temperature.

Press **STOP** when baking has completed or at any time to cancel the Delayed Time Bake feature.

When the set bake time runs out:

1. "End" will appear in the display and the oven will shut off automatically (Figure 9).
2. The control will beep 3 times. The control will continue to beep 3 times every 30 seconds until **STOP** is pressed.



Setting Oven Controls (cont'd)

Setting the Warm & Hold™ Feature

The **Warm & Hold** pad turns ON the Serve Warm & Hold feature and will maintain an oven temperature of 170°F (77°C). The **Warm & Hold** feature will keep oven baked foods warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours the Warm & Hold feature will shut the oven OFF automatically. The Warm & Hold feature may be used without any other cooking operations or can be set to turn ON automatically after cooking has finished using **TIMED BAKE** or **DELAY START BAKE**.

INSTRUCTIONS

To set Warm & Hold

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press **Warm & Hold**. "Hld" will appear in the display (Figure 1).

Note: If no pad is touched within 25 seconds the request to turn ON Warm & Hold feature will be cancelled.

3. Press **START**. The oven icon will appear in the display (Figure 2).
4. To turn the Warm & Hold OFF at any time press **STOP**.

Note: The Warm & Hold feature will automatically turn OFF after 3 hours.

To set Warm & Hold to turn ON automatically

1. Arrange interior oven racks and place food in oven. Set the oven properly for **Timed Bake or Delayed Timed Bake**.
2. Press **Warm & Hold** (Figure 3).

Note: If no pad is touched within 25 seconds the request to turn ON Warm & Hold feature all functions previously programmed will be cleared.

3. Press **START**. "Hld" will disappear and the temperature will be displayed (Figure 4). The Warm & Hold mode is set to turn ON automatically after Timed Bake has finished (See Figure 2).

4. To turn the Warm & Hold feature OFF at any time press **STOP**.

Note: The Warm & Hold feature will automatically turn OFF after 3 hours.

Pressing **STOP** at any time will stop all oven baking operations.

PRESS

Warm & Hold



Warm & Hold



DISPLAY



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4

ENGLISH

Setting Oven Controls

Setting Broil

The **Broil** pad controls the Broil feature. When broiling, heat radiates downward from the oven broiler for even coverage. The Broil feature is preset to start broiling at 550°F; however, the Broil feature temperature may be set between 400°F and 550°F. The broil pan and broil pan insert (available by mail order) used together allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the oven broiler. **DO NOT** use your broil pan without the insert (available by mail order); always place the insert broiler pan with ribs down (See Figure 4). **DO NOT cover your broil pan insert with foil.** The exposed grease could catch fire.

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

INSTRUCTIONS

To set the oven to broil at 500°F.

1. Arrange the interior oven rack.
2. Place the broiler pan insert on the broiler pan (available by mail order). Then place the food on the broiler pan insert. **DO NOT** use the broiler pan without the insert. **DO NOT** cover the broiler insert with foil. The exposed grease could ignite.
3. Press **Broil**. “**BROIL**” will flash and “**550**” will appear (Figure 1).
4. Press **5 0 0**.
5. If a lower broil temperature is desired (minimum broil temperature setting is 400°F), press the desired temperature before continuing to step 6.
6. Press **START**. The oven will begin to broil. “**BROIL**” and “**500**” will appear in the display (Figure 2).
7. Preheat the oven for 2 to 5 minutes.
8. Place the broiler pan on the rack. Be sure to center the broiler pan directly under the broiler element. **Close the oven door.**
9. 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.
10. To cancel broiling press **STOP** (Figure 3).

PRESS

DISPLAY



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4

Broiling Times

Use the following table for approximate broiling times. Increase or decrease broiling times, or move the broiling pan to a different rack position to suit for doneness. If the food you are broiling is not listed in the table, follow the instructions provided in your cookbook and watch the item closely.

Gas Range Broiling Table Recommendations

Food Item	Rack Position	Temp Setting	Cook Time		Doneness
			1st side	2nd side	
Steak 1" thick	2nd	550° F	6:00	4:00	Rare
	2nd	550° F	7:00	5:00	Medium
Pork Chops 3/4" thick	2nd	550° F	8:00	6:00	Well
Chicken - Bone In	3rd	450° F	20:00	10:00	Well
Chicken - Boneless	2nd	450° F	8:00	6:00	Well
Fish	2nd	500° F	13:00	n/a	Well
Shrimp	3rd	550° F	5:00	n/a	Well
Hamburger 1" thick	2nd	550° F	9:00	7:00	Medium
	3rd	550° F	10:00	8:00	Well

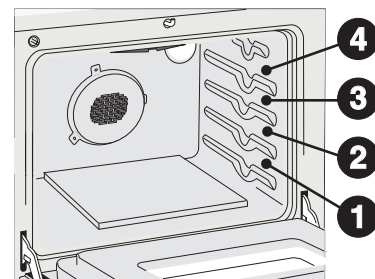



Figure 5



Setting Oven Controls

To Set the Sabbath Feature (for use on the Jewish Sabbath & Holidays)

The **Cook Time** **COOK TIME** and **Delay Start** **DELAY START** pads are used to set the Sabbath feature. The Sabbath feature may only be used with the **Bake** pad. The oven temperature may be set higher or lower after setting the Sabbath feature (the oven temperature adjustment feature should be used only during Jewish Holidays), however the display will not visibly show or provide any audible tones indicating whether the change occurred correctly. Once the oven is properly set using Bake with the Sabbath feature active, the oven will remain continuously ON until cancelled. This will override the factory preset 12-Hour Energy Saving feature.

If the oven light will be needed during the Sabbath, press  before activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned ON and the Sabbath feature is active, the oven light will remain ON until the Sabbath feature is turned OFF. If the oven light needs to be OFF, be sure to turn the oven light OFF before activating the Sabbath feature.

IMPORTANT NOTES: It is not advised to attempt to activate any other program feature other than **BAKE** while the Sabbath feature is active. ONLY the following key pads will function after setting the Sabbath feature; **0** to **9**, **Bake**,

 & . **ALL OTHER KEYPADS** will not function once the Sabbath feature is properly activated.

INSTRUCTIONS

PRESS

DISPLAY

To Program the Oven to Begin Baking Immediately & activate the Sabbath feature (example: baking at 350°F)



1. Be sure that the clock is set with the correct time of day.
2. Place the food in the oven.
3. Press **Bake**. "350°" appears in the display.
4. Press  (Figure 1).
5. If you desire to set the oven control for a **Timed Bake** or **Delayed Start Bake** do so at this time. If not, skip this step and continue to step 7. Refer to the **Timed Bake** (complete steps 5-7) / **Delayed Start Bake** (complete steps 6-10) section for complete instructions. Remember the oven will shut down after using **Timed Bake** or **Delay Start Bake** and therefore may only be used once during the Sabbath/Jewish Holidays. The maximum **Delayed Start Bake** time is 11 hours & 59 minutes.
6. The oven will turn ON and begin heating.
7. Press and hold both the **Cook Time** and **Delay Start** pads for at least 3 seconds. **SAb** will appear in the display (Figure 2). Once **SAb** appears in the display the oven control will no longer beep or display any further changes and the oven is properly set for the Sabbath feature.



Figure 1



Figure 2

Note: You may change the oven temperature once baking has started by pressing **Bake**, the numeric key pads for the temperature you want (example for 425°C press **4 2 5**) and then pressing  TWICE (for Jewish Holidays only). Remember that **the oven control will no longer beep or display any further changes** once the oven is set for the Sabbath feature.


8. The oven may be turned OFF at any time by first pressing  pad (this will turn the oven OFF only). To turn OFF the Sabbath feature press and hold both the **Cook Time** and **Delay Start** pads for at least 3 seconds. **SAb** will disappear from the display (Figure 3).



Figure 3



Setting Oven Controls

To Set the Sabbath Feature (for use on the Jewish Sabbath & Holidays) (continued)

Should you experience a power failure or interruption, the oven will shut off. When power returns, the oven remembers that it is set to **SAb** and will not turn back on automatically. If your food was nearly fully cooked, you may allow the trapped heat in the oven to finish the cooking process. Otherwise, you should remove the food when the power failure occurs, because you may only start the oven once during the Sabbath/Jewish Holidays. After the Sabbath/Jewish Holiday observance turn OFF the Sabbath feature. Press and hold both the **Cook Time** and **Delay Start** pads for at least 3 seconds. **SAb** will disappear from the display and the oven may be used with all normal functions. For further assistance, guidelines for proper usage, and a complete list of models with the Sabbath feature, please visit the web at <http://www.star-k.org>.

Setting the Recipe Recall Feature

The **Recipe Recall** pad is used to record and recall your favorite recipe settings. This feature may store and recall from 1 to 3 different settings. The Recipe feature may be used with **Bake** or a **Timed Bake**. This feature will not work with any other function including a **Delayed Timed Bake** setting.

INSTRUCTIONS

To Program the Oven to record a recipe setting and begin baking (sample shown is for bake at 375°F):

- Place the food in the oven.
- Press **Recipe Recall**. "BAKE" flashes and "- -" appears in the display (Figure 1).
- Within 25 seconds, press **1**. (Note: **2** or **3** may also be used to store a recipe setting). "BAKE" flashes, "-1-" appears in the display (Figure 2).
- Press **3 7 5**. "BAKE" flashes, "-1-" and "375°" appear in the display (Figure 3). **Note:** If a timed bake is needed, press **START** once, press **BAKE TIME** and enter the time.
- Press and hold **START** pad for at least 3 seconds or until a beep sounds. The beep indicates that the recipe setting has been recorded for future recall. The display will show 375° and "BAKE" (Figure 4). **NOTE:** The oven will continue to bake unless **STOP** is pressed.

PRESS

DISPLAY



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



Figure 5

To Begin Baking recalled setting (example below recalling from the number 1 pad):

- Place food in the oven.
- Press **Recipe Recall**. "BAKE" flashes and "- -" appears in the display (Figure 5).
- Within 25 seconds, press **1**. "BAKE" flashes, "-1-" and "375°" appear in the display (Figure 3).
- Press **START**. The oven will begin to immediately cook with the previously recorded recipe (Figure 4). The Temperature is recalled and if a Timed Bake was recorded this feature will also recall the cooking time.

Recipe Recall

1



Note: To overwrite a recipe, repeat step 2 to step 5 of the "To Program the Oven to Record a Recipe Setting and Begin Baking" section. To remove the bake time of a stored recipe, repeat step 2 to step 5 with a bake time of zero.

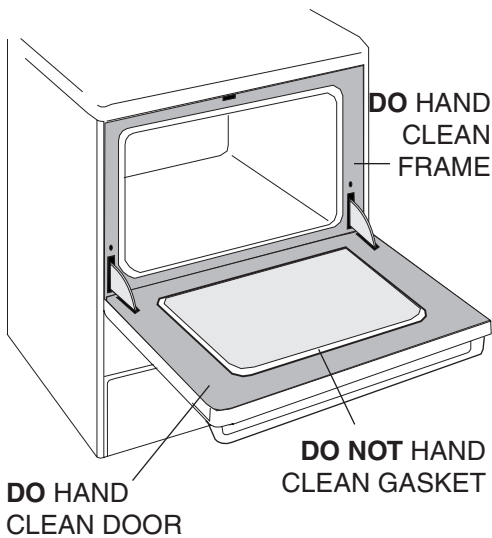
Oven Cleaning

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

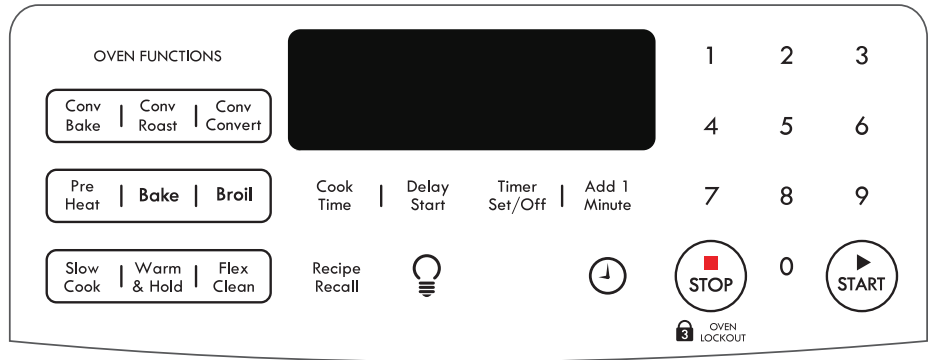
CAUTION DO NOT line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with **aluminum foil**. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).

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



Note: See additional cleaning information for the oven door in the **General Care & Cleaning** section.

CAUTION To avoid possible burns 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.



Self-Cleaning Oven

A Self-Cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above cooking temperatures) which eliminate soils completely or reduces them to a fine powdered ash you can wipe away with a damp cloth.

Adhere to the following cleaning precautions:

- **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.
- **Remove all utensils and any aluminum foil. These items cannot withstand high cleaning temperatures.**
- Oven racks do not have to be removed, but remaining in the oven during the Self-Clean will turn them slightly blue and dull their finish. If left in, after the cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the oven racks with wax paper or a cloth containing a small amount of salad oil (this will make the racks glide easier into the rack position).
- **Remove any excessive 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 leave a dull spot even after cleaning.
- 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. Do not hand clean door gasket.

NOTE: Prior to setting the Self-Clean cycle, any spills remaining on the oven bottom should be removed.


What to Expect during Cleaning

While the oven is in operation, the oven heats to temperatures much higher than those used in normal cooking. Sounds of metal expansion and contraction are normal. Odor is also normal as the food soil is being removed. Smoke may appear through the oven vent.

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

Oven Cleaning





Self-Clean Cycle Time Length

The **FLEX CLEAN**  pad controls the Self-Cleaning feature. If you are planning to use the oven directly after a self-clean cycle remember to allow time for the oven to cool down and the oven door to unlock. This normally takes about one hour. So a 3 hour self-clean cycle will actually take about 4 hours to complete.

*It is recommend to use 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).

INSTRUCTIONS

To set the controls for a 3 hour Self-Cleaning cycle to start immediately and shut off automatically

1. Be sure the clock is set with the correct time of day and the oven door is closed.
2. Press . “CLEAN” will flash and “3:00” HR will show in the display (Figure 1). The control will automatically clean for a 3 hour period (default self-cleaning cycle time). Note: If a 2 or 4 hour clean time is desired, press  for 2 hour or press  for a 4 hour clean time. Set the cleaning time based on the amount of soil: light, medium or heavy (* See above).
3. Press . The “DOOR LOCKED” icon will flash; “CLEAN” and the letters “CLn” will remain on in the display (Figure 2).
4. As soon as the control is set, the motor driven oven door lock will begin to close automatically. Once the door has been locked the “DOOR LOCKED” indicator light will stop flashing and remain on. Also, the oven icon will appear in the display (Figure 3).


Note: Allow about 15 seconds for the oven door lock to close.

When the Self-Clean Cycle is Completed

1. “HOT” will appear in the display. The time of day, the “DOOR LOCKED” and “CLEAN” icon will remain in the display (Figure 4).
2. Once the oven has cooled down for approximately 1 HOUR, and the “DOOR LOCKED” is longer displayed, the oven door can then be opened (Figure 5).

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 in the oven:

1. Press .
2. The oven door can only be opened after the oven has cooled down for approximately 1 HOUR and the “DOOR LOCKED” icon is no longer displayed (Figure 5).

PRESS

DISPLAY



 or







Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4





Figure 5



Adjusting Oven Temperature

The temperature in the oven has been pre-set at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is cooking too hot or too cool for the temperature you select, you can adjust the actual oven temperature to be more or less than what is displayed. 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.




Note: The oven temperature adjustments made with this feature will not change the Self-Clean cycle temperature or the Broil temperature.

INSTRUCTIONS

To adjust the oven temperature higher

1. Press **Bake** for 6 seconds (Figure 1).
2. To increase the temperature use the number pads to enter the desired change (Example 30°F) **3 0** (Figure 2). The temperature may be increased as much as 35°F (19°C).
3. Press  to accept the temperature change and the display will return to the time of day (Figure 3). Press  to reject the change if necessary.

To adjust the oven temperature lower

1. Press **Bake** for 6 seconds. 0° will appear in the display (Figure 4).
2. To decrease the temperature use the number pads to enter the desired change (Example -30°F) **3 0** and then press  (Figure 5). The temperature may be decreased as much as 35°F (19°C).
3. Press  to accept the temperature change and the display will return to the time of day (Figure 6). Press  to reject the change if necessary.

Note: The oven temperature adjustments are permanent and will stay forever in the unit memory unless you manually change it again. Even a power outage will not reset these changes. Follow the same procedure again if you wish to change it to a different setting.

PRESS

Bake

3 0



Bake

3 0 



DISPLAY



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



Figure 5



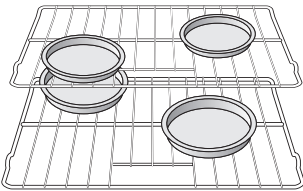

Figure 6

ENGLISH

General Care & Cleaning

Cleaning Various Parts of Your Range

Before cleaning any part of the oven, be sure all controls are turned OFF and the range is COOL. REMOVE SPILLOVERS AND HEAVY SOILING AS SOON AS POSSIBLE. REGULAR CLEANINGS NOW WILL REDUCE THE EXTENT AND DIFFICULTY OF MAJOR CLEANING LATER.

Surfaces	How to Clean
Aluminum (trim pieces) & Vinyl	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.
Glass, Painted and Plastic Body Parts, Control Knobs & Decorative Trim Pieces	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Follow by rinsing the area with clean water; dry and polish with a soft cloth. Glass cleaners may be used if sprayed on a soft cloth first. DO NOT spray liquids directly on the control pad and display area. Do not use large amounts of water on the control panel - excess water on the control area may cause damage to the appliance. Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads, or paper towels - they will damage the finish. To remove control knobs, turn to the OFF position; grasp firmly and pull straight off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.
Control Panel	<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 as instructed above. 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.
Porcelain Enamel Burner Grates, Cooktop Surface, Below Cooktop, Broiler Pan & Insert (some models), Door Liner, Oven Bottom & Burner Drip Pans	Clean burner grates, broiler pan and insert (some models) in the dishwasher and dry upon removal. If soils are not removed, follow the cooktop cleaning instructions below. 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, then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. DO NOT use spray oven cleaners on the cooktop.
Stainless Steel (some models) Oven door & drawer front panel	Clean stainless steel with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and a cloth. Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines. Do not use harsh scrubbing cleaners. Only use kitchen cleaners that are especially made for cleaning stainless steel. Always be sure to rinse the cleaners from the surface as bluish stains may occur during heating that cannot be removed.
Oven Racks 	Oven racks should be removed, or else their finish will dull and their color turn slightly blue. If they do go through the self-clean cycle, wait until the oven has cooled, then remove the oven racks and rub their sides with wax paper or a cloth containing a small amount of baby or salad oil; this will make the oven racks glide easier back in and out of their positions.
Oven Door 	Use soap & water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. DO NOT immerse the door in water. DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents. DO NOT use oven cleaners, cleaning powders or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. DO NOT clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material, on Self-Cleaning models, which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove this gasket.

General Care & Cleaning

Cleaning the grates

The burner grates are dishwasher safe and may be cleaned in the dishwasher. Remove any excessive soils before placing in the dishwasher.

IMPORTANT

- For proper gas flow and ignition of the burners — **DO NOT** allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas orifice opening.
- The cooktop is not removable. Do not attempt to remove or lift the cooktop.

CAUTION To avoid possible burns use care when cleaning the cooktop. **DO NOT** attempt to clean the cooktop whenever the cooktop or burner heads are still hot.

CAUTION To avoid possible burns **DO NOT** attempt any of the following cleaning instructions provided before turning **OFF** all of the surface burners and allow them to cool.

CAUTION To avoid possible burns **DO NOT** attempt to operate the surface burners without the burner caps

Your appliance is shipped with the burner heads and burner caps in the correct locations. Before using your gas appliance be sure to:

- Follow installation instructions before operating.
- Remove all packing tape from cooktop area.

Cleaning the burner caps

Should you ever need to remove the burner caps for cleaning, lift the burner cap off the burner head. Clean heavy soils with an absorbent cloth. Rinse with a clean, damp cloth and immediately thoroughly dry including the bottom and inside of the cap. Do not use harsh abrasive cleaners. They can scratch the porcelain on the cap. Do not clean burner caps in dishwasher.

IMPORTANT - When placing the burner caps on the cooktop, be sure the burner caps are seated firmly on top of burner heads. Improper flame size and uneven heating may result when any surface burners are turned **ON** and the burner caps are not seated correctly

Cleaning the burner heads

Lift the burner cap from the burner head. The surface burner heads are secured to the cooktop and must be cleaned in place (except for the bridge burner, which is removable. See bridge burner assembly section for proper installation).

For proper gas flow it may be necessary to clean the burner heads and slots. To clean, first use a clean **DAMP** cloth to soak up any spills. Remove any food from between the burner slots using a small nonabrasive brush like a toothbrush and afterwards wipe using a damp cloth. For stubborn soils located in the slots, use a small-gauge wire or needle to clean.

Should you experience ignition problems it may be that an ignition port hole is partially blocked with soil (see figures 1 & 2). With the burner head in place, use a small wire gauge needle or the end of a paper clip to clear the ignition port or ports.

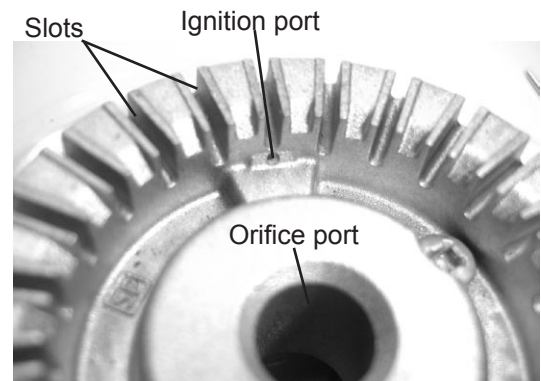
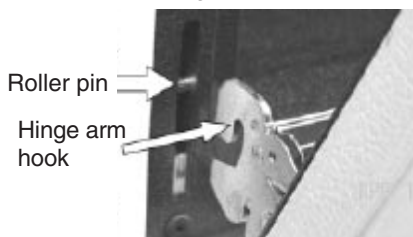
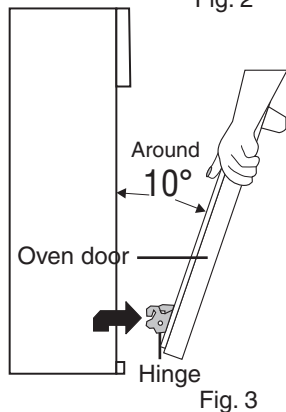
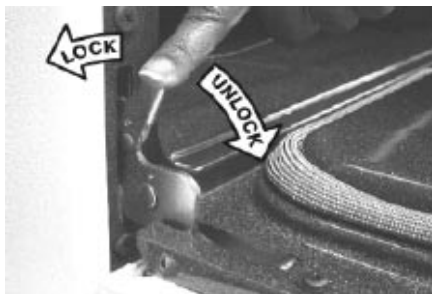
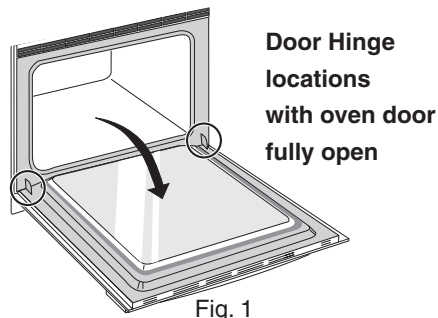


Figure 1 - Cooktop burner head
(All burners except Double ring burner)

General Care & Cleaning

Removing and Replacing the Lift-Off Oven Door



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

To Remove Oven Door:

1. Open oven door completely (horizontal with floor - See Fig. 1).
2. Pull the door hinge locks on both left and right door hinges down from the oven frame completely towards the oven door (See Fig. 2). A tool such as a small flat-blade screwdriver may be required.
3. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - See Fig. 3).
4. Close the door to the broil stop position (the oven door will stop into this position just before fully closing).
5. With the oven door in the broil stop position, lift the oven door hinge arms over the roller pins located on each side of the oven frame (See Fig. 4).

To Replace Oven Door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - See Fig. 3).
2. Holding the oven door at the same angle as the removal position, seat the hook of the hinge arm over the roller pins located on each side of the oven door frame (See Fig. 4). The hook of the hinge arms must be fully seated onto the roller pins.
3. Fully open the oven door (horizontal with floor - See Fig. 1).
4. Push the door hinge locks up towards and into the oven frame on both left and right oven door hinges (See Fig. 2) to the locked position.
5. Close the oven door.

Special Door Care Instructions - Most oven doors contain glass that can break.

Read the following recommendations:

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

General Care & Cleaning

Storage Drawer

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

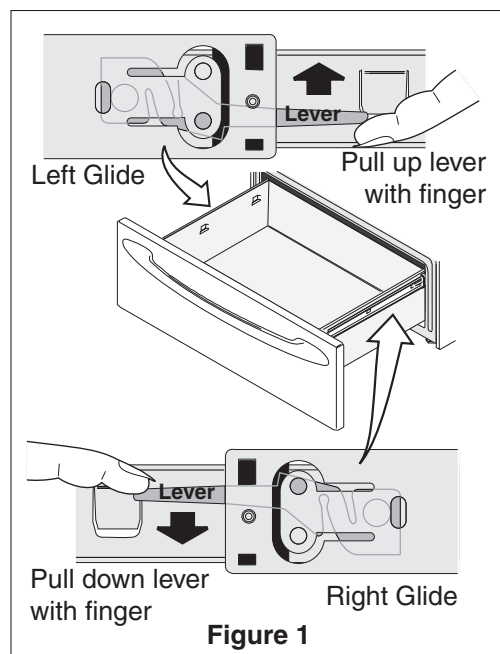
Removing and Replacing the Storage Drawer

To Remove the Drawer:

1. Open the drawer to the fully opened position.
2. Locate glide lever on each side of drawer; pull up on the left glide lever and push down on the right glide lever (See Figure 1).
3. Pull the drawer away from the range.

To Replace the Drawer:

1. Align the glide ends on each side of the drawer with the glide slots on the range.
2. Push the drawer into the range until the levers “click” (approximately 3 inches).
3. Pull the drawer open again to make sure the glides are properly seated.
Note: If you do not hear the levers “click” or the glides do not feel seated, remove the drawer and repeat steps 1 and 2.



ENGLISH

Changing Oven Light

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

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

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

The oven light bulb is covered with a glass shield held in place by a wire holder. **THIS GLASS SHIELD MUST ALWAYS BE IN PLACE WHEN THE OVEN IS IN USE.**



To Replace the Light Bulb:

CAUTION BE SURE OVEN IS COOL

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

Before You Call

Solutions to Common Problems

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

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Range is not level.	Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the rack is level. When range is level, cooktop may appear out of alignment if countertop is not level.
	Weak, unstable floor. Be sure floor is level and can adequately support range. If floor is sagging or slopping, contact a carpenter to correct the situation.
	Kitchen cabinet misalignment may make range appear to be unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.
Cannot move or difficult to move the appliance easily to be accessible for service.	Cabinets not square or are built in too tight. Contact a cabinet maker to correct the problem.
	Contact builder or installer to make appliance accessible.
	Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.
Entire range or oven does not operate.	Gas line is hard-plumbed. Have a flexible C.S.A international approved metal appliance connector installed.
	Make sure cord/plug is plugged tightly into outlet.
	Service wiring is not complete. Call 1-800-4-MY-HOME ® (See back cover).
*Oven control beeps and displays any F code error (for example F11)	Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service. Surface burners can be lit manually.
	Electronic control has detected a fault condition. Press STOP/CLEAR to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Press STOP/CLEAR and call 1-800-4-MY-HOME ® for assistance (See back cover).
Oven light does not work.	Replace or tighten bulb. See Changing Oven Light section in this Use & Care Guide.
	Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Surface burners do not light.	Surface control knob has not been completely turned to LITE. Push in and turn the surface control knob to LITE until burner ignites and then turn the surface control knob to the desired flame size.
	Burner ports are clogged. Clean burners. See “Cleaning the Burner Grates, Burner Caps and Burner Heads” under General Cleaning.
	Range power is disconnected from outlet. Be sure cord is securely plugged into the outlet.
	Electrical power outage.
Surface burner flame burns half way around.	Be sure the gas supply to the range is turned “ON”.
	Burner ports or slots are clogged. With the burner off, use a small-gauge wire or needle to clean ports or slots.
	Moisture is present after cleaning. Lightly fan the flame and allow the burner to operate until flame is full. Dry the burners thoroughly following instructions under General Cleaning.

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Surface burner flame is orange.	<p>Dust particles in main line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue.</p> <p>Salt air in coastal areas. A slightly orange flame is unavoidable.</p>
Poor baking results.	<p>Many factors affect baking results. Make sure the proper rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. If a conventional baking, allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see "Adjusting your Oven Temperature" section in this Use and Care Guide.</p>
Fan noise during cooking operation.	<p>A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. It is normal, and the fan may continue to run after the range has been turned "OFF", but may also stop immediately and then turn "ON" after a while.</p>
Flames inside oven or smoking from vent.	<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 pie spillovers or large amounts of grease on the oven bottom. Wipe up excessive spillovers before starting the self-clean cycle. If flames or excessive smoke are present, stop the self-clean cycle and follow the steps under «Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle» in this Use and Care Guide.</p>
Oven smokes excessively during broiling.	<p>Meat is too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the oven boil element.</p> <p>Meat is not properly prepared. Remove excess fat from meat. Remove remaining fatty edges to prevent the meat from curling, but do not cut into the lean of the meat.</p> <p>Broiler pan used without the Broiler Pan Insert or insert is covered with foil. DO NOT use your Broiler Pan without the Broiler Pan Insert or cover the insert with foil.</p> <p>Broiler Pan or Broiler Pan Insert needs to be cleaned. Excessive smoking is caused by build-up of grease or food spatters. Clean your Broiler Pan and Insert on a regular basis.</p> <p>Oven door is open. Oven door should be closed when broiling.</p>
Self-cleaning cycle does not work.	<p>Control(s) not set properly. Follow instructions under "Self-Cleaning" in this Use and Care Guide.</p> <p>Self-cleaning cycle was interrupted. Stop time must be 2 to 4 hours past the start time. Follow steps under «Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle» in this Use and Care Guide.</p>
Soil not completely removed after self-cleaning cycle.	<p>Set Self-Clean cycle for a longer cleaning time.</p> <p>Failure to clean bottom front, top of oven or door areas outside oven seal. These areas are not in the Self-Cleaning area, but get hot enough to burn on food residue. Clean these areas before starting the Self-Clean cycle. Burned-on residue may be cleaned with a stiff nylon brush and water or nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.</p>

Notes

PROTECTION AGREEMENTS

Master Protection Agreements

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

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

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection**.
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **«No-lemon» guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a «talking owner's manual».
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **\$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

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

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

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

Acuerdos maestros de protección

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto**. No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección**.
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico**: se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía «sin sorpresas»**: se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto**: en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto**: puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida**: es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un «manual parlante del usuario».
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas**, contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **\$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **10% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

*** La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, llame al 1-800-4-MY-HOME en los EE.UU. o Canadá.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



www.managemylife.com

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

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

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

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

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

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.)

www.sears.com

1-800-469-4663 (Canada)

www.sears.ca

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR[®]

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

The Sears logo, consisting of the word "sears" in a lowercase, serif font.

® Registered Trademark / TM Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears Brands, LLC



Gas Range

Slide-in models

Use & Care Guide

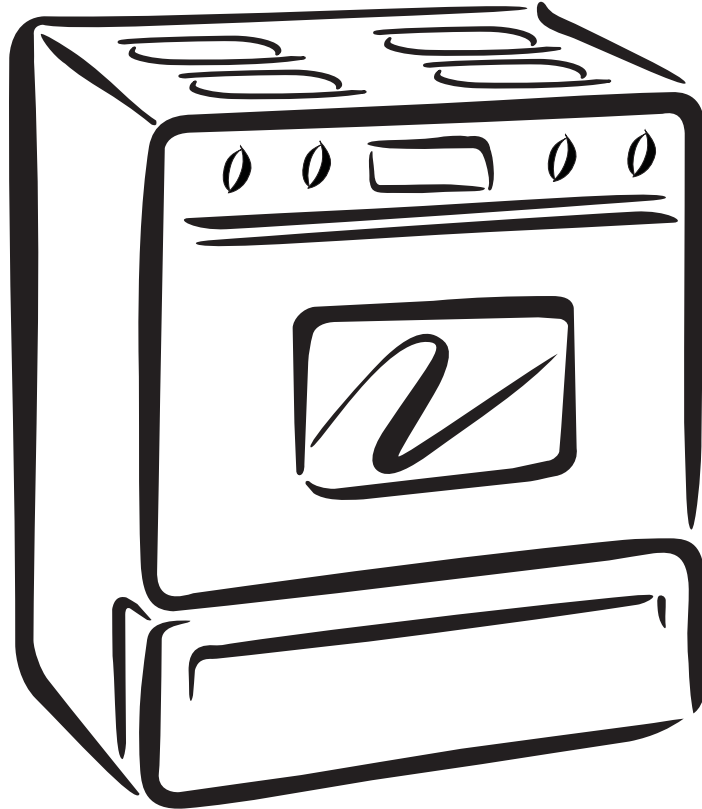
Estufa de gas

Modelos deslizables

Manual de uso y cuidado

Models, Modelos **790.3690***

* = Color number, número de color



ENGLISH

ESPAÑOL

Tabla de materias

Garantía de la Estufa Deslizable a Gas	2	Cocinando en la Plancha de Cocina.....	11
Registro del Producto	2	Antes de Ajustar los Controles del Horno	12
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	3-5	Funciones del panel de control.....	13
ACUERDOS DE PROTECCIÓN	6	Ajuste de los controles del horno.....	14-29
Instrucciones Para la Puesta a Tierra	7	Limpieza del Horno Autolimpieza	30-32
Conversión a Gas de Petróleo Líquido	7	Ajuste de la Temperatura del Horno	32
Características de la estufa.....	8	Cuidado y Limpieza general.....	33-36
Antes de Ajustar los Controles Superiores	9	Antes de llamar.....	37-38
Ajuste de los Controles Superiores.....	10	Notas.....	39
		Servicio Sears.....	40

Garantía de electrodomésticos Kenmore

Si esta cubierta, cuando se instala y se utiliza de acuerdo con las instrucciones de instalación y la guía de uso y cuidado, falla debido a defectos de material y mano de obra durante el primer año a partir de la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME® para hacer arreglos para que sea reparada gratuitamente.

Si este electrodoméstico se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, esta garantía rige únicamente durante 90 días a partir de la fecha de compra.

Esta garantía cubre únicamente defectos de material y de fabricación. Sears NO pagará:

1. Grietas en la cubierta de vidrio cerámico que no sean resultado de choque térmico.
2. Manchas y rayas en la cubierta de vidrio cerámico causadas por mal mantenimiento según todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
3. Componentes desechables que pueden gastarse debido al uso habitual, incluyendo, y sin limitarse a los filtros, las correas, las lámparas y las bolsas.
4. Técnicos de servicio que instruyan al usuario en la manera adecuada de instalar, utilizar o mantener el producto.
5. Un técnico que limpie o realice el mantenimiento de este producto.
6. Daños o fallas de este producto si el mismo no fue instalado, utilizado o mantenido de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
7. Daños o fallas en el producto que sean el resultado de accidentes, abuso, mal uso u otra clase de uso que no sea el apropiado.
8. Daños o fallas en el producto causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o elementos que no sean los recomendados en las instrucciones provistas con el producto.
9. Daños o fallas de las piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas al producto.

Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

El único y exclusivo resarcimiento para el cliente en virtud de esta garantía limitada será la reparación del producto según lo indicado en el presente documento. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de aptitud para la venta o idoneidad para un fin en particular, están limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley. Sears no se responsabiliza por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o las limitaciones de duración de las garantías implícitas de comercialización o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este producto se use dentro de los Estados Unidos y Canadá.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

Registro del Producto

Encontrará el modelo y el número de serie impresos en la placa de serie. La placa está ubicada del lado derecho de la gaveta y, es visible cuando la gaveta se abre. Vea la ilustración para conocer su ubicación exacta. Asegúrese de tomar nota del número de serie para futura referencia.

No. de Modelo **790.** _____

No. de Serie _____

Fecha de Compra _____

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

Leer detenidamente y guardar estas instrucciones Leer con detenimiento y guardar estas instrucciones

Este Manual de Uso y Mantenimiento contiene instrucciones generales de operación para su electrodoméstico e información sobre las funciones para los diversos modelos. Su producto **puede no tener** todas las funciones descritas. Los gráficos que se incluyen son sólo representativos. Los gráficos de su electrodoméstico pueden no ser idénticos a los que se muestran. Se debe usar el sentido común y ser cauteloso cuando se instala, usa y mantiene cualquier dispositivo.

Ubicación de la placa de serie

Encontrará el modelo y el número de serie impresos en la placa de serie. Vea la ilustración para conocer su ubicación exacta.

Asegúrese de tomar nota del número de serie para futura referencia.



Instrucciones Importantes de Seguridad

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato

Guarde estas instrucciones para futura consultación

Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Preste mucha atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones.



⚠ ADVERTENCIA Este símbolo le advertirá sobre situaciones que pueden causar lesiones corporales graves, muerte o daños materiales.

⚠ ATENCION Este símbolo le advertirá sobre situaciones que pueden causar lesiones corporales o daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA Si todas las instrucciones de éste manual no son observadas a la letra, se puede ocurrir incendios o explosiones que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.

PARA SU SEGURIDAD:

- No almacene o utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste o cualquier otro artefacto.
- **QUE HACER SI HAY FUGAS DE GAS:**
 - No intente de encender ningún artefacto
 - No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún aparato telefónico en su edificio.
 - Llame inmediatamente el abastecedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del abastecedor de gas.
 - En caso que no puede contactar el abastecedor de gas llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado, por un servicio técnico certificado o por el abastecedor de gas.

⚠ ADVERTENCIA

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



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

- **Retire toda cinta adhesiva y empaquetado antes de usar la estufa.** Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto la estufa. No permita que los niños jueguen con el material de empaquetado.
- **Instalación correcta - Asegúrese que su artefacto está correctamente instalado y puesto a tierra por un electricista calificado, en conformidad con el National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 - última edición y con el National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 - última edición y requerimientos de códigos locales.** Instale solamente en conformidad con las instrucciones de instalación provistas en el paquete de literatura que viene con esta estufa.

Solicite de su distribuidor de recomendarle a un técnico calificado y una agencia de reparación autorizada. Asegúrese de saber como desconectar el corriente a la estufa al cortacircuitos o la caja de fusibles, y el suministro de gas a la válvula de cierre principal en caso de emergencia. Retire el cajón para acceder a la válvula.
- **Servicio al usuario- No repare o reemplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente.** Cualquiera tipo de servicio debe ser hecho por un técnico calificado. Esto reducirá el riesgo de heridas personales o de daños al aparato.
- **Nunca modifique o altere la constitución de una estufa moviendo la patas niveladoras, ni el alambrado, ni las fijaciones de anti-inclinación u otra parte del aparato.**

- **No se deben usar cortinas de aire ni ninguna otra campana de ventilación superior** que sople aire hacia abajo sobre la estufa a gas a menos que la campana de ventilación y la estufa hayan sido diseñadas, probadas y certificadas por un laboratorio de pruebas independiente para el uso combinado de la una con la otra.

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de área para calentar la habitación. Esto podría causar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.

- **Almacenamiento sobre o dentro del aparato- Los materiales inflamables no deberían ser almacenados ni en un horno, ni sobre la unidad, ni en las gavetas (si equipada).** Esto incluye el papel, el plástico y la ropa

Instrucciones Importantes de Seguridad

como: libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas de aerosol sobre o dentro del aparato. Los materiales inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.

- **No deje a los niños solos- Los niños no deben ser dejados solos o sin atención donde el aparato esté funcionando.** No les permita sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.
- **NOTOQUE A LA SUPERFICIE DE LOS QUEMADORES, ÁREAS CERCA DE ESTOS QUEMADORES, ELEMENTOS CALIENTES DEL HORNO O LA SUPERFICIE AL INTERIOR DEL HORNO O EL CAJÓN PARA CALENTAR (si está equipado).** La superficie de los quemadores y los elementos del horno pueden estar calientes aún cuando están de color moreno. Áreas cerca de la superficie de los quemadores pueden estar suficientemente calientes para causar quemaduras. Durante y después uso, no toque y no deje ropa o otro material inflamable entrar en contacto con estas áreas antes de dejarles enfriarse. Entre estas áreas son la plancha de cocinar y la superficie en frente de la plancha de cocinar, las aberturas de ventilación del horno y la superficie cerca de estas aberturas, la puerta del horno y la ventana.
- **Use una vestimenta apropiada- No use ropa que es suelta u holgada cuando utilice el aparato.** No ponga la ropa u otros materiales inflamables en contacto con las áreas calientes.
- **No utilice agua o harina para apagar un fuego- Apague el fuego con la tapa de una sartén o use soda cáustica, un químico seco o un extinguidor en aerosol.**
- **Cuando caliente sustancias grasosas, tenga cuidado.** Puede ocasionar un fuego si es calentado por mucho tiempo.

⚠ ADVERTENCIA En caso de incendio o fugas de gas, asegúrese de cerrar la válvula de cierre principal.

- **Utilice únicamente los soportes para recipientes que estén secos- Los soportes que estén húmedos o mojados pueden ocasionar quemaduras a causa del vapor.** No permita que los soportes estén en contacto con las superficies calientes. No utilice una toalla o un papel para remplazar al soporte.
- **No caliente recipientes de comida que están cerrados- La presión al interior de estos puede hacerlos explotar y ocasionar heridas.**
- **Retire la puerta del horno de toda estufa inutilizada si esta va ser almacenada o destruida.**

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU PLANCHA DE COCINAR

⚠ ADVERTENCIA Use un tamaño de caldera adecuada - Gradúe el tamaño de la llama de modo que no sobrepase el borde del utensilio de cocina. El uso de utensilio de tamaño menor que lo normal expondrá directamente una parte de la llama del quemador y puede causar a la ropa de encenderse. El tamaño de utensilio apropiado a la llama mejorará también la eficacia.

⚠ ADVERTENCIA No use parrillas de horno superiores sobre las depresiones de los quemadores sellados a gas - Si use una parrilla de horno superior sobre un quemador a gas sellado, va a ocurrir una combustión incompleta, y puede generar niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser perjudicial para la salud.

- **Asegúrese de saber cual botón enciende cada unidad de superficie.** Use siempre la posición de ENCENDIDO (Lite) para prender los quemadores. Asegúrese de que el quemador halla encendido. Entonces ajuste la llama de manera que no sobrepase el borde del utensilio de cocina.
- **Utilice una sartén de tamaño apropiado.** Este aparato está equipado con quemadores de diferentes tamaños. Elija utensilios con las bases aplanadas y lo suficientemente grandes para cubrir todo el área del quemador. Utilizar utensilios más pequeños puede exponer parte del quemador y ocasionar quemaduras de las prendas que lleva puesta.
- **Los mangos de los utensilios deben ser colocados hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie-** Para reducir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames ocasionados de casualidad. El mango del utensilio debe ser colocado hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie.
- **Nunca deje los quemadores con alta temperatura sin cuidado-** Los derrames ocasionan humo y derrames grasosos que pueden encenderse, o una sartén que ha calentado por mucho tiempo puede derretirse.
- **Delineadores protectores-** No utilice película de aluminio a la base del horno u otra parte del aparato. Sólo utilízale para cubrir la comida cuando esté cociéndola. Cualquier otra utilización puede ocasionar un incendio, una electrocución o un cortocircuito.

Instrucciones Importantes de Seguridad

- **Utensilios de cocina envidriados-** Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, de vidrio/cerámica, de cerámica pueden resistir la temperatura del quemador de su plancha de cocinar. Verifique las recomendaciones del fabricante sobre el uso con las planchas de cocinar.
- **No use cubiertas decorativas de superficie de quemador.** Si un quemador se enciende accidentalmente, la cubierta decorativa va a calentarse y posiblemente fundirse. Se puede ocurrir quemaduras si toque a las cubiertas calientes. Esto puede también dañar la plancha de cocinar o los quemadores porque las cubiertas pueden causar sobrecalentamiento. El aire va a bloquear desde el quemador y causar problemas de combustión.
- **No cubra el accesorio de la parrilla con película de aluminio.** La grasa que queda fuera podría encenderse.
- **No toque la bombilla de luz caliente con una tela mojada.** Esto puede romper la bombilla. Antes de retirar o reemplazar la bombilla desconecte el aparato o corte el suministro eléctrico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU HORNO

- **Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno o la gaveta de entibiar (si equipada).** Párese al lado de la estufa cuando abra la puerta de un horno caliente. Permita que el humo y el vapor se escapen antes de retirar o de colocar comida en el horno/gaveta de entibiar.
- **Mantenga el conducto de ventilación del horno sin obstrucción.** La rejilla del horno está ubicada detrás de la plancha de cocinar a la derecha. Tocar estas áreas cuando el horno está encendido puede ocasionar graves quemaduras. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor cerca del conducto de ventilación. Estos pueden derretirse o encenderse.

⚠ ADVERTENCIA **NUNCA cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno y no cubra una rejilla completa con materiales como el papel de aluminio.** Esto obstruye el flujo de aire en el horno y podría causar envenenamiento por monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

- **Colocación de las rejillas del horno/gaveta de entibiar (si equipada).** Siempre coloque las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno o la gaveta estén fríos. Si la rejilla debe ser desplazada cuando el horno esté funcionando tenga bastante cuidado. Utilice unos soportes para recipientes y coja la rejilla con ambas manos hasta recolocarla. No permita que estos soportes estén en contacto con los elementos calientes del horno o de la gaveta de entibiar. Retire todo utensilio de la rejilla antes de moverla.
- **No utilice la cubeta parrilla sin su accesorio.** La cubeta parrilla y su accesorio permiten que la grasa gotee y esté lejos del calor de la parrilla.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES PARA LIMPIAR SU COCINA.

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

HORNO CON AUTO-LIMPIEZA

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

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

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

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

Instrucciones para la puesta a tierra

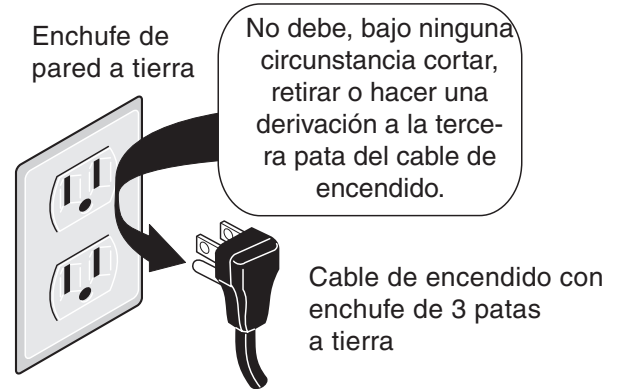
Para su protección, la plancha de cocinar debe de ser correctamente puesta a tierra. Para seguridad máxima, el cordón debe de ser conectado en una toma de corriente eléctrica con una polarización correcta y una conexión a tierra adecuada.

NO opere la plancha de cocinar con un adaptador de enchufe de 2 patas o un alargue de corriente alterna. En caso de encontrarse únicamente con un enchufe de pared de 2 patas, es la personal responsabilidad y la obligación del consumidor reemplazarlo por el enchufe de pared a tierra de 3 patas correspondiente instalado por un electricista calificado.

Vea las INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN provistas con la plancha de cocinar para completas instrucciones de instalación y de puesta a tierra.

⚠ ADVERTENCIA Este aparato viene equipado con un enchufe a tierra de 3 patas para su protección contra choque eléctrico, y debe de ser conectado directamente en un enchufe de pared a tierra adecuado. **NO** corte o retire la pata del enchufe.

⚠ ADVERTENCIA Se puede ocurrir severos choques eléctricos o daños a la estufa si no está instalada por un instalador o electricista calificado.



⚠ ADVERTENCIA Evite incendios o choques eléctricos. **NO** use un tapón adaptador de enchufe, un alargue de corriente alterna o retire la pata de puesta a tierra del cordón de suministro eléctrico. Si estas advertencias no son observadas se puede ocurrir graves lesiones, incendio o la muerte.

Petróleo Líquido (Gas Propano) Conversión

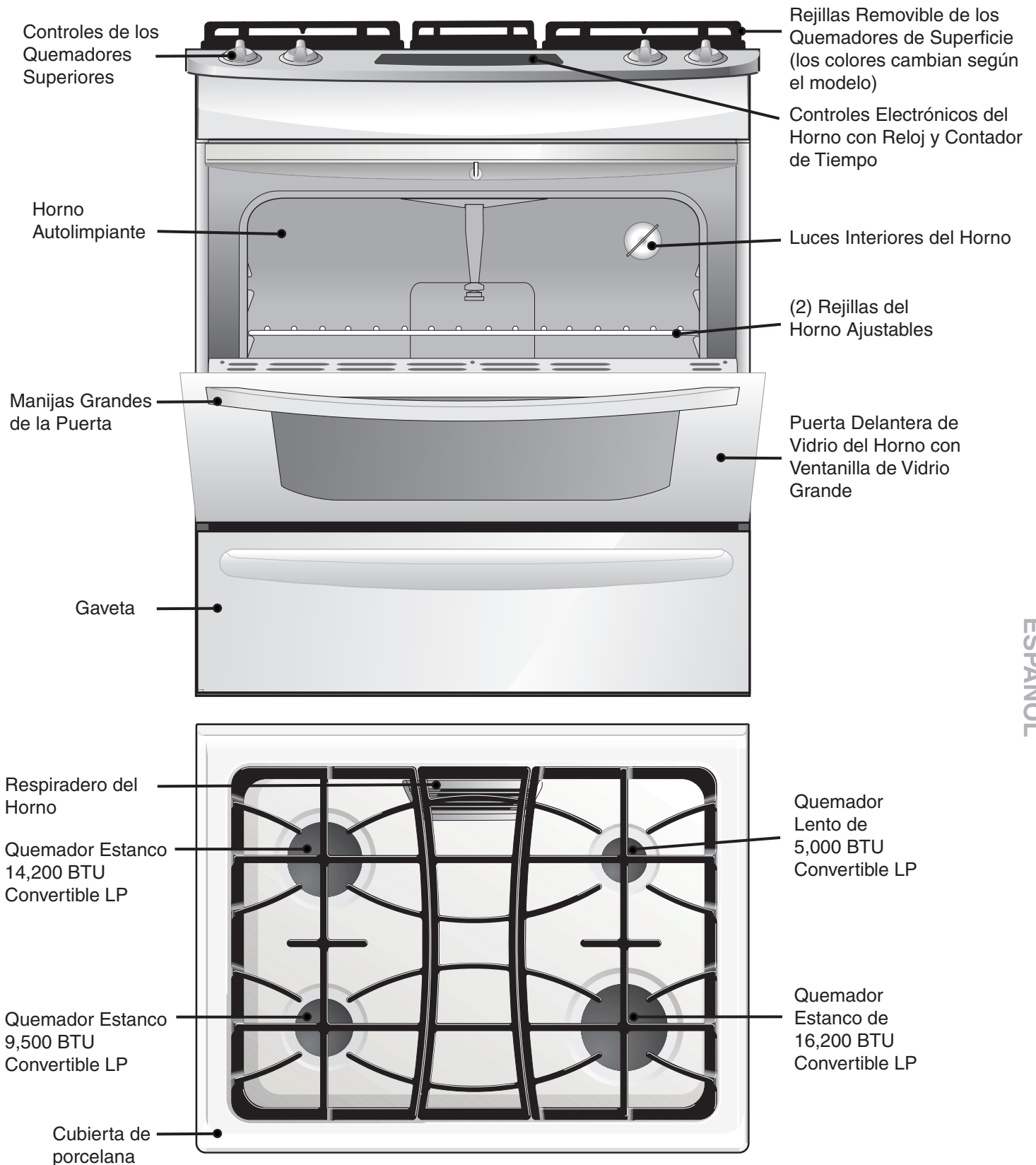
Este electrodoméstico puede ser utilizado a Gas Natural O Gas Propano (L.P). El aparato es enviado de fabrica para uso de Gas Natural.

Si usted desea convertir a Gas LP su electrodoméstico, utilice el Kit de Conversión y las instrucciones incluidas en el sobre identificado "FOR LP/PROPANE GAS CONVERSION". La conversión debe de ser hecha por distribuidor calificado de servicio de Gas LP siguiendo las instrucciones proveídas.

⚠ ADVERTENCIA Para evitar graves lesiones personales o la muerte cualquier cambio, o conversión requerido para que este electrodoméstico opere ya sea con Gas LP o Natural debe hacerse por distribuidor calificado de servicio de Gas LP.

Características de la estufa

Breve descripción de las Características de su cocina eléctrica.



Nota: Las características de su estufa variarán según el modelo.

Antes de ajustar los Controles Superiores

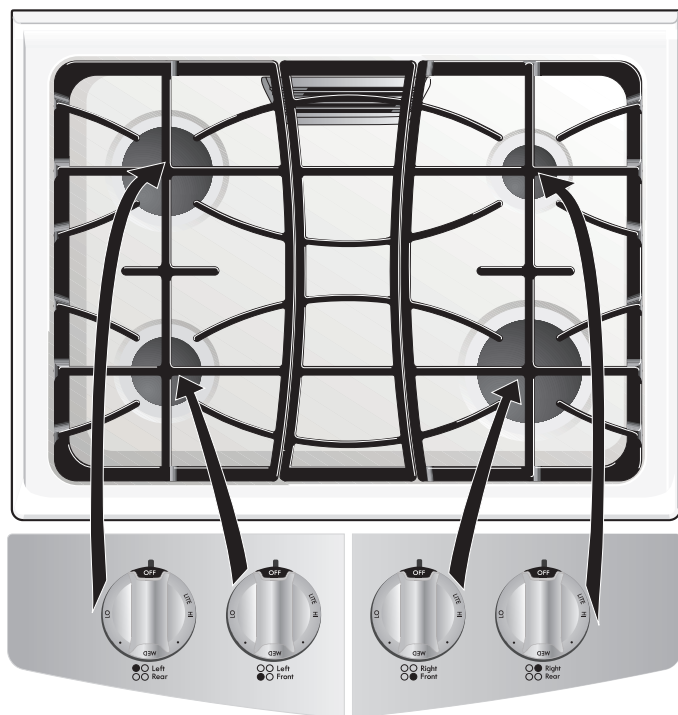


Figura 4

Ubicación de los controles de los quemadores superiores a gas

Su estufa puede estar equipada con quemadores de superficie de diferentes dimensiones. La habilidad de cocinar la comida rápidamente y en grandes cantidades es mayor para los quemadores más grandes.

El quemador de **COCCIÓN A FUEGO LENTO** sirve mejor para cocinar alimentos delicados tales como salsas, etc. Este quemador se encuentra en la posición trasera derecha de la cubierta. (Figura 4).

Los quemadores de tamaño **NORMAL** se pueden usar para la mayoría de las necesidades de cocción. Estos quemadores se encuentran en las posiciones delantera izquierda y trasera izquierda de la cubierta. (Figura 4).

El quemador de **POTENCIA** sirven mejor para calentar rápidamente grandes cantidades de líquido o para preparar grandes cantidades de alimentos. Este quemador está ubicado en la posición delantera derecha de la cubierta. (Figura 4).

Con respecto a la dimensión del quemador, hay que elegir siempre la más adecuada al tipo de preparación que se va a hacer y a su cantidad. Elegir el quemador y la intensidad de la llama según la dimensión del recipiente. Nunca dejar que la llama supere el borde externo del recipiente.

Verifique la ubicación de la tapa de los quemadores antes de utilizarlos.

Para evitar llamaradas y evitar la generación de vapores nocivos, no use la cubierta sin todas las tapas de los quemadores debidamente instaladas. Si están todas instaladas correctamente, asegure el encendido adecuado y el tamaño correcto de las llamas.

Es muy importante asegurarse de que todas las tapas y rejillas de los quemadores estén debidamente instaladas y en las ubicaciones correctas ANTES de utilizar los quemadores superiores.

Recuerde:

- Siempre mantenga las tapas de los quemadores superiores en su lugar cuando utilice un quemador superior.
- Cuando coloque las tapas de los quemadores, asegúrese de que todas las tapas de los quemadores estén firmemente asentadas y niveladas sobre las cabezas de los quemadores.
- Para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado de los quemadores, NO permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza ni ningún otro material entren en la abertura de los orificios.

Quemadores Redondos

El reborde de la tapa del quemador (vea la Fig. 1) debe calzar firmemente en el centro de la cabeza del quemador y quedar nivelado. Consulte las figuras 2 y 3 para conocer las maneras correctas e incorrectas de colocar la tapa del quemador. Una vez que esté en su lugar, puede verificar si cabe deslizándola suavemente de lado a lado (Fig 4) para asegurarse de que esté centrada y firmemente asentada. Cuando el reborde de la tapa del quemador haga contacto en el centro de la cabeza del quemador, podrá escuchar un chasquido. Tenga en cuenta que la tapa del quemador NO se debe mover del centro de la cabeza del quemador cuando intente moverla de lado a lado.

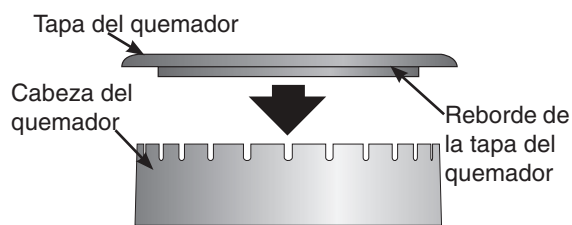
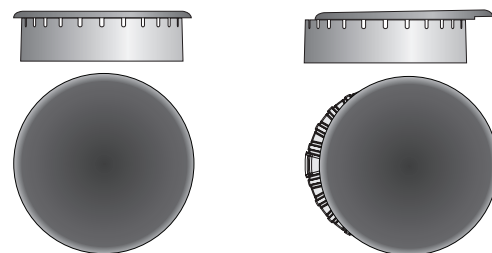


Fig. 1



Colocación correcta de la tapa del quemador

Colocación incorrecta de la tapa del quemador - Fig. 3

Fig. 2

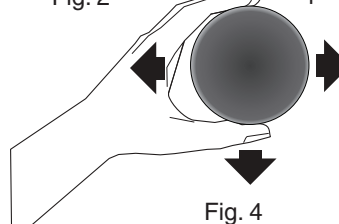


Fig. 4

Ajuste los Controles Superiores

¡ATENCIÓN! No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de las llamas.

En caso de una falla eléctrica, los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Para encender un quemador superior, sostenga una cerilla encendida sobre la cabeza del quemador y gire la perilla de control lentamente a la posición 'LITE' (Encender). Después de que el quemador se haya encendido, oprima la perilla hacia adentro y gírela al ajuste deseado. Tenga cuidado cuando encienda los quemadores superiores manualmente.

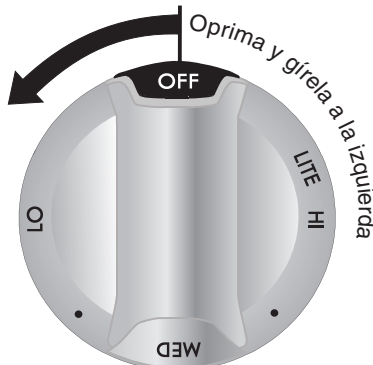


Figura 1

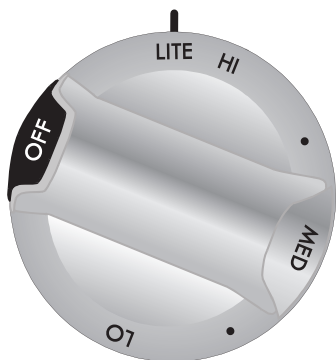


Figura 2



Tamaño de la llama adecuado



Tamaño de la llama incorrecto

Figura 3

Funcionamiento de los quemadores superiores a gas:

1. Coloque el utensilio sobre el quemador superior.
2. Oprima la perilla de control del quemador hacia adentro y gírela a la izquierda alejada de la posición 'OFF' (Apagado) (vea la Figura 1).
3. Libere la perilla y gírela a la posición 'LITE' (Encender). Nota: Los cuatro encendedores electrónicos emitirán chispas al mismo tiempo. Sin embargo, sólo el quemador que está activando se encenderá.
4. Verifique visualmente que el quemador se haya encendido.
5. Oprima la perilla de control hacia adentro y gírela a la izquierda hasta obtener el tamaño de llama deseado. No es necesario ajustar las perillas de control en un ajuste en particular. Use las guías y ajuste la llama como sea necesario. **NO** cocine con la perilla de control en la posición 'LITE' (Encender) (el encendedor electrónico seguirá emitiendo chispas si se deja la perilla en esta posición).

Ajuste del tamaño de la llama adecuada para los quemadores superiores

Para la mayoría de las recetas, comience con el ajuste máximo y luego gire la perilla a un ajuste menor para completar el proceso. Use las siguientes recomendaciones como guía para determinar el tamaño adecuado de la llama para los diferentes tipos de cocción. El tipo y tamaño de utensilio que utilice, así como la cantidad de alimento que cocine, influirán el ajuste necesario para la cocción.

*Tamaño de la llama	Tipo de cocción
Llama alta	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera.
Llama intermedia	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para hervir al vapor.
Llama baja	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados.

*Estos ajustes se basan en el uso de utensilios de peso medio de metal o de aluminio con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilicen otros tipos de utensilio. El color de la llama es clave para el ajuste adecuado del quemador. Una buena llama es azul transparente y casi invisible en una habitación bien iluminada. Cada cono de la llama debe ser estable y bien definido. Limpie el quemador si la llama es amarilla o naranja.

Sin importar su tamaño, siempre elija utensilios apropiados para la cantidad y tipo de alimento que prepare. Elija un quemador y un tamaño de llama adecuados para el utensilio. Nunca permita que la llama se extienda más allá del borde exterior del utensilio.

Nunca extienda la llama más allá del borde exterior del utensilio. Una llama más alta malgasta calor y energía y aumenta el riesgo de sufrir quemaduras (Fig. 3).

Para freír en aceite, use un termómetro y ajuste la perilla de control según sea necesario. Si el aceite está demasiado frío, el alimento lo absorberá y quedará grasoso. Si el aceite está demasiado caliente, el alimento se dorará demasiado rápido y el centro quedará crudo. No intente freír en aceite demasiado alimento ya que el mismo no se dorará ni cocinará adecuadamente.

Cocinando en la plancha de cocina

Use el utensilio correcto

Use utensilios de fondo plano para que tengan buen contacto con toda la superficie del elemento calefactor. Verifique si el fondo es plano pasando una regla a través del fondo del utensilio (Ver Figura 1). Asegúrese de seguir las recomendaciones para usar utensilios como se muestra en la Figura 2.

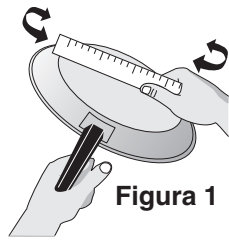
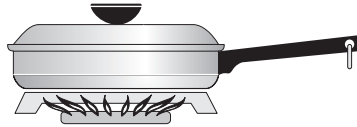


Figura 1

Nota: El tamaño y el tipo del utensilio usado influirá en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.

Nota: Siempre use utensilios según sus usos propuestos. Siga las instrucciones que sean recomendados por el fabricante. Algunos utensilios no han sido diseñados para ser utilizados en el horno o sobre la plancha de cocinar.

BUENO



- Parte de debajo plana y lados rectos.
- Tapa bien cerrada.
- Peso de la asa no incline a la sartén. El sartén está bien balanceado.
- El tamaño des sartén iguala a la cantidad de comida a cocinar.
- Fabricado con materiales buenos conductores de calor.

POBRE

- Debajo de sartén torcados y alabeados.



- Sartén sobre epasela unidad de más que una pulgada o 1" (2.5 cm).



- Peso de la asa no incline al sartén.



- Llama sobre epase la unidad.



Figura 2

* Los sarténes con cualidad distintiva, como marmitas para cocer a langostas, placas y cosedores a presión pueden estar utilizados, pero deben cumplir con los requerimientos recomendados más arriba.

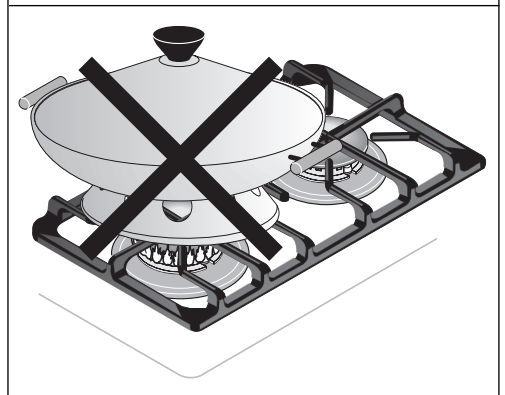
Cacerolas y soportes especiales



Los **Woks** con fondos planos adecuados para usarse en la cubierta están disponibles en la mayoría de las tiendas de artículos de cocina y en las ferreterías. Los woks con fondo redondeado (con un anillo de soporte que no se extienda más allá del quemador) pueden usarse también. El anillo de metal está diseñado para sujetar el wok cuando está lleno de grandes cantidades de líquido (para hacer sopa) o grasa (para freír).

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

NO use un wok que esté equipado con un anillo metálico que se extienda más allá del quemador. Debido a que este anillo aprisiona el calor, el quemador y la superficie de la cubierta pueden verse dañados.



Antes de Ajustar los Controles del Horno

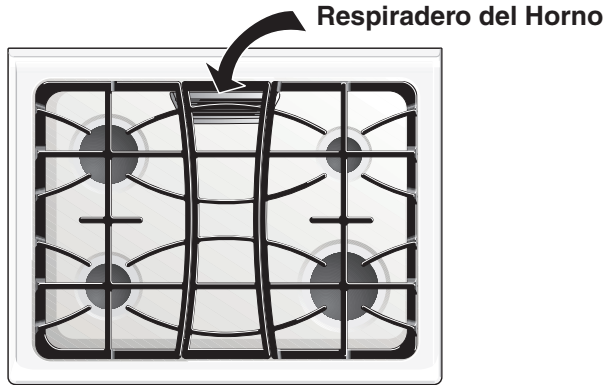
¡ATENCIÓN Esta estufa tiene instalado un ventilador que se enciende y apaga por si solo para mantener los dispositivos electrónicos a baja temperatura. El ventilador puede apagares inmediatamente o puede continuar encendido aun y cuando la estufa halla sido apagada.

Disposición de las Parrillas del Horno

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

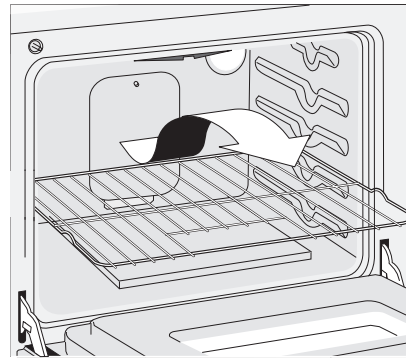
Ubicación del Respiradero del Horno

El respiradero del horno se encuentra como lo demuestra la imagen. Cuando el horno está encendido, sale aire tibio a través de este respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire en el horno y para obtener buenos resultados del horneado.

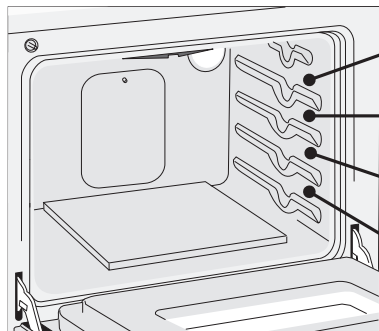


Para Quitar y Colocar las Parrillas del Horno

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



POSICIONES RECOMENDADAS DE LAS PARRILLAS PARA ASAR A LA PARRILLA, HORNEAR Y ASAR

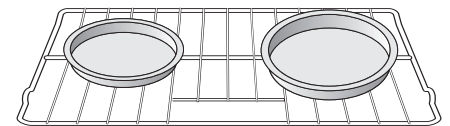


Alimento	Posición de la Parrilla
Asar a la parrilla carnes, pollo o pescado	3 o 4
Galletas, pasteles, tartas, bizcochos y panquecitos	Una parrilla
	Parrillas múltiples
Tartas congeladas, pastel esponjoso, levadura, pan, cacerolas, trozos de carne pequeños o pollo	1 o 2
Pavo, asado o jamón	1

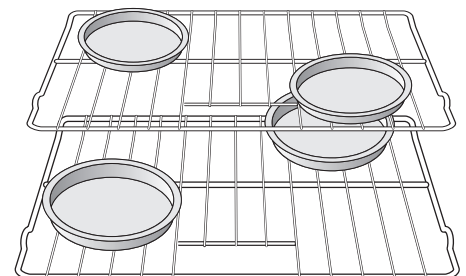
Nota: Siempre tenga cuidado cuando retire alimentos que estén en las parrillas inferiores.

Circulación del Aire en el Horno

Para mejor circulación del aire y obtener mejores resultados del horneado deje alrededor de 2" a 4" (5 a 10 cm) alrededor del utensilio para circulación adecuada del aire y asegúrese de que las fuentes no se toquen entre si, no toquen la puerta del horno, ni los lados o la parte trasera de la cavidad del horno. El aire caliente debe circular alrededor de las fuentes en el horno para que llegue calor uniforme alrededor de todo el alimento.



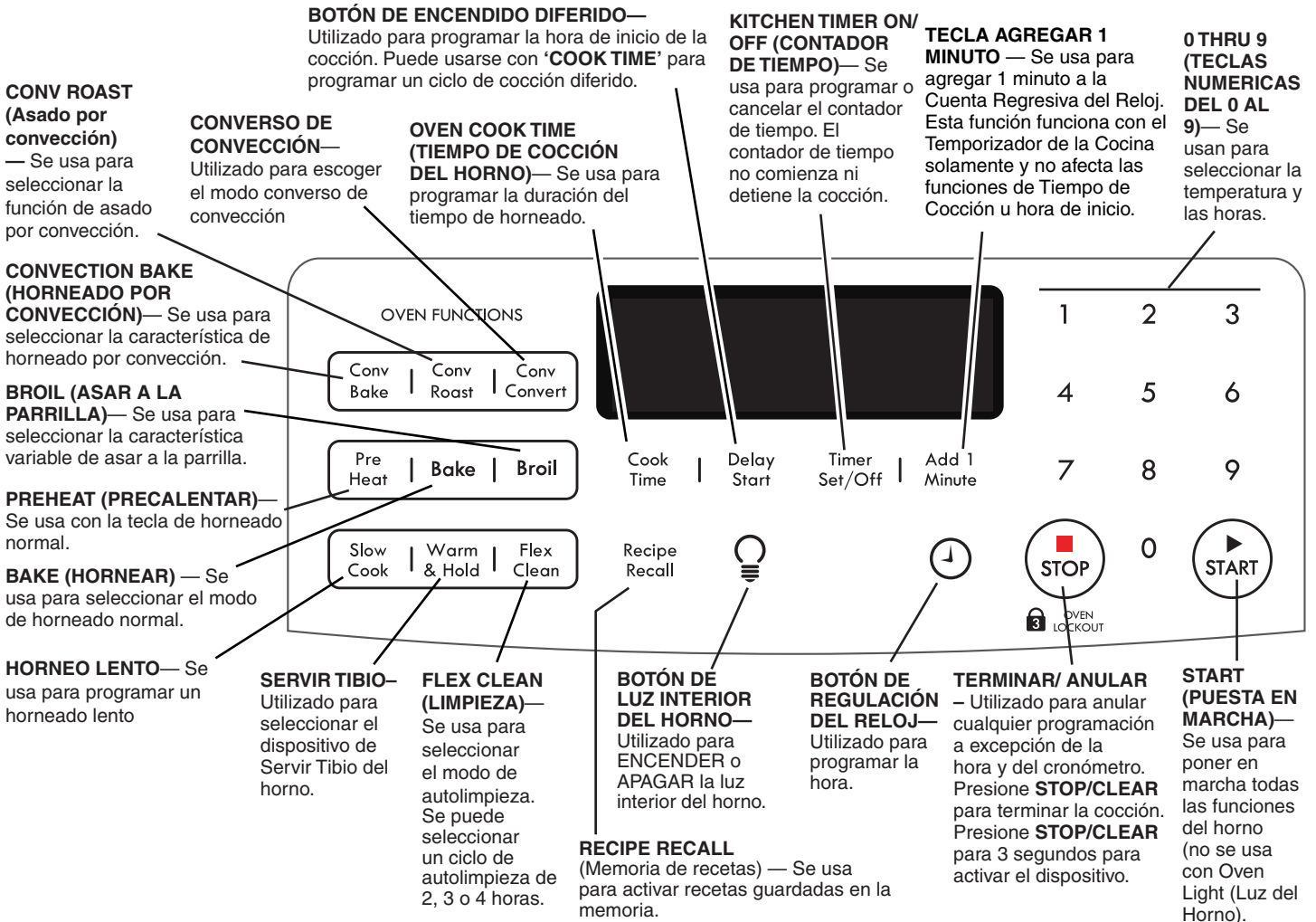
1 Parrilla del Horno



Varias Parrillas del Horno

Funciones del panel de control

LEA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL HORNO. Para uso satisfactorio de su horno aprenda a utilizar las diversas funciones que se describen a continuación. **Nota:** La minutera básica tiene una configuración exterior de distintas apariencias en diferentes modelos de electrodomésticos. Esto no cambia su manera de funcionar. Los controles que se muestran aquí pueden no ser idénticos a los controles de su horno; son sólo representativos.



Ajustes Máximos y Mínimos de los Controles

Todas las características indicadas a continuación tienen un tiempo o ajuste de temperatura máximo y mínimo que puede ser programado en el control. Se escuchará una señal sonora de aceptación de la ENTRADA cada vez que se toca una tecla de control (la tecla del Cierre de Seguridad del horno se retrasa 3 segundos).

Se oirán tres sonidos cortos de ERROR DE ENTRADA si la temperatura o el tiempo entrado es inferior al mínimo o superior al ajuste máximo para esa característica.

CARACTERÍSTICA	TIEMPO/ TEMP. MÍNIMA	TIEMPO/ TEMP. MÁXIMA
TEMP. DE PRECALENTAR	170°F/77°C	550°F/288°C
TEMP. DE HORNEAR	170°F/77°C	550°F/288°C
TEMP. DE ASAR A LA PARRILLA	400°F/205°C	550°F/288°C
CONTADOR DE TIEMPO	12 Hr. 0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
	24 Hr. 0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
HORA DEL RELOJ	12 Hr. 1:00 Hr./Min.	12:59 Hr./Min.
	24 Hr. 0:00 Hr./Min.	23:59 Hr./Min.
TIEMPO DE COCCIÓN DEL HORNO	12 Hr. 0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
	24 Hr. 0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
HORNEADO DIFERIDO	12 Hr. 1:00 Hr./Min.	12:59 Hr./Min.
	24 Hr. 0:00 Hr./Min.	23:59 Hr./Min.
TIEMPO DE LIMPIEZA	2 horas	4 horas
HORNEADO POR CONVECCIÓN	300°F/149°C	550°F/288°C
ASADO POR CONVECCIÓN	300°F/149°C	550°F/288°C

Reglaje del reloj

Reglaje del reloj


La tecla  se usa para programar el reloj. El reloj puede ser programado para 12 o 24 horas de operación. El reloj ha sido preajustado en la fábrica para funcionamiento de 12 horas. Cuando la estufa se enchufa por primera vez o cuando se ha interrumpido el suministro de energía a la estufa, el contador de tiempo en la pantalla destellará (Ver Figura 1).



Figura 1

INSTRUCCIONES

PULSAR

INDICADOR

Programación del Reloj (ejemplo 1:30):



1. Pulsar . “CLO” aparecerá en el indicador visual (Figura 2).
2. Pulsar las teclas **1** **3** **0** para poner la hora del día a la 1:30. (Figura 3). “CLO” aparecerá en el indicador visual. Pulsar . “CLO” desaparecerá y el reloj comenzará a funcionar (Figura 4).



Figura 2



Figura 3

Cambio del despliegue de la hora del día entre 12 o 24 horas:




1. Pulsar y mantenga pulsada la tecla . “CLO” aparecerá en el indicador visual. “12h” (Figurando 5) o “24h” (Figura 6) aparece en el indicador visual.
2. Pulsar **Flex** **Clean** para cambiar el despliegue de la hora del día entre 12 y 24 horas. El indicador mostrará ya sea “12h” (Figura 5) o “24h” (Figura 6).
3. Pulsar  para aceptar el cambio o pulsar  para rechazar el cambio.
4. Coloque la hora correcta como se describe arriba en **Programación del Reloj**. Sírvase notar que si se eligió el modo de 24 horas, el reloj ahora desplegará la hora desde 0:00 hasta 23:59 horas.



Figura 4



Figura 5



Figura 6



Reglaje del reloj

Horneado Continuo o Ahorro de Energía de 12 Horas

Las teclas **CONTADOR DE TIEMPO** ^{Timer} Set/Off y **LIMPIEZA** ^{Flex} Clean controlan las características de horneado continuo o de ahorro de energía de 12 horas. El control del horno ha sido preajustado en la fábrica para la característica de ahorro de energía de 12 horas que apagará el horno si el control del horno es dejado encendido durante más de 11 horas y 59 minutos. El horno puede ser programado para anular esta característica para Horneado Continuo.

INSTRUCCIONES

Programación del control para las características de Horneado Continuo o Ahorro de Energía de 12 horas:

1. Pulsar ^{Timer} mantenga pulsada ^{Set/Off} durante 7 segundos (Figura 1). “12h” o “- -h” aparecerá en el indicador visual y el control emitirá una señal sonora.
2. Pulsar ^{Flex} ^{Clean} para cambiar entre las características de ahorro de energía de 12 horas y horneado continuo. Nota: “12h” (figura 2) en el indicador visual indica que el control está programado para modo de ahorro de energía de 12 horas y “- -h” indica que el control ha sido programado para la característica de horneado continuo (Figura 3).
3. Pulsar  para aceptar el cambio (Figura 4; el indicador visual volverá a desplegar la hora del día) u pulsar  para rechazar el cambio.

PULSAR

^{Timer} ^{Set/Off} durante 7 segundos

^{Flex} ^{Clean}



INDICADOR



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Contador de Tiempo

La tecla **CONTADOR DE TIEMPO** ^{Timer} Set/Off controla la característica del contador de tiempo.

El contador de tiempo sirve como un contador de tiempo adicional en la cocina que emitirá señales cuando el tiempo que ha sido programado haya expirado. No comienza ni detiene la cocción. La característica del contador de tiempo de la cocina puede ser usada durante cualquiera de las otras funciones de control del horno. Consulte los Ajustes Máximos y Mínimos de las Teclas de Control para los ajustes de las cantidades de tiempo.

INSTRUCCIONES

Programación del Contador de Tiempo (ejemplo para 5 minutos):

1. Pulsar ^{Timer} ^{Set/Off}. “-- --” aparecerá y “TIMER” destellará en el indicador visual (Figura 5).
2. Pulsar las teclas numéricas para programar el tiempo deseado en el indicador visual (ejemplo **5**). Pulsar . El tiempo comenzará a disminuir “5:00” y “TIMER” aparecerá en el indicador visual (Figura 6).
Nota: Si no se oprime  el contador de tiempo volverá a la hora del día.
3. Cuando el tiempo programado haya expirado, “End” y “TIMER” aparecerá en el indicador visual (Figura 7) y se escucharán 3 señales sonoras cada 5 segundos hasta que se pulse la tecla ^{Timer} ^{Set/Off}.

PULSAR

^{Timer} ^{Set/Off}

5 

^{Timer} ^{Set/Off}

^{Timer} ^{Set/Off}

INDICADOR

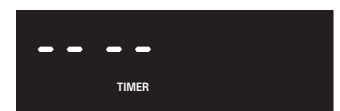


Figura 5



Figura 6



Figura 7

Para cancelar el contador de tiempo de la cocina antes de que haya expirado el tiempo programado:

Pulsar ^{Timer} ^{Set/Off}. El indicador visual volverá a desplegar la hora del día.


Para configurar la Función Agregar 1 Minuto

La tecla ^{Add 1} ^{Minute} AGREGAR 1 MINUTO se utiliza para configurar la función Agregar 1 Minuto. Al pulsar la tecla ^{Add 1} ^{Minute}, se agrega 1 minuto al Minutero si esta función está activa. Si la función Minutero no está activa y se pulsa la tecla ^{Add 1} ^{Minute}, la función se activará y comenzará la cuenta regresiva desde 1 minuto. Para obtener más información sobre cómo configurar la función Minutero, ver las instrucciones en Para Configurar el Minutero, en la sección Programar el temporizador.

Características de Control Definidas por el Consumidor

Nota: Las características de control definidas por el consumidor son solamente ajustes al control que no afectan los resultados de la cocción. Estas incluyen el bloqueo del horno, despliegue de la temperatura y funcionamiento silencioso de los controles.

Bloqueo del Horno

La tecla  controla la característica de bloqueo del horno. La característica de bloqueo del horno bloquea automáticamente la puerta del horno. No desactiva el reloj ni el contador de tiempo ni las luces interiores del horno.

INSTRUCCIONES

Para activar la característica de bloqueo del horno:

1. Pulsar y mantener pulsada  durante 3 segundos.
2. Después de 3 segundos “Loc” y  aparecerá, se emitirá una señal sonora y “DOOR LOCKED” (PUERTA BLOQUEADA) destellará en el indicador. Una vez que la puerta del horno es bloqueada el indicador “DOOR LOCKED” dejará de destellar y permanecerá encendido junto con “Loc” (Figura 1).

PULSAR


 durante 3 segundos

INDICADOR



Figura 1

Para reactivar el funcionamiento normal del horno:



1. Pulsar y mantener pulsada  durante 3 segundos. Se emitirá una señal sonora. “DOOR LOCKED” continuará destellando hasta que la puerta del horno se abra completamente (Ver Figura 2).
2. El horno está en funcionamiento normal.

 durante 3 segundos





Figura 2

Funcionamiento Silencioso de los Controles



Las teclas **TIEMPO DE PARADA**  y **LIMPIEZA**  controlan la característica de funcionamiento silencioso de los controles. La característica de funcionamiento silencioso de los controles permite que el control del horno sea operado sin sonidos o señales sonoras cuando sea necesario. Si se desea el control puede ser programado para funcionamiento silencioso y más tarde volver a funcionamiento con todos los sonidos y señales sonoras normales.

INSTRUCCIONES

Cambio del funcionamiento con sonidos normales de los controles a funcionamiento silencioso de los controles:

1. Para verificar si su estufa está programada para funcionamiento normal o silencioso pulsar y mantener pulsada la tecla  durante 7 segundos. En el indicador “0:00” aparecerá y “DELAY” destellará (Figura 3).
2. Pulsar  para cambiar entre funcionamiento con sonido normal y funcionamiento silencioso. El indicador mostrará ya sea “SP” (Figura 4) o “:- -” (Figura 5).

Si aparece “:SP” (Figura 4), el control funcionará con los sonidos y señales sonoras normales. Si aparece “:- -” (Figura 5), el control está programado para funcionamiento silencioso.

3. Pulsar  para aceptar el cambio u pulsar  para rechazar el cambio.

PULSAR

 durante 7 segundos



 u 

INDICADOR



Figura 3



Figura 4



Figura 5

ESPAÑOL

Características de Control Definidas por el Consumidor

Despliegue de la Temperatura - Fahrenheit o Celsius:

Las teclas **ASAR A LA PARRILLA Broil** y **LIMPIEZA Flex Clean** controlan los modos de despliegue de la temperatura en grados Fahrenheit o Celsius. El control del horno puede ser programado para desplegar las temperaturas en Fahrenheit o Celsius. El horno ha sido preajustado en la fábrica para desplegar las temperaturas en grados Fahrenheit.

INSTRUCCIONES

Cambio del despliegue de la temperatura de Fahrenheit a Celsius o de Celsius a Fahrenheit:

1. Para saber si la pantalla esta programada para Fahrenheit o Celsius, pulse **Broil** (Figura 1) y continúe de PULSAR por 7 segundos; “**BROIL**”, “**---**” aparecerán en la pantalla y un sonido se escuchará. Si “**F**” aparece, la pantalla mostrará temperaturas en Fahrenheit (Figura 2). Si “**C**” aparece, la pantalla mostrará temperaturas en Celsius (Figura 3).
2. Pulsar **Flex Clean** para cambiar entre el modo de despliegue de Fahrenheit o Celsius. El indicador mostrará ya sea “**F**” (Figura 2) o “**C**” (Figura 3).
3. Pulsar **START** para aceptar el cambio u pulsar **STOP** para rechazar el cambio.

PULSAR

Broil
por 7 segundos

**Flex
Clean**



INDICADOR



Figura 1




Figura 2



Figura 3

Ajuste de los Controles del Horno

Preheat (Precalentar)

La tecla **PRECALENTAR**  controla la característica de precalentamiento. La característica de precalentar elevará la temperatura del horno y luego le indicará cuando debe colocar el alimento en el horno. Use esta característica en combinación con la tecla Bake (Hornear) cuando las recetas indican precalentamiento. El precalentamiento no es necesario cuando hace asados o cocina guisos. El horno puede ser programado para precalentar a cualquiera temperatura entre 170°F a 550°F.

INSTRUCCIONES

PULSAR

INDICADOR

Programación de la temperatura de precalentar a 375°F:






1. Arregle las parrillas interiores del horno.
2. Pulsar . “350” y “BAKE” aparecerá en el indicador (Figura 1).
3. Pulsar   . “375°” y “PRE” aparecerán en el indicador (Figura 2).
4. Pulsar . “PRE” y “BAKE” aparecerán en el indicador a medida que el horno se calienta y llega a 375°F (Figura 3).



Figura 1

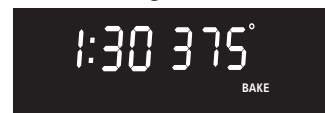


Figura 2




Figura 3



Figura 4

Nota: Después de que el horno ha alcanzado la temperatura deseada (en este ejemplo, 375°F) el control emitirá una señal sonora y la luz “PRE” se apagará y se desplegará la temperatura del horno (Figura 4). Si no se escucha la señal sonora, una mirada rápida al indicador con la temperatura del horno mostrada en el indicador del horno es una buena manera de verificar que el horno ya ha alcanzado la temperatura de precalentamiento. Una vez que el horno se ha precalentado, **COLOQUE EL ALIMENTO EN EL HORNO**. La luz “BAKE” permanecerá encendida.

Pulsar  cuando se haya completado el horneado o para cancelar la característica de precalentar.



Para cambiar la temperatura de precalentar cuando el horno está precalentando (ejemplo: para cambiar de 375° a 425°F):

Si es necesario cambiar la temperatura de precalentar a la temperatura original cuando el horno está precalentando:







1. Cuando está precalentando pulsar . “375” y “BAKE” aparecerán en el indicador visual (Figura 5).
2. Programe la nueva temperatura de precalentar. Pulsar   . “425°” y “BAKE” aparecerán en el indicador (Figura 6).
3. Pulsar . “PRE” y “BAKE” aparecerán en el indicador a medida que el horno se calienta y llega a 425°F (Figura 7). Se escuchará una señal sonora una vez que el horno haya alcanzado 425°F y el indicador mostrará “425°” y “BAKE”.
4. Cuando haya terminado de hornear pulsar .



Figura 5

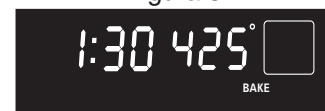


Figura 6



Figura 7



Figura 8


Ajuste de los Controles del Horno


Bake (Hornear)

La tecla **HORNEAR Bake** controla el horneado normal. Si es necesario precalentar, consulte la característica precalentar para obtener las instrucciones. El horno puede ser programado para hornear a cualquier temperatura desde 170°F a 550°F (El ejemplo que se muestra a continuación es para 375°F).


INSTRUCCIONES

Programación de la temperatura de hornear a 375°F:

1. Arregle las parrillas interiores del horno.
2. Pulsar **Bake**, “350” aparecerá y “BAKE” destellará en el indicador (Figura 1).
3. Pulsar **3 7 5** (Figura 2). “BAKE” destellará y “375” aparecerá en el indicador visual.
4. Pulsar . La temperatura actual del horno aparecerá (Figura 3). Se escuchará una señal sonora una vez que la temperatura del horno haya llegado a 375°F y el indicador mostrará “375” y “BAKE” (Figura 4).

Pulsar  para cancelar la característica de hornear en cualquier momento.

Para cambiar la temperatura de hornear (ejemplo: cambiar de 375°F a 425°F):

1. Después de que el horno ha sido programado para hornear a 375°F y la temperatura necesita ser cambiada a 425°F, pulsar **Bake** (Figura 5) y “375” y “BAKE” aparecerá en el indicador visual.
2. Pulsar **4 2 5** (Figura 6). “BAKE” destellará y “425” aparecerá en el indicador visual.
3. Pulsar .

Nota: Si el horno ha sido utilizado recientemente y está aún caliente, el símbolo del elemento de horneado no aparecerá inmediatamente en la pantalla.

PULSAR

Bake

3 7 5



Bake

4 2 5



INDICADOR



Figura 1

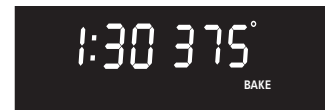


Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5








Figura 6

Ajuste de los controles del horno

Horneado


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

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

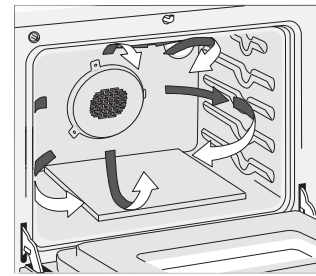
Problemas de horneado y tabla de soluciones		
Problemas	Causas	Corrección
Las galletas se queman por encima 	<ul style="list-style-type: none"> Las galletas han sido puestas en el horno antes que halla precalentado completamente. Muchas galletas en la rejilla del horno. El recipiente oscuro absorbe el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

Ajuste de los Controles del Horno

Horneado por Convección

La tecla **HORNEADO POR CONVECCIÓN**  controla la característica de horneado por convección. Use la característica de horneado por convección cuando desea cocinar en forma rápida. El horno puede ser programado para hornear por convección a cualquier temperatura entre 300°F (149°C) a 550°F (288°C).

El horneado por convección usa un ventilador para circular el calor uniforme y continuamente dentro del horno (Ver Figura 1). Esta distribución mejorada del calor permite que la cocción sea uniforme y rápida y que los alimentos queden dorados. Además mejora el horneado cuando se usan dos (2) o tres (3) parrillas al mismo tiempo. Los panes y pasteles se doran más uniformemente. La mayoría de los alimentos cocinados en un horno estándar se cocinarán más rápido y más uniformemente con el horneado por convección.



Circulación del aire durante el horneado por convección

Figura 1

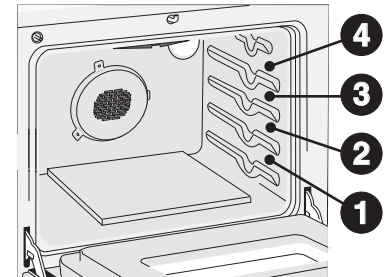


Figura 2

Instrucciones Generales para el Horneado por Convección:






1. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con su preferencia según sea necesario. Las reducciones de tiempo variarán dependiendo de la cantidad y tipo de alimento que vaya a ser cocinado. Las galletas y bizcochos deben ser horneados en bandejas que no tengan lados o cuyos lados sean muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor del alimento. Los alimentos cocinados en bandejas con acabado oscuro se cocinarán con mayor rapidez.
2. No es necesario precalentar el horno cuando se cocinan guisos usando horneado por convección.
3. Cuando se usa horneado por convección con una sola parrilla, coloque la parrilla del horno en la posición 2 o 3. Si cocina con parrillas múltiples, coloque las parrillas del horno en las posiciones 2 y 3.

Beneficios del Horneado por Convección:


- Se puede hornear en parrillas múltiples.
- No se necesitan cacerolas o utensilios especiales.

INSTRUCCIONES

Programación del horno para horneado por convección y temperatura a 375°F:

1. Arregle las parrillas interiores del horno y coloque el alimento en el horno.
2. Pulsar . “CONV BAKE” destellará y “350” aparecerá en el indicador (Figura 3).
3. Pulsar   . “CONV BAKE” y “375°” aparecerán en el indicador visual (Figura 4).
4. Pulsar . La temperatura actual del horno aparecerán. “CONV BAKE” parará el destellar y el icono del ventilador aparecerá en el desplieggo (Figura 5).

Nota: El ventilador y elemento de convección comenzará a funcionar 6 minutos después de que el horno haya sido programado para horneado por convección. El símbolo del ícono del horno mostrará entonces un ventilador girando (Figura 6).

Pulsar  para detener el horneado por convección o cancelar el horneado por convección en cualquier momento.

PULSAR

INDICADOR









Figura 3



Figura 4



Figura 5



Figura 6

Ajuste de los Controles del Horno

Configuración de la Función Asado por Convección

Este método de cocción le permite obtener los mejores resultados cuando asa. Precaliente el horno antes de asar. Cuando se alcanza la temperatura de asado por convección, sonará una alarma. El horno se puede programar para la función de asado por convección en cualquier temperatura, desde 300° F a 550° F (149° C a 290° C). Recuerde usar las recetas probadas con los tiempos ajustados para asado por convección cuando usa este modo de cocción. Los tiempos se pueden reducir cuando se usa esta función.

INSTRUCCIONES

Para configurar la función del horno Asado por Convección a 375° F:

1. Acomode los estantes del horno.
2. Pulsar **Conv Roast**; "350" se visualizará; "CONV ROAST" destellará (Figura 1).
3. Ingrese con las teclas numéricas **3 7 5** (Figura 2).
4. Pulsar **START**; se visualizará "CONV ROAST" (Figura 3). Cuando la temperatura del horno llegue a 375°, sonará una alarma y la luz "CONV" quedará encendida.

Para cambiar la temperatura predefinida de asado por convección: (ejemplo 425° F)

1. Pulsar **Conv Roast**; "375" Se visualizará; "CONV ROAST" destellará (Figura 2).
2. Ingrese la temperatura deseada de asado con las teclas numéricas **4 2 5** (Figura 4).
3. Pulsar **START**; a temperatura actual del horno y "CONV" se visualizará (Figura 5). Cuando la temperatura del horno llegue a 425°, sonará una alarma y la luz "CONV" quedará encendida.

Cuando la cocción con la función Asado por Convección está completa,

pulsar **STOP**.

PARA CONFIGURAR EL CONVERSO DE CONVECCIÓN

Este aparato está equipado con una característica que permitirá a usted de cambiar de un horneado normal a un horneado por convección sin hacer cualquier ajuste de temperatura; El control lo hará automáticamente. La tecla **Conv Convert** controla la característica de converso de convección.

INSTRUCCIONES

Para cambiar de un horneado normal a un horneado por convección (ejemplo cambiar un horneado de 400°F a un horneado por convección):

Cuando el horneado por convección está encendido a 400°F (Figura 6), pulsa **Conv Convert**. "CONV" y el icono de ventilador aparecerá en el indicador (Figura 7).

Cuando el horneado por convección este terminado, pulsar **STOP**.

NOTA: El Converso de Convección no operará si usted tiene un horneado con tiempo diferido de menos de 20 minutos.

PULSAR

INDICADOR



Figura 1



Figura 2



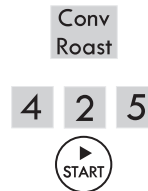
Figura 3



Figura 4



Figura 5



PULSAR

INDICADOR



Figura 6



Figura 7



Figura 8

Ajuste de los Controles del Horno

Configuración de la Función Cocción Lenta

La tecla **Slow Cook** **COCCIÓN LENTA** se usa para activar esta función. Cocción Lenta se puede usar para cocinar comidas más lentamente, a temperaturas más bajas, y se obtienen casi los mismos resultados que con la Cocción a Fuego Lento o Cacerola “Crock-Po”. La función de Cocción Lenta es ideal para asar carne de vaca, de cerdo y de ave. Cuando se cocina carne con esta función, el exterior se dora, pero no se quema. Esto es normal.

El horno tiene 2 posiciones, alto (HI) y bajo (LO). El tiempo máximo de cocción para la función Cocción Lenta es 12 horas, a menos que el control del horno se haya cambiado al modo de Horneado Continuo o se haya activado el modo Sabbath. Esta función se puede usar con las configuraciones adicionales de **Tiempo de Horneado Cocción Lenta** (consulte **Tiempo de Horneado** comenzando con el paso 5-7) o **Inicio Demorado de Horneado Cocción Lenta** (consulte **Inicio Demorado de Horneado**, pasos 6-10).

A continuación encontrará una lista de consejos de preparación y cocción que le recomendamos leer para obtener los mejores resultados posibles con la función Cocción Lenta:

- Descongele por completo los alimentos congelados antes de cocinar con la función Cocción Lenta.
- Cuando use un solo estante, colóquelo en la posición 2 o 3.
- Coloque varios estantes para acomodar el tamaño de los utensilios de cocina cuando cocine comidas con varios ingredientes.
- No abra la puerta del horno con frecuencia ni la deje abierta cuando verifica el estado de cocción de la comida. Si el calor del horno se escapa seguido, quizás sea necesario prolongar el tiempo de Cocción Lenta.
- Cubra las comidas para mantenerlas húmedas o use un tipo de tapa floja o con ventilación para permitir que las comidas se doren o queden crocantes.
- Las carnes asadas se pueden dejar sin tapar para que se doren. Los tiempos de cocción varían según el peso, el contenido de grasa y la forma de la carne.
- Use la temperatura recomendada para la comida y un termómetro para determinar cuándo está cocida.
- No es necesario precalentar el horno cuando se usa la función Cocción Lenta.
- Agregue crema o salsas de queso durante la última hora de cocción.

INSTRUCCIONES

PULSAR

INDICADOR

Programación del horno para comenzar a hornear con la función Cocción Lenta:

1. Coloque la comida en el horno.
2. Pulsar **Slow Cook**. “SLO” y “HI” se visualizará en el visor. **HI** se visualizará en el visor cuando se selecciona esta opción. Esta opción es aconsejable para cocinar comidas durante un período de 4 a 5 horas (Figura 1).
4. Pulsar aún **Slow Cook**. **LO** se visualizará en el visor cuando se selecciona esta opción (Figura 2). Esta opción es aconsejable para cocinar comidas durante un período de 8 a 9 horas. (Figura 2).
6. Pulsar **START** (Figura 3).
7. Si desea, puede agregar cualquier valor de **Tiempo de Horneado** o **Inicio Demorado de Horneado** en este momento.
8. Para cancelar la función Cocción Lenta, pulsar **STOP** en cualquier momento.

Slow
Cook



Figura 1

Slow
Cook



Figura 2

START



Figura 3

STOP

Ajuste de los Controles del Horno

Horneado Programado, Horneado por Convección Programado o Asado por Convección Programado

Las teclas **HORNEAR Bake** o **HORNEADO POR CONVECCIÓN Conv Bake** o **ASADO POR CONVECCIÓN Conv Roast** y **TIEMPO DE COCCIÓN DEL HORNO Cook Time** controlan la característica de horneado programado. El contador automático de la característica horneado programado apagará el horno en la hora que usted seleccione con anterioridad.

INSTRUCCIONES

PULSAR

INDICADOR

Programación del horno para horneado inmediato y parada automática: (el ejemplo siguiente es para hornear a 350°F durante 30 minutos):

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.
 2. Arregle la(s) parrilla(s) interior(es) del horno y si está asando o cocinando un guiso, coloque el alimento en el horno.
 3. Pulsar **Bake**, “350” aparecerá y “BAKE” destellará en el indicador (Figura 1).
 4. Pulsar **START**. “BAKE” y la temperatura actual del horno aparecerá en el indicador (Figura 2).
 5. Pulsar **Cook Time**. “TIMED” destellará; “BAKE”, “--:--” y la temperatura actual del horno aparecerán en el indicador (Figura 3).
 6. Programe el tiempo de horneado deseado pulsar **3 0** (Figura 4).
- Nota: El tiempo de horneado puede ser programado para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto a 11 horas y 59 minutos.
7. Pulsar **START**. Los íconos “TIMED” y “BAKE” permanecerán encendidos en el indicador (Figura 5). Una vez que la característica de horneado programado haya comenzado, la hora del día aparecerá en el indicador visual.

Bake



Figura 1



Cook Time



Figura 2

3 0



Figura 3



Figura 4



Figura 5

Nota: Después de que se ha activado la característica de horneado programado, pulsar **Cook Time** to display the bake time remaining in the Timed Bake mode. Once Timed Bake has started baking, a beep will sound when the oven temperature reaches the set temperature.

Pulsar **STOP** cuando haya terminado de hornear o en cualquier momento para cancelar la característica de horneado programado.

Cuando haya expirado el tiempo de horneado:

1. “End” y la hora del día aparecerá en el indicador y el horno se apagará automáticamente (Figura 6).
2. El control emitirá 3 señales sonoras. El control continuará emitiendo 3 señales sonoras cada 30 segundos hasta que se pulsar **STOP**.



Figura 6

NOTA: Recuerde que la temperatura más baja para el HORNEO es de 170F y la más baja para el HORNEO A CONVECCIÓN es de 300F.

¡ATENCIÓN! Tenga mucho cuidado cuando use el contador automático. Use el contador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas, así como la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos que se puedan echar a perder fácilmente tales como la leche, huevos, pescado, carne de res o de ave deben ser refrigerados primero. Aún cuando han estado refrigerados, no deben dejarse en el horno por más de 1 hora antes de comenzar la cocción y se deben sacar rápidamente una vez que estén listos. Si se ingieren alimentos echados a perder se puede enfermar de intoxicación por alimentos.

Ajuste de los Controles del Horno

Horneado Programado Diferido o Horneado por Convección Programado Diferido

Las teclas **HORNEAR Bake** o **HORNEADO POR CONVECCIÓN Conv Bake**, **TIEMPO DE COCCIÓN EN EL HORNO Cook Time** y **HORNEADO DIFERIDO Delay Start** controlan la característica de horneado programado diferido. El contador automático de horneado programado diferido encenderá y apagará el horno en la hora que usted haya seleccionado con anterioridad.

INSTRUCCIONES

PULSAR

INDICADOR

Programación del horno para un tiempo de horneado diferido y parada automática (ejemplo: para hornear a 350°F durante 50 minutos y iniciar a las 5:30):

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.
2. Arregle la(s) parrilla(s) interior(es) del horno y si está asando o cocinando un guiso, coloque el alimento en el horno.
3. Pulsar **Bake**. “350” aparecerá y “BAKE” destellará en el indicador (Figura 1).
4. Pulsar **START**. “BAKE” y la temperatura actual del horno se quedarán en el indicador (Figura 2).
5. Pulsar **Cook Time**. “TIMED” destellará; “--:--” aparecerán “BAKE” y la temperatura actual del horno quedarse en el indicador (figura 3).
6. Programe el tiempo de horneado deseado usando las teclas numéricas oprimiendo **3 0** (Figura 4).
7. Pulsar **START**. “TIMED”, “BAKE” y la temperatura actual del horno aparecerán en el indicador visual (Figura 5).
8. Pulsar **Delay Start**. “DELAY” destellará en el indicador visual. Programe el tiempo de inicio deseado usando las teclas numéricas **5 3 0** (Figura 6).
9. Pulsar **START**. Cuando comience el horneado programado diferido, la temperatura del horno desaparecerá, “DELAY”, “BAKE” y la hora del día aparecerán en el indicador (Figura 7).
10. Cuando entre el tiempo deseado, la temperatura actual del horno aparecerá en la pantalla y “DELAY” desaparecerá. El horno comienza a hornear a la temperatura que se eligió anteriormente (Figura 8).

Nota: Una vez que haya comenzado el horneado programado diferido, pulsar **Cook Time** para desplegar el tiempo de horneado restante.

Pulsar **STOP** cuando haya terminado de hornear o en cualquier momento para cancelar la característica de horneado programado diferido.

Quando expire el tiempo de horneado programado:

1. “End” aparecerá en el indicador y el horno se apagará automáticamente (Figura 9).
2. El control emitirá 3 señales sonoras. El continuará emitiendo tres señales sonoras cada 30 segundos hasta que se pulsar **STOP**.

Bake



Cook Time

3 0



Delay Start

5 3 0



Cook Time

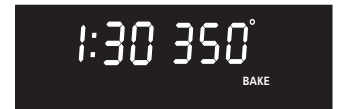


Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5



Figura 6



Figura 7

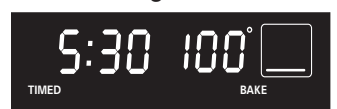



Figura 8



Figura 9

Ajuste de los Controles del Horno

Ajuste del dispositivo Servir Tibio

El botón **SERVIR TIBIO**  enciende el dispositivo Servir Tibio y mantendrá una temperatura de 170°F. El dispositivo SERVIR TIBIO mantendrá los alimentos tibios para servir hasta 3 horas después de haber terminado la cocción. Luego de estas 3 horas, el dispositivo se apagará. El dispositivo Servir Tibio puede ser usado solo o luego de haber terminado la cocción con HORNEO A CONVECCIÓN o CARNES.

El dispositivo Servir Tibio también puede ser utilizado con HORNEO CRONOMETRADO o HORNEO CRONOMETRADO EN DIFERIDO si desea que el dispositivo Servir Tibio se encienda automáticamente al momento de terminada de la cocción. Para utilizar el dispositivo de HORNEO CRONOMETRADO necesita ajustar el tiempo de inicio y de duración de la cocción. Con ésta información, el control puede calcular cuando se termina la cocción y así iniciar el dispositivo SERVIR TIBIO automáticamente.


INSTRUCCIONES

PULSAR

INDICADOR

Para ajustar Servir Tibio:


1. Arregle las grillas interiores del horno para colocar los alimentos adentro. Si los alimentos se encuentran ya adentro, pase a la etapa 2.

2. Pulsar . “HLd” aparecerá en el indicador (Figura 1).
Nota: Si toca otros botones en los próximos 25 segundos, el dispositivo para encender SERVIR TIBIO se anulará.

Warm &
Hold



Figura 1

3. Pulsar . El icono de horno aparecerá en el indicador (Figura 2).





4. Para apagar el dispositivo Servir Tibio a cualquier momento, simplemente pulsar  otra vez. **Nota:** El dispositivo Servir Tibio se apagará automáticamente después de 3 horas.



Figura 2

Para que el dispositivo SERVIR TIBIO se encienda automáticamente:


1. Arregle las grillas interiores del horno y coloque los alimentos en el horno. Ajuste el horno para **Horneo cronometrado o Horneo cronometrado en diferido**.

2. Pulsar  (Figura 3).
Nota: Si toca otros botones en los próximos 25 segundos, el dispositivo para encender Servir Tibio se anulará.


Warm &
Hold



Figura 3

3. Pulsar . “HLd” aparecerá en el indicador. El modo Calentar y Mantener se enciende automáticamente después de que el Horneo con tiempo diferido se ha terminado (Vea la Figura 4).



4. Para apagar el dispositivo Servir Tibio en todo momento, pulsar  una vez más.
Nota: El dispositivo Servir Tibio se apagará automáticamente después de 3 horas.

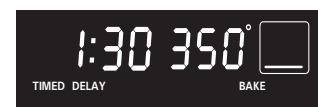




Figura 4

Pulsar  en todo momento terminará todo procedimiento de horneo.



Para ENCENDER o APAGAR la luz del horno

La luz del horno se ENCIENDE automáticamente cuando se abre la puerta. La luz del horno también se puede ENCENDER o APAGAR manualmente oprimiendo la tecla .

Ajuste de los Controles del Horno

BROIL (ASAR A LA PARRILLA) – La Tecla **Broil** controla la característica de asar a la parrilla. Cuando se asa a la parrilla, el calor se irradia hacia abajo desde el asador del horno para una cobertura uniforme. Para obtener mejores resultados, asegúrese de que la asadera quede centrada directamente debajo del quemador del asador del horno. Las temperaturas de asar a la parrilla pueden ser programadas de 400°F a 550°F. La asadera y el inserto (provisto en algunos modelos) se usan conjuntamente para permitir que la grasa se escurra y pueda mantenerse alejada del alto calor del quemador del horno (Figura 4). **NO** use la asadera sin el inserto. **NO cubra el inserto con papel de aluminio.** La grasa expuesta se puede incendiar.

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

INSTRUCCIONES

Programación del horno para asar a la parrilla a 500°F:

1. Coloque el inserto en la asadera. Luego coloque el alimento sobre el inserto. **NO** use la asadera sin el inserto. **NO** cubra el inserto con papel de aluminio. La grasa expuesta puede incendiarse.
2. Arregle la parrilla interior del horno y coloque la asadera en la parrilla del horno. Asegúrese de colocar la asadera en el centro directamente debajo del quemador del asador.
3. Pulsar **Broil**. “**BROIL**” destellará y “**550**” aparecerá en el indicador (Figura 1).
4. Pulsar **5 0 0**.
5. Si desea una temperatura más baja (mínima temperatura de asado es 400F°), pulse la temperatura deseada antes de seguir con la etapa 6.
6. Pulsar **START**. El horno comenzará a asar a la parrilla. “**BROIL**” y “**500**” aparecerán en el indicador visual (Figura 2).
7. Primero ase un lado hasta que el alimento esté dorado; de vuelta y cocine el otro lado. Sazone y sirva. **Nota:** Siempre tire de la parrilla hacia afuera hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar el alimento.
8. Para cancelar la característica asar a la parrilla o si ha terminado de asar a la parrilla pulsar **STOP** (Figura 3).

PULSAR

INDICADOR



Figura 1

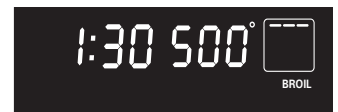


Figura 2



Figura 3

Broil

5 0 0

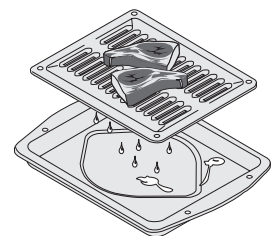


Figura 4

(Provisto en algunos modelos)

Tiempos de Asar a la Parrilla

Use la tabla siguiente para los tiempos de asar a la parrilla aproximados. Aumente o reduzca los tiempos de asar a la parrilla o cambie la asadera a una posición diferente en la parrilla según sea su preferencia personal de cocción. Si el alimento que usted está asando no aparece en la tabla, siga las instrucciones previstas en su libro de recetas y observe cuidadosamente el alimento.

Recomendaciones de la Tabla de Asar a la Parrilla

Tipo de Alimento	Posición de la Parrilla	Ajuste de la Temperatura	Tiempo de Cocción		Cocción
			1 ^{er} Lado	2 ^{do} Lado	
Bistec de 1" de grosor	2 ^{da}	550° F	6:00	4:00	Crudo
	2 ^{da}	550° F	7:00	5:00	Semi crudo
Chuletas de Cerdo de 3/4" de grosor	2 ^{da}	550° F	8:00	6:00	Bien Asado
Pollo - Con Huesos	3 ^{ra}	450° F	20:00	10:00	Bien Asado
Pollo - Deshuesado	2 ^{da}	450° F	8:00	6:00	Bien Asado
Pescado	2 ^{da}	500° F	13:00	no corresponde	Bien Asado
Camarones	3 ^{ra}	550° F	5:00	no corresponde	Bien Asado
Hamburguesa de 1" de grosor	2 ^{da}	550° F	9:00	7:00	Semi crudo
	3 ^{ra}	550° F	10:00	8:00	Bien Asado

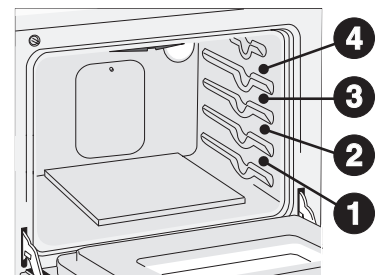





Figura 5

Ajuste de los Controles del Horno

Para configurar la función Sabbath (para uso en Sabbath y otros Feriados Judíos)

Las teclas ^{Cook}Time **TIEMPO DE COCCIÓN** e ^{Delay}Start **INICIO DEMORADO** se usan para configurar la función Sabbath. Esta función se puede usar sólo con la tecla **Bake**. La temperatura del horno se puede fijar más alta o más baja después de configurar la función Sabbath (se debe usar la función de ajuste de la temperatura del horno sólo durante los Feriados Judíos); sin embargo, el visor no mostrará ningún dato ni emitirá alarmas que indiquen si el cambio se produjo correctamente. Una vez que el horno esté correctamente configurado usando Horneear con la función Sabbath activa, el horno permanecerá encendido (ON) hasta que se lo apague. Esto anula la función de Ahorro de Energía de 12 horas predeterminada de fábrica.

Si se necesita la luz del horno durante la función Sabbath, pulse  antes de activar dicha función. Una vez que se encienda la luz del horno (ON) y la función Sabbath esté activa, la luz permanecerá encendida hasta que se desactive la función Sabbath (OFF). Si es necesario que la luz del horno esté apagada, apáguela antes de activar la función Sabbath.

NOTAS IMPORTANTES: No es aconsejable intentar activar ninguna otra función del programa que no sea **HORNEAR** mientras la función Sabbath esté activa. SÓLO funcionarán las siguientes teclas después de definir dicha función: **0** a **9**, **Bake**,  & . **TODAS LAS DEMÁS TECLAS** no funcionarán una vez que se haya activado correctamente la función Sabbath.

INSTRUCCIONES

PULSAR

INDICADOR

Para Programar el Horno para Comenzar a Horneear de Inmediato y Activar la función Sabbath:


1. Asegúrese de que el reloj marque la hora correcta del día.
2. Coloque la comida en el horno.
3. Pulsar **Bake**. "350" aparecerá en el visor.
4. Pulsar  (Figura 1).
5. Usted puede configurar el control del horno para **Inicio Demorado** u **Horneado Demorado** haga así en este momento. Si no, salté esta etapa y continúa a la etapa 6. Refiere a el **Inicio Demorado** (completa las etapas 5-7) / **Horneado Demorado** (completa las etapas 6-10) secciones para instrucciones completas. Recuerde que el horno se apagará después de usar Inicio Demorado u Horneado Demorado, y por lo tanto se puede usar sólo una vez durante la función Sabbath. El máximo **Horneado Demorado** es de 11 horas y 59 minutos.



Figura 1

6. El horno se encenderá y comenzará a calentar.
7. Mantenga pulsadas las teclas ^{Cook}Time y ^{Delay}Start durante 3 segundos como mínimo. **SAb** aparecerá en el visor (Figura 2). Una vez que se visualice SAb, el control del horno no sonará ni se visualizará ningún otro cambio posterior. El horno está correctamente configurado para la función Sabbath.


Bake




^{Cook}Time ^{Delay}Start



Figura 2

Nota: Usted puede cambiar la temperatura del horno una vez que haya comenzado el horneado manteniendo pulsada la tecla **Bake**, las teclas numéricas para la temperatura que usted desea (ejemplo para 425°C pulsar **4 2 5**) y después pulsar  dos veces (para fiestas judías solamente). Recuerde que **el control del horno no sonará ni se visualizará ningún otro cambio posterior** una vez que el horno está correctamente configurado para la función Sabbath.

8. El horno se puede apagar en cualquier momento pulsando la tecla  (esto sólo apagará el horno -OFF-). Para desactivar la función Sabbath (OFF), mantenga pulsadas las teclas ^{Cook}Time y ^{Delay}Start durante 3 segundos como mínimo. **SAb** desaparecerá del visor (Figura 3).


^{Cook}Time
^{Delay}Start



Figura 3

Ajuste de los Controles del Horno (cont.)

Para configurar la función Sabbath (para uso en Sabbath y otros Feriados Judíos)



En caso de falla o corte de energía, el horno se apagará. Cuando se restituya el servicio eléctrico, el horno no se volverá a encender automáticamente. El horno recordará que está configurado para la función Sabbath y la comida se puede retirar en forma segura del horno mientras esté en la función Sabbath. Sin embargo, el horno no se podrá volver a encender hasta después de finalizada la función Sabbath. Después de que finalice la práctica de Sabbath, desactive esta función (OFF). Mantenga pulsadas las teclas **Cook Time** y **Delay Start** 3 segundos como mínimo. **SAB** desaparecerá del visor y el horno se puede usar con todas las funciones normales. Para obtener más información sobre los electrodomésticos que incluyen la función Sabbath, visite el sitio Web <http://www.star-k.org>.

Para utilizar la característica “Recipe Recall” (Memoria de Recetas)


La tecla “RECIPE RECALL” ^{Recipe} _{Recall} se usa para guardar y activar los ajustes para sus recetas favoritas. Esta función puede guardar y activar entre 1 y 3 ajustes diferentes. La función de memoria de recetas puede ser utilizada con un ciclo de horneado o de horneado programado. Esta característica no funcionará con ninguna otra función, incluyendo la función de encendido diferido (horneado programado diferido).

INSTRUCCIONES

Para programar la memoria de recetas en el horno y comenzar a hornear (por ejemplo: hornear a 375°F)

1. Coloque el alimento en el horno.
2. Pulsar ^{Recipe} _{Recall}. “BAKE” destellará y “— — — °” aparecerá en el indicador visual (vea la Figura 1).
3. Dentro de 25 segundos, pulsar **1**. (Nota: **2** o **3** también pueden utilizarse para guardar recetas). “BAKE” (Hornear) destellará en el indicador, - 1- y “— — — °” se desplegarán la pantalla (vea la Figura 2).
4. Pulsar **3 7 5**. “BAKE” destellará, “- 1-” y “375°” aparecerá en el indicador visual (vea la Figura 3).
5. Pulsar y mantener pulsada la tecla  durante por lo menos 3 segundos o hasta que se escuche una señal sonora. La señal sonora indica que esta receta ha sido guardada en la memoria. El indicador mostrará **375°** y “BAKE” (Hornear) (vea la Figura 4).
NOTA: El horno seguirá horneando a menos que se pulsar la tecla .

Para comenzar a hornear usando una receta guardada (por ejemplo: usar la receta guardada con la tecla numérica 1):

1. Coloque el alimento en el horno.
2. Pulsar ^{Recipe} _{Recall}. “BAKE” destellará y “— — — °” aparecerá en el indicador visual (vea la Figura 5).
3. Dentro de 5 segundos, pulsar **1**. “BAKE” destellará, “- 1-” y “375°” aparecerá en el indicador (vea la Figura 3).
4. Pulsar . El horno comenzará a cocinar inmediatamente usando la receta guardada (vea la Figura 4). La temperatura también fue guardada, y, si se guardó en la memoria un ciclo de horneado programado, esta característica también recordará el tiempo de cocción.

PULSAR

INDICADOR

^{Recipe} _{Recall}



Figura 1

1 o **2** o **3**



Figura 2

3 7 5

Pulsar  durante 3 segundos



Figura 3



Figura 4

^{Recipe} _{Recall}



Figura 5

1



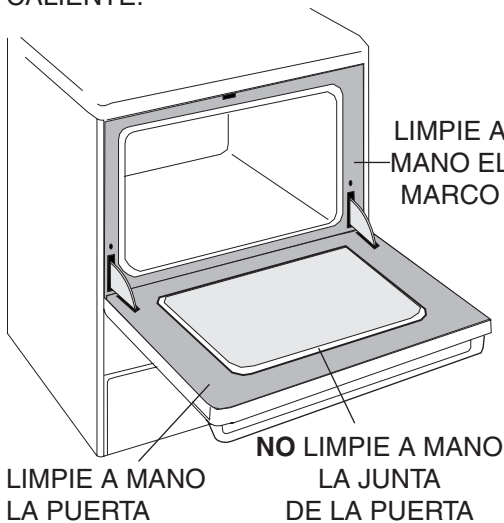
Limpeza del Horno Autolimpieza

⚠ ATENCION Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior de la estufa puede calentarse mucho. **NO** deje a los niños sin vigilancia cerca del electrodoméstico.

⚠ ATENCION Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Cambie los pájaros a una habitación bien ventilada.

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

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



Nota: Ver información adicional sobre la limpieza de la puerta del horno en la sección **Cuidado y limpieza**.

⚠ ATENCION Los elementos de hornear y de asar pueden parecer fríos después de haberse APAGADO. **Los elementos pueden estar calientes** todavía y puede sufrir quemaduras si toca estos elementos antes de haber tenido el tiempo suficiente para enfriarse.



Horno autolimpiante

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

Respete las siguientes precauciones de limpieza:

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

NOTA: Antes de comenzar el ciclo de Autolimpieza, se debe limpiar cualquier derrame que haya en la parte inferior del horno.

Qué se Puede Esperar Durante la Limpieza:

Mientras el horno está en funcionamiento, se calienta a temperaturas mucho más altas que las de cocción normal. Los ruidos de expansión y contracción del metal son normales. También es normal el olor mientras se elimina el resto de comida. Puede salir humo a través de la ventilación del horno. Si las salpicaduras grandes no se eliminan antes de la limpieza, pueden prenderse fuego y causar más humo y olor que lo usual. Esto es normal y seguro, y no es para alarmarse. De ser posible, usar un ventilador durante el ciclo de autolimpieza.

Limpeza del Horno Autolimpieza (cont.)

Para Comenzar el Ciclo de Autolimpieza

La tecla **LIMPIEZA** ^{Flex}_{Clean} controla la característica de autolimpieza. Si está planeando usar el horno inmediatamente después de un ciclo de autolimpieza recuerde que es necesario esperar un tiempo hasta que el horno se enfríe y la puerta del horno se pueda abrir. Esto normalmente demora aproximadamente una hora. Por lo tanto si desea un ciclo de autolimpieza de 3 horas en realidad demorará 4 horas en completarse.


*Se recomienda usar un ciclo de 2 horas para **suciedad leve**, un ciclo de 3 horas para **suciedad normal** y un ciclo de 4 horas para **un horno muy sucio** (para garantizar resultados satisfactorios).

INSTRUCCIONES

PULSAR

INDICADOR

Programación de los controles para un ciclo de autolimpieza de 3 horas que comience inmediatamente y termine automáticamente:

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día y que la puerta del horno esté cerrada.
2. Pulsar ^{Flex}_{Clean} **“CLEAN”** destellará y **“3:00” HR** se mostrará en el indicador visual (Figura 1). El control automáticamente limpiará durante un período de tres horas (tiempo implícito del ciclo de limpieza). Nota: Si se desean 2 o 4 horas de tiempo de limpieza, Pulsar **2 0 0** para 2 horas u pulsar **4 0 0** para un tiempo de limpieza de 4 horas. Seleccione el tiempo de limpieza basándose en la cantidad de suciedad que tenga el horno: leve, mediana o bastante (*Ver arriba).
3. Pulsar . El ícono **“DOOR LOCKED”** destellará; el ícono **“CLEAN”** y las letras **“CLn”** permanecerán encendidas en el indicador visual (Figura 2).
4. Tan pronto como el control sea programado, el cierre mecánico de la puerta comenzará a cerrarse automáticamente. Una vez que la puerta se ha cerrado la luz indicadora **“DOOR LOCKED”** dejará de destellar y permanecerá encendida. Además, el ícono del horno aparecerá en el indicador visual (Figura 3).


Nota: La puerta del horno demora aproximadamente 15 segundos en cerrarse.

Término del Ciclo de Autolimpieza:

1. La hora del día, el ícono **“HOT”**, **“DOOR LOCKED”** y **“CLEAN”** permanecerán en el indicador visual (Figura 4).
2. Una vez que el horno se ha enfriado completamente durante aproximadamente 1 HORA y el ícono **“DOOR LOCKED”** desaparezca del indicador visual, la puerta del horno puede entonces ser abierta (Figura 5).

Parada o Interrupción del Ciclo de Autolimpieza:

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

1. Pulsar .
2. Una vez que el horno se haya enfriado durante aproximadamente 1 HORA y el ícono **“DOOR LOCKED”** no aparezca desplegado en el indicador visual, la puerta del horno puede ser abierta (Figura 5).

Flex
Clean



Figura 1

2 0 0
4 0 0



Figura 2

START



Figura 3



Figura 4



Figura 5

STOP

Ajuste de la Temperatura del Horno

La temperatura del horno ha sido preajustada en la fábrica. Cuando use el horno por primera vez, asegúrese de seguir los tiempos y temperaturas indicados en la receta. Si usted cree que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, la temperatura del horno puede ser ajustada. Antes de ajustar, pruebe una receta usando un ajuste de temperatura que sea superior o inferior a la temperatura recomendada. Los resultados del horneado le ayudarán a decidir cuanto ajuste necesita la temperatura.

INSTRUCCIONES

Para aumentar el ajuste de la temperatura del horno:

1. Pulsar **Bake** durante 6 segundos (Figura 3).
2. Para aumentar la temperatura use las teclas numéricas para programar el cambio deseado. (Ejemplo 30°F) **3 0** (Figura 4). La temperatura puede ser aumentada en 35° (17°C) cada vez.
3. Pulsar **START** para aceptar el cambio de temperatura y el indicador visual volverá a la hora del día (Figura 5). Pulsar **STOP** para rechazar el cambio si es necesario.

Para disminuir el ajuste de la temperatura del horno:

1. Pulsar **Bake** durante 6 segundos (Figura 6).
2. Para disminuir la temperatura use las teclas numéricas para programar el cambio deseado. (Ejemplo -30°F) **3 0** y luego oprima **Flex Clean** (Figura 7). La temperatura puede ser disminuida en 35°F (17°C) cada vez.
3. Pulsar **START** para aceptar el cambio de temperatura y el indicador visual volverá a la hora del día (Figura 8). Pulsar **STOP** para rechazar el cambio si es necesario.

Nota: Los ajustes a la temperatura del horno son permanentes y permanecerán por siempre en la memoria de la unidad a menos que los cambie manualmente. Ni siquiera una pérdida de electricidad borrara estos cambios. Siga el mismo procedimiento nuevamente si desea un ajuste diferente.

Nota: Los ajustes de la temperatura del horno hechos con esta característica no cambiarán la temperatura del ciclo de autolimpieza.

PULSAR

Bake

3 0



Bake

3 0

Flex Clean



INDICADOR

1:30 00

Figura 3

1:30 30°

Figura 4

1:30

Figura 5

1:30 00

Figura 6

1:30 -30°

Figura 7

1:30

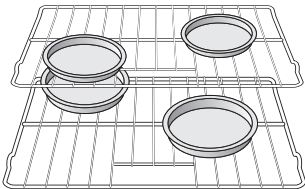
Figura 8

Cuidado y Limpieza general

Limpieza de diferentes partes de su estufa

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

Superficies	Como limpiarlas
Aluminio (Molduras) y Vinilo	Use agua jabonosa y caliente con un paño. Seque con un paño limpio.
Partes en vidrio, Perillas de Control Esmaltadas y Plásticas, Piezas del Cuerpo y Molduras Decorativas	Utilizar una tela suave, limpie con detergente suave de plato y agua o una solución de 50/50 de vinagre y agua. Siga aclarando el área con agua limpia, seque y dé brillo con una tela suave. Los limpiadores de cristal pueden ser utilizados si están rociados en un paño suave primero. NO rocíe líquidos directamente en la almohadilla de control y área de despliegue. No utilice cantidades grandes de agua en el panel de control - exceso de agua en el área de control puede causar daño al aparato. No utilice otros limpiadores líquidos, limpiadores abrasivos, estropajo para fregar, o algunas toallitas de papel - dañarán el acabado. Para retirar las perillas de control, tire la perilla de su eje. Para volver a colocar las perillas, trate de alinear los lados planos de la perilla y del eje, luego empuje la perilla hasta su lugar.
Panel de Control	<i>Antes de limpiar el panel de control</i> , coloque todos los controles en la posición 'OFF' y quite las perillas de control. Para sacarlas, tire de ellas derecho hacia afuera para sacarlas del eje. Limpie usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. Asegúrese de estrujar el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel; especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua en los controles o alrededor de ellos puede dañar el electrodoméstico. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.
Asadera de Porcelana Esmaltada e Inserto (algunos modelos), Revestimiento de la Puerta, Piezas del Cuerpo	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. <i>Si es necesario</i> , cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar. Enjuague y seque con un paño limpio. Saque todos los residuos de agentes de limpieza o de lo contrario la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar. NO use agentes de limpieza para horno en aerosol en la cubierta de la estufa.
Acero inoxidable (algunos modelos) Puerta y panel frontal del horno	Limpie el acero inoxidable usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Use solamente limpiadores que han sido especialmente diseñados para limpiar acero inoxidable. Siempre asegúrese de enjuagar bien para quitar los limpiadores de las superficies pues pueden ocurrir manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser quitadas.
Rejillas del horno	Retire las rejillas del horno. Vea "Retirando y volviendo a colocar las rejillas del horno" en Ventilación y rejillas de horno . Use limpiadores abrasivos suaves según las instrucciones del fabricante. Enjuague con un paño mojado y deje secar. Después de limpiar las rejillas, frote los lados de las rejillas con papel encerado o un paño con un poco de aceite de bebé o para ensaladas (esto hace que las rejillas se deslizen mejor sobre los estantes).
Puerta del Horno	Para limpiar la puerta del horno, limpie con agua caliente jabonosa y un paño limpio. Enjuague bien. Puede usar un limpiavidrios en la parte exterior de la ventana de la puerta del horno. NO sumerja la puerta en agua. NO rocíe las rejillas de ventilación o permita que el limpiavidrios entre en ellas. NO use productos de limpieza de hornos, polvos de limpieza o cualquier limpiador abrasivo fuerte en el exterior de la puerta del horno. NO limpie la junta de la puerta del horno. En los modelos con autolimpieza, la junta de la puerta está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni sacar la junta de la puerta.



Cuidado y Limpieza General (cont.)

Para limpiar las rejillas

Rejillas pueden lavarse en el lavaplatos. Remover excesos de suciedad antes de meter en el lavaplatos.

IMPORTANTE

- Para un buen flujo de gas y encendido de secadoras - No permitir marchas, comida, agentes de limpieza o cualquier otro material que puede obstruir la salida del gas (orifica).
- La parte de encima de la estufa es fijare. No remover.

⚠ ATENCION Para evitar posibles quemaduras, tener precaución al limpiar la estufa. No tratar de limpiar cuando cualquier de las partes de la estufa se encuentre caliente.

⚠ ATENCION Para evitar posibles quemaduras, **NO** seguir instrucciones de limpieza antes de apagar todos los quemadores y permitirlos enfriar.

⚠ ATENCION Para evitar posibles quemaduras, **NO** operar los quemadores sin sus tapas.

Tu electrodoméstico es enviado con quemadores y tapas en posiciones correctas. Antes de usar tu estufa, asegúrate de:

- Seguir instrucciones de instalación antes de operar.
- Remover todos los empaques y cintas de empaque en el área de cocinado.

Limpieza de los tapas de los quemadores

Si es necesario remover tapas para limpieza, levantar la tapa. Limpiar suciedad con un trapo absorbente. Enjuagar con un trapo limpio e inmediatamente secare por los 2 lados. No utilizar limpiadores abrasivos. Estos pueden rayas la porcelana. No limpiar tapas en lavaplatos.

IMPORTANTE - Al colocar las tapas de quemador, están seguro que las tapas de quemador son sentadas firmemente encima de cabezas de quemador. El tamaño impropio de la llama y la calefacción desigual pueden resultar cuando ningún quemador de superficie es prendido y las tapas de quemador no son sentadas correctamente.

Limpieza de quemadores

Retirar tapas de quemadores. Los quemadores están fijados a la estufa y deben de ser limpiados en su lugar (con excepción del quemador de puente, el cual se predio remover. Ver la sección de ensamble instalación).

Para un flujo de gas efectivo, es necesario limpiar los quemadores y les ranuras de estos. Para limpiar, empezar usando un trapo húmedo para que remueva manchas. Remover cualquier residuo de comidan de las ranuras y usar un cepillo no abrasivo como un cepillo de dientes y pasar un trapo húmedo una vez mas. Para manchas muy sucias localizados en las ranuras, utilizar una aguja si es necesario.

Si se experimentan problemas de ignición tal vez peda ser que alguno de los orificios se encienten parcialmente bloqueados con suciedad (ver fig. 1 & 2). Con los quemadores en su lugar, utilizar una pequeña herramienta de cable o la punta de un clip (de papel) para limpiar el puerto de ignición (o puertos).

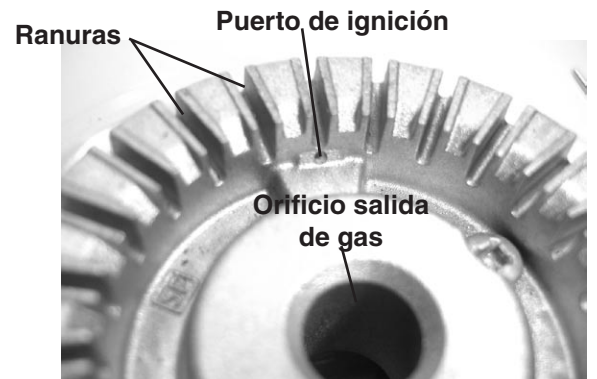


Figura 1 - Quemador regular de la estufa

Cuidado y Limpieza General

Desmontaje y reinstalación de la puerta elevable

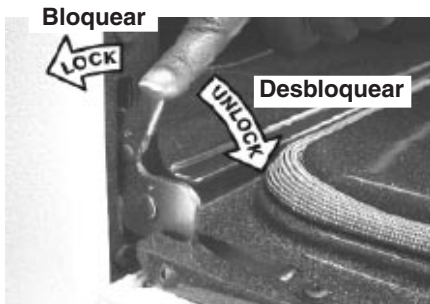
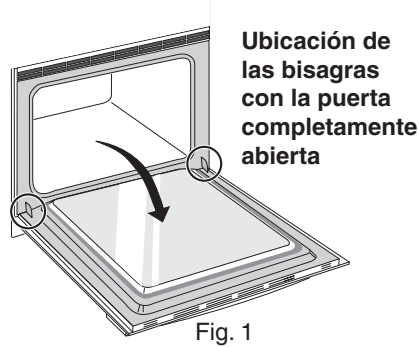


Fig. 2



Fig. 3

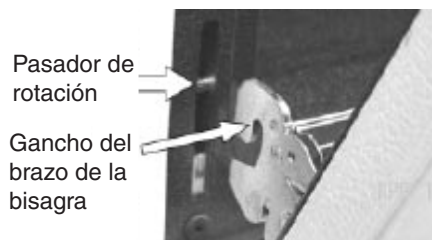


Fig. 4

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

Para retirar la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno (dejándola horizontal en relación con el piso – vea la Fig. 1).
2. Tire de los bloqueos de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (vea la Fig. 2). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta - vea la Fig. 3).
4. Cierre la puerta hasta el tope de asar (la puerta del horno se detendrá en esta posición justo antes de cerrarse completamente).
5. Con la puerta del horno en la posición de asar, levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (vea la Fig. 4).

Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta - vea la Fig. 3).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de remoción, coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (vea la Fig. 4). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno (dejándola horizontal en relación con el piso – vea la Fig. 1).
4. Empuje los bloqueos de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno (vea la Fig. 2) a su posición bloqueada.
5. Cierre la puerta del horno.

Instrucciones de cuidado de la puerta - La mayoría de las puertas tienen piezas de vidrio que se pueden romper.

Lea las siguientes recomendaciones:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes o cualquier otro objeto.
3. Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

Cuidado y Limpieza General (cont.)

Para retirar y cambiar la gaveta de almacenamiento

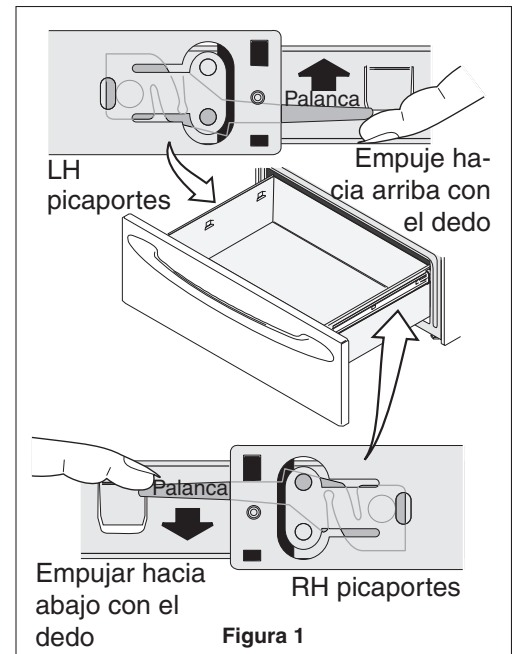
Como retirar la gaveta:

1. Abra completamente la gaveta.
2. Ubique la palanca de la corredera a cada lado de la gaveta, tire de la palanca de la corredera del lado izquierdo y empuje hacia abajo en la palanca de la corredera del lado derecho (Ver Figura 1).
3. Tire de la gaveta para sacarla de la estufa.

Para cambiar la gaveta:

1. Alinee los extremos deslizables a cada lado del cajón con las ranuras deslizables de la cocina.
2. Empuje el cajón hacia adentro de la cocina hasta que las palancas hagan "clic" (aproximadamente 3 pulgadas).
3. Tire y abra nuevamente el cajón para asegurar que las guías deslizables queden fijadas correctamente.

Nota: Si no escucha el "clic" de las palancas o si no le parece que las guías deslizables han quedado bien fijadas, retire el cajón y repita los pasos 1 y 2.



Cambiando la luz del horno

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

En algunos modelos, una luz interna se encenderá cuando la puerta del horno se abre.

Puede encender la luz del horno aún cuando la puerta está cerrada usando el interruptor localizado en el control del horno electrónico.

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



Para reemplazar la bombilla del horno:

⚠ ATENCION ASEGÚRESE QUE EL HORNO ESTÉ FRÍO

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

Antes de llamar

Soluciones a problemas comunes

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

SITUACIÓN	POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN
La estufa está desnivelada.	Instalación inadecuada. Coloque la rejilla en el centro del horno. Coloque un nivel sobre la rejilla. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que la rejilla se nivele. Cuando la estufa está nivelada, la plancha de cocinar puede aparecer desnivelada si la plancha de cocinar no está nivelada.
	Piso no solido, inestable. Asegúrese que el piso está nivelado y que puede soportar la cocina. Llame su carpintero para corregir un piso inclinado.
	El desnivel del armario de la estufa puede hacer aparecer la estufa desnivelada. Asegúrese que los armarios están cuadrados y tienen suficiente espacio para la cocina.
No puede mover el aparato fácilmente. El aparato no puede ser accesible fácilmente.	Los armarios no son cuadrados o son fabricados muy angostos. Consulte un carpintero para corregir el problema.
	Consulte un carpintero para hacer el aparato más accesible.
	Las alfombras interfieren con la cocina. Deje suficientemente de espacio para que la estufa pueda ser levantada sobre la alfombra.
	Gas line is hard-plumbed. Have a flexible C.S.A international approved metal appliance connector installed.
La estufa completa o el horno no funcionan.	Asegúrese de que el cordón eléctrico/enchufe esté correctamente conectado.
	El cableado de servicio no está completo. Póngase en contacto Sears Servicio 1-800-4-MY-HOME® . (Ver contraportada).
	Interrupción de la energía eléctrica. Para estar seguro, revise las luces del hogar. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local.
El control del horno emite señales sonoras y el indicador visual muestra cualquier código 'F' (por ejemplo, 'F11')	El control electrónico ha detectado una falla. Oprima 'STOP/CLEAR' para despejar el indicador visual y detener las señales sonoras. Vuelva a programar el horno. Si la falla se repite, anote el número de la falla, oprima 'STOP/CLEAR' y póngase en contacto Sears Servicio 1-800-4-MY-HOME® . (Ver contraportada).
La luz del horno (algunos modelos) no funciona.	Reemplace o apriete el foco. Ver la sección Cambio de la luz del horno (algunos modelos) en este Manual del Usuario para obtener las instrucciones.
La unidad de superficie no calienta.	La perilla de control de superficie no ha sido girada por completo hacia LITE. Empújale y gire la perilla de control de superficie hacia LITE hasta que el quemador se encienda y luego gire la perilla de control según el tamaño de llama deseado.
	Los puertos del quemador están atorados. Con el quemador apagado, use un cable de diámetro pequeño o una aguja para limpiar los puertos. Véase "Quemadores de superficie" en la tabla de Cuidado y Limpieza para instrucciones de limpieza adicionales.
	El cable de corriente de la cocina se encuentra desconectada del enchufe. Asegúrese que el cable esté conectado de manera segura al enchufe.
	Asegúrese que el suministro de gas se encuentre encendido.
El quemador tiene la mitad de la llama.	Los orificios del quemador están obstruidos. Con el quemador apagado, limpie los orificios utilizando una esponja de alambres o una aguja.
	La humedad está presente después de la limpieza. Sople la llama lentamente y permita que el quemador funcione hasta que la llama esté completa. Seque los quemadores a fondo de acuerdo a las instrucciones de la sección "Limpieza General".
La llama del quemador es anaranjada.	Partículas de polvo en la línea principal. Permita que el quemador funcione por unos minutos hasta que la llama se ponga azul.
	Aire salado en las zonas de la costa. Una ligera llama anaranjada es inevitable.
Malos resultados al hornear.	Muchos factores afectan el horneado. Asegúrese que la rejilla está en buen lugar. Centre la comida y deje espacio para permitir al aire de circular. Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de colocar la comida. Trate de ajustar las temperaturas recomendadas y el tiempo de horneado de sus recetas. Si cree que el horno está muy caliente o muy frío, vea "Ajuste de la temperatura del horno" en el Manual del usuario.

Antes de llamar

Soluciones a problemas comunes

SITUACIÓN	POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN
Ruido del ventilador durante la función de cocinado.	El ventilador puede encenderse o apagarse automáticamente para enfriar algunos componentes del electrodoméstico. El ventilador puede apagarse inmediatamente o puede continuar encendido aun y cuando la estufa halla sido apagada.
Llamas desde el interior del horno o vapor de la rejilla de ventilación.	Derrames excesivos dentro del horno. Ajuste el ciclo de auto limpieza por un tiempo más largo.
	Derrames excesivos dentro del horno. Esto es normal, especialmente para los de pasteles o grasas en la base del horno. Limpie los derrames excesivos antes de comenzar la auto-limpieza. Si observa llamas o vapor, pare el ciclo de auto limpieza y siga las etapas en "Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza" en Guía de control del horno electrónico
El horno produce demasiado vapor al asar.	Las carnes están muy cerca del elemento del asador. Vuelva a colocar la rejilla para obtener un espacio suficiente entre las carnes y el elemento.
	Carne no debidamente preparada. Retire el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes con grasa para que no se levanten, pero no corte la carne magra.
	Bandeja de asador usada sin accesorio o accesorio cubierto con una lámina. NO use la bandeja del asador sin el accesorio o cubra el accesorio con una lámina.
	El gabinete del asador requiere ser limpiado. El humo excesivo es ocasionado por una acumulación de grasa o salpicaduras de comida. Si el asador es usado con frecuencia, limpie sobre una base regular.
	El gabinete del asador está abierto. El gabinete/puerta debe ser cerrado cuando se realiza el asado.
El ciclo de auto-limpieza no funciona.	Los controles no están programados adecuadamente. Siga las instrucciones en "Limpieza del horno" en "Guía de control del horno electrónico".
	El ciclo de limpieza fue interrumpido. El tiempo de termino debe ser de 3 a 4 horas despues de haber comenzado. Siga las etapas en "Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza" en "Guía de control del horno electrónico".
Las manchas no han sido retiradas despues del ciclo de auto-limpieza.	Derrames excesivos dentro del horno. Ajuste el ciclo de auto limpieza por un tiempo más largo. No ha limpiado la base, la parte superior, el cadre o la puerta al exterior de la empaquetadura del horno. Estas areas no son limpiadas por el ciclo de auto-limpieza, pero se calientan lo suficiente para crear residuos. Limpie estas partes antes de comenzar un nuevo ciclo de auto-limpieza. Los residuos pueden ser limpiados con un paño de nylon y agua o con una esponja de nylon. Tenga cuidado de no dañar la empaquetadura del horno.

Notas

ACUERDOS DE PROTECCIÓN

Master Protection Agreements

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

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

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection**.
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **«No-lemon» guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a «talking owner's manual».
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **\$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

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

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

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

Acuerdos maestros de protección

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto**. No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección**.
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico**: se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía «sin sorpresas»**: se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto**: en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto**: puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida**: es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un «manual parlante del usuario».
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas**, contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **\$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **10% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

*** La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, llame al 1-800-4-MY-HOME en los EE.UU. o Canadá.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



www.managemylife.com

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

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

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

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

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

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.)

www.sears.com

1-800-469-4663 (Canada)

www.sears.ca

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR[®]

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

The Sears logo, consisting of the word "sears" in a lowercase, serif font.

® Registered Trademark / TM Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears Brands, LLC