



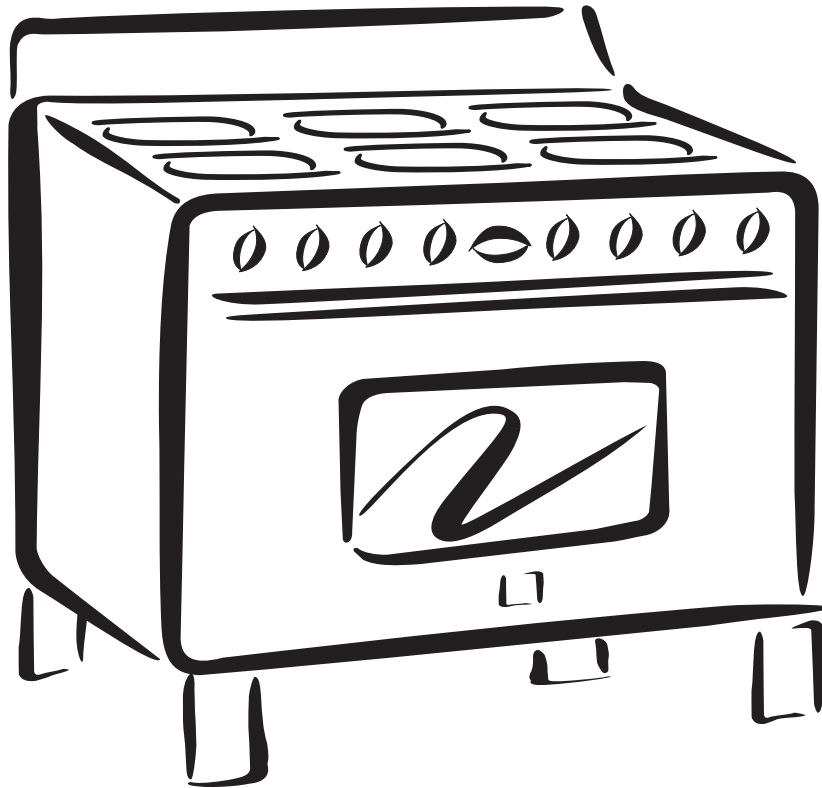
DUAL FUEL RANGE

Use & Care Guide

ESTUFA DE FUEL DUAL

Manual del Usuario

Model, modelo 790.79623



ENGLISH

ESPAÑOL

Table of Contents

Kenmore Pro Appliance Warranty.....	2	Air Circulation in the Oven	13
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3-5	Control Button Features	14
Product Record.....	5	Setting the Clock	14
Serial Plate Location	5	Setting Oven Controls.....	15-19
Conversion to Liquefied Petroleum Gas (or L.P. Gas).....	5	Self-Cleaning.....	20-21
Range Features	6	Adjusting Oven Temperature.....	21
Before Setting Surface Controls	7	General Care & Cleaning	22-26
Setting Surface Controls	8-10	Before You Call.....	27-28
Surface Cooking.....	11-12	Protection Agreements	29
Before Setting Oven Controls	12-13	Sears Service	30

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.

Kenmore PRO 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.

For five years from the date of purchase, if the cooktop glass fails due to thermal shock or the cooktop elements are defective, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free part replacement. After the first year from purchase date, you must pay the labor cost of part installation.

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

Important Safety Instructions

Read all instructions before using this appliance.

Save these instructions for future reference.

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

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

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

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

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



⚠ WARNING 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 trim 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 and how to turn off the gas supply at the main shutoff valve.**
- **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 cooktop. 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. An open drawer, when hot, may cause burns.

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

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

⚠ WARNING NEVER use 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.
- **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 HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN OR WARMER DRAWER (if equipped).** Both surface burners and oven

ENGLISH

Important Safety Instructions

heating elements may be hot even though they are dark in color. 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 elements. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
 - **Do not heat unopened food containers—Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.**
 - **Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.**

IMPORTANT—Do not attempt to operate the oven during a power failure. If the power fails, always turn the oven off. If the oven is not turned off and the power resumes, the oven may begin to operate again. Food left unattended could catch fire or spoil.

⚠ 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 relation of utensil to flame will also improve cooking 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.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- **Know which knob controls each surface heating unit.** Always turn the knob to the LITE position when igniting the 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 over 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 oven bottom or any other part of the appliance. Only use aluminum foil as recommended for baking if used as a cover placed on the food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or short circuit.
- **Glazed cooking utensils—**Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for rangetop use.
- **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.

FOR GLASS COOKTOPS ONLY

- **Do not clean or operate a broken cooktop—**If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean cooktop glass with caution—**If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.
- **Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.**

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- **Use care when opening oven door or warmer drawer (if equipped)—**Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven/warmer drawer.
- **Keep oven vent ducts unobstructed.** The oven vent is located above the oven door. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items could melt or ignite.
- **Placement of oven/warmer drawer (if equipped) racks.** Always place oven racks in desired location while oven/warmer drawer (if equipped) is cool. If rack must be moved while oven is hot use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to

Important Safety Instructions

reposition. Do not let potholders contact the hot heating elements in the oven/warmer drawer (if equipped).

Remove all utensils from the rack before moving.

- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and its insert allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler insert with aluminum foil.** Exposed fat and grease could ignite.
- **Do not touch a hot light bulb with a damp cloth.** Doing so could cause the bulb to break. Disconnect the appliance or turn off the power to the appliance before removing and replacing light bulb.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

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

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.

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. _____

Serial No. _____

Date of purchase _____

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

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.

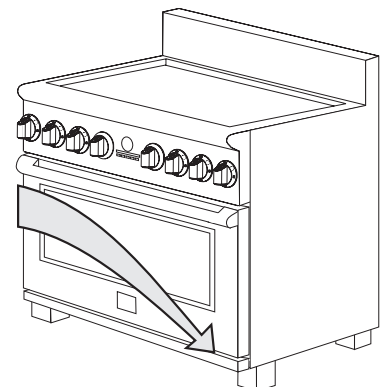
Serial Plate Location

You will find the model and serial number printed on the serial plate.

Remember to record the serial number for future reference.

Serial Plate Location

A serial plate is located on the lower trim and visible when the oven door is opened.



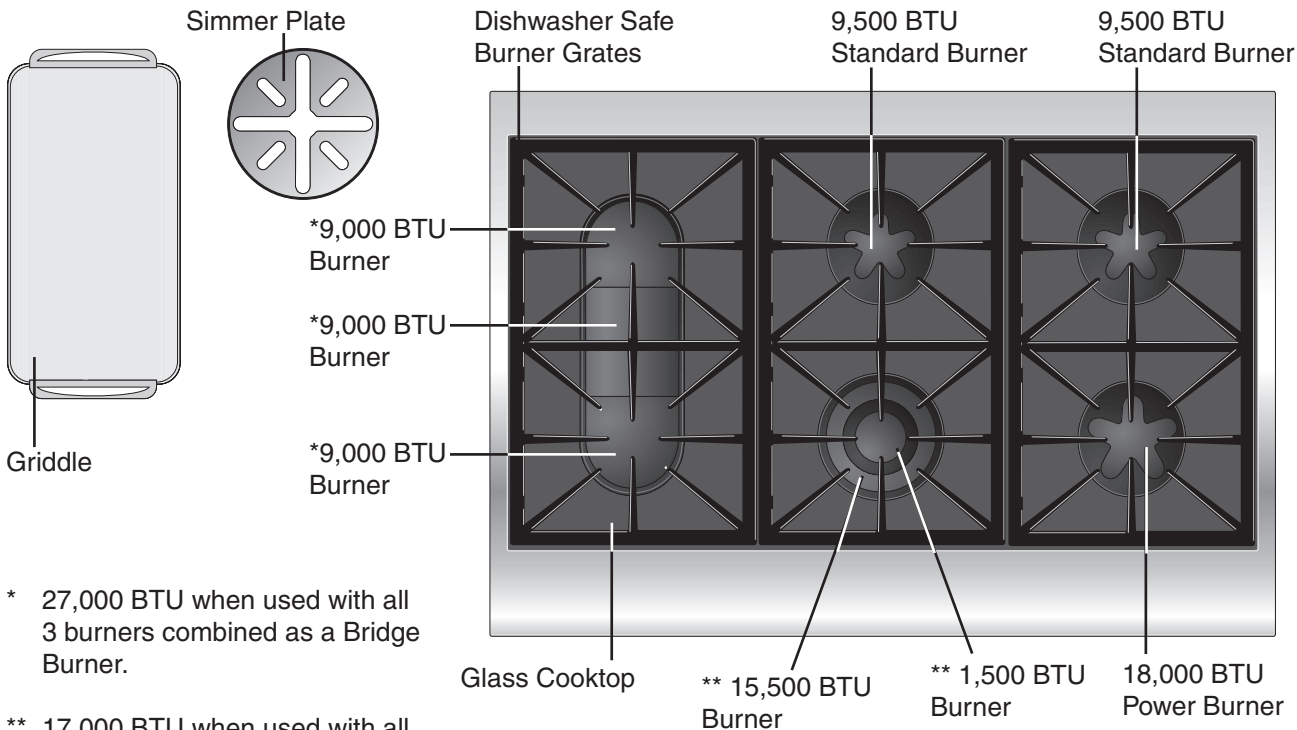
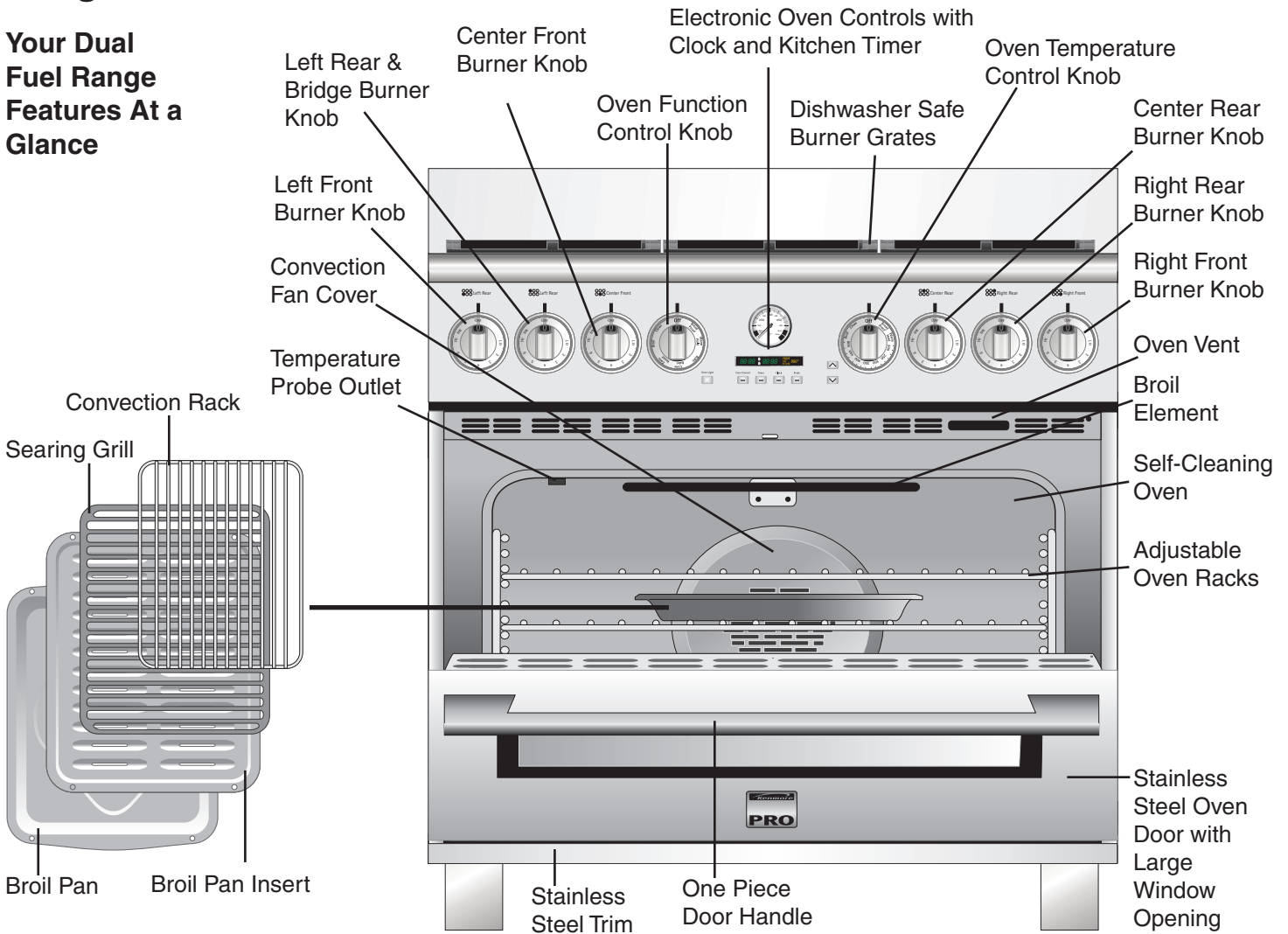
SELF CLEANING OVENS

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

Range Features

Your Dual Fuel Range Features At a Glance



* 27,000 BTU when used with all 3 burners combined as a Bridge Burner.

** 17,000 BTU when used with all portions in use.

Before Setting Surface Controls

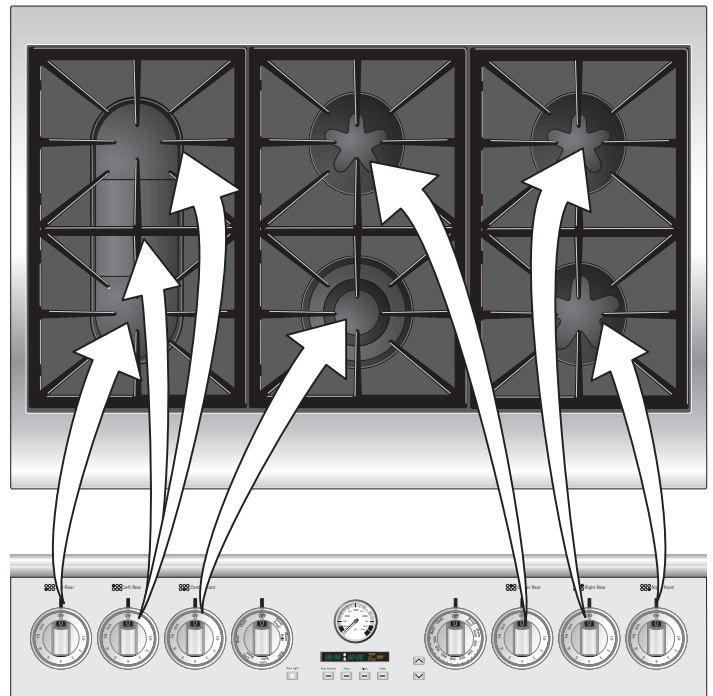
Locations of the Gas Surface Burners

The **STANDARD** sized burners are used for most surface cooking needs. These burners are located at the center rear and right rear positions on the cooktop. They can also be used as **SIMMER** burners with the simmer plate to simmering delicate aliments as chocolate, sauces, etc.

The **POWER** burners are best used for bringing large quantities of liquid rapidly up to temperature or when preparing larger quantities of food. These burners are located at the right front and center front (when both portions of the burner are in use) positions on the cooktop.

The **BRIDGE** burner is best suited when using rectangular or long shaped cookware. The left rear and left middle are combined and controlled by the same control knob. The left front burner may also be added for a total of 3 burners.

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.



ENGLISH

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.

Standard Burners

This range is equipped with sealed burners as shown (see Figure 1). All pieces are at their place. Take note where they are. **Remove all packaging material located under the bridge burner head. Make sure the burner is properly aligned and leveled.**

NOTE: There are no burner adjustments necessary on this cooktop.

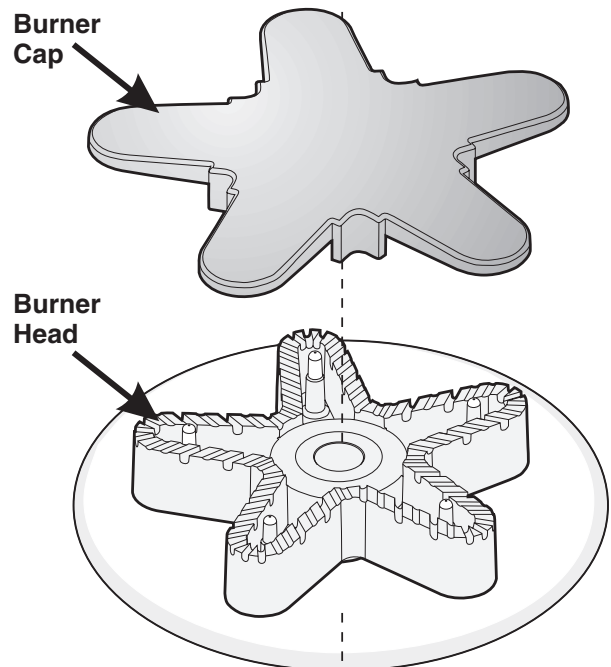


Figure 1

Before Setting Surface Controls Check Burner Cap Placement Before Operating the Surface Burners

Double Ring Style Burners

The Double Ring burner only operates properly with two burner caps in place. Be sure the burner cap lips are positioned facing down towards the burner head (Fig. 1) and into the recessed areas (Fig. 2) on each side of the burner head. Be sure both burner caps are seated firmly and rest level on the burner head before operating.

Check the fit for each cap by gently sliding each cap from side to side. Please note that the burner cap lips should NOT move out of recessed areas of the burner head.

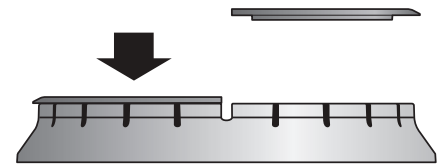
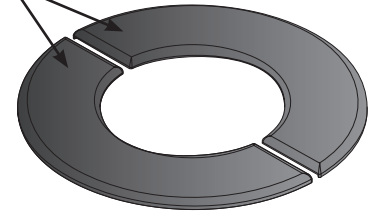


Fig. 1

Burner Caps



Recessed area

Burner Head

Fig. 2

Bridge Style Burners

Install Burner Caps, these include one Bridge Burner Center Cap (rectangular shaped) and the two Bridge Burner End Caps (The Bridge Burner End Caps will fit either the front or rear Bridge Burner Head locations). Make sure that the lips located under the Bridge Burner Caps fall into the slots located in the Bridge Burner Head (See arrows in Figure 3) and that all the Bridge Burner Caps lie flat and evenly on the Bridge Burner Head.

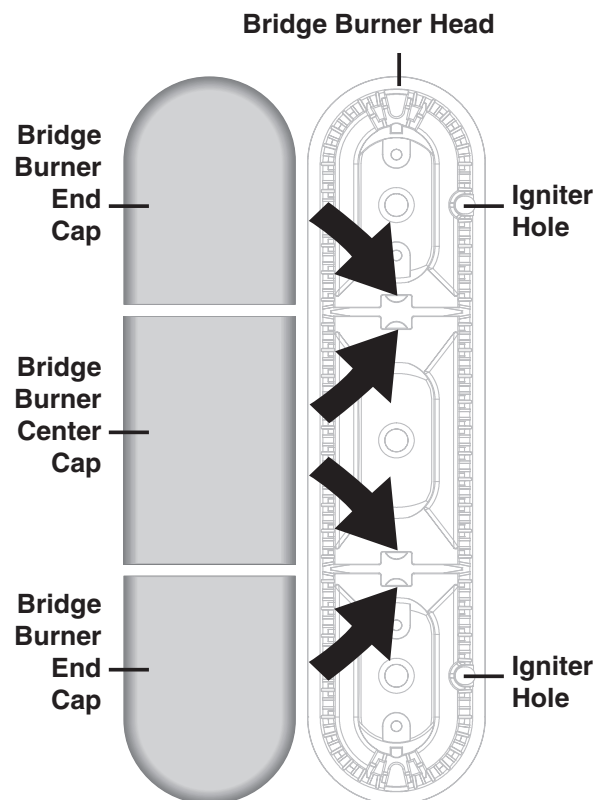


Fig. 3

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 rapidly turn the surface control knob to **Med**. After burner lights turn knob to desired setting. Use caution when lighting surface burners manually.

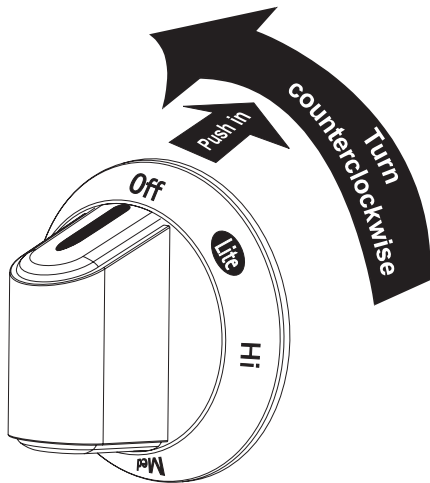


Figure 1

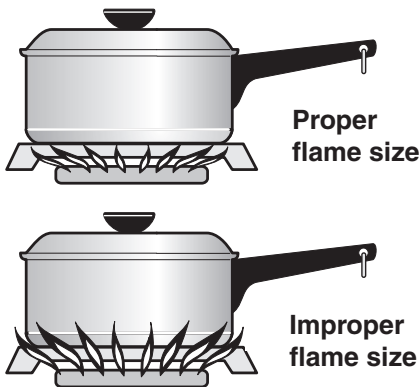


Figure 2

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. 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 2).

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 quickly and 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.

Setting Surface Controls (cont'd)

Setting the Bridge Burner

The Bridge Burner should be used with rectangular shaped cookware. Cookware like the cast-iron Griddle that is supplied with your cooktop is designed specifically for best results with the Bridge Burner.

The Bridge Burner feature may be used to combine the cooking power of 2 or if needed 3 gas surface Burners located along the left-hand side of the glass cooktop. The left rear and left middle Burners are controlled by the left rear surface Control Knob. In addition the left front Burner may be added to the Bridge Burner with the left front gas Control Knob.

Operating the Bridge Burner

1. Push the left rear surface control knob in and turn **counterclockwise** out of the OFF position (See Figure 2).
2. Release the knob and rotate to the **LITE** position (See Figure 2 & 3). **Note:** All electronic surface ignitors will spark at the same time. However, only the selected surface Burner will lite.
3. Visually check that the left rear Burner has lit.
4. Continue to rotate the gas control knob counterclockwise past the first LO setting to the arrow marked **Multi**. The left center burner will lite.
5. Visually check that both the left rear and left center Burners are lit. Adjust the flame size by turning the control knob between the **second HI and LO settings** (See Figure 3).
6. Add the left front Burner if needed. Once lit, visually adjust the flame size of the left front Burner to match the flame size of the Bridge Burner.
7. Place cooking utensil centered over the left-hand cooktop surface Burner Grate. **DO NOT** cook with any of the surface control knobs in the LITE position (The electronic ignitor will continue to spark if the knob is left in the LITE position).

Note: If only the left rear surface Burner is needed, follow the instructions provided below.

Operating only the Left Rear Burner

1. Place cooking utensil centered over the left-rear surface Burner Grate.
2. Push the left rear surface control knob in and turn **counterclockwise** out of the OFF position (See Figure 2).
3. Release the knob and rotate to the **LITE** position. Note: All electronic surface ignitors will spark at the same time. However, only the left rear Burner will ignite.
4. Visually check that the left-rear burner has lit. Adjust the flame size by turning the control knob between the **first HI and LO settings** (See Figure 3). **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).

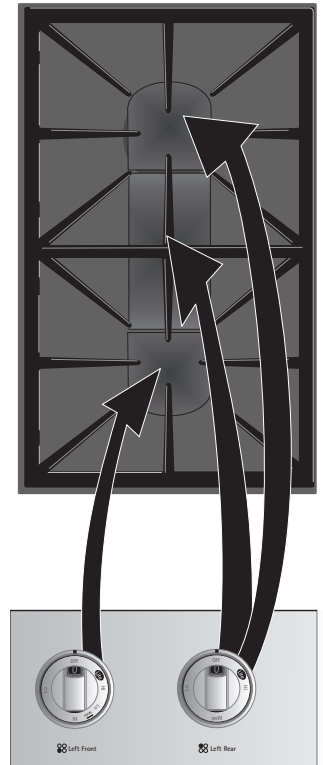


Fig. 1

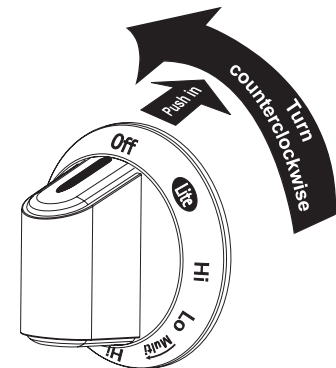


Fig. 2

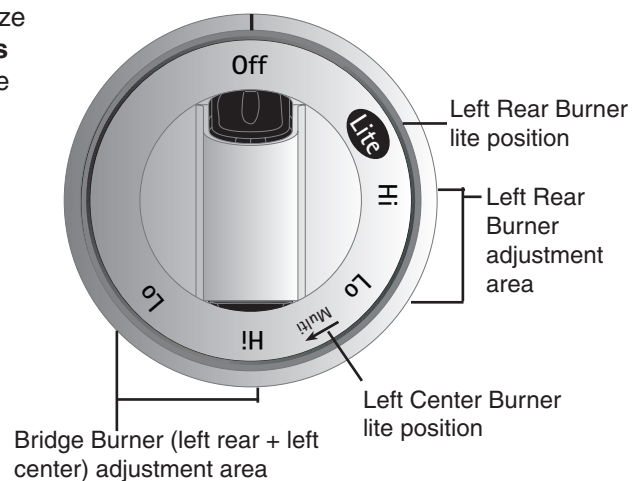


Fig. 3

Setting Surface Burner Controls

Setting the Dual Ring Burner

The Dual Ring Burner has two rings of flame that you can control for two different heat levels, one for small and one for large cookware.

Large Cookware Operation (Figure 1; Zone A & B)

1. Place a large cooking utensil centered over the dual surface Burner Grate.
2. Push the surface control knob down and turn **counterclockwise** out of the **OFF** position.
3. Release the knob and rotate to the **LITE** position (Figure 2). Note: All electronic surface igniters will spark at the same time. However, only the selected surface Burner will lite.
4. **Visually check that the burner has lit.**
5. When the burner is lit, continue to turn the control knob **counterclockwise** between the HI position and the MED position to adjust to the desired flame size for both burners together (Figure 1). **DO NOT** cook with any of the surface control knobs in the LITE position (The electronic ignitor will continue to spark if the knob is left in the LITE position).

Simmering Operation (Figure 1; Zone A)

1. Place a small cooking utensil centered over the dual surface Burner Grate.
2. Push the surface control knob in and turn **counterclockwise** out of the OFF position (See Figures 2).
3. Release the knob and rotate to the LITE position. Note: All electronic surface igniters will spark at the same time. However, only the Dual Burner will ignite.
4. **Visually check that zone A & B of dual burner has lit.**
5. Continue to turn the gas control knob counterclockwise past the MED position; zone B will turn off. Adjust the simmer flame size by turning the control knob between the MED position to the LO position. **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).

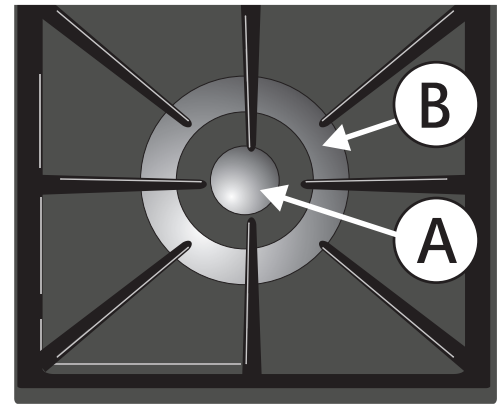


Fig. 1

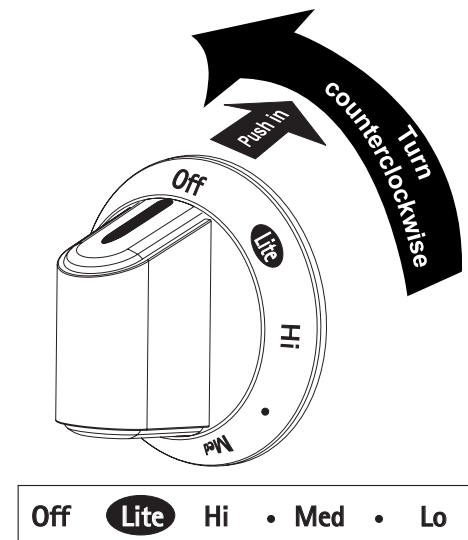


Fig. 2

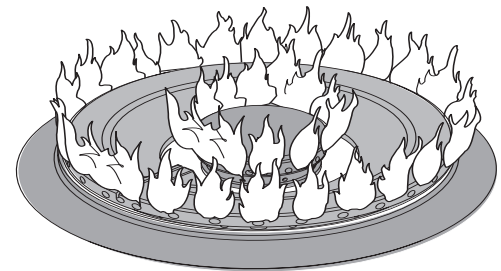


Fig. 3

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.

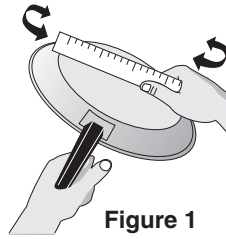


Figure 1

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.



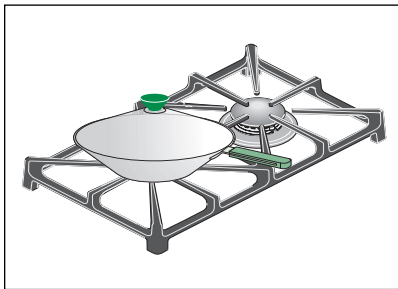
- Flame extends beyond pan.



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).

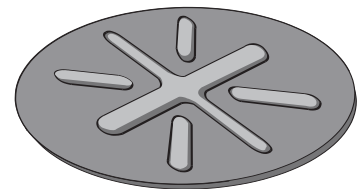
Wire trivets: Do not use wire trivets. Cookware bottoms must be in direct contact with the grates.

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.



Using the simmer plate

The simmer plate is intended to diffuse lower temperature of the burner to help cooking delicate aliment such as chocolate, milk, bechamel, etc. It can also be use for cooking sauce during long period. With the grate in position over the burner, set the simmer plate on top of the grate positioning the notches in the simmer plate over the grate fingers and then place the utensil on the simmer plate.



Simmer Plate

CAUTION Always place the simmer plate on the grate before to turn on the burner.

CAUTION Always use potholders to remove the simmer plate from the grate. Allow the simmer plate to cool before removing. Do not set hot simmer plate on surfaces that cannot withstand high heat; such as countertops.

CAUTION Be sure the simmer plate is positioned correctly and stable before use to prevent hot spills and possible burns.

Surface Cooking

Care & Seasoning of the Griddle

Before first use:

- Wash Griddle in hot soapy water. Rinse and then dry completely.
- Apply a thin coat of vegetable oil to the entire surface (front and back of griddle).
- Preheat your oven to 350°F. Place the griddle on the upper rack in your oven.
- Bake griddle for 1 hour at 350°F, then turn oven OFF and let cool before removing.
- The surface may appear to have a tacky feel to it from the seasoning process. If desired, wash the griddle in hot soapy water, rinse well, and dry completely.

After each use:

- To prevent rusting, store in a dry place and keep uncovered.
- After each use, clean with a stiff brush and hot water only.
- **DO NOT CLEAN GRIDDLE IN DISHWASHER.**
- Dry Immediately and apply a light coating of vegetable oil to griddle before storing.

Using the Griddle:

- Center either side of the griddle over the Bridge Burner (See Figure 1).
- Preheat the griddle for 5 minutes on medium to medium low setting. Slow preheat ensures even heat distribution during the cooking process.
- **DO NOT** preheat the griddle on HI setting. Preheating on HI may warp the griddle and prevent even heat distribution.

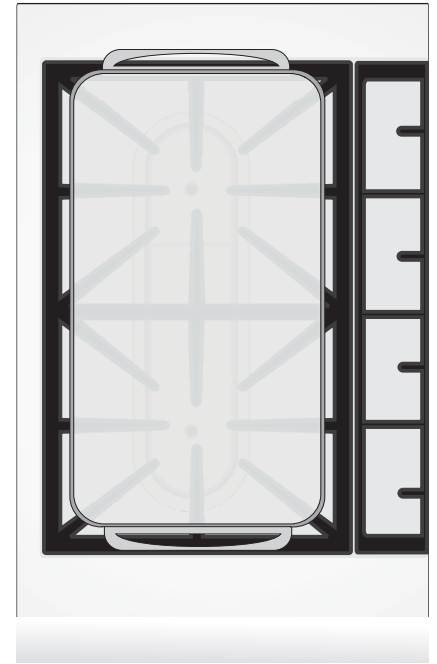


Figure 1

ENGLISH

Before Setting Oven Controls

IMPORTANT: 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.

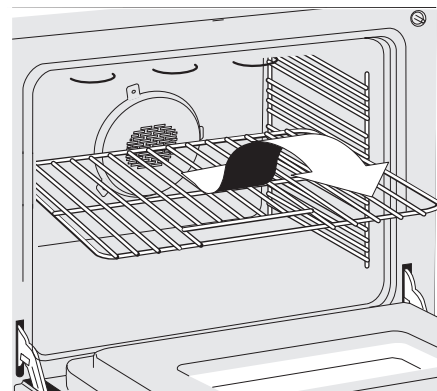
Oven Vent Location

The oven vent is located **at right side of the front panel** and visible when the oven door is open. When the oven is on, hot air is released through the vents. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results.



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 into the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.



Before Setting Oven Controls (cont'd)

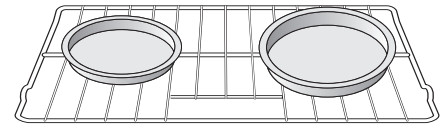
Arranging Oven Racks

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

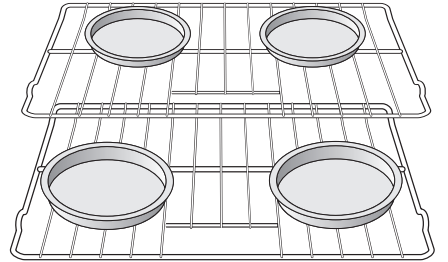
CAUTION Always use pot holders or oven mitts when adjusting the oven racks. Wait until the oven has completely cooled if possible. Oven racks may be HOT and may cause burns.

Air Circulation in the Oven

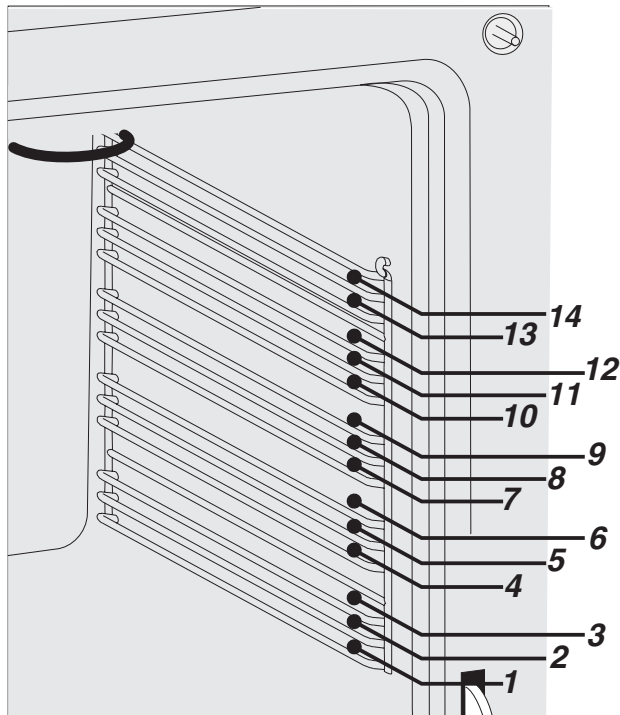
For best air circulation and baking results allow 2-4" (5-10 cm) around the cookware for proper air circulation and be sure pans and cookware do not touch each other, the oven door, sides or back of the oven cavity. The hot air must circulate around the pans and cookware in the oven for even heat to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



1 Oven Rack



Multiple Oven Racks



Ladder Rack Positions

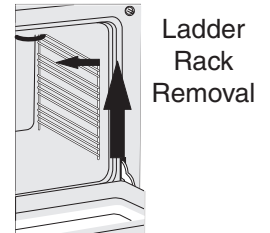
Oven Ladder Racks

This appliance is equipped with an oven ladder rack system which allows oven racks to be placed in multiple positions. This system also facilitates the removal of oven racks and will give you more precise control of the desired baking results.

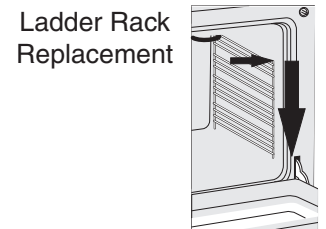
ONLY REMOVE LADDER RACKS WHEN THE OVEN IS COOL (PRIOR TO A SELF CLEAN OPERATION). Always use oven mitts when the oven is in use.

To remove an oven ladder rack, pull the rack upward and remove it from the guides in the oven cavity.

To replace an oven ladder rack, fit the rack into the guides of the oven cavity and push downward.



Ladder Rack Removal



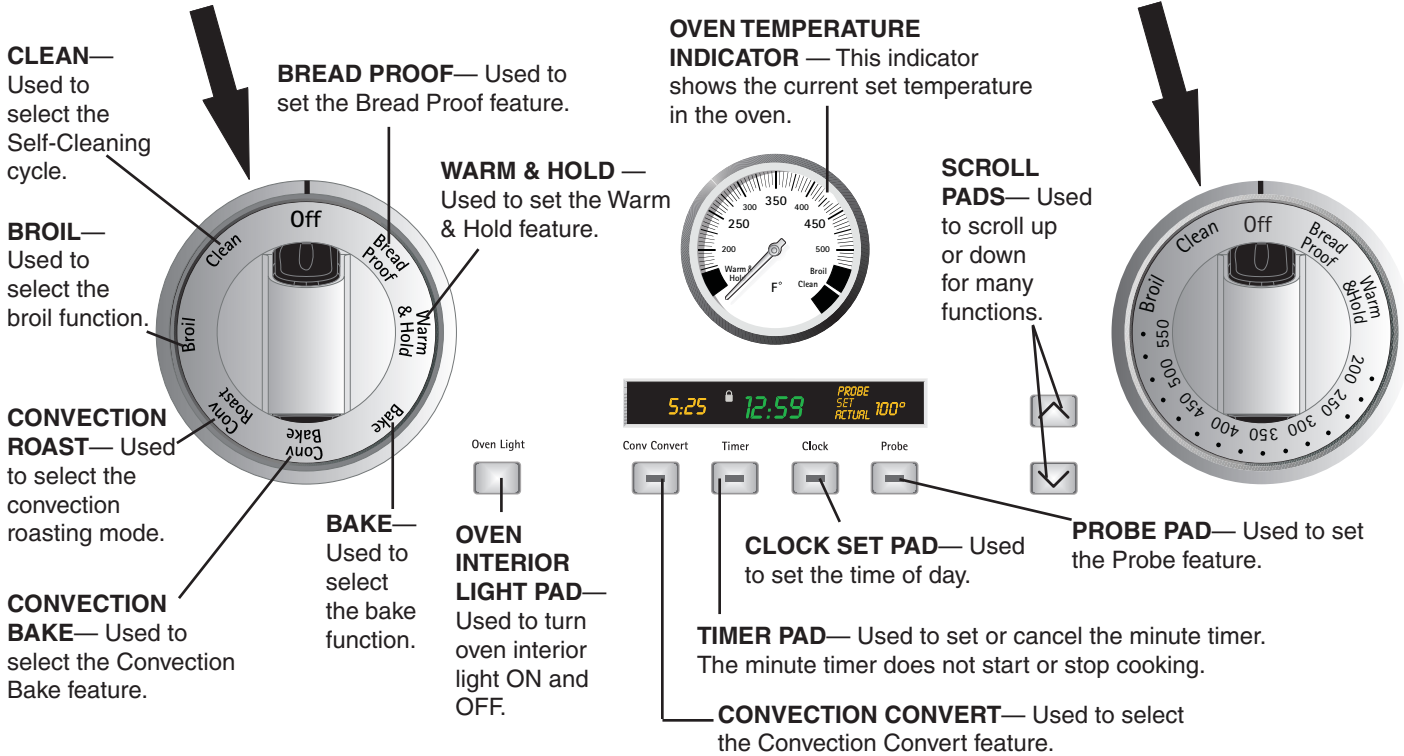
Ladder Rack Replacement

Control Button Features

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN. For satisfactory use of your oven, become familiar with the various features and functions of the oven as described below. **Detailed instructions for each feature and function follow later in this Use & Care Guide.**


SELECTOR CONTROL KNOB- Use to select the Bread Proof, Warm & Hold, Bake, Convection Bake, Convection Roast, Broil or Clean Feature.

OVEN TEMPERATURE CONTROL KNOB— Use to select the Bread Proof, Warm & Hold, or the required Bake, Convection Bake, Convection Roast, Broil or Clean Temperature.








ENGLISH

Setting the Clock




The  button is used to set the clock. Until the clock is set, all the other oven functions will not be available. The clock may be set for 12 or 24 hour time of day operation. The clock has been preset at the factory for 12 hour operation. When the range is first plugged in, or when the power supply to the appliance has been interrupted, the display will flash “PF” (Power Failure).

When PF flashes in the display, press the  button. No other button will stop the time from flashing.

To set the clock

1. Press the  button. The control will beep once and the time of day will appear in the display.
2. To set the clock to the current time of day, press the  or  button to increase or decrease the time of day in 1 minute increments, or keep the  or  button pressed to increase or decrease the time of day in 10 minute increments.
3. Release the button when the desired time is reached. Wait 5 seconds and the change will be accepted.

Changing between 12 or 24 hour time of day display




1. Press and hold the  button for 6 seconds. The display will show either “12” (for 12 hour clock) or “24” (for 24 hour clock).
2. Press the  or  button to switch between the 12 and 24 hour time of day display.
3. Wait 5 seconds for the change to be accepted by the oven control.

Setting the Clock (cont'd)

Setting Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving

The oven control has a factory preset built-in 12 Hour Energy Saving 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.







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

1. Press and hold the  button for 6 seconds. The display will show either “12h” (for 12 hour maximum cooking time) or “--h” (for continuous cooking).
2. Press the  or  button to switch between the 12 hour and 24 hours continuous cooking mode.
3. Wait 5 seconds for the change to be accepted by the oven control.

Setting the Timer

The Timer serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. It can be set in 1 minute increments up to 11:59 (11 hours, 59 minutes). It does not start or stop cooking. The Kitchen Timer feature can be used during any of the other oven control functions, except the self-clean function.

To set the Kitchen Timer

1. Press the  button. The control will beep, the display will show “--:--” and the timer indicator light located on the button will start flashing.
2. To set the timer, press the  or  button to increase or decrease the time in 1 minute increments, or keep the  or  button pressed to increase or decrease the time in 10 minute increments.
3. When the set time has run out, “End” will show in the display. The control will sound with 3 beeps every 5 seconds until the  button is pressed.



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

Press the  button. The display will return to the time of day.




Setting 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, Kitchen Timer or the interior oven lights.

To activate the Oven Lockout feature

1. Press and hold the  for 3 seconds.
2. Allow 20 seconds for the door to lock. The  icon will flash while the door is locking and will stay on once the door is locked.

To deactivate the Oven Lockout feature:

1. Press and hold the  for 3 seconds.
2. After 3 seconds  icon will disappear in the display. Allow 20 seconds for the door to unlock. The  icon will flash while the door is unlocking.

Setting Oven Controls

Setting Bake

The oven can be set to bake at any temperature from 170° F to 550° F (The sample shown is for 350°F).

Note that the convection fan will operate while the oven pre-heats.

To set the Bake Temperature to 350°F

1. Arrange interior oven racks, place food in oven and close oven door.
2. Turn the selector control knob to Bake (Figure 1).
3. Turn the temperature control knob to 350 (Figure 2).

The temperature will appear briefly in the oven control display.

The display will beep indicating that the temperature is set. Then the temperature will disappear from the display.

4. When baking is completed, turn the temperature and the selector control knobs to Off position.

NOTE: The temperature knob can be used to modify the baking temperature while the oven is in bake mode, but the function knob **cannot** be changed to another function without turning it to Off first. An **ERR** code will appear in the display if another function is selected without turning to Off.

NOTE: The control will beep three times if the mode and temperature **do not** match. The control will beep only once if the mode and temperature **do** match.

Ex: Bread Proof with temperature at 500°F (not possible, 3 beeps).



Figure 1








Figure 2

Setting Oven Controls (cont'd)

Oven Baking

For best cooking results, pre-heat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies or pastries, etc.

The cooking times and temperatures needed to bake a product may vary slightly from your previously owned appliance. If you feel your oven is too hot or too cold, you can adjust its temperature. Refer to the "Adjusting Oven Temperature" section.

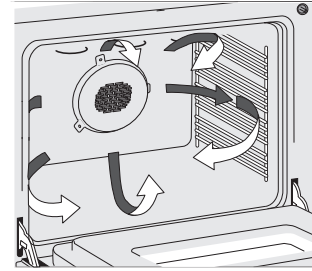
Baking Problems and Solutions Chart		
Baking Problems	Causes	Corrections
Cookies and biscuits burn on the bottom. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cookies and biscuits put into the oven before the preheating time is completed. • Oven rack overcrowded. • Dark pan absorbs heat too fast. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in oven. • Choose pan sizes that will permit 2" to 4" (5.1 cm to 10.2 cm) of air space on all sides when placed in the oven. • Use a medium-weight aluminum baking sheet.
Cakes too dark on top or bottom. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cakes put into the oven before preheating time is completed. • 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 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 lower than recommended. • Use pan size suggested in recipe. • Use proper rack position and place pan so there is 2" to 4" (5.1 cm to 10.2 cm) of space on all sides of pan.
Cakes not level. 	<ul style="list-style-type: none"> • Range not level. • Pan too close to oven wall or rack overcrowded. • Pan warped. 	<ul style="list-style-type: none"> • Place 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 appliance. • Be sure to allow 2" to 4" (5.1 cm to 10.2 cm) of clearance on all sides of each pan in the oven. • Do not use pans that are dented or warped.
Foods not done when cooking time is up. 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven too cool. • Oven overcrowded. • Oven door opened too frequently. 	<ul style="list-style-type: none"> • Set oven temperature 25°F 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 (cont'd)

Setting Convection Bake

Use the Convection Bake feature when faster cooking is desired. The oven can be programmed for Convection baking at any temperature between 170°F and 550°F. 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 at a lower temperature than conventional bake. 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. For baking efficiency, the fan rotates slower in Convection Bake than in Convection Roast.



Air circulation during Convection Bake

Figure 1

General Convection Bake Instructions

1. Adjust the cook time for desired doneness as needed. 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 8. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions 3 and 12 (see page 13).

Benefits of Convection Bake:

- Some foods cook up to 30% faster, saving time and energy.
- Improve multiple rack baking.
- No special pans or bakeware needed.

To set the oven to Convection Bake at 350°F

1. Arrange interior oven racks, place food in oven and close oven door.
2. Turn the selector control knob to Conv Bake (Figure 2). The convection fan will start.
3. Turn the temperature control knob to 350 (Figure 3). The temperature will appear briefly in the oven control display. The display will beep indicating that the temperature is set. Then the temperature will disappear from the display.
4. When baking is completed, turn the temperature and the selector control knobs to Off position.



Figure 2



Figure 3

Setting Convection Roast

This method of cooking enables you to obtain the best results when roasting. Allow your oven to preheat before roasting. A beep will let you know when the convection roast temperature is reached. The oven can be programmed to convection roast at any temperature from 170°F to 550°F. Remember to use tested recipes with times adjusted for convection roasting when using the convection mode. Times may be reduced by as much as 30% when using the convection feature. For roasting efficiency, the fan rotates faster in Convection Roast than in Convection Bake.

To Set the oven to Convection Roast at 350°F

1. Arrange interior oven racks, place food in oven and close oven door.
2. Turn the selector control knob to Conv Roast (Figure 4). The convection fan will start.
3. Turn the temperature control knob to 350 (Figure 5). The temperature will appear briefly in the oven control display. The display will beep indicating that the temperature is set. Then the temperature will disappear from the display.
4. When baking is completed, turn the temperature and the selector control knobs to Off position.

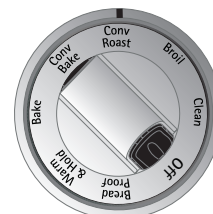



Figure 4




Figure 5

Setting Convection Convert

The appliance is equipped with a feature which will allow you to change from a normal baking recipe temperature to a convection baking temperature without making any manual temperature adjustment; the oven control will do it automatically. The  pad controls the convection convert feature.

To change from a normal bake recipe to a convection bake recipe

When the convection bake mode is on, press . This function will lower the oven temperature by 25°F less than the control setting. When convection baking is completed turn the temperature and the selector control knobs to Off position.

Note: The oven temperature indicator will show a temperature 25°F lower than temperature control knob setting.

Setting Oven Controls (cont'd)

Using the Temperature Probe Feature

For many foods, especially roasts and poultry, testing the internal temperature is the best method to insure properly cooked food. The Temperature Probe gets the exact temperature you desire without having to guess.

IMPORTANT:

1. Use only the probe supplied with your appliance; any other may result in damage to the probe or the appliance.
2. Handle the Temperature Probe carefully when inserting and removing it from the food and outlet.
3. Do not use tongs to pull the cable when inserting or removing the Probe. It could damage the Probe.
4. Defrost your food completely before inserting the Probe to avoid breaking it.
5. Never leave or store the Temperature Probe inside the oven when not in use.
6. To prevent the possibility of burns, carefully unplug the Temperature Probe using hot pads.

Proper Temperature Probe Placement:

1. Always insert the probe so that the tip rests in the center of the thickest part of the meat. Do not allow probe to touch bone, fat, gristle or pan.
2. For bone-in ham or lamb, insert the Probe into the center of the lowest large muscle or joint. For dishes such as meat loaf or casseroles, insert the Probe into the center of the food. When cooking fish, insert the Probe from just above the gill into the meatiest area, parallel to the backbone.
3. For whole poultry (chicken, turkey, etc.), insert the probe into the thickest part of the inner thigh from below and parallel to the leg (see figure 1).

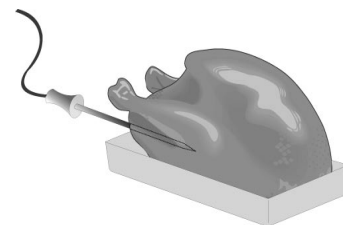






Figure 1

Setting the Oven When using the Temperature Probe:

1. If necessary, preheat the oven to the desired temperature.
2. Insert the Temperature Probe into the food (see Proper Temperature Probe Placement above).
3. After the oven has reached the desired temperature, place the food into the oven.
4. The oven will be hot, so wear an oven mitt and plug the Temperature Probe into its outlet in the oven. (The outlet is located on the left front side of the oven cavity ceiling). Make sure it is pushed all the way into the outlet. Close the oven door.
5. The oven control will detect if the probe is correctly plugged in and will illuminate PROBE in the display. The display will start showing the actual meat temperature shortly after the probe is inserted.
6. A target temperature must be set to trigger the buzzer when the food is done cooking. Press the  button to enter the temperature. Adjust temperature to the desired setting using the  or  buttons. The temperature setting will be accepted 5-8 seconds after it is entered.
7. At any time during the cooking, the  button can be pressed to change the display between "ACTUAL" and "PROBE". The "ACTUAL" setting will give you the current temperature of the food. The "PROBE" setting will give you the food target temperature and it can be changed at any time during the cooking (see above for explanations).

Government Recommended Safe MINIMUM Internal Temperature

Food Item	Temperature Setting
Steaks & Roasts	145°F (63 °C)
Fish	145°F (63 °C)
Ground Beef	160°F (71 °C)
Egg Dishes	160°F (71 °C)
Chicken Breasts	165°F (74 °C)
Whole Poultry	165°F (74 °C)

ENGLISH

IMPORTANT: The probe can be damaged by very high temperature. To protect the probe against this damage, the oven control will not allow you to start a self-clean or a broil while the probe is connected.

Setting the Bread Proof Feature

To enable the Bread Proof function, both controls need to be turned to the Bread Proof option, as illustrated below.

Preparing Bread Dough In The Oven

The oven has a Bread Proof feature that can be used to help prepare bread dough. The recommended length of time to keep bread dough in the oven is about 45-60 minutes. Be sure however to follow the recipe's recommended times. The prepared bread dough should be placed in a large bowl since the dough will nearly double in volume. Arrange the oven rack in the lowest position. Place the bowl on the rack in the oven and follow the Bread Proof Control setting instructions as illustrated.



Setting Oven Controls (cont'd)

Setting the Warm & Hold™ Feature

The **Warm & Hold** feature will maintain an oven temperature of 170°F, and will keep oven baked foods warm for serving for 3 hours after cooking has finished. The Warm & Hold feature may be used without any other cooking operations or can be used after cooking has finished.

To set Warm & Hold

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Turn both the selector and the temperature control knobs to Warm Hold position.
3. To turn the Warm & Hold OFF at any time, turn the temperature and the selector control knobs to Off position.

Setting Broil

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. This appliance includes a Searing Grill for searing meats (Figure 3). The broil pan and broil pan insert used together allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the oven broiler. **DO NOT** use the broil pan without the insert (See Figure 1). **DO NOT cover the 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.

To set the oven to broil

1. Place the broiler pan insert on the broiler pan (Figure 1). 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.
2. Arrange the interior oven rack and place the broiler pan on the rack. Be sure to center the broiler pan directly under the broiler element. **Make sure the oven door is in the broil stop position (See Figure 2).**
3. Turn both the selector and the temperature control knobs to the Broil position.
4. If a lower broil temperature is desired (minimum allowed broil temperature is 400°F), turn the temperature control knob to the temperature desired.
5. 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.
7. To cancel broiling or if finished broiling, turn the selector and the temperature control knobs to Off position.



Figure 1

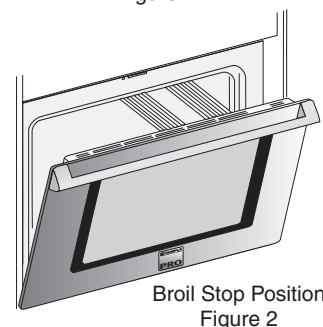
Broiling Times and Searing Grill

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. Use the Searing Grill for meats and steaks if desired. Place Searing Grill on top of Broiler Pan and Insert before placing the meat. Be sure to pre-heat the Searing Grill using Broil for 10 minutes. Cook times should be reduced 1-2 minutes per side when cooking with the Searing Grill for meats and steaks (See Figure 3).

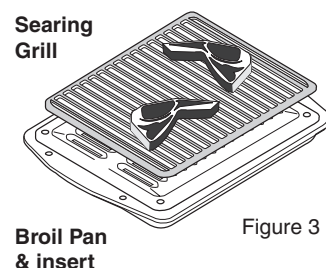
IMPORTANT: When in broiling mode, a very audible high speed cooling fan will turn on and may continue for some minutes after broiling is finished.

Electric Range Broiling Table Recommendations

Food Item	Rack Position	Temp Setting	Cook Time		Doneness
			1st side	2nd side	
Steak 1" thick	10	550° F	6:00	4:00	Rare
	10	550° F	7:00	5:00	Medium
Pork Chops 3/4" thick	10	550° F	8:00	6:00	Well
Chicken - Bone In	8	450° F	20:00	10:00	Well
Chicken - Boneless	10	450° F	8:00	6:00	Well
Fish	10	500° F	13:00	0:00	Well
Shrimp	8	550° F	5:00	0:00	Well
Hamburger 1" thick	10	550° F	9:00	7:00	Medium
	8	550° F	10:00	8:00	Well



Broil Stop Position
Figure 2



Broil Pan & insert
Figure 3

Self-Cleaning

CAUTION During the self-cleaning cycle, the outside of the wall oven 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-clean cycle of any wall oven. Move birds to another well ventilated room.

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

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:

- Allow the oven to cool before cleaning.
- Wear rubber gloves when cleaning any exterior parts of the oven manually.
- **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 the ladder racks, oven racks and meat probe during self-cleaning. These items will be permanently damaged by the high cleaning temperatures.** If the racks are not removed, the self-clean cycle will cause them to discolor and make them difficult to slide. If this occurs, coat the racks with cooking oil to make them easier to slide again.
- **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 do not heat sufficiently to burn soil on. Clean with soap and water.

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

CAUTION The oven broil element may appear to have cooled after it has been turned OFF. **The element may still be hot** and burns may occur if this element is touched before it has cooled sufficiently.

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.

Self-Cleaning (cont'd)

Self-Clean Cycle Time Length


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 1½ Hour. So a self-clean cycle (3 hours) will actually take about 4½ Hours to complete. The time remaining for the self-clean cycle will be displayed in the oven control display.

To set the controls for a Self-Cleaning cycle

1. Be sure the oven door is closed.
2. Turn both the selector and the temperature control knobs to Clean position.
3. As soon as the control is set, the motor driven oven door lock will begin to close automatically. While the door is locking, the  icon will flash and then will remain visible for the entire self-clean cycle.

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

When the Self-Clean Cycle is Completed

1. Turn the selector and the temperature control knobs back to Off position.
2. Once the oven has cooled down for approximately 1½ HOUR, the oven door can then be opened. While the door is unlocking, the  icon will flash and then will disappear from the oven control display.

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. Turn the selector and the temperature control knobs to Off position.
2. The oven door can only be opened after the oven has cooled down for approximately 1½ HOUR.

Adjusting Oven Temperature

The temperature calibration 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.

To adjust the oven temperature

1. Press and hold the  button until "00" appears in the oven control display
2. To increase the temperature use the  button to enter the desired change; and to decrease the temperature use the  button (a minus sign will appear in the display indicating the temperature is decreased).
3. Wait 5 seconds for the change to be accepted by the oven control.

Note: The oven temperature adjustments made with this feature will not change the Self-Clean or Broil temperature. Once the temperature has been changed, the temperature indicator will still display the value set from the temperature knob but the actual temperature in the oven will be higher or lower.

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.

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

General Care & Cleaning

Cleaning Various Parts of Your Oven

Before cleaning any part of the oven, be sure all controls are turned OFF and the oven 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. Do not scour or use all-purpose cleaners, ammonia, powdered cleaners or commercial oven cleaner. They can scratch and discolor aluminum.

Painted and Plastic, Control Panel, Body Parts, and Decorative Trim

For general cleaning, use hot, soapy water and a cloth. *For more difficult soils and built-up grease*, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. **DO NOT** use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch.

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.

Stainless Steel, Chrome, Control Panel, Decorative Trim

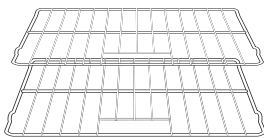
Before cleaning the control panel, turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean using hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water using a dishcloth. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.

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.** Always clean on the same direction as the stainless steel grain. 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.

Porcelain Enamel, Broiler Pan and Insert, Door Liner, Body Parts

Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. *If necessary*, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. **DO NOT** use spray oven cleaners on the cooktop.

Oven Racks



CAUTION Remove the ladder racks, oven racks and meat probe during self-cleaning. These items will be permanently damaged by the high cleaning temperatures. If the racks are not removed, the self-clean cycle will cause them to discolor and make them difficult to slide. If this occurs, coat the racks with cooking oil to make them easier to slide again. Clean them using hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water using a dishcloth.

Oven Door

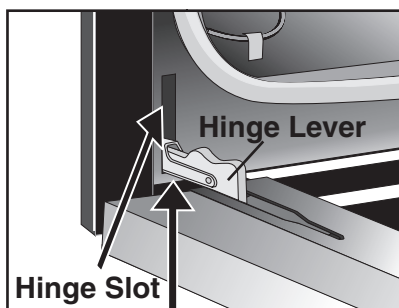


Use soap & water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **DO NOT** immerse the door in water. **DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents.** **DO NOT** use oven cleaners, cleaning powders or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.

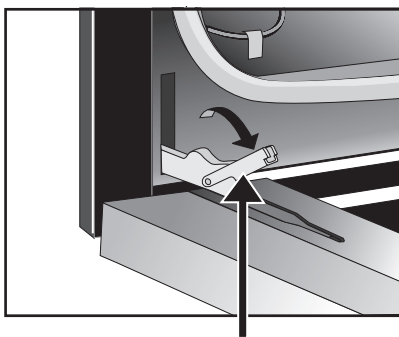
DO NOT clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material, which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove this gasket.

ENGLISH

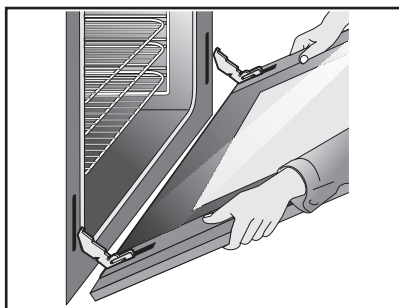
General Care & Cleaning (cont'd)



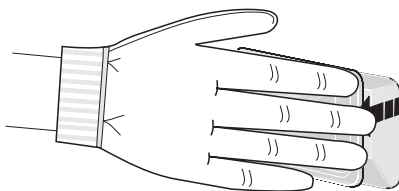
Lock in normal position
Figure 1



Lock engaged for door removal
Figure 2



Door removed from the oven
Figure 3



Lift up and pull out.

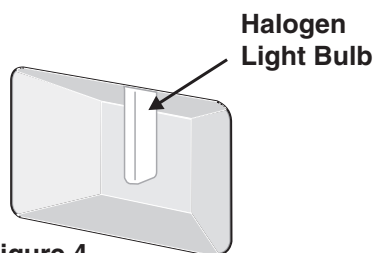


Figure 4

Removing and Replacing the 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 the door to the fully opened position.
2. Pull up the lock located on both hinge levers to door removal position (Figure 2).
3. Grab the door by the sides and pull the bottom of the door up and toward you to disengage the hinge levers from the hinge slots. Keep pulling the bottom of the door toward you while rotating the top of the door toward the range to completely disengage the hinge levers (Figure 3).
4. To clean oven door, follow the instructions provided in the **General Care & Cleaning** table.

To Replace Oven Door:

1. Grab the door by the sides by holding as close to the hinge as possible.
2. Carefully place the hinge levers into the hinge slots by taking care not to chip the porcelain.
3. Open the door to the fully opened position.
4. Engage the lock on both hinge levers to normal position (Figure 1).
Note: Make sure the hinge levers are fully inserted into hinge slots before locking them.
5. Close the oven door.


Special Door Care Instructions

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.

Changing the Oven Light

The oven lights will automatically turn ON when the oven door is opened. The oven lights may also be manually operated by pressing the  pad.

The oven light bulb is covered with a glass shield. The glass shield can be removed to be cleaned manually or to change oven light. **THIS GLASS SHIELD MUST BE IN PLACE WHENEVER THE OVEN IS IN USE.**

To replace the light bulb:

CAUTION: BE SURE THE 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. To remove the glass shield, lift up on side with gloved finger and use force to pull shield out.
4. Replace halogen light appliance bulb taking care not to touch the bulb with your bare fingers. Touching bulb with your skin can leave a film on the bulb that causes it to burn out quickly.
5. Replace glass shield in opposite order and manner of removal.

General Care & Cleaning (cont'd)

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.

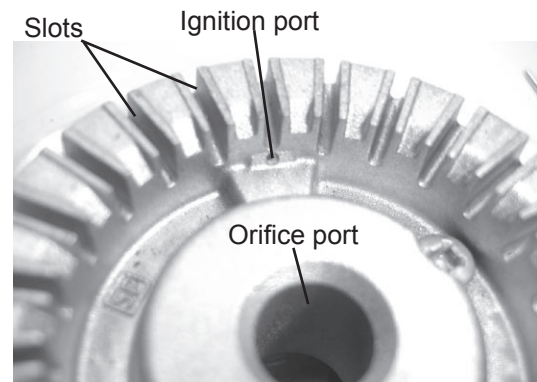


Figure 1 - Cooktop burner head
(All burners except Double ring burner)

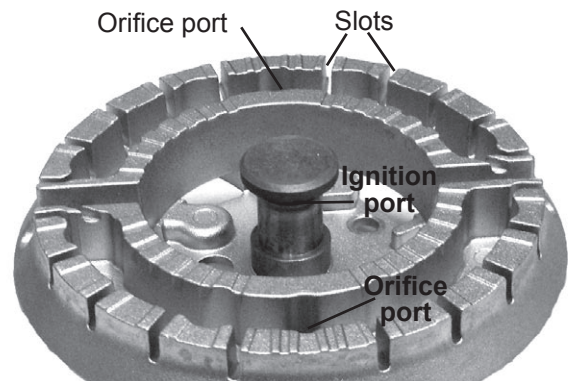


Figure 2- Dual ring burner head
(Models equipped with double ring burner only)

General Care & Cleaning (cont'd)

Ceramic Glass Cooktop Cleaning and Maintenance

Consistent and proper cleaning is essential to maintaining your ceramic glass cooktop

Prior to using your cooktop for the first time, apply the recommended CookTop® Cleaning Creme to the ceramic surface (on the web visit www.sears.com for replacement cooktop cleaner, item number 40079). Buff with a **non-abrasive** cloth or **no-scratch** cleaning pad. This will make cleaning easier when soiled from cooking. The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.

Sliding aluminum or copper clad bottom pans on the cooktop can cause metal markings on the cooktop surface. These marks should be removed **immediately** after the cooktop has cooled using the cooktop cleaning cream. Metal marks can become permanent if not removed prior to future use.

Cookware (cast iron, metal, ceramic or glass) with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface. **Do not slide anything metal or glass** across the cooktop. **Do not** use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen. **Do not** cook foods directly on the cooktop surface without a pan. **Do not** drop heavy or hard objects on the glass cooktop, because they may cause it to crack.

Cleaning Recommendations for the Ceramic Glass Cooktop

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

⚠ WARNING **DO NOT** use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic-glass surface.

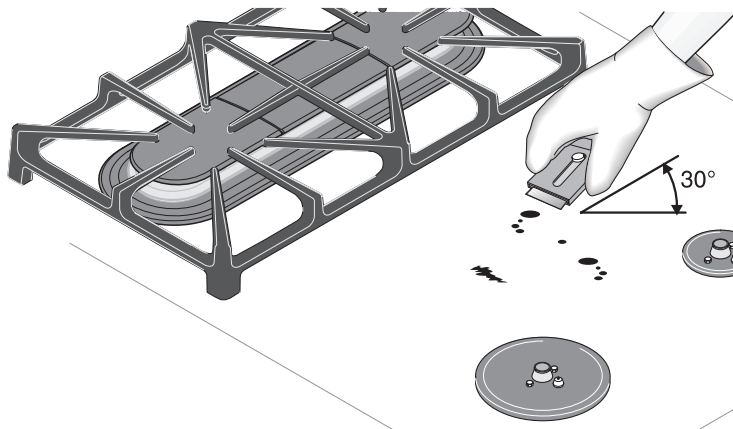
For light to moderate soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the cooktop. Use a paper towel or use a **non-abrasive** plastic type **no-scratch** cleaning pad to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue. Do not use the pad you use to clean the cooktop for any other purpose.

For heavy, burned on soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the soiled area. Rub the soiled area using a **non-abrasive** plastic type **no-scratch** cleaning pad, applying pressure as needed. Do not use the pad you use to clean the cooktop for any other purpose.

If soils remain, carefully scrape soils away with a metal razor blade scraper, holding scraper at a 30 degree angle to the surface. Reapply CookTop® Cleaning Creme and buff surface clean.



IMPORTANT NOTE: Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use an abrasive type scratch pad. Only use cleaning products that have been specifically designed for ceramic glass cooktop.

Plastic or foods with a high sugar content:

These types of soils need be removed immediately if spilled or melted onto the ceramic cooktop surface. Permanent damage (such as pitting of the cooktop surface) may occur if not removed **immediately**. After turning the surface elements **OFF**, wear a mitt and use a razor blade scraper or a metal spatula to scrape the soil from the hot surface (as illustrated). Allow the cooktop to cool, and use the same method for heavy or burned on soils.

General Care & Cleaning (cont'd)



⚠ WARNING DO NOT use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic-glass surface. **Do not use commercial oven cleaners on any part of the cooktop. Damage to the finish or parts could result.**

Do not use the following on the ceramic glass cooktop

- Do not use abrasive cleaners and scouring pads, such as metal and some nylon pads. They may scratch the cooktop, making it more difficult to clean.
- Do not use harsh cleaners, such as chlorine bleach, ammonia or oven cleaners, as they may etch or discolor the cooktop.
- Do not use dirty sponges, cloths or paper towels, as they can leave soil or lint on the cooktop which can burn and cause discoloration.

Special Caution for Aluminum Foil and Aluminum Cooking Utensils

1) Aluminum foil

Use of aluminum foil will damage the cooktop. Do not use under any circumstances.

2) Aluminum utensils

The melting point of aluminum being much lower than that of other metals, care must be taken when aluminum pots or pans are used. Pans that boil dry may permanently damage cooktop by breaking, fusing to, or marking it.

Care and Cleaning of Stainless Steel

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

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
Oven Control Beeps and Displays any F code error (example F11).	Electronic control has detected a fault condition. Press any key to clear the display and stop the beeping. Reprogram the oven. If a fault reoccurs, record the fault number. Press any key and call Sears or another qualified servicer.
“d-o” is displayed.	The door was left open and controls set for self-cleaning cycle. Just close the door to correct the problem.
Appliance not level. Bad cooking results.	Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Contact installing agent if rack and cabinet cutout flooring are not level. Kitchen cabinet misalignment may make oven appear to be not level. Be sure cabinets are square and level. Contact cabinet maker to correct problem.
Entire oven does not operate.	When the oven is first plugged in, or when the power supply to the oven has been interrupted, the display will flash. The oven cannot be programmed until the clock is set. Be sure electrical cord is securely connected into the electrical junction box. Cord/plug is not installed and/or connected. Cord is not supplied with oven. Contact Sears or another qualified servicer. Service wiring not complete. Contact Sears or another qualified servicer. Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company. Short in cord/plug. Replace cord/plug. Controls are not set properly. See instructions under Setting Oven Controls to set the controls. House fuse has blown or circuit breaker has tripped immediately following installation. Replace fuse or reset circuit breaker switch. House fuse has blown or circuit breaker has tripped after the oven has been installed and previously operating. If replacing fuse or resetting circuit breaker switch does not restore operation, contact Sears or another qualified service dealer.
Oven light does not work.	Burned-out or loose bulb. Follow the instructions under Changing Oven Light to replace or tighten the bulb.
Fan noise during cooking operation.	A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after oven is turned off.
Oven smokes excessively during broiling.	Oven door is closed. Door should be open during broiling. Meat too close to the broiler unit. Reposition the rack to provide more clearance between the meat and the broiler. Preheat broil element for quick searing operation. Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Slash remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into the lean. Grid on broiler pan wrong-side up. Grease does not drain into broiler pan. Always place the grid on the broiler pan with the ribs up and the slots down to allow grease to drip into the pan. Broiler pan used without grid or grid cover with foil. DO NOT use the broiler pan without the grid or cover the grid with foil. Oven needs to be cleaned. Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Poor baking results.	Many factors affect baking results. See Baking for hints, causes and corrections. See Adjusting Oven Temperature .

Before You Call

Solutions To Common Problems

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Self-cleaning cycle does not work.	Make sure the oven door is closed.
	Controls not set properly. Follow instructions.
	Self-cleaning cycle was interrupted. Stop time must be set 2-4 hours past the start time. Follow steps under “Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle” in the Use & care Guide.
Soil not completely removed after self-cleaning cycle is completed.	Failure to hand clean oven frame and door liner outside the oven door gasket before starting the self-clean cycle. Hand clean burned on residue with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Do not clean the oven door gasket or it will be damaged.
Flames inside oven or smoke from vent.	Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for high oven temperatures, pie spillovers or for large amounts of grease on bottom of oven. Wipe up excessive spillovers.
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 control to desired flame size.
	Be sure gas supply valve is open.
	Burner ports or slots are clogged. With the burner off, use a small-gauge wire or needle to clean ports or slots.
	Power cord is disconnected from outlet (electric ignition models). Be sure cord is plugged securely into outlet.
	Electrical power outage (electric ignition models). Burners can be lit manually. See Setting Surface Controls in this Use & Care Guide.
Surface burner flame burns half way around	Burner ports or slots are clogged. With the burner off, clean ports and slots with a small-gauge wire or needle.
	Moisture is present after cleaning. To avoid this occurrence dry the burners thoroughly following instructions under General Care & Cleaning .
Surface burner flame is orange	Dust particles in main line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue.
	In coastal areas, a slightly orange flame is unavoidable due to salt air.
Scratches or abrasion on cooktop surface (Ceramic-Glass Cooktop)	Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensil can cause scratches. Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time.
	Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. See “Ceramic Glass Cooktop Cleaning & Maintenance” section under General Care & Cleaning.
	Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metalmarks (Ceramic-Glass Cooktop)	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use ceramic-glass cooktop cleaning cream to remove the marks. See “Ceramic Glass Cooktop Cleaning & Maintenance” section under General Care & Cleaning.
Brown streaks or specks on ceramic glass cooktop surface (Ceramic-Glass Cooktop)	Boilovers are cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. See “Ceramic Glass Cooktop Cleaning & Maintenance” section under General Care & Cleaning.
	Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. Use recommended cleaners and cleaning method. See “Ceramic Glass Cooktop Cleaning & Maintenance” section under General Care & Cleaning.
Areas of discoloration with metallic sheen (Ceramic-Glass Cooktop)	Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream. To avoid this occurrence use cookware with clean, dry bottoms.

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 período 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 período 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 período 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.

Notes

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.



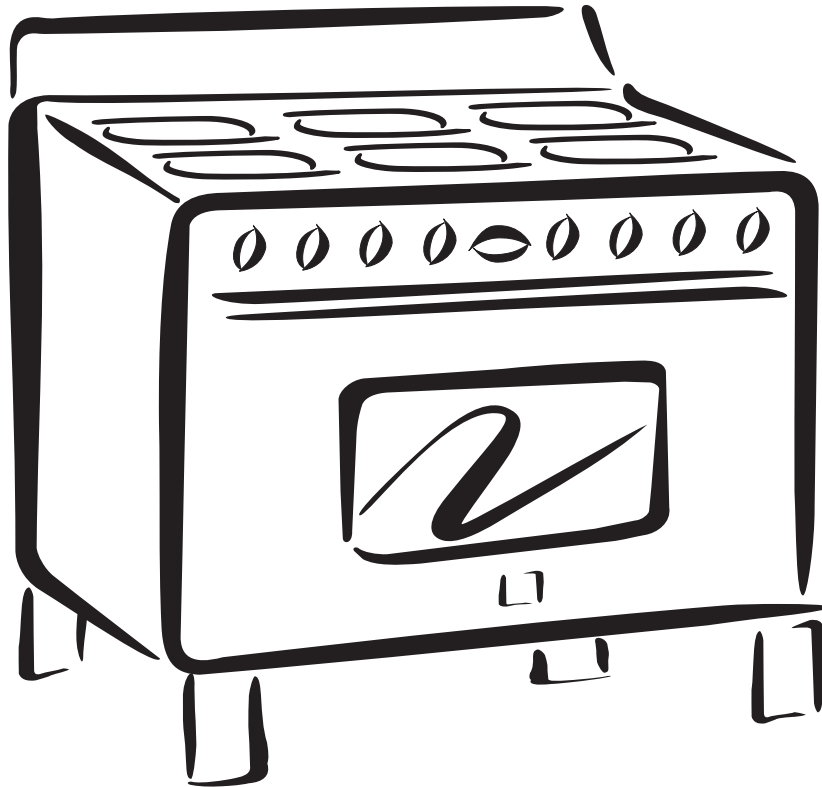
DUAL FUEL RANGE

Use & Care Guide

ESTUFA DE FUEL DUAL

Manual del Usuario

Model, modelo 790.79623



ENGLISH

ESPAÑOL

Tabla de materias

Garantía de electrodomésticos Kenmore Pro.....	2	Antes de Ajustar los Controles del Horno	12-13
Instrucciones Importantes de Seguridad	3-5	Funciones de las Teclas de Control	14
Registro del Producto	5	Ajuste del reloj.....	14-15
Ubicación de la placa de serie	5	Ajuste de los Controles del Horno.....	15-19
Petróleo Líquido (Gas Propano) Conversión	5	Limpieza del Horno	20-21
Características del estufa de fuel dual	6	Ajuste de la Temperatura del Horno	21
Antes de Ajustar los Controles Superiores	7	Cuidado y Limpieza General	22-26
Ajuste de los Controles Superiores.....	8-10	Antes de Solicitar Servicio	26-28
Cocinando en la plancha de cocina.....	11-12	ACUERDOS DE PROTECCIÓN	29
		Sears Servicio	30

Lea detenidamente y guarde 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.

Garantía de electrodomésticos Kenmore PRO

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.

La garantía tiene una duración de cinco años a partir de la fecha de compra, solamente si la estufa es instalada, utilizada y conservada de acuerdo a todas las instrucciones que se proporcionan en el producto. Sears reemplazara sin costo alguno los elementos superiores que estén defectuosos, el vidrio de la parrilla, si y solo si la falla es causada debido a un choque térmico. Después del primer año, el cliente deberá pagar los gastos de mano de obra de la instalación.

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

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 no se sigue exactamente la información que aparece en este manual, puede provocarse un incendio o una explosión, con lo que resultarían daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

PARA SU SEGURIDAD:

- No almacene o use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables junto a este aparato electrodoméstico ni de cualquier otro.
- **QUE HACER SI HUELE GAS:**
 - No encienda ningún aparato electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame de inmediato a su proveedor de gas desde la casa de algún vecino. Siga las instrucciones que le dé el proveedor de gas.
 - Si usted no puede ponerse en contacto con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- Tanto la instalación como el servicio tienen que quedar a cargo de un instalador profesional, un técnico o el proveedor de gas.



⚠ ADVERTENCIA

- Todo el horno de pared puede inclinarse.
- Heridas a las personas pueden ocurrir.
- Instale la fijación que viene con el horno.
- Vea las instrucciones de instalación.



Para reducir el riesgo de inclinación, el horno debe ser asegurada con la instalación de las fijaciones que vienen con la estufa. Consulte las instrucciones de instalación para una buena instalación.

- Retire toda cinta adhesiva y empaque antes de usar este horno. Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto el horno. No permita que los niños jueguen con el material de empaque.
- **Instalación correcta - Asegúrese que su electrodoméstico 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 (USA) o CSA C22.1, PART 1 (Canada)- 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.
- **En caso de emergencia, averigüe como desconectar el suministro eléctrico del electrodoméstico al interruptor o caja de fusibles y como cerrar la alimentación de gas a la válvula principal.**
- **Servicio al usuario- No repare o reemplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente.** Cualquier tipo de servicio debe ser hecho por un técnico calificado. Esto reducirá el riesgo de heridas personales o de daños al aparato.
- **No modifique ni altere la construcción de un electrodoméstico extrayendo paneles, cubiertas de cables u otras partes del producto.**
- **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 Escalar, apoyarse o sentarse sobre las puertas o gavetas de esta estufa puede provocar lesiones de consideración. Por otra parte, también puede dañarse la estufa. No permita que los niños se trepen sobre la estufa o jueguen a su alrededor.

- **Remueva la puerta del horno de cualquier electrodoméstico fuera de uso ya sea para propósitos de almacenamiento o deshacerse de la unidad.**

⚠ ADVERTENCIA No use el horno para almacenamiento.

⚠ ATENCION No almacene artículos de interés para los niños dentro de los armarios situados por encima de la estufa o en su parte posterior.

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

- **Almacenamiento sobre o dentro del aparato- Los materiales inflamables no deberían ser almacenados ni en un horno, ni sobre la unidad.** Esto incluye el papel, el plástico y la ropa como: libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas de 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.
- **NO TOCAR LOS ELEMENTOS PARA HORNEAR Y ASAR, NI LAS ÁREAS CERCANAS A ESTOS ELEMENTOS.** Los elementos para hornear y asar pueden estar calientes aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a dichos elementos pueden calentarse lo suficiente como para producir quemaduras. Durante y después del uso, no tocar ni dejar que la vestimenta

Instrucciones Importantes de Seguridad

u otros materiales inflamables entren en contacto con estas áreas hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen.

- **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 fuego o fuga de gas, asegúrese de cerrar la válvula principal del gas.

- **Utilice únicamente guantes de cocina u horno secos. Guantes húmedos en, contacto con superficies calientes pueden causar quemaduras debido al vapor.** No deje que los guantes toquen los elementos calientes. No utilice toallas o cualquier tela acolchada para tomar las cazuelas o sartenes en lugar de los guantes.
- **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 a ser almacenada o destruida.**

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

⚠ ADVERTENCIA Utilice el tamaño de flama apropiado. Ajuste el tamaño de manera que no sobrepase el borde del sartén. El uso de utensilios mas pequeños expondrá parte de la flama al contacto directo, lo que puede incendiar la ropa. La utilización de utensilios de una talla proporcional a la del elemento aumentara además su eficiencia

⚠ ADVERTENCIA No utilice parrillas/rejillas superiores sobre las parrillas de fundición de cada quemador. Si usted utiliza estas parrillas puede generarse una combustión incompleta exponiéndose a emisiones de monóxido de carbono por arriba de los estándares permitidos. Esto puede ser dañino para su salud

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USO DE LA SUPERFICIE DE COCINADO

- **Conozca cual de las perillas opera cada quemador de superficie.** Coloque un sartén con alimentos antes de encender el quemador y apague el quemador antes de remover el sartén. Siempre gire la perilla hacia la posición LITE cuando encienda los quemadores superiores. Visualmente verifique que el quemador se encuentre prendido. Después ajuste la flama de manera que no sobrepase el contorno del utensilio.
- **Utilice el tamaño correcto de sartén.** Esta unidad esta equipada con una o más quemadores de superficie de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan fondo plano lo suficientemente grande para cubrir el quemador. El uso de utensilios mas pequeños expondrá

parte de la flama al contacto directo, lo que puede incendiar la ropa. La utilización de utensilios de una talla proporcional a la del elemento aumentara además su eficiencia

- **Las jaladeras de los utensilios deberán de girarse hacia el interior, sin sobrepasar los quemadores adyacentes** a fin de reducir los riesgos de quemaduras, de combustión y de derrames causados por el contacto involuntario con otro utensilio. Las jaladeras de los utensilios deberán de girarse hacia el interior, sin sobrepasar los quemadores adyacentes
- **Nunca deje los quemadores de superficie sin supervisión.** Los derrames pueden causar humo, los derrames de grasa son susceptibles a incendiarse fácilmente y los utensilios donde el contenido se evapore pueden fundirse.
- **Protectores:** No utilice papel aluminio para cubrir ninguna parte de su electrodoméstico. Utilice papel aluminio solamente para cubrir los alimentos durante su cocción tal y como se menciona en la recetas. Toda otra utilización de protectores o de papel aluminio son susceptibles a causar un choque eléctrico, fuego, o corto circuito.
- **Utensilios de Vidrio:** Dado a cambios bruscos de temperatura se pueden utilizar solamente ciertos utensilios en vidrio, en vitroceramica, en cerámica o en barro sin riesgo de que estos se rompan. Verifique las recomendaciones del fabricante para la utilización de estos.
- **No utilice cubiertas de quemadores decorativas.** Si un quemador es accidentalmente prendido, la cubierta corre el riesgo de calentarse y eventualmente fundirse. Usted corre el riesgo de quemarse al tocar la cubierta. Además existe el riesgo de dañar la superficie de cocinado y de los quemadores si existiese un sobrecalentamiento de la cubierta. El aire además será bloqueado, lo que generara problemas de combustión.

PARA UNIDADES DE SUPERFICIES EN VITROCERAMICA SOLAMENTE

- **Nunca cocine sobre una superficie de vitroceramica rota.** Si la superficie esta rota, las soluciones limpiadoras y los derrames pueden penetrar dentro de la unidad lo que puede descomponer la función de la unidad y crear un choque eléctrico. Comuníquese con un técnico calificado inmediatamente.
- **Limpie cuidadosamente la superficie de la cocina.** Si una esponja o trapo húmedo son utilizados para limpiar un derrame sobre la superficie caliente, ponga atención a fin de evitar que usted se quemé debido al vapor. Algunos limpiadores pueden generar humos nocivos para la salud, si estos se aplican sobre la superficie caliente.
- **Evite raspar o rasguñar la superficie vitroceramica con objetos filosos.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU HORNO

- **Sea cuidadoso al abrir la puerta del horno o el cajón calentador.** Párese a un costado del electrodoméstico cuando abra la puerta de un horno que este caliente. Deje el aire caliente o vapor circular antes de remover o reemplazar la comida en el horno.

Instrucciones Importantes de Seguridad

- **Mantenga los ductos de ventilación sin obstrucción alguna.** El horno es ventilado por la parte central trasera. Tocar las superficies en estas áreas cuando el horno este en función puede causar quemaduras severas. Además no ponga objetos de plástico o sensibles al calor cerca de las ventilaciones. Estos objetos pueden derretirse o incendiarse.
- **Posición de las parrillas de Horno.** Siempre ponga sus parrillas de horno en el lugar deseado mientras el horno/cajón estén fríos. Remueva cualquier tipo de utensilio de las parrillas antes de remover la parrilla. Si la parrilla debe de ser desplazada mientras el horno este caliente, sea extremadamente cauteloso. Use guantes de horno y tome la parrilla con las dos manos para reposicionarla. No deje los guantes en contacto con los elementos calientes del horno o con el interior del horno.
- **No utilice el sartén asador sin el inserto de rejilla.** El sartén asador y la rejilla permiten que la grasa pase a través evitando el contacto con el calor del asador.
- **No cubra la rejilla del asador o el fondo del horno con papel aluminio.** La grasa y aceite expuestos pueden incendiarse.
- **No toque el foco de un horno caliente con un trapo húmedo.** Hacer esto puede causar que el foco se rompa. Desconecte el electrodoméstico o corte el suministro eléctrico hacia el electrodoméstico antes de remover y reemplazar el foco.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES PARA LIMPIAR SU ESTUFA

- **Limpie su 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.

- **Limpiadores de estufa y aerosoles-** Siempre siga las instrucciones del fabricante para su uso. Tenga en cuenta que los residuos de los limpiadores y aerosoles pueden encenderse ocasionando daños y heridas.

HORNO CON AUTO-LIMPIEZA

- **Limpie en el ciclo de auto-limpieza solo las partes del electrodoméstico mencionadas en el Manual de Usuario.** Antes de usar el ciclo de auto limpieza del electrodoméstico, remueva el sartén asador y cualquier otro utensilio almacenado en el electrodoméstico.
- **No utilice limpiadores de horno.** Ningún limpiador de horno o protector de cualquier tipo debe ser utilizado dentro o alrededor de cualquier parte del electrodoméstico.
- **No limpie el sello de la puerta del horno.** El sello de la puerta es esencial para un buen sellado. Tome los debidos cuidados para no mover o dañar el sello.
- **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 es extremadamente sensible a las emisiones de humo generadas durante el ciclo de auto limpieza de cualquier horno. Mueva a sus pájaros a otro cuarto bien ventilado.

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.

Registro del Producto

Encontrará el modelo y el número de serie impresos en la placa de serie. Asegúrese de tomar nota del número de serie para futura referencia.

No. de Modelo _____

No. de Serie _____

Fecha de Compra _____

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

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.

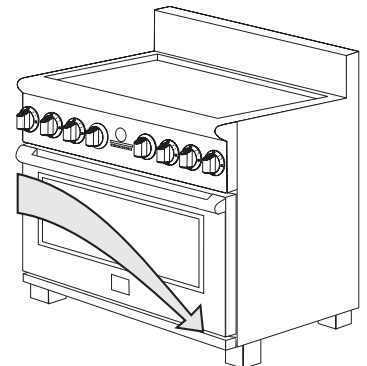
⚠ ADVERTENCIA Para evitar graves lesiones personales o la muerte cualquier cambio, o conversión requerido para que este electrodoméstico opere ya sea con Gas LP o Natural debe hacerse por distribuidor calificado de servicio de Gas LP.

Ubicación de la placa de serie

Encontrará el número de serie y modelo impresos en la placa de serie.

Recuerde registrar el número de serie para referencia futura.

Ubicación de la placa de serie- Una placa de serie se encuentra sobre el ribete decorativo y es visible cuando la puerta es abierta.



Características del estufa de fuel dual

Válvula y perilla del quemador trasero izquierdo o válvula y perilla del quemador de puente

Válvula y perilla del quemador delantero central

Perilla de Control de Selección

Controles electrónicos del horno con reloj, contador de minutos y termómetro de alimentos

Perilla de control para la Temperatura del Horno

Válvula y perilla del quemador trasero central

Válvula y perilla del quemador trasero derecho

Válvula y perilla del quemador delantero derecho

Válvula y perilla del quemador delantero izquierdo

Receptáculo del termómetro (sonda) de alimentos

Cubierta del ventilador de convección

Manija Grande de la Puerta de una Sola Pieza

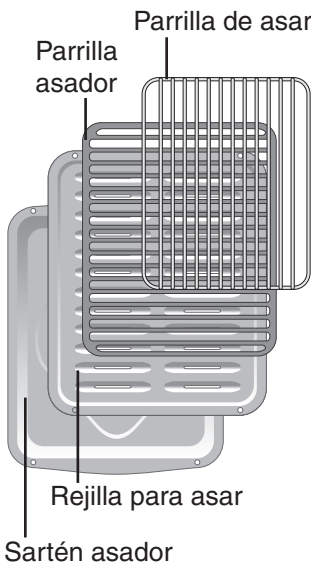
Ventilación del Horno

Elemento de Asar

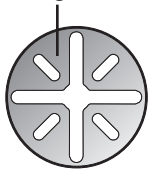
Horno Auto-limpiante

Parrillas de Horno Ajustables

Puerta Delantera de Vidrio del Horno con Ventanilla de Vidrio Grande



Plato para cocción a fuego lento



Rejillas de los Quemadores lavables en lavavajillas

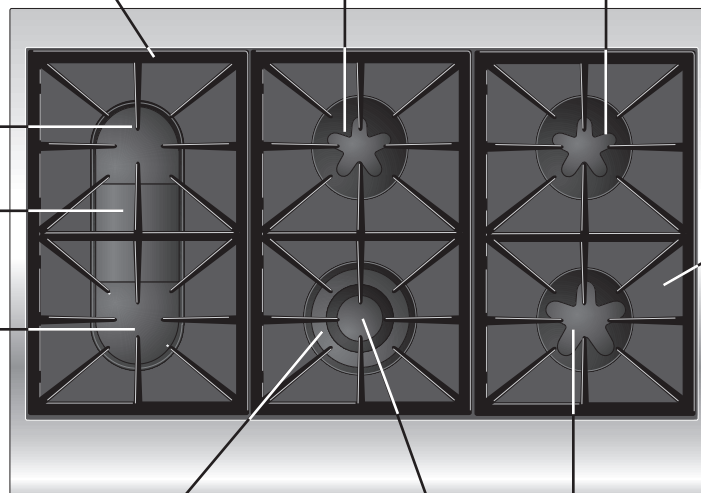
Quemador estándar de 9,500 BTU

Quemador estándar de 9,500 BTU

* Quemador de 9,000 BTU

* Quemador de 9,000 BTU

* Quemador de 9,000 BTU



** Quemador de 15,500 BTU

** Quemador de 1,500 BTU

Quemador de potencia de 18,000 BTU

* Cuando se usa como quemador de puente, los 3 quemadores combinados tienen una potencia de 27,000 BTU.

** Cuando se usa como uno quemador, los 2 quemadores combinados tienen una potencia de 17,000 BTU.

Antes de Ajustar los Controles Superiores

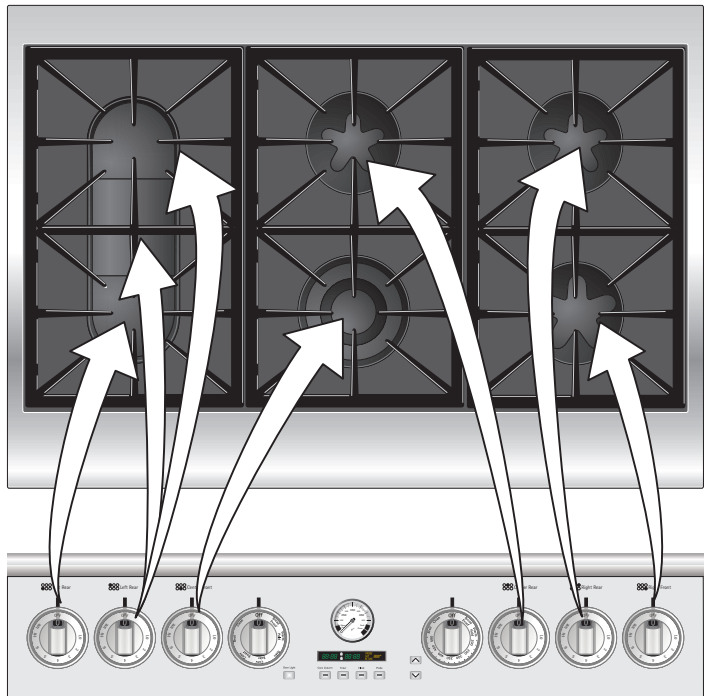
Ubicación de los controles de los quemadores superiores a gas

Los quemadores de tamaño **NORMAL** se pueden usar para la mayoría de las necesidades de cocción. Estos quemadores se encuentran en las posiciones trasera central y trasera derecha de la cubierta. Pueden también ser utilizados como hornilla para hervir a **FUEGO LENTO** con el plato especial para hervir alimentos delicados como el chocolate, las salsas, etc

El quemador de **POTENCIA** sirven mejor para calentar rápidamente grandes cantidades de líquido o para preparar grandes cantidades de alimentos. Estos quemadores se encuentran en las posiciones delantera derecha y delantera central (cuando ambas porciones de la hornilla se están utilizando) de la cubierta.

El quemador de **PUENTE** sirve mejor cuando se usa un utensilio rectangular o de forma alargada. Se combinan los quemadores trasero izquierdo y central izquierdo. El quemador delantero izquierdo también se puede encender para usar un total de 3 quemadores.

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, asegurará 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 estándar

Esta estufa está equipada con quemadores sellados como se muestra más abajo (Figura 1). Todas las piezas están en su lugar. Tome nota en donde están. Quite todo el material de protección localizado bajo la cabeza del quemador de puente. **NOTA:** No hace falta ningún ajuste de quemador en esta estufa.

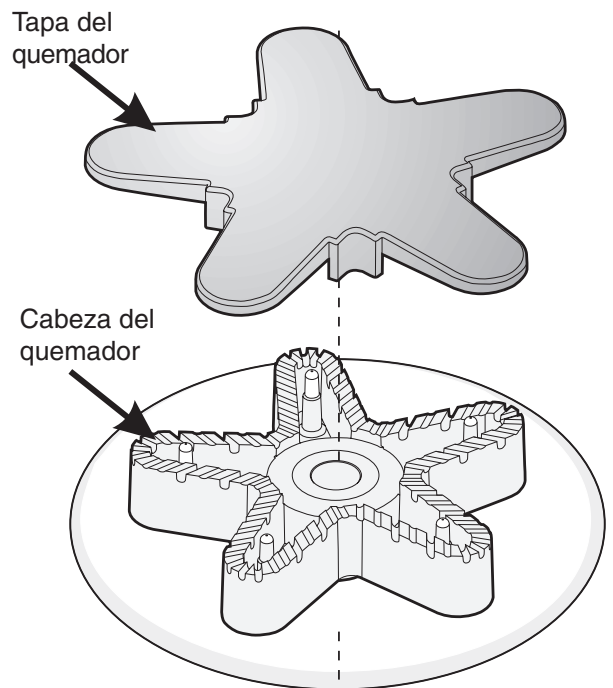


Figura 1

Antes de Ajustar los Controles Superiores

Quemadores de anillo doble

El quemador de anillo doble sólo funciona debidamente con sus dos tapas de quemador en su lugar. Asegúrese de que los rebordes de las tapas de los quemadores estén orientados hacia abajo hacia la cabeza del quemador (Figura 1) y en las cavidades (Figura 2) a cada lado de la cabeza del quemador. Asegúrese que las tapas de ambos quemadores estén firmemente asentadas y descansen en posición nivelada sobre la cabeza del quemador antes de usarlo.

Verifique la colocación de cada tapa deslizándola de lado a lado. Tenga en cuenta que los rebordes de las tapas de los quemadores NO deben moverse por fuera de las cavidades de la cabeza del quemador.

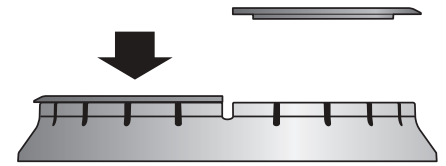
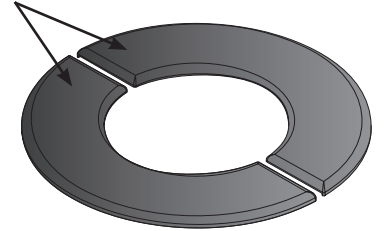


Figura 1

Tapas de los quemadores



Cavidades

Cabeza del quemador

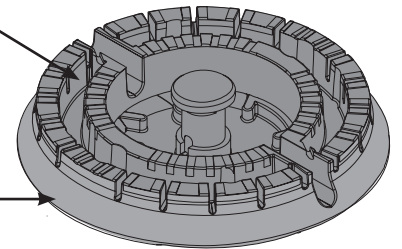


Figura 2

Quemador de Puente

Vuelva a colocar las tapas del quemador de puente. Éstas incluyen una tapa del quemador de puente central (forma rectangular) y dos tapas de los extremos del quemador de puente (éstas calzan tanto en el extremo delantero como en el trasero de la cabeza del quemador de puente). Asegúrese de que las lengüetas ubicadas debajo de las tapas del quemador de puente entren en las ranuras que se encuentran en la cabeza del quemador de puente (vea las flechas en la Figura 3) y que todas las tapas del quemador de puente queden planas y parejas sobre la cabeza del quemador.

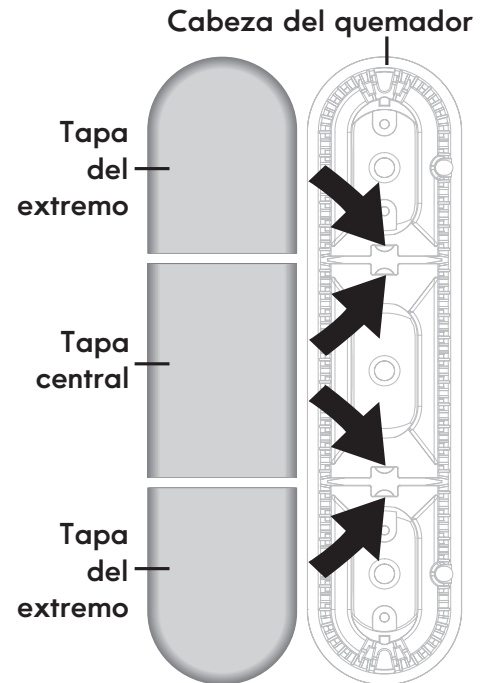


Figura 3

Ajuste de los Controles Superiores (cont)

⚠ ATENCION Plástico como saleros o pimenteros, contenedores para cucharas o bolsas de plástico encima de la estufa cuando se está usando.

Estos artículos pueden fundirse o incendiarse. Los agarradores, las toallas y las cucharas de madera pueden incendiarse si se dejan muy cerca de la llama.

En caso de corte de electricidad, los quemadores de superficie se pueden encender manualmente. Para esto, sostenga un fósforo encendido en la parte superior del quemador, luego gire rápidamente la perilla de control de superficie hasta la posición MED. Tenga cuidado cuando enciende los quemadores de superficie en forma manual. El quemador de superficie en uso cuando se produce un corte de energía seguirá funcionando en forma normal.



Off **Lite** Hi Med Lo

Figura 1

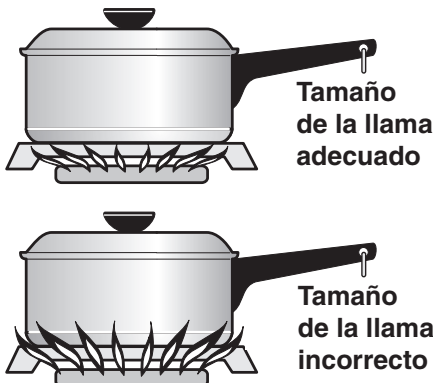


Figura 2

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. 2).

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.

Ajuste de los Controles Superiores (Cont.)

Ajuste del quemador de puente o triple

El quemador de puente debe usarse con utensilios rectangulares. Los utensilios tales como la plancha de hierro fundido que se incluye con su estufa están diseñados específicamente para obtener los mejores resultados del quemador de puente.

El quemador de puente se puede usar para combinar la potencia de cocción de 2 o, si es necesario, de 3 quemadores superiores ubicados en el lado izquierdo de la cubierta de vidrio cerámico. Los quemadores trasero izquierdo y central izquierdo son controlados por la perilla de control del elemento trasero izquierdo. Además, se puede añadir al quemador de puente el quemador delantero izquierdo usando la perilla de control del elemento delantero izquierdo a gas (vea la Figura 1).

Funcionamiento del quemador de puente o triple

1. Oprima la perilla de control del quemador trasero izquierdo hacia adentro y gírela **a la izquierda** alejada de la posición 'OFF' (Apagado) (vea la Figura 2).
2. Libere la perilla y gírela a la posición '**LITE**' (Encender) (vea las Figuras. 2 y 3). Nota: Todos los encendedores electrónicos emitirán chispas al mismo tiempo. Sin embargo, solamente el quemador superior seleccionado se encenderá.
3. Verifique visualmente que el quemador trasero izquierdo se haya encendido.
4. Siga girando la perilla de control a la izquierda más allá del primer ajuste 'LO' (Bajo) hasta la flecha marcada como "**Multi**".
5. Verifique visualmente que tanto el quemador trasero izquierdo como el central izquierdo estén encendidos (quemador de puente).
6. Cuando ambos quemadores estén encendidos, siga girando la perilla de control **a la izquierda** para ajustar el tamaño de la llama de ambos quemadores a la vez. Nota: Las marcas que se encuentran entre el 2º 'HI' (Alto) y 'LO' (Bajo) en la perilla de control del quemador trasero izquierdo muestran los ajustes del tamaño de la llama para ambos quemadores. Use las marcas de guía entre el 2º 'HI' (Alto) y 'LO' (Bajo) para ajustar el tamaño de la llama como sea necesario (consulte la Figura 3).
7. Quemador de puente solamente Use el quemador delantero izquierdo si es necesario. Una vez que esté encendido, ajuste visualmente el tamaño de la llama en el quemador delantero izquierdo para hacerla concordar con el tamaño de la llama del quemador de puente.
8. Coloque el utensilio centrado sobre la rejilla izquierda de la cubierta. **NO** cocine con ninguna de las perillas de control en la posición 'LITE' (Encender) (el encendedor electrónico seguirá emitiendo chispas si se dejan las perillas en esta posición).

Nota: Si solo se necesita el quemador superior trasero izquierdo, siga las instrucciones proporcionadas a continuación.

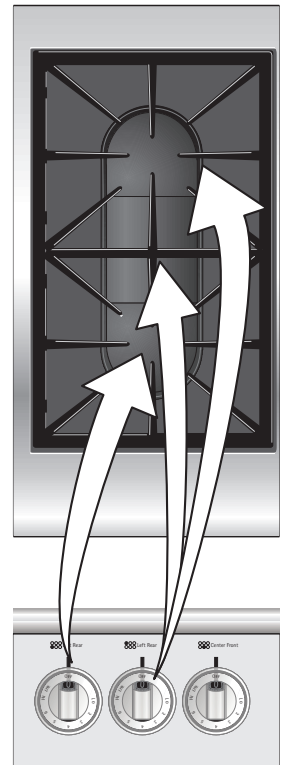


Figura 1

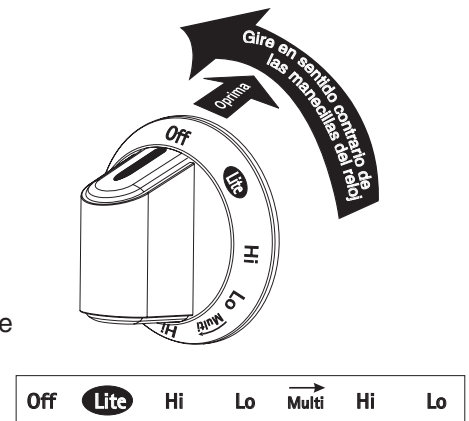


Figura 2

Funcionamiento del quemador superior a gas trasero izquierdo (quemador de puente solamente 1)

1. Coloque el utensilio centrado sobre la rejilla trasera izquierda de la cubierta.
2. Oprima la perilla de control del quemador trasero izquierdo hacia adentro y gírela a la izquierda alejada de la posición 'OFF' (Apagado) (vea la Figura 2).
3. Libere la perilla y gírela a la posición 'LITE' (Encender). Nota: Todos los encendedores electrónicos emitirán chispas al mismo tiempo. Sin embargo, solamente el quemador trasero izquierdo se encenderá.
4. Verifique visualmente que el quemador trasero izquierdo se haya encendido. Ajuste el tamaño de la llama girando la perilla de control entre el **primer ajuste 'HI' (Alto) y 'LO' (Bajo)** (vea la Figura 3). **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).

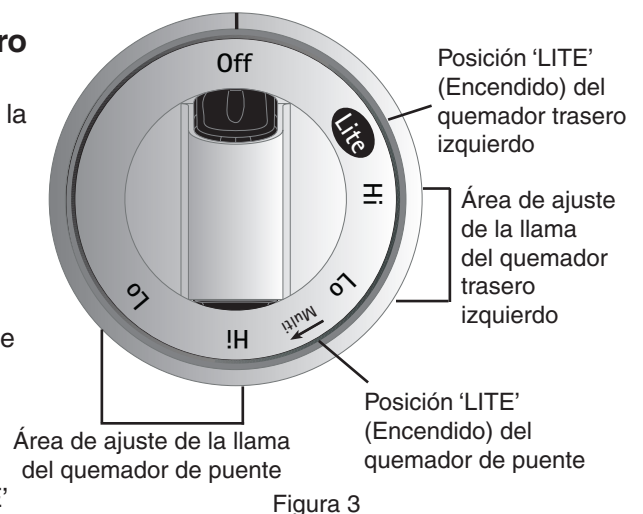


Figura 3

Ajuste de los Controles Superiores

Ajuste del Quemador Doble (algunos modelos)

El quemador doble puede utilizarse con diferentes tamaños de utensilios de cocina. Utensilios grandes y pequeños pueden usarse con este nuevo quemador.

Operando el doble quemador (Fig. 1; áreas A y B)

1. Coloque un utensilio de cocina de dimensión grande en el centro sobre la parrilla del quemador en la parte izquierda al frente.
2. Presione y gire la perilla en sentido contrario de las manecillas del reloj fuera de la posición OFF (Vea Figura 2 y 3).
3. Deje de presionar la perilla y gire hacia la posición LITE.
Nota: Todas las bujías harán chispa al mismo tiempo, sin embargo solamente el quemador que usted esta prendiendo se encenderá
4. Visualmente verifique que el áreas A y B genere una flama.
5. Cuando ambas zonas están prendidas, continúe girando la perilla en contra de las manecillas del reloj entre la posición HI y MED para ajustar el tamaño de la flama deseada para ambas zonas. NO cocine con la perilla en la posición LITE (La bujía electrónica continuara chispeando si se deja la perilla en esta posición).

Operando solamente el centro del doble quemador (Fig. 1; área A)

1. Coloque un utensilio de cocina de dimensión pequeña en el centro sobre la parrilla del quemador en la parte izquierda al frente.
2. Presione y gire la perilla en sentido contrario de las manecillas del reloj fuera de la posición OFF (Vea Figuras 2 & 3).
3. Deje de presionar la perilla y gire hacia la posición LITE. Nota: Todas las bujías harán chispa al mismo tiempo, sin embargo solamente el quemador izquierdo trasero se encenderá.
4. Visualmente verifique que el áreas A & B de el quemador doble genere una flama.
5. Continua girando la perilla contrario a las manecillas del reloj al primo punto, la zona B se apagara. Ajuste la flama girando la perilla entre la parte final de la línea y la posición LO. NO cocine con la perilla en la posición LITE (La bujía electrónica continuara chispeando si se deja la perilla en esta posición).

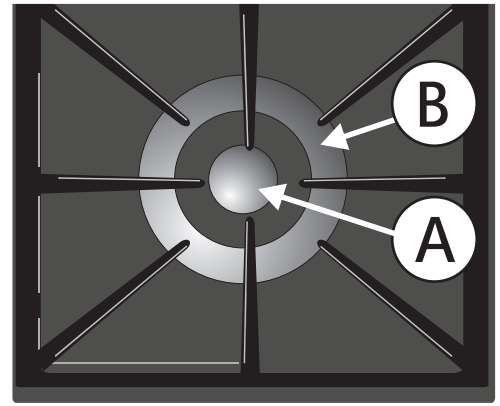


Fig. 1

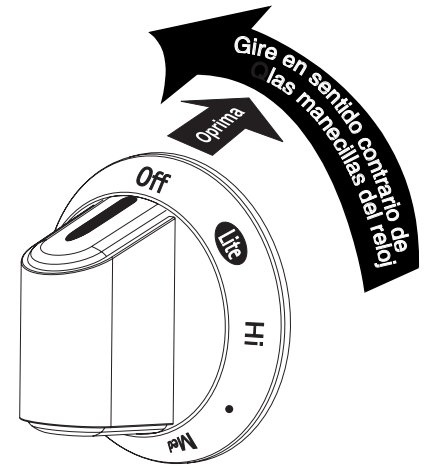


Fig. 2

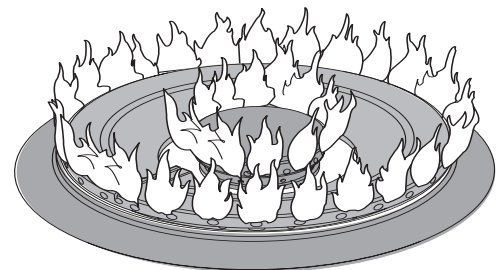


Fig. 3

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.

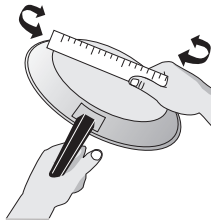
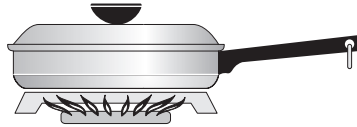


Figura 1

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 del sartén igual 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.



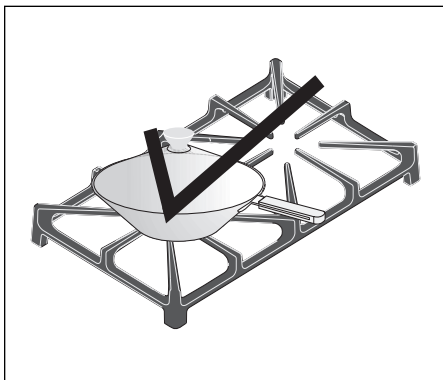
- Llama sobre epase la unidad.



Figura 2

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

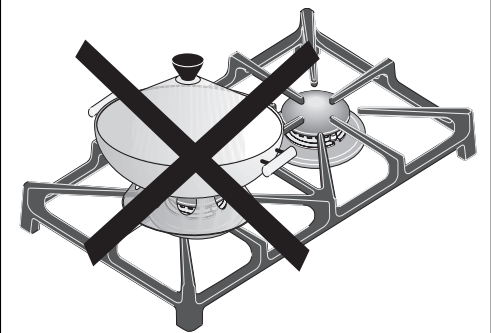
Cacerolas y soportes especiales



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.



Cocinando en la plancha de cocina (cont.)

Cuidado y acondicionamiento de la plancha

Antes de usar la plancha por primera vez:

- Lave la plancha en agua jabonosa caliente. Enjuague y seque completamente.
- Aplique una capa delgada de aceite vegetal sobre la superficie completa (partes delantera y trasera de la plancha).
- Precaliente el horno a 350°F (177°C). Coloque la plancha en la parrilla superior del horno.
- Hornee la plancha durante una hora a 350°F (177°C), apague el horno y deje enfriar antes de sacar la plancha.
- La superficie puede parecer pegajosa debido al proceso de acondicionamiento. Si lo desea, lave la plancha en agua jabonosa caliente, enjuague bien y seque completamente.

Después de cada uso:

- Para evitar la corrosión, guarde la plancha en un lugar seco y manténgala descubierta.
- Después de cada uso, limpie la plancha con un cepillo duro y con agua caliente solamente.
- **NO LIMPIE LA PLANCHA EN UN LAVAVAJILLAS.**
- Seque inmediatamente y aplique una capa delgada de aceite vegetal a la plancha antes de guardarla.

Para usar la plancha

- Coloque cualquier lado de la plancha centrado en los quemadores a gas del lado izquierdo de la cubierta o sobre el quemador de puente (algunos modelos). Para ver la ubicación, consulte la Fig. 1.
- Precaliente la plancha durante 5 minutos en un ajuste entre intermedio e intermedio bajo. El precalentamiento lento asegura una distribución uniforme del calor durante la cocción.
- NO precaliente la plancha en el ajuste 'HI' (Alto). Si precalienta la plancha en el ajuste 'HI' (Alto), la plancha se puede combar y la distribución del calor no será uniforme.

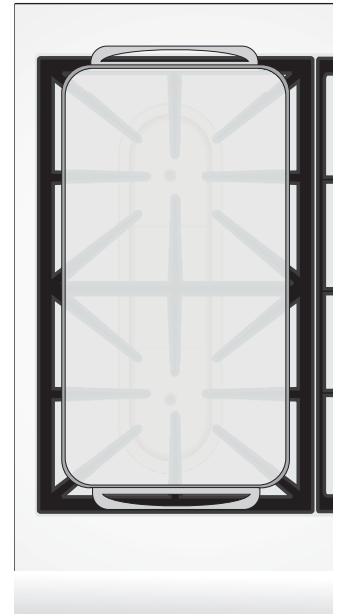


Figura 1

Antes de Ajustar los Controles del Horno

⚠ ATENCION 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 apagarse inmediatamente o puede continuar encendido aun y cuando la estufa halla sido apagada.

Ubicación del Respiradero del Horno

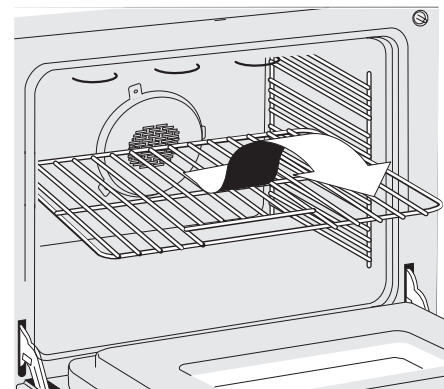
El respiradero del horno se encuentra **del lado derecho del panel anterior** y es visible al abrir la puerta del horno. Cuando el horno está encendido, sale aire tibio a través de este respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire en el horno y para obtener buenos resultados del horneado.



Respiradero del Horno

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.

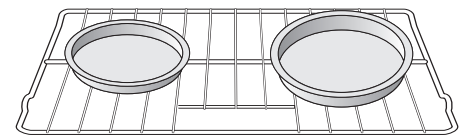


Antes de Ajustar los Controles del Horno (cont.)

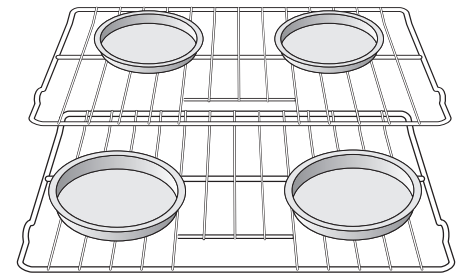
Circulación del Aire en el Horno

Si se usa 1 parrilla, colóquela en el centro del horno. Si se usan varias parrillas, altérnelas como se muestra en la ilustración.

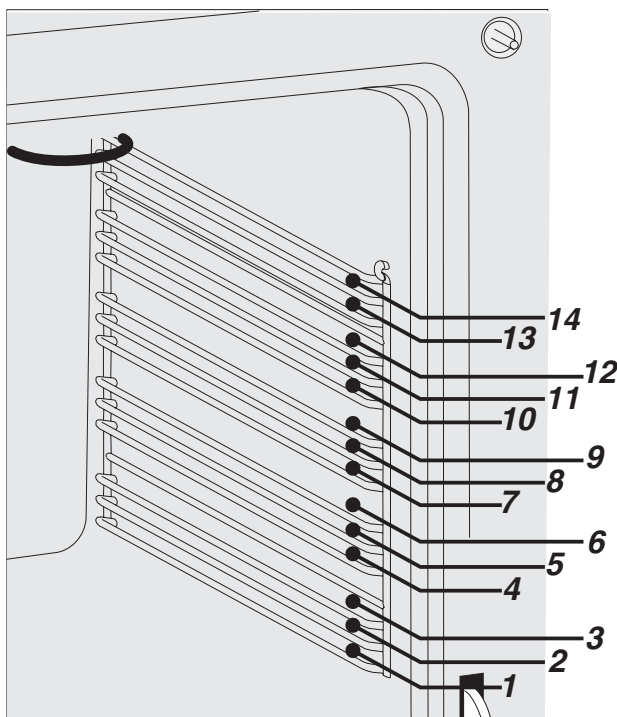
Para los mejores resultado de horneado y circulación de aire permita 2"-4" (5-10 cm.) alrededor de los refractarios para la correcta circulación de aire, asegúrese que los moldes y refractarios no se toquen entre ellos, no toquen la puerta del horno o los laterales o fondo de la cavidad de horno. El aire caliente debe circular alrededor de los moldes y refractarios en el horno para lograr un calor uniforme en los alimentos.



1 Parrilla del Horno



Varias Parrillas del Horno



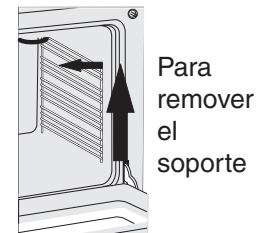
Parrillas de horno en múltiples posiciones.

Soporte Escalera Para Parrillas

Este electrodoméstico viene equipado con un sistema múltiple de soporte para parrillas en escalera lo que le permite colocar las parrillas de horno en múltiples posiciones. Este sistema además facilita el proceso de remover las parrillas y le dará mas precisión y control sobre los resultados de horneado.

SOLAMENTE REMUEVA EL SOPORTE PARA PARRILLAS CUANDO EL HORNO ESTE FRÍO (ANTES DE UN CICLO DE AUTO-LIMPIEZA). SIEMPRE UTILICE GANTES DE HORNO CUANDO HAGA USO DEL HORNO.

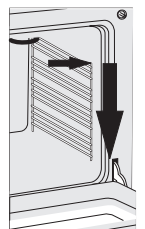
Para remover el soporte, jale el soporte hacia arriba y remuévalo de las guías en la cavidad del horno.



Para remover el soporte

Para instalar el soporte, fije el soporte en las guías de la cavidad del horno y presione hacia abajo.

Para instalar el soporte



Funciones de las Teclas 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. **Las instrucciones detalladas para cada característica y función han sido incluidas más adelante en este Manual del Usuario.**

PERILLA DE CONTROL DE SELECCIÓN- Utilice para seleccionar las funciones Bread Proof "A Prueba de Pan", Warm & Hold "Calentar", Bake "Hornear", Convection Bake "Horneado a convección", Convection Roast "Rostizado por Convección" Broil "Asado" o Clean "Limpieza"

CLEAN (LIMPIEZA)— Se usa para seleccionar el modo de autolimpieza.

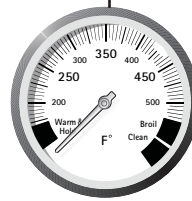
BREAD PROOF—"A prueba de Pan" Utilice para ajustar la función a prueba de pan.

INDICADOR DE LA TEMPERATURA DEL HORNO- Este indicador muestra el ajuste de temperatura actual del horno.

PERILLA DE CONTROL DE TEMPERATURA— Use para determinar la temperatura de las funciones Bread Proof "A Prueba de Pan", Warm & Hold "Calentar", Bake "Hornear", Convection Bake "Horneado a convección", Convection Roast "Rostizado por Convección" Broil "Asado" o Clean "Limpieza"

BROIL (ASAR A LA PARRILLA)— Se usa para seleccionar la característica variable de asar a la parrilla.

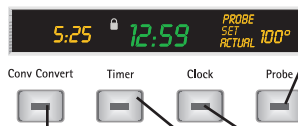
TECLA CALENTAR Y MANTENER— Se usa para la función Calentar y Mantener.



PROBE PAD (BOTON DEL TERMOMETRO)— Utilice para ajustar la función PROBE.

ASADO DE CONVECCIÓN— Utilizado para escoger el modo de asado de convección.

OVEN LIGHT (LUZ DEL HORNO)— Se usa para encender y apagar la luz del horno.



BOTONES GIRATORIOS— Se usan para girar hacia arriba o hacia abajo diversas funciones.

CONVECTION BAKE (HORNEADO POR CONVECCIÓN)— Se usa para seleccionar la característica de horneado por convección.


BAKE (HORNEAR)— Se usa para seleccionar el modo de horneado normal.


CONV CONVERT (CONVERSION DE CONVECCION)— Utilizado para escoger el modo de convección.

CLOCK (RELOJ)— Se usa para poner la hora del día.






TIMER (BOTONES DE AJUSTE DEL CONTADOR)— Utilice para ajustar o cancelar el contador de minutos. El contador de minutos no comienza o termina un ciclo de cocción.

Ajuste 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. Las letras "PF".

Cuando **PF** aparezca en la pantalla, presione . No escuchará nada, a los 10 segundos siguientes una señal sonora se escuchará y **PF** desaparecerá.

Para ajustar el reloj

1. Presione el  botón. El control timbrará una vez y la hora del día aparecerá en el indicador.
2. Para ajustar el reloj con la hora actual del día, presione los botones  o  para incrementar o disminuir la hora del día en incrementos de un minuto, o mantenga los botones  o  presionados para incrementar o disminuir la hora del día en incrementos de 10 minutos.
3. Espere 5 segundos y el cambio se aceptarán.

Cambiando el indicador de la hora del día de 12 o 24 horas





1. Presione y sostenga el botón  por 6 segundos. El indicador mostrará ya sea "12" (para un reloj a 12 horas) o "24" (para un reloj a 24 horas).
2. Presione los botones  o  para cambiar el indicador de la hora del día de 12 a 24 horas.
3. Espere 5 segundos para aceptar el cambio o presione el botón  para cancelar el cambio.

Ajuste del reloj (cont)

Horneado Continuo o 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.







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

1. Presione y sostenga el botón  por 6 segundos. El indicador mostrara ya sea "12" (para un reloj a 12 horas) o "24" (para un reloj a 24 horas).
2. Presione los botones  o  para cambiar el indicador entre 12 horas o 24 horas para un cocinado continuo.
3. Espere 6 segundos para aceptar el cambio o presiones el botón  para cancelar el cambio.


Contador de Tiempo

El contador de tiempo sirve como un contador de tiempo adicional en la cocina que timbrara 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.

Programación del Contador de Tiempo:

1. Presione el botón . El control timbrara, el indicador comenzara a parpadear "0:00" y el indicador luminoso del contador localizado en el botón brillara.
2. Para ajustar el contador, presione los botones  o  para incrementar o disminuir el tiempo en incrementos de un minuto, o mantenga los botones  o  presionados para incrementar o disminuir el tiempo en incrementos de 10 minutos.
3. Cuando el tiempo ajustado haya terminado, "End" aparecerá en el indicador. El reloj timbrara con 3 timbres cada 5 segundos hasta que el botón  sea presionado.



Para inhabilitar el tiempo, se tiene que haber ajustado un tiempo.

Presione el botón . El indicador regresara a mostrar la hora del día.



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.

Para activar la característica de bloqueo del horno:

1. Presione y sostenga el botón  por 3 segundos. La luz se encenderá si se encuentra apagada o se apagara si se encuentra encendida.
2. Después de 3 segundos el icono  aparecerá en el indicador.

Para desactivar la característica bloqueo del horno:

1. Presione y sostenga el botón  por 3 segundos. La luz se encenderá si se encuentra apagada o se apagara si se encuentra encendida.
2. Después de 3 segundos el icono  aparecerá en el indicador.

Ajuste de los Controles del Horno

Bake (Hornear)

El horno puede ajustarse para hornear en cualquier temperatura entre 200°F a 550°F. (La ilustración muestra un ajuste para 350°F)

Para ajustar la temperatura para hornear al 350°F.

1. Ajuste las parrillas interiores del horno y introduzca los alimentos al horno.
2. Gire la perilla de control de selección a Bake (Figura 1)
3. Gire la perilla de control para la temperatura del horno a 350 (Figura 2)
4. Cuando el horneado se complete, gire ambas perillas a la posición de apagado **OFF**.

NOTA : La perilla de control de la temperatura puede usarse para modificar la temperatura de horneado mientras que el horno se encuentre en el modo de horneado, pero la perilla de control de funciones No puede cambiarse a otra función si esta no es apagada primero. Un código de error ERR aparecerá en el indicador si alguna función es seleccionada antes de girar la perilla a la posición de apagado OFF.

NOTA : El control timbrara 3 veces si la función y la temperatura no concuerdan. El control timbrara una sola vez si la función y la temperatura concuerdan.

Ejemplo: Función Bread Proof con una temperatura de 500°F (No es posible, 3 timbres sonaran).



Figura 1



Figura 2






Ajuste de los controles del horno (cont)

Horneado

Para los mejores resultados de horneado, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, pasteles, o tartas, etc. No hay necesidad de precalentar el horno para rostizar carne u hornear cazuelas.

El tiempo de horneado y temperaturas necesarias para hornear pueden variar ligeramente de las utilizadas en su anterior electrodoméstico.

Tabla de Problemas de Horneado y Soluciones

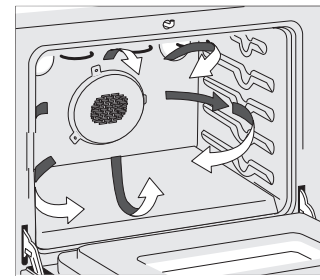
Problemas	Causas	Corrección
Fondo de Galletas y bisquets quemados. 	<ul style="list-style-type: none"> Las galletas y bisquets fueron puestos en el horno antes de que el tiempo de precalentado estuviese completo. Exceso en las parrillas de horno. Los moldes oscuros absorben el calor demasiado rápido. 	<ul style="list-style-type: none"> Permita al horno de precalentarse a la temperatura seleccionada antes de poner los alimentos. Escoja moldes que permitan de 2" a 4" (5.1 cm. a 10.2 cm.) de espacio de aire en todos los lados cuando se coloquen en el horno. Utilice un charola de horneado de aluminio, peso-medio.
Pasteles muy oscuros ya sea en el fondo o en la parte superior. 	<ul style="list-style-type: none"> El pastel fue puesto en el horno antes de que el tiempo de precalentado estuviese completo. La posición de las parrillas es muy alta o muy baja. Horno muy caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> Permita al horno precalentarse a la temperatura seleccionada antes de poner los alimentos. Utilice la posición correcta de las parrillas. Ajuste la temperatura del horno, disminuyendo 25°F del ajuste recomendado.
Pasteles crudos del centro. 	<ul style="list-style-type: none"> Horno muy caliente. Tamaño del molde incorrecto. El molde no se encuentra centrado en el horno. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste la temperatura del horno, disminuyendo 25°F del ajuste recomendado. Use el tamaño de molde recomendado en su receta. Utilice la posición correcta de las parrillas, ponga su molde dejando 2" a 4" (5.1 cm a 10.2 cm) de espacio en todos los lados del molde.
Pasteles desnivelados. 	<ul style="list-style-type: none"> Su horno no esta nivelado. El molde se encuentra muy cerca a los paneles del horno o exceso de moldes en las parrillas. Molde curvo. 	<ul style="list-style-type: none"> Ponga una taza medidora llena de agua en el centro del horno. Si el nivel del agua no esta nivelado, vea si sus instrucciones de instalación para nivelar su horno. Asegúrese de dejar 2" a 4" (5.1 cm a 10.2 cm) de espacio en todos los lados de cada molde en el horno. No utilice moldes que estén curvos.
Alimentos no cocidos cuando el tiempo de cocción ya termino. 	<ul style="list-style-type: none"> Horno frío. Exceso de alimentos en el horno. La puerta del horno fue abierta frecuentemente. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste la temperatura del horno, aumentando 25°F del ajuste sugerido y hornee de acuerdo al tiempo recomendado. Asegúrese de remover todos los moldes del horno a excepción de lo que se usaran para hornear. Abra la puerta del horno únicamente después de que el tiempo recomendado de horneado haya terminado.

Ajuste de los controles del horno (cont)

Horneado por Convección

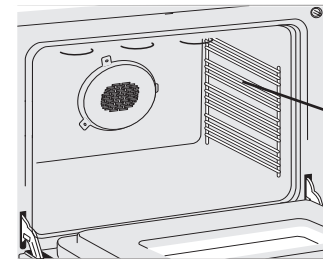
Use la característica de horneado por convección cuando desea cocinar en forma rápida. El horno puede ser programado para hornear por convección a cualquier temperatura entre 170°F a 550°F.

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



13 Parrilla

Figura 2

Instrucciones Generales para el Horneado por Convección:

1. Cuando use Convection Bake, 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 6. Si cocina con parrillas múltiples, coloque las parrillas del horno en las posiciones 3 y 9.

Ajustando el Horno para Hornear a Convección a 350°F

1. Ajuste las parrillas interiores del horno y introduzca los alimentos al horno.
2. Gire la perilla de control de selección a **Conv Bake** (Figura 3).
3. Gire la perilla de control para la temperatura del horno a **350** (Figura 4).
4. Cuando el horneado se complete, gire ambas perillas a la posición de apagado **OFF**.

NOTA: El ventilador de convección comenzará a girar en cuanto la puerta del horno se cierre y el horno se ajuste a la función de convección. **Nota:** En cuanto el control se ajuste a la función de convección la temperatura programada se disminuirá por 25°F.

Beneficios del Horneado por Convección:

- Algunos alimentos se cocinan hasta un 30% más rápidamente, ahorrando tiempo y energía.
- Se puede hornear en parrillas múltiples.
- No se necesitan cacerolas o utensilios especiales.



Figure 3



Figure 4

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 170° F a 550° F (75° 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 30% como máximo cuando se usa esta función.

Ajustando el Horno para Rostizar a convección a 350°F

1. Ajuste las parrillas interiores del horno y introduzca los alimentos al horno.
2. Gire la perilla de control de selección a Conv Roast (Figura 5).
3. Gire la perilla de control para la temperatura del horno a 350 (Figura 6)
4. Cuando el horneado se complete gire ambas perillas a la posición de apagado OFF.

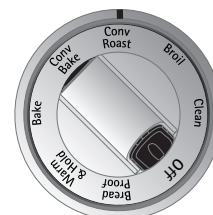


Figure 5

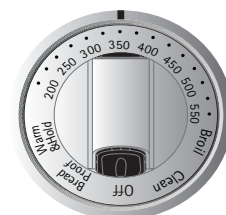




Figure 6

Para configurar la Conversión a Convección

Este aparato está equipado con una característica que permitirá a usted de cambiar de una temperatura de horneado normal a una temperatura de horneado por convección si sin hacer cualquier ajuste de temperatura; El control lo hará automáticamente. El botón  controla la característica de converso de convección. **Nota:** Si se utilizan moldes oscuros, la temperatura deberá disminuirse aproximadamente unos 25°F para prevenir que se extra doren los alimentos horneados. Cuando la función horneado este encendida, presione . Cuando el horneado por convección se complete gire ambas perillas a la posición de apagado OFF.

Ajuste de los controles del horno (cont)

Característica de Horneado con el Termómetro de Alimentos (sonda)

Para diversos alimentos, especialmente guisados asados y aves, verificar la temperatura al interior del alimento es el mejor método para asegurar que los alimentos estén cocidos adecuadamente. El termómetro obtiene la temperatura exacta que usted desea sin tener que adivinar.

IMPORTANTE:

1. Utilice solamente el termómetro proveído con su electrodoméstico; cualquier otro termómetro podrá dañar su electrodoméstico o el receptáculo.
2. Manipule el termómetro cuidadosamente cuando lo inserte o remueva de los alimentos o de la conexión de la sonda
3. No utilice pinzas para jalar el cable cuando inserte o remueva el termómetro, esto podría dañar el termómetro.
4. Descongele por completo los alimentos antes de insertar el termómetro, esto evitara romper la punta del termómetro.
5. Nunca deje o almacene el termómetro dentro del horno cuando este fuera de uso.
6. Para prevenir cualquier quemadura, siempre utilice guantes cuando retire el termómetro de los alimentos calientes.

Colocación Correcta del Termómetro:

1. Siempre inserte el termómetro de manera que la punta quede en el centro y en la parte más gruesa de la carne. No permita que el termómetro toque algún hueso, grasa o el molde donde se cocina.
2. Para Jamón con hueso o cordero, inserte el termómetro en el centro del músculo más grande o articulación. Para guisados tales como pastel de carne o alguna cacerola, inserte el termómetro en el centro de los alimentos. Cuando cocine pescado, inserte el termómetro a un costado de la papada en la parte mas carnosa del pescado, paralelo al hueso.
3. Para un ave completa (pollo, pavo, etc.) inserte el termómetro en la parte mas gruesa del interior del muslo entrando por la parte de abajo y paralela a la pierna (vea figura 1).

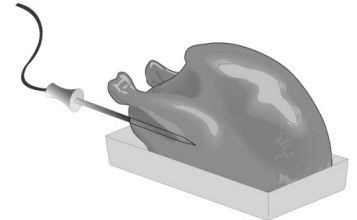






Figura 1

Ajustando el horno cuando se use el termómetro:

1. Precaliente el horno a la temperatura deseada
2. Inserte el termómetro en los alimentos. (Véase las instrucciones mencionadas en el párrafo anterior).
3. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, introduzca sus alimentos al horno.
4. El horno estará caliente, así que utilice un guante para horno y conecte el termómetro a su enchufe dentro del horno. (El enchufe esta localizado en el lado izquierdo de la pared del horno cerca del frente del horno). Asegúrese de empujar hasta el fondo para asegura un buen enchufe. Cierre la puerta del horno.
5. El control del horno detectara si el termómetro esta correctamente enchufado e iluminara el indicador "PROBE".
6. Una temperatura objetivo deberá de ajustarse de manera que el timbre se accione una vez que la cocción se termine.

Temperatura interna MÍNIMA segura recomendada por el gobierno	
Alimentos	°F (°C)
Bifes y rostizado	145°F (63 °C)
Pescado	145°F (63 °C)
Carne picada	160°F (71 °C)
Platos con huevo	160°F (71 °C)
Pechugas de pollo	165°F (74 °C)
Pollo entero	165°F (74 °C)

Presione el botón  para marcar la temperatura. Ajuste la temperatura deseada usando los botones  o . El ajuste de la temperatura será aceptado de 5 a 8 segundos después del se introduzca la temperatura.

7. En cualquier momento durante la cocción, el botón  podrá ser presionado para cambiar el indicador entre "ACTUAL" y "PROBE". El ajuste "ACTUAL" mostrará la temperatura actual de los alimentos. El ajuste "PROBE" mostrará la temperatura objetivo y esta puede ser modificada en cualquier momento durante el horneado.

IMPORTANTE: El termómetro puede dañarse por altas temperaturas. Para proteger el termómetro, el control del horno no le permitirá comenzar un ciclo de auto-limpieza o asado mientras que el termómetro este conectado.

Ajustando la Función "Bread Proof"

Para activar la función, ambos controles deberán de girarse a la opción "Bread Proof" como se ilustra a continuación.

Preparando la Pasta de Pan en el Horno

El horno cuenta con la característica "Bread Proof" que puede ser utilizada para preparar la pasta de pan. El tiempo que se recomienda de mantener la pasta en el horno es de 45-60 minutos. Asegúrese de todas maneras de seguir el tiempo recomendado en las recetas. La pasta preparada de pan debe de ponerse en un tazón grande ya que la pasta podrá doblar su volumen. Posicione la parrilla de horno en la parte mas baja. Ponga el tazón en la parrilla y siga las instrucciones para el ajuste de la característica "Bread Proof" como se ilustra.



Ajuste de los controles del horno (cont)

Ajuste del dispositivo Servir Tibio

El botón **WARM & HOLD** 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.

Para ajustar Servir Tibio:

1. Arregle las perillas interiores del horno para colocar los alimentos. Si los alimentos se encuentran ya adentro, pase a la etapa 2.
2. Gire ambas perillas, selección y temperatura a la posición de Warm & Hold.
3. Para apagar en cualquier momento la función Warm & Hold, gire ambas perillas, selección y temperatura a la posición de OFF.

Broil (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 el sartén asador quede centrado 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 estufa incluye una parrilla de asar para carnes (ver Figura 3). El sartén y rejilla se usan conjuntamente para permitir que la grasa se escurra y pueda mantenerse alejada del alto calor del quemador del horno (Figura 1). **NO** use el sartén sin su rejilla. **NO cubra la rejilla 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.

Programación del horno para asar a la parrilla a 550°F:

1. Coloque la rejilla en el sartén. Luego coloque el alimento sobre la rejilla. **NO** use el sartén sin rejilla. **NO** cubra la rejilla con papel de aluminio. La grasa expuesta puede incendiarse.
2. Arregle la parrilla interior del horno y coloque el sartén en la parrilla del horno. Asegúrese de colocar el sartén en el centro directamente debajo del quemador del asador. **Cierre la puerta del horno cuando esté asando a la parrilla.** (Vea Figura 2).
3. Gire ambas perillas, selección y temperatura a la posición de BROIL.
4. Si desea una temperatura más baja (mínima temperatura de asado es 400°F), Gire la perilla de control de la temperatura a la temperatura deseada.
5. 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.
6. Para cancelar el asado o terminar el asador, gire ambas perillas, selección y temperatura a la posición de Warm & Hold

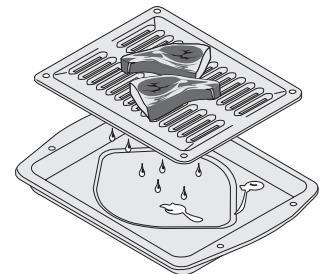
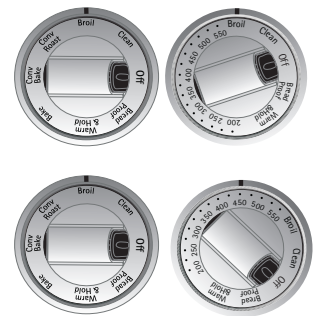


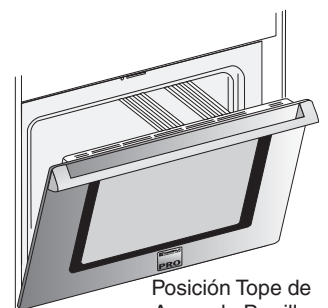
Figura 1

Tiempos de Asar a la Parrilla y Parrilla de Asar

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 el sartén 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. Use la parrilla de asar para carnes y bistecs si desea (Ver Figura 3). Antes de colocar la carne, asegúrese de calentar la parrilla de asar usando 'Broil' durante 10 minutos. Los tiempos de cocción deben reducirse en 1 o 2 minutos por lado cuando se usa la parrilla de asar.

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	
Biftec de 1" de grosor	10	550° F	6:00	4:00	Crudo
	10	550° F	7:00	5:00	Semicrudo
Chuletas de Cerdo de 3/4" de grosor	10	550° F	8:00	6:00	Bien Asado
Pollo - Con Huesos	8	450° F	20:00	10:00	Bien Asado
Pollo - Deshuesado	10	450° F	8:00	6:00	Bien Asado
Pescado	10	500° F	13:00	no corresponde	Bien Asado
Camarones	8	550° F	5:00	no corresponde	Bien Asado
Hamburguesa de 1" de grosor	10	550° F	9:00	7:00	Semicrudo
	8	550° F	10:00	8:00	Bien Asado



Posición Tope de Asar a la Parrilla
Figura 2

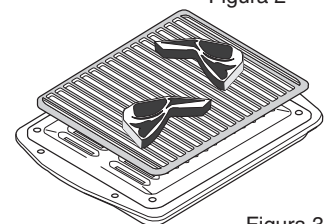


Figura 3

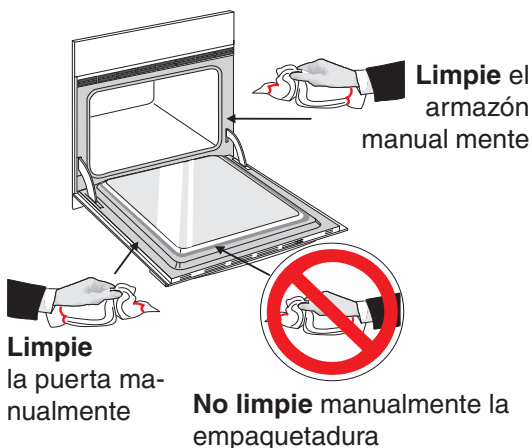
Limpeza del Horno

⚠ ATENCION Durante el ciclo de autolimpieza la parte exterior de la estufa se calienta mucho. **NO** deje a los niños sin vigilancia cerca del electrodoméstico pues se pueden quemar si tocan las superficies calientes de la puerta del horno.

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

⚠ ATENCION **NO** coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en la parte inferior ni en cualquier otra parte del horno 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 para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta después de que se haya completado un ciclo de autolimpieza. Colóquese al lado del horno cuando abra la puerta para dejar salir el aire o vapor caliente. El horno puede todavía estar **MUY CALIENTE**.



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

Ciclo de Autolimpieza

Un horno autolimpiante se limpia por sí mismo a altas temperaturas, lo que elimina completamente la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo. Estas temperaturas son bastante más elevadas que las temperaturas de cocción normales.

Respete las siguientes precauciones de limpieza:

- Deje enfriar el horno para efectuar la limpieza previa.
- Use guantes de goma cuando haga la limpieza previa y cuando limpie los residuos después del ciclo de autolimpieza.
- **NO** limpie el sello de la puerta del horno. El material tejido del sello de la puerta del horno es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o sacar el sello.
- **NO** use agentes de limpieza para horno o revestimientos protectores en las piezas del horno autolimpiante o alrededor de ellas.
- **Remueva las parrillas de soporte, parrillas de horno y termómetro de alimentos. Estos objetos no pueden exponerse a las altas temperaturas del ciclo de limpieza.**
- El horno tiene parrillas esmaltadas lubricadas, que pueden permanecer en el horno durante el ciclo de autolimpieza. No elimine el aceite vegetal de las parrillas. Es importante que los laterales de las parrillas permanezcan con una delgada capa de aceite vegetal. Para mantener el funcionamiento correcto, aplique aceite vegetal después de cada ciclo de autolimpieza o cuando se dificulte el deslismiento de la parrilla.
- 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.

⚠ 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.

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.

Limpieza del Horno (cont)

Para Comenzar el Ciclo 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.

Ajustando los controles para un ciclo de Auto-limpieza

1. Asegúrese que la puerta de horno este cerrada
2. Gire ambas perillas, selección y temperatura a la posición de Clean
3. En cuanto el control se ajuste, el motor que cierra y asegura la puerta comenzara a cerrar automáticamente.

Nota: Permita 15 segundos al horno para que asegure la puerta.

Cuando el ciclo de Auto-limpieza termine

1. Gire ambas perillas, selección y temperatura a la posición de OFF
2. Una vez que el horno se enfríe por aproximadamente 1 HORA, la puerta del horno podrá abrirse.

Para cancelar o interrumpir un ciclo de autolimpieza seleccionado





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

1. Gire ambas perillas, selección y temperatura a la posición de OFF
2. La puerta del horno solamente puede ser abierta una vez que el horno se haya enfriado por lo menos por 1 HORA.

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.

Para ajustar la temperatura del Horno

1. Ajuste el horno a BAKE (Perilla de selección) a 500°F o mas (Perilla de temperatura).
2. Presione y sostenga el botón  hasta que un dígito aparezca en el indicador.
3. Para incrementar la temperatura use el  botón para registrar el cambio deseado; para disminuir la temperatura use el  botón. (un signo de menor aparecerá en el indicador para indicar que la temperatura disminuye).
3. Presión el  botón para aceptar el cambio de temperatura y el indicador regresara a mostrar la hora del día.

Nota: Los ajustes de temperatura del horno realizados con esta función no afectaran la temperatura del ciclo de auto-limpieza.

⚠ ATENCION Para evitar quemaduras, tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del Ciclo de Autolimpieza. Párese al costado del horno cuando se abra la puerta para permitir la salida del aire caliente.

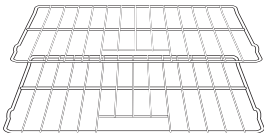
⚠ ATENCION **NO** fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta después de que se haya completado un ciclo de autolimpieza. Colóquese al lado del horno cuando abra la puerta para dejar salir el aire o vapor caliente. El horno puede todavía estar **MUY CALIENTE**.

Cuidado y Limpieza General

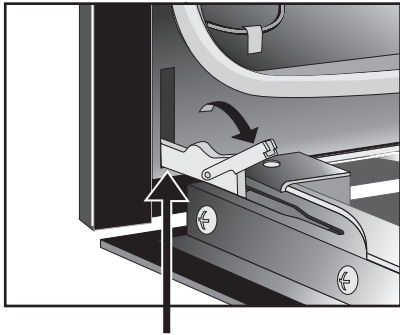
Limpieza de diferentes partes del horno de pared

Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese que todos los controles están apagados y que el horno este fría. RETIRE LOS DERRAMES Y LAS MANCHAS DIFÍCILES TAN PRONTO COMO PUEDA. LA LIMPIEZA CONSTANTE DISMINUIRÁ EL ESFUERZO DE UNA LIMPIEZA A FONDO.

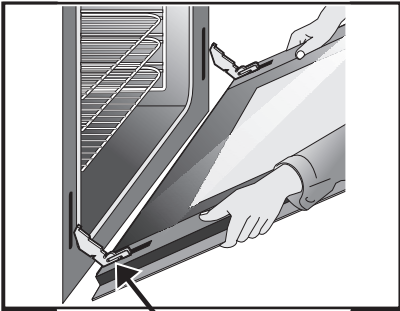
Superficies	Como Limpiar
Aluminio & Vinilo	Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio. No restregar ni usar limpiadores multiuso, amoníaco, limpiadores en polvo ni limpiadores para horno que se venden en los comercios. Pueden rayar y decolorar el aluminio.
Partes Esmaltadas y Plásticas, Perillas de Control, Piezas del Cuerpo y Molduras Decorativas	<i>Para limpieza general</i> , use agua caliente jabonosa y un paño. <i>Para manchas más difíciles y grasa acumulada</i> , aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición 'OFF' (apagado); tómelas firmemente y tírelas derecho hacia fuera del eje. 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.
Acero Inoxidable, Cromo Panel de Control, Molduras Decorativas	<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 retirar 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. 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.
Porcelana Esmaltada, Sartén Asador, 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.
Parrillas del horno	⚠ ATENCION Las parrillas de horno, soportes y el termómetro de alimentos deben de removerse del horno durante el ciclo de auto-limpieza. Si no se remueven, el ciclo de auto-limpieza dañara las parrillas de manera permanente.
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 el sello de la puerta del horno. En los modelos con autolimpieza, el sello 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 el sello de la puerta.



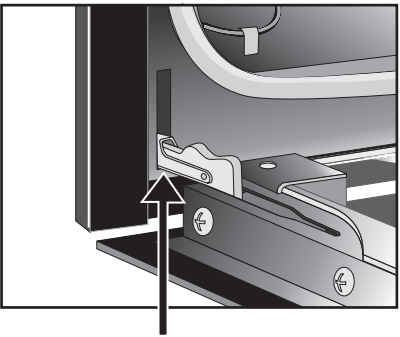
Cuidado y Limpieza General (cont.)



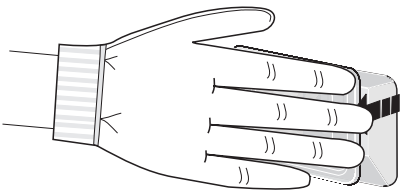
Seguro en posición normal
Figura 1



Seguro desactivado para
sustraer la puerta - Figura 2



Apertura de bisagra puerta
desensamblada de la estufa.
Figura 3



Levante la parte
trasera del protector
de vidrio y retirela.

Halógeno
Bombilla

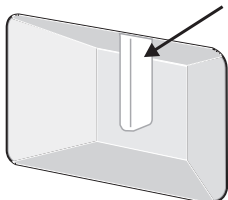


Figura 4

Para Retirar o Reemplazar la Puerta del Horno

1. Abra la puerta del horno por completo.
2. Levante el seguro de cada bisagra, puede ser que tenga que presionar un poco para levantarlo.
3. Tome la puerta por los lados, jale el fondo de la puerta hacia arriba y al frente para sacar los soportes de la bisagra. Siga jalando hacia usted la puerta rotándola al mismo tiempo hacia la estufa para sacar por completo la bisagra.
4. Para ensamblarla de nuevo proceda a la inversa. Asegúrese que los soportes de la bisagra estén completamente adentro antes de desactivar el seguro de la bisagra.

Instrucciones Especiales del Cuidado de la Puerta

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

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

Luces del Horno

Una luz al interior del horno se encenderá automáticamente al momento de abrir el horno. La luz del horno puede ser encenderse cuando la puerta está cerrada, sólo con accionar el interruptor en el tablero de control.

La lámpara está cubierta de un protector de vidrio. El protector de vidrio puede ser retirado para ser limpiado o para cambiar la bombilla.

ESTE PROTECTOR DE VIDRIO DEBE ESTAR EN SU LUGAR AL MOMENTO DE UTILIZAR EL HORNO.

Para reemplazar la bombilla:

CUIDADO: ASEGÚRESE QUE EL HORNO ESTÉ FRÍO

1. Desconecte el horno del suministro eléctrico.
2. Use un guante en cuero para evitar de ser lastimado con vidrios rotos.
3. Para retirar el protector de vidrio, jale la parte trasera del protector hacia el interior del horno de tal manera que se pueda jalar del lado lateral del horno.
4. El protector de vidrio debería salir fácilmente al empujar ligeramente hacia el frente de la cocina.
5. Reemplace la bombilla de halógeno.
6. Para reemplazar el protector de vidrio, proceda de la manera contraria.

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).

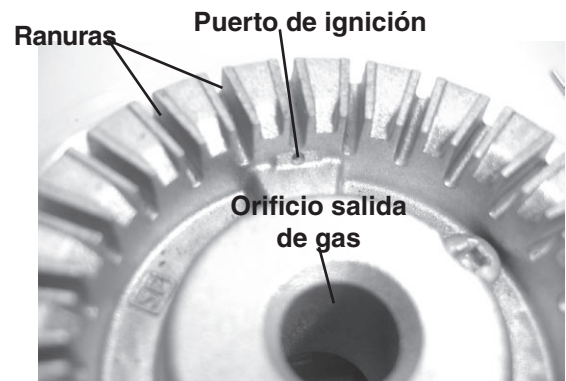


Figura 1 - Quemador regular de la estufa

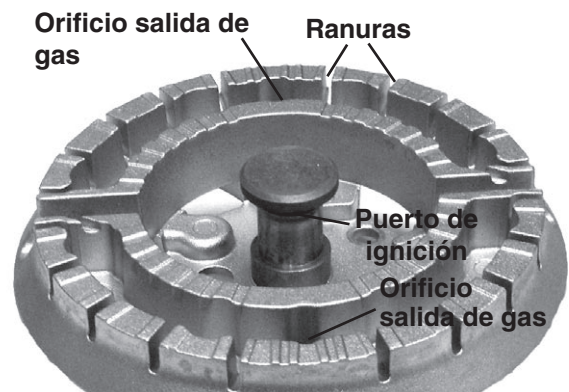


Figura 2- Quemador doble anillo
(Modelos equipado y quemador doble anillo solamente)

Cuidado y Limpieza General (cont.)

Limpieza y Mantenimiento de la Cubierta

Es esencial limpiar regularmente y en forma correcta la cubierta de vidrio cerámico.

Antes de usar su cubierta por primera vez, aplique en la superficie de vidrio la crema de limpieza para cubiertas recomendada (P/N 40079). Pule con un paño **no abrasivo** o una esponja de limpieza antirayaduras. Esto facilitará la limpieza cuando se ensucie al cocinar. Esta crema especial de limpieza deja una película protectora sobre el vidrio que evita las rayaduras y abrasiones.

Si se deslizan sobre la cubierta utensilios con fondo de aluminio o de cobre se pueden causar marcas de metal en la superficie de la cubierta. Estas marcas deben ser quitadas **inmediatamente** después de que la cubierta se haya enfriado usándose la crema de limpieza para cubiertas. Las marcas de metal pueden ser permanentes si no se sacan antes del próximo uso de la estufa.

Los utensilios de cocina (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos pueden marcar o rayar la superficie de la cubierta. **No deslice nada que sea de metal o de vidrio** a través de la cubierta. **No** use la cubierta como una tabla de cortar o como superficie de trabajo en la cocina. **No** cocine alimentos directamente sobre la cubierta sin usar un utensilio. **No** deje caer objetos duros o pesados sobre la cubierta de vidrio, pues pueden quebrarla.

Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico:

⚠ ATENCION Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición 'OFF' y que la cubierta esté FRIA.

⚠ ADVERTENCIA **NO** use limpiadores para la cubierta cuando esté caliente. Los vapores pueden ser perjudiciales para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

Para suciedad leve y moderada

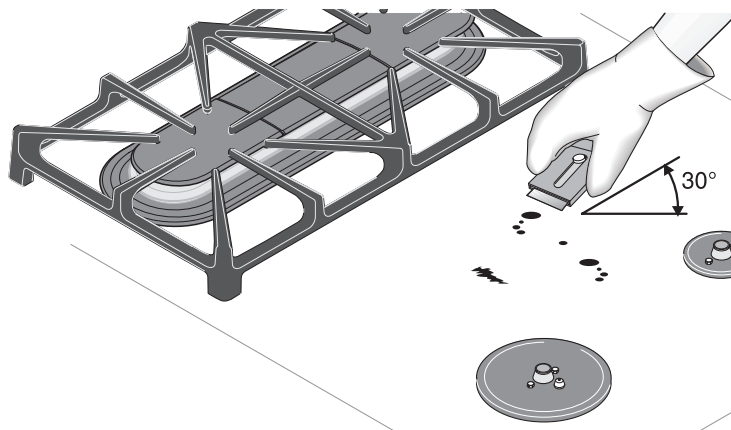
Para aplicar la crema de limpieza sobre la superficie de la cubierta. Use una toalla de papel o una esponja de limpieza antirayaduras de plástico **no abrasiva** para limpiar la superficie completa de la cubierta. Asegúrese de que la cubierta sea enjuagada minuciosamente, sin dejar ningún residuo de detergente o de limpiador.

Para suciedad dura y quemada

Para aplicar la crema de limpieza sobre la superficie de la cubierta. Frote el área manchada usando una esponja de limpieza antirayaduras de plástico **no abrasiva** y aplique presión cuando sea necesario.

Si permanece suciedad, raspe cuidadosamente la suciedad con un raspador con hoja de afeitar, sosteniendo el raspador en un ángulo de 30 grados en relación con la cubierta. Retire la suciedad suelta con crema de limpieza y frote la superficie hasta que quede limpia.

NOTA IMPORTANTE: Si utiliza una esponja de limpieza abrasiva, la cubierta de vidrio cerámico puede sufrir daños. Sólo use productos de limpieza que hayan sido diseñados específicamente para cubiertas de vidrio cerámico.



Plástico o alimentos con un alto contenido de azúcar

Estos tipos de suciedad necesitan ser quitados inmediatamente después de que se derraman o derriten sobre la superficie de vidrio cerámico. Puede ocurrir daño permanente (tal como picadura de la superficie de la cubierta) si no se quitan inmediatamente. Después de apagar los elementos superiores, use un raspador con hoja de afeitar o una espátula de metal con un guante y raspe la suciedad de la superficie caliente (como se muestra en la ilustración). Espere que la cubierta se enfríe y use el mismo método que para la suciedad dura y quemada.

Cuidado y Limpieza General (cont.)



⚠ ATENCIÓN NO use un limpiador de tapas de cocina cuando la tapa está caliente. El humo puede ser peligroso para su salud y dañar químicamente la superficie de vidrio ceramizado. Verifique que los controles estén en la posición **APAGADO**. No use limpiadores de estufas comerciales en ninguna de las partes de la estufa. Esto podría resultar en daños al acabado o a las piezas.

Modelos con Quemadores Sellados (algunos modelos)

Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico.
No use los siguientes productos en la cubierta de vidrio cerámico:

- No use limpiadores abrasivos ni esponjas de restregar, tales como esponjas de metal y algunas esponjas de nilón. Ellas pueden rayar la cubierta, haciendo más difícil su limpieza.
- No use limpiadores abrasivos, tales como blanqueador de cloro, amoníaco o limpiadores de hornos, pues pueden rayar o descolorar la cubierta.
- No use esponjas, paños o toallas de papel sucias, pues pueden dejar suciedad o pelusas en la cubierta que pueden quemarse y causar descoloración.

Advertencia para hoja de aluminio y utensilios en aluminio

1) Hoja de aluminio

La utilización de hojas de aluminio dañará la cocina. No utiliza en ningún caso.

2) Utensilios en aluminio

Tenga cuidado al utilizar utensilios en aluminio puesto que el punto de fusión es éste es más bajo que el de otros metales. Si lo deja mucho tiempo en el calor, no sólo en utensilio se dañará pero también la superficie en fibra de vidrio.

Cuidado y Limpieza del Acero Inoxidable (algunos modelos):

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

Antes de Solicitar Servicio

Soluciones de Problemas Comunes

Consulte la lista siguiente **antes de solicitar servicio**. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye los incidentes más comunes que no son originados por la fabricación o materiales defectuosos de este electrodoméstico.

SITUACIÓN	POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN
El control del horno timbra y despliega cualquier código F (por ejemplo F11).	El control electrónico a detectado una condición de falla. Presione cualquier botón para borrar el mensaje y parar el timbre. Reprograme su horno. Si la falla reaparece, grabe el número de falla, presione cualquier botón y contacte a su servicio autorizado.
Se visualiza 'd-o'.	La puerta del horno esta abierta y se ajustaron los controles para un ciclo de auto-limpieza. Simplemente cierre la puerta.
Instalación.	Colocar la parrilla en el centro del horno. Colocar la parrilla del horno a nivel. Si la parrilla y la superficie inferior del gabinete no están niveladas, comunicarse con el instalador. Armarios de la cocina mal alineados que pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos.
El horno no funciona.	Cuando el horno se enchufa por primera vez o cuando se interrumpe la alimentación de energía, el visor destellará. El horno no se puede programar hasta que se configure el reloj. Verificar que el cable de alimentación está bien conectado al tomacorrientes. El cable/enchufe no está instalado y/o conectado. El horno no tiene el cable. Comunicarse con el distribuidor, con el instalador o con el servicio técnico autorizado. El cableado no está completo. Comunicarse con el distribuidor, con el instalador o con el servicio técnico autorizado. Corte de energía. Verificar las luces de la casa para asegurarse. Llamar a la compañía de electricidad local.

Antes de Solicitar Servicio (cont.)

Soluciones de Problemas Comunes

SITUACIÓN	POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN
El horno no funciona.	<p>Cortocircuito en el cable/enchufe. Cambiar el cable/enchufe.</p> <p>Los controles no están bien definidos. Ver las instrucciones en Configurar los Controles del Horno y seguir las instrucciones.</p> <p>Se ha quemado un fusible de la casa o el disyuntor saltó de inmediato después de la instalación. El fusible puede no estar bien conectado. Verificar el fusible y activar el disyuntor correctamente.</p> <p>Se ha quemado un fusible de la casa o el disyuntor saltó de inmediato después de que el horno fue instalado y estaba funcionando. Llamar a un representante de servicio técnico autorizado.</p>
La luz del horno no funciona.	<p>Coloque o ajuste la bombilla. Vea “Cambio de la luz del horno” en el Manual del usuario para las instrucciones.</p>
Ruido del ventilador durante la función de cocinado.	<p>El ventilador puede encenderse o apagarse automáticamente para enfriar algunos componentes del electrodoméstico. Es normal que el ventilador continúe trabajando aún cuando el horno esté apagado.</p>
El horno produce demasiado humo al asar.	<p>El horno humea en exceso durante el ciclo de asado. La puerta del horno está cerrada. La puerta debe estar abierta durante el asado.</p> <p>La carne está muy cerca de la unidad de asado. Cambie de posición la parrilla dejando más espacio entre la carne y el asador. Precaliente el elemento asador para una rápida cocción viva.</p> <p>La carne no ha sido debidamente preparada. Retire el exceso de grasa de la carne. Recorte los bordes grasosos para evitar que estos se fríen, pero no corte la carne maciza.</p> <p>La rejilla en el sartén asador está en la posición incorrecta (a la inversa). La grasa no pasa a través de la rejilla hacia el sartén. Siempre ponga la rejilla sobre el sartén asador con las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa pase a través.</p> <p>El sartén asador no tiene la rejilla o se cubrió la rejilla con papel aluminio. NO utilice el sartén asador sin la rejilla y NO cubra esta con papel aluminio.</p> <p>El horno necesita ser limpiado. La grasa se ha acumulado en las superficies del horno. La limpieza regular es necesaria cuando se usa el ciclo de asado con frecuencia. Acumulación de grasa y de alimentos a través del tiempo pueden causar exceso de humo.</p>
Malos resultados al hornear.	<p>Muchos factores afectan los resultados de 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.</p>
El ciclo de auto-limpieza no funciona.	<p>Asegurar que la puerta del horno esté cerrada.</p> <p>Los controles no están programados adecuadamente. Siga las instrucciones en “Limpieza del horno” en “Guía de control del horno electrónico”.</p> <p>El ciclo de limpieza fue interrumpido. El tiempo de término debe ser de 3 a 4 horas después de haber comenzado. Siga las etapas en “Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza” en “Guía de control del horno electrónico”.</p> <p>En un modelo de doble cavidad, cuando uno de los hornos está en operación. Si un horno se pone para cualquier modo, el segundo horno no se puede poner a LIMPIAR.</p>
Las manchas no han sido retiradas después del ciclo de auto-limpieza.	<p>No ha limpiado la base, la parte superior, el marco o la parte al exterior del sello del horno. Estas áreas no son limpiadas por el ciclo de auto-limpieza, pero se calientan lo suficiente para crear residuos. Limpie estas partes antes de comenzar un nuevo ciclo de auto-limpieza. Los residuos pueden ser limpiados con un paño de nylon y agua o con una esponja de nylon. Tenga cuidado de no dañar el sello del horno.</p> <p>Derrames excesivos dentro del horno. Ajuste el ciclo de auto-limpieza por un tiempo más largo.</p>

Antes de Solicitar Servicio (cont.)

Soluciones de Problemas Comunes

SITUACIÓN	POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN
Llamas desde el interior del horno o vapor de la rejilla de ventilación.	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.
Los quemadores no encienden.	<p>La perilla de superficie no ha sido completamente encendida hacia LITE. Pulse y gire la perilla de superficie hasta LITE hasta que el quemador se encienda y luego rote hasta obtener la talla de la llama que desea.</p> <p>Asegúrese que la válvula de abastecimiento esté abierta.</p> <p>Los orificios del quemador están obstruidos. Con el quemador apagado, limpie los orificios con una esponja de alambres o una aguja.</p> <p>El cable eléctrico está desconectado del toma corriente (modelos con encendido eléctrico únicamente). Asegúrese que el cable está conectado adecuadamente a la toma de corriente.</p> <p>Interrupción de la corriente eléctrica (modelos con encendido eléctrico únicamente). Los quemadores pueden ser encendidos manualmente. Vea “Programando los controles de superficie” en el Manual del Usuario.</p>
El quemador tiene la mitad de la llama.	<p>Los orificios del quemador están obstruidos. Con el quemador apagado, limpie los orificios utilizando una esponja de alambres o una aguja.</p> <p>La humedad está presente después de la limpieza. Seque los quemadores a fondo de acuerdo a las instrucciones de la sección “Limpieza General”.</p>
La llama del quemador es anaranjada.	<p>Partículas de polvo son la causa mayor. Permita que el quemador funcione por unos minutos hasta que la llama se ponga azul.</p> <p>En las zonas de la costa, una ligera llama anaranjada es la causa del aire salado.</p>
Raspaduras sobre el vidrio cerámico de la superficie de la plancha de cocinar.	<p>Partículas difíciles (como la sal y la arena) se encuentran entre la plancha de cocinar y los utensilios. Asegúrese que la superficie de la plancha de cocinar y la parte de abajo de los utensilios estén limpias antes del uso. Pequeñas raspaduras no afectan la cocción y serán menos visibles con el tiempo.</p> <p>Productos de limpieza no son recomendados para el vidrio cerámico de la plancha de cocinar. Vea la sección “Vidrio cerámico de la plancha de cocinar “ en este Manual del Usuario.</p> <p>Algún utensilio con base áspera ha sido utilizado. Utilice utensilios con base lisa y suave.</p>
Marcas de metal sobre el vidrio cerámico de la superficie de la plancha de cocinar.	Utensilios de metal han sido deslizados o rosados contra la superficie de la plancha de cocinar. No desliza utensilios de metal sobre la superficie de la plancha de cocinar. Utilice limpiadores abrasivos ligeros para retirar las marcas.
Rayas marrones y manchas sobre el vidrio cerámico de la superficie de la plancha de cocinar.	<p>Las derramas han sido puestas sobre la superficie. Utilice una hoja de afeitar para retirar las manchas. Vea la sección “Vidrio cerámico de la plancha de cocinar” en el Manual del Usuario.</p> <p>Productos de limpieza no recomendados han sido utilizados. Utilice los productos de limpieza recomendados y el método de limpieza. Vea la sección “Vidrio cerámico de la plancha de cocinar” en su Manual del Usuario.</p>
Áreas de decoloración sobre el vidrio cerámico de la superficie de la plancha de cocinar.	Los depósitos minerales que provienen del agua y de la comida. Remoje la superficie con agua y aplique la crema de limpieza. Frote con una toalla de papel remojada hasta que la mancha desaparezca. Retire todo exceso de la crema y aplique una pequeña cantidad de crema de limpieza y lustre con una toalla de papel limpia. Utilice utensilios con una base seca y limpia. Vea la sección “Vidrio cerámico de la plancha de cocinar” de su Manual del Usuario.

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.

Notes

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.