



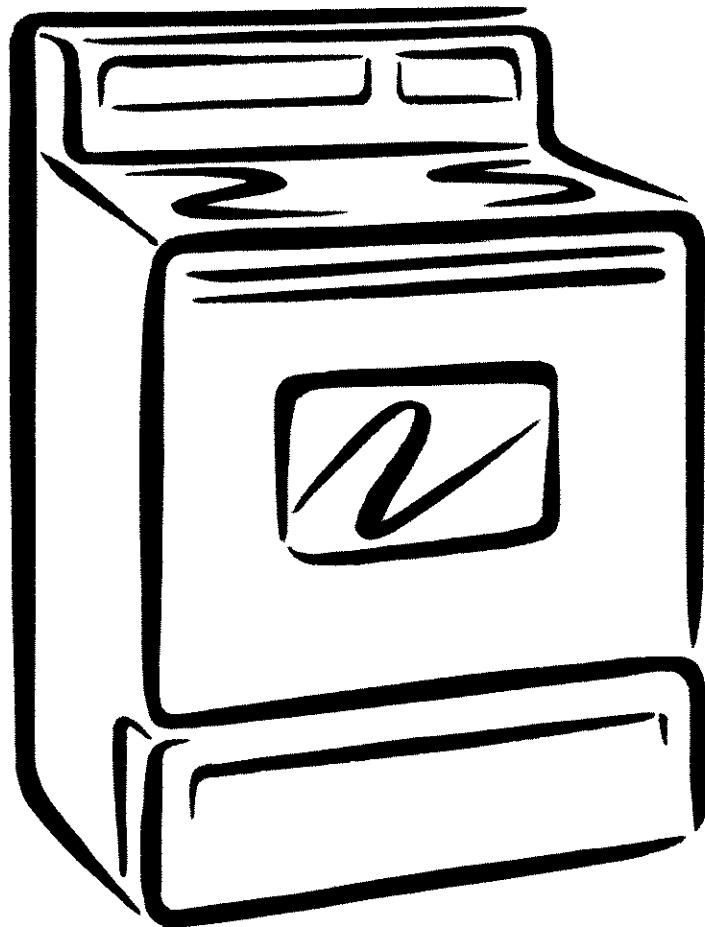
# SENS-A-CLEAN™ Self-Cleaning Gas Range

## Use & Care Guide

# Cocina de gas de auto limpieza SENS-A-CLEAN™

## Guía para el uso y cuidado

Models, Modelos 665.75842  
665.75844  
665.75849



ENGLISH ESPAÑOL

TO THE INSTALLER: PLEASE LEAVE THIS INSTRUCTION BOOK WITH THE UNIT.

TO THE CONSUMER: PLEASE READ AND KEEP THIS BOOK FOR FUTURE REFERENCE.

PARA EL INSTALADOR: FAVOR DE DEJAR ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES CON LA UNIDAD.

PARA EL CONSUMIDOR: FAVOR DE LEER Y GUARDAR ESTE MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS.

**Super Capacity with ULTRABAKE™ System**  
**Capacidad extra con el Sistema ULTRABAKE™**

# Table of Contents

A Note to You.....	2
Warranty.....	3
Range Safety.....	4
Parts and Features.....	6
Using Your Range .....	7
Using the Surface Burners.....	7
Professional Burner Grate System.....	8
Characteristics of Cookware Materials .....	9
Using the Oven.....	10
Bakeware Choices .....	11
Using Aluminum Foil .....	11
The Electronic Oven Control.....	12
Setting the Clock.....	13
Using the Oven Lockout.....	13
Using the Cooktop Lockout.....	14
Tones.....	14
Using the 12-Hour Shut-Off .....	14
Using the Electronic Kitchen Timer .....	15
Starting/Canceling a Function.....	16
ULTRABAKE™ Baking/Roasting .....	16
Readjusting the Oven Temperature Control...18	
Broiling .....	19
Using RECIPE RECALL™ .....	22
Using Serve Warm .....	24
Using the Timed Oven Control .....	28
Using the Warm & Ready Warming Drawer .....	33
The Oven Vent .....	34
Using the SENS-A-CLEAN™	
Self-Cleaning Cycle .....	35
Before You Start .....	35
How the Cycle Works .....	36
Setting the Controls .....	36
Caring for Your Range.....	39
Cleaning Chart.....	39
Sealed Surface Burners and Cooktop.....	41
Removing the Oven Door .....	42
The Oven Light .....	44
The Console Night Light .....	45
Troubleshooting.....	46
Range Does Not Work .....	46
Oven/Broiler Burner.....	46
Surface Burners.....	47
When Self-Cleaning Your Oven.....	47
Cooking Results .....	48
Display Messages .....	48
Index.....	51
Service .....	Back Cover

# A Note to You

Thank you for buying a KENMORE appliance.

Your KENMORE gas range takes on a new value when you discover that Sears has service centers around the country. Trained Sears Service Professionals use fully-equipped trucks and Sears-approved methods for expert repairs backing up all Sears guarantees.

**Please record your model's information.**

Whenever you call to request service for your appliance, you need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number plate (see diagram in the "Parts and Features," p. 6).

Please also record the purchase date of your appliance and your store's name and telephone number.

Model Number 665.

Serial Number R

Purchase Date \_\_\_\_\_

**Keep this book and the sales slip together in a safe place for future reference.**



# Free-Standing Range Warranty

## FULL ONE YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

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

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

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING THE NEAREST SEARS SERVICE CENTER IN THE UNITED STATES.

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

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

## To Further Add To The Value Of Your Range, Buy a Sears Maintenance Agreement.

Years of Ownership Coverage	1st Year	2nd Year	3rdYear
1. Replacement of Defective Parts	W	MA	MA
2. Annual Preventive Maintenance Check at Your Request	MA	MA	MA

W = Warranty MA = Maintenance Agreement

Your Kenmore appliance is designed, manufactured and tested to provide years of dependable operation. Yet any major appliance may require service from time to time. The Sears Maintenance Agreement offers you an outstanding service program, affordably priced.

The table above shows the additional benefits a Sears Maintenance Agreement provides beyond the Sears Warranty. Contact your Sears Sales Associate or call 1-800-827-6655 to purchase a Sears Maintenance Agreement.

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

- 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, service agency or the gas supplier.

# Range Safety

## Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

**⚠ DANGER**

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

**⚠ WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

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

## THE ANTI-TIP BRACKET

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.



**⚠ WARNING**

### Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

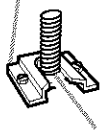
Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

### Anti-Tip Bracket



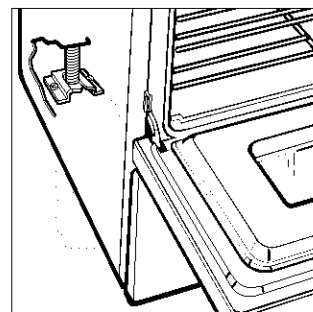
Range Foot

Making sure the anti-tip bracket is installed:

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.

### Anti-tip bracket location

The illustration on the right shows the proper placement of the anti-tip floor bracket. To install correctly, see your installation instructions.



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** To reduce the risk of tipping of the range, the range must be secured by properly installed anti-tip devices. To check if the devices are installed properly, slide range forward, look for anti-tip bracket securely attached to floor, and slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

### For self-cleaning ranges –

- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

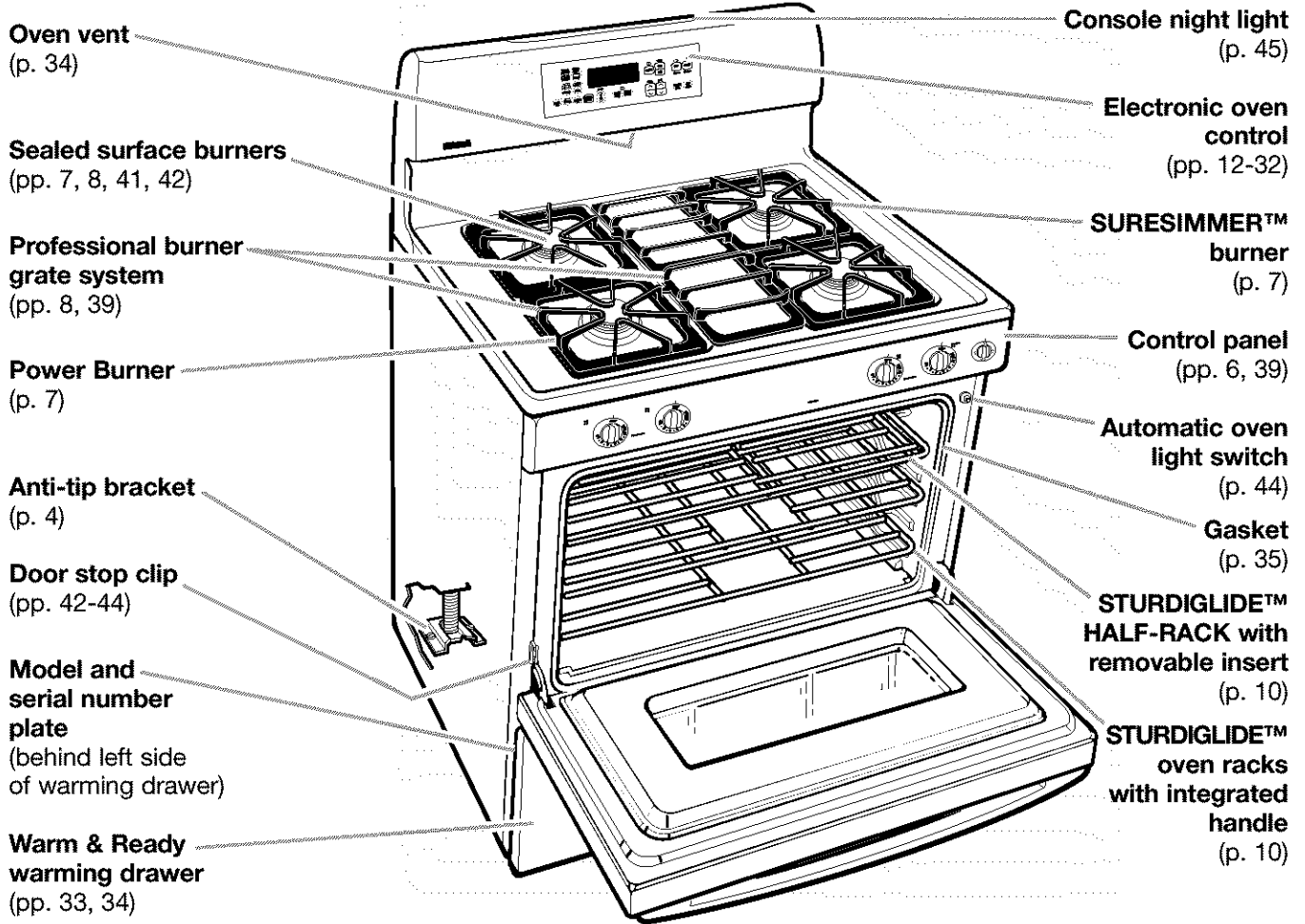
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

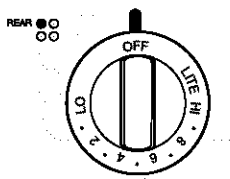
**WARNING:** This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, toluene, and soot.

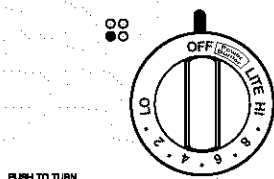
# Parts and Features



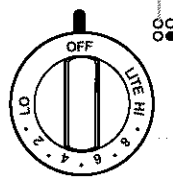
## CONTROL PANEL



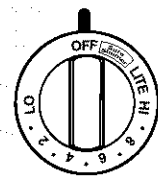
Left rear control knob



Left front control knob  
(Power Burner)  
(p. 7)



Right front control knob



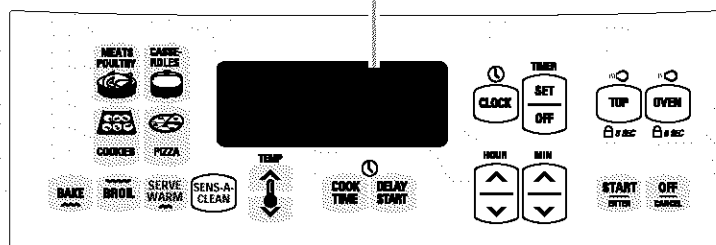
Right rear control knob  
(SURESIMMER setting)  
(p. 7)

Surface burner marker  
(shows which burner  
you are setting)

Warm & Ready  
selector switch  
(p. 33)

## ELECTRONIC OVEN CONTROL

ULTRABAKE™ electronic display (p. 12)



# Using Your Range

## USING THE SURFACE BURNERS

### ⚠ WARNING



#### Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

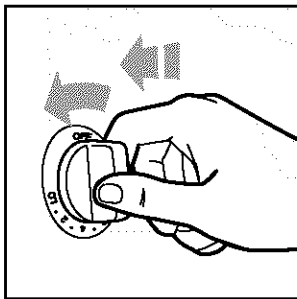
Failure to follow these instructions can result in death or fire.

**NOTE:** Unit is shipped with the surface burners in the Cooktop Lockout position and must be unlocked before they can be used. See "Using the Cooktop Lockout," p.14.

### Using the control knobs

Your range comes with electric ignitors that light the burners each time you turn the control knobs to LITE.

- Place a filled pan on the burner grate before turning on the surface burner. Do not operate a burner for extended periods of time without having cookware on the grate.
- Push in the control knob and turn it **counter-clockwise** to the LITE position. The clicking sound is the ignitor sparking. Make sure the burner has lit.



- Stop the clicking sound after the burner lights by turning the control knob anywhere between HI and LO.

#### NOTES:

- Do not try to light the surface burners during a power failure.
- All four electric ignitors will click at the same time. However, the burner with the control knob turned to LITE is the one that will ignite.

**REMEMBER:** When range is in use or during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

### Burner heat settings

Use the following chart as a guide.

SETTING	RECOMMENDED USE
LITE	● To light the burner.
Power Burner (left front burner)	● To provide highest heat setting.
HI	● To start food cooking. ● To bring liquid to a boil.
Mid-range (between HI and LO)	● To hold a boil. ● To fry chicken or pancakes. ● To cook gravy, pudding, or icing. ● To cook large amounts of vegetables.
LO	● To keep food warm. ● To simmer.
SURESIMMER™ setting (right rear burner)	● To provide lowest simmer/heat setting. ● To melt chocolate or butter.

**NOTE:** Do not leave empty cookware, or cookware which has boiled dry, on a hot surface burner. The cookware could overheat, causing damage to the cookware or cooking product.

### Using Power Burner

The left front burner is designed to give ultra-high power when it is fully on. It can be used to rapidly bring liquid to a boil and to cook large quantities of food.

### Using SURESIMMER

The right rear SURESIMMER burner is designed for low temperature cooking. It allows accurate simmer control at the lowest setting.

### Easy ways to save energy

- To help shorten your cooking time, use the least amount of liquid possible.
- Start your food on a higher heat setting, then turn the control to a lower setting to finish cooking.

### USING THE SURFACE BURNERS (contd.)

#### Home canning information

The large diameter of most water-bath or pressure canners combined with high heat settings for long periods of time can cause damage to the cooktop.

#### To protect your range:

- Center the canner over the surface burner. Do not extend more than 1 inch outside the burner area.
- Do not place your canner on two surface burners at the same time.
- Start with hot water, cover with a lid and bring to a boil; then reduce heat to maintain a boil or required pressure levels in a pressure canner.
- Refer to your canner manual for specific instructions.

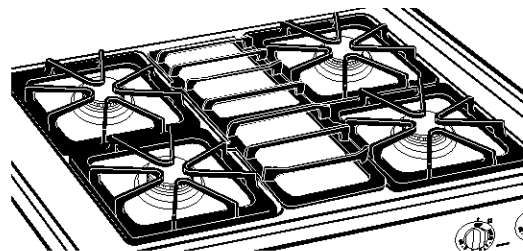
For up-to-date information on canning, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office or companies who manufacture home canning products.

#### Using the right cookware makes a big difference

- The pan should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid.
- Choose medium to heavy gauge (thickness) cookware.
- The pan material (metal or glass) affects how quickly and evenly the pan heats.
- When using glass or ceramic cookware, check to make sure it is suitable for use on surface burners.
- To avoid tipping, make sure pots and pans are centered on the grates.

### PROFESSIONAL BURNER GRATE SYSTEM

Made of heavy-duty, porcelain-coated cast iron, the professional burner grate system is sturdy and stable. The center grate creates a level, continuous surface, which makes moving cookware off burners easier. The center grate can also be used on the counter as a cooling rack. The rubber feet secure its position. The professional-style center and burner grates are dishwasher-safe. For more information, see the "Cleaning Chart" on p. 39.





## CHARACTERISTICS OF COOKWARE MATERIALS

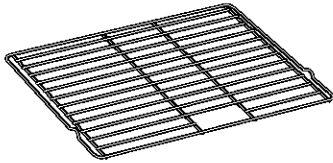
The pan material affects how fast heat transfers from the surface cooking area through the pan material and how evenly heat spreads over the pan bottom. Choose pans that provide the best cooking results.

Aluminum	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heats quickly and evenly.</li> <li>• Use for all types of cooking.</li> <li>• Medium or heavy thickness is best for most cooking.</li> <li>• Used as a core or base in cookware to provide even heating.</li> </ul>
Cast iron	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heats slowly and evenly.</li> <li>• Good for browning and frying.</li> <li>• Maintains heat for slow cooking.</li> <li>• Can be coated with porcelain enamel.</li> </ul>
Ceramic or ceramic glass	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heats slowly and unevenly.</li> <li>• Use on low to medium settings.</li> <li>• Follow manufacturer's instructions.</li> </ul>
Copper	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heats very quickly and evenly.</li> <li>• Used as a core or base in cookware to provide even heating.</li> </ul>
Earthenware	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Can be used for cooktop cooking if recommended by the manufacturer.</li> <li>• Use on low settings.</li> </ul>
Porcelain enamel-on-steel or enamel-on-cast iron	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See cast iron and stainless steel.</li> </ul>
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heats quickly but unevenly.</li> <li>• A core or base of aluminum or copper on the cookware provides even heating.</li> <li>• Can be coated with porcelain enamel.</li> </ul>

## USING THE OVEN

### STURDIGLIDE™ oven racks with integrated handle

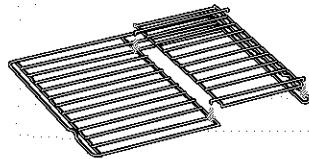
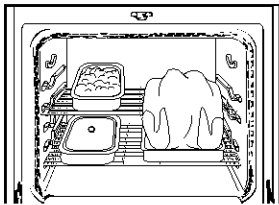
The integrated handle area makes pulling out the STURDIGLIDE™ rack simple. The opening is large enough for a potholder or oven mitt.



### STURDIGLIDE™ HALF-RACK with removable insert

The STURDIGLIDE™ HALF-RACK with removable insert is a space maximizer. When attached, they make a full rack. The insert can also be used on the counter for a cooling rack.

Position a full rack on guide 1 or 2 and the half-rack on guide 3 or 4. On the full rack place large items on right side and deeper, covered dishes on left side. Place shallow dishes on the half-rack. It may be necessary to increase cooking time. At the end of cooking, carefully remove items from the oven.



### Positioning racks and pans

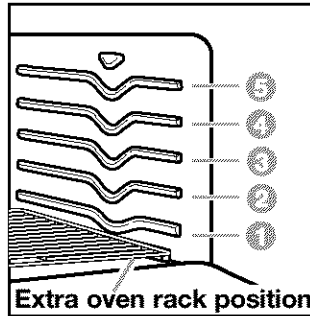
Place the STURDIGLIDE racks where you need them before turning on the oven.

- To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge and lift it out.
- Be sure the rack(s) is level.
- Use pot holders or oven mitts to protect your hands if rack(s) must be moved while the oven is hot.
- For best performance, cook on one rack. Place the rack so the top of the food will be centered in the oven.
- When cooking with two racks, arrange the racks on the 2nd and 4th rack guides. Two sheets of cookies may be baked if sheets are switched at approximately three quarters of the total bake time. Increase baking time, if necessary.

- For best results allow 2 inches of space around each pan and between pans and oven walls. Hot air must circulate around pans in the oven for even heat to reach all parts of the oven. This results in better baking.

### Extra oven rack position (roasting rack)

Use this rack position when roasting food too large to be placed on the first rack position.



**For proper roasting, follow these guidelines:**

- To avoid spillage, remove food before pulling out the rack.
- Tilt the rack up at the front before pulling it over the door.
- Use an adequate amount of liquid in the pan (meat juices or water) so your food does not get overdone.

### Where to place pans:

WHEN YOU HAVE	PLACE
1 pan	In center of the oven rack.
2 pans	Side by side or slightly staggered.
3 or 4 pans	In opposite corners on each oven rack. Stagger pans so no pan is directly over another.

### Rack placement for specific foods:

FOOD	RACK POSITION
Frozen pies, large roasts, turkeys, angel food cakes	1st or 2nd rack guide from bottom
Bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats	2nd rack guide from bottom
Cookies, biscuits, muffins, cakes, nonfrozen pies	2nd or 3rd rack guide from bottom

**NOTE:** For information on where to place your rack when broiling, see "Broiling guidelines," pp. 20, 21.

## BAKEWARE CHOICES

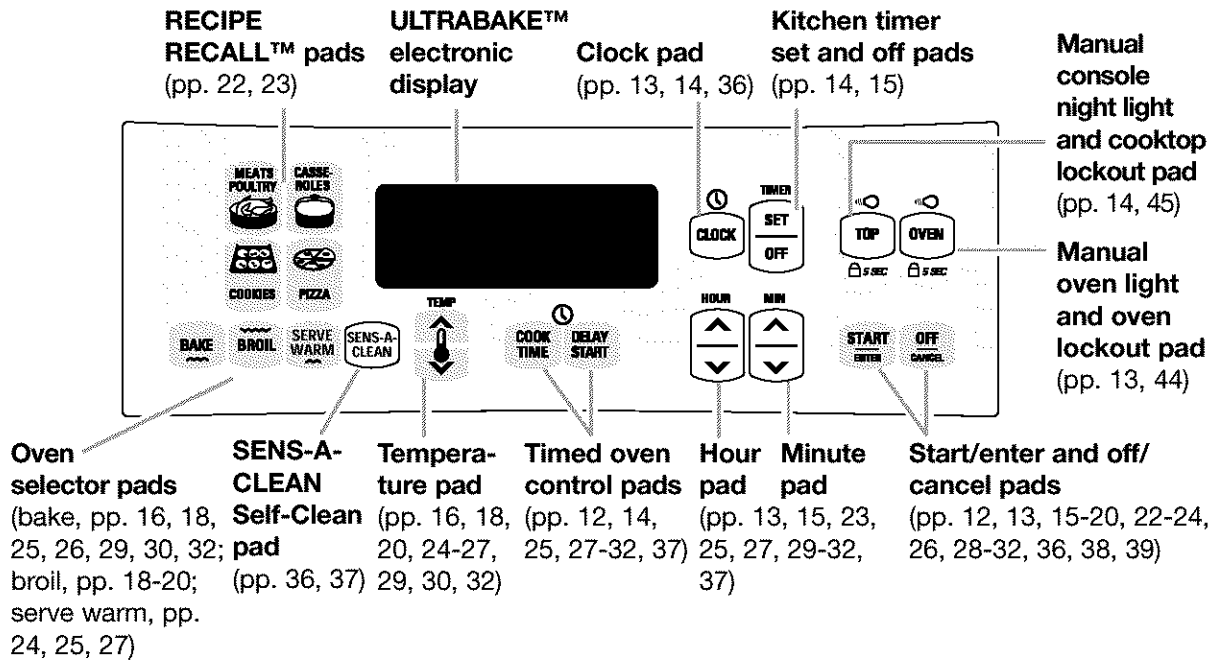
Baking performance is affected by the type of bakeware used. Use the bakeware size recommended in the recipe.

BAKEWARE TYPE	BEST USED FOR	GUIDELINES
Light colored aluminum	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Light golden crusts</li> <li>• Even browning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use temperature and time recommended in recipe.</li> </ul>
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull, and/or non-stick finish	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brown, crisp crusts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• May reduce baking temperature 25°F.</li> <li>• Use suggested baking time.</li> <li>• Use temperature and time recommended in recipe for pies, breads, and casseroles.</li> <li>• Place rack in center of oven.</li> </ul>
Ovenproof glassware, ceramic glass, or ceramic	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brown, crisp crusts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• May reduce baking temperature 25°F.</li> </ul>
Insulated cookie sheets or baking pans	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Little or no bottom browning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Place in the bottom third of oven.</li> <li>• May need to increase baking time.</li> </ul>
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Light, golden crusts</li> <li>• Uneven browning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• May need to increase baking time.</li> </ul>
Stoneware	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crisp crusts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Follow manufacturer's instructions.</li> </ul>



## USING ALUMINUM FOIL

- **Do not line the oven bottom with any type of foil, liners, or cookware. Permanent damage will occur to the oven bottom finish.**
- **Do not block the oven bottom vents.**
- **Do not cover** the entire rack with aluminum foil. Doing so will reduce air circulation and overall oven performance.
- **To catch spillovers** from pies or casseroles place foil on the oven rack below. Foil should be turned up at edges and be at least 1 inch larger than dish.
- **Place tent-shaped foil** loosely over meat or poultry to slow down surface browning for long term roasting. Remove foil for the last 30 minutes.
- **Use narrow strips** of foil to shield piecrust edges if browning too quickly.

# THE ELECTRONIC OVEN CONTROL



## Display/clock

- After you install the range according to the installation instructions and connect the power supply, make sure surface burners are in the OFF position. Everything on the display will light up for about 5 seconds. The time of day, "PF", and  will appear on the display. Press OFF/CANCEL to clear "PF" from the display. To unlock the surface burners (see "Using the Cooktop Lockout," p.14). If after you set the clock (see "Setting the clock," p.13), "PF" and  again appears on the display, your electricity was off for a while indicating a Power Failure. Reset the clock and enable the surface burners, if needed.
- When you are not using the oven, the display will show the time of day.
- When you are using the oven or kitchen timer, the display will show times, temperature settings, and what command pads have been pressed.
- You can find out what time the oven turned on or is going to turn on when the display is active by pressing DELAY START.
- When showing the time of day, the display will show the hour and minutes.
- When you are using the kitchen timer, the display will show minutes and seconds in the following sequence:
  - For settings from 1 to 59 minutes, the display will count down each second.
  - For settings one hour or over, the display will count down each minute.
- When you are using COOK TIME and DELAY START, the display will show hours and minutes or minutes and seconds.



## SETTING THE CLOCK

1. Press CLOCK.

PRESS



YOU SEE (denotes blinking)

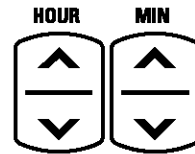


(example for 12:00)

2. Set the time.

Press the HOUR/MIN (▲) or (▼) pad(s) until the correct time of day shows on the display.

PRESS



YOU SEE

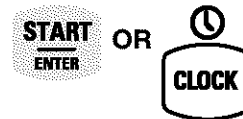


(example for 5:30)

3. Press START/ENTER or CLOCK.

**NOTE:** This is a 12-hour clock. It does not show a.m. or p.m.

PRESS



YOU SEE





## USING THE OVEN LOCKOUT

The oven lock lets you prevent use of the control panel command keypads. This feature comes in handy when cleaning the control panel to avoid accidentally turning on the oven.

**NOTE:** You can only lock the oven when the oven is not in use or the control has not been set. The oven will remain locked after a power failure if it was locked before the power failure.

### To lock the oven:



Press and hold the OVEN keypad for 5 seconds.

 You will hear a single tone and “Loc” and  will appear on the display. Three tones will sound when the oven is locked and you press any command pad other than

CLOCK, TIMER, START/ENTER, OFF/CANCEL, TOP or OVEN.

### To unlock the oven:

Press and hold the OVEN keypad for 5 seconds.

 You will hear a single tone and “Loc” and  will disappear from the temperature display.

 5 SEC

## USING THE COOKTOP LOCKOUT

The cooktop lock prevents unintended use of the cooktop burners by shutting off the gas flow to the burners. Unit is shipped with the surface burners in the Cooktop Lockout position, and must be unlocked before they can be used. The Cooktop Lockout will be engaged when appliance is first plugged in.

### NOTES:

- The cooktop will remain locked after a power failure if it was locked before the power failure.
- If the product loses power, appliance will automatically go into the lockout position. You will be unable to activate the burners until power is restored, and the Cooktop Lockout is disengaged.

### To lock the cooktop:

1. Turn all burners to the OFF position.
2. Press and hold the TOP keypad for 5 seconds. You will hear a single tone and “Loc on” will show in the display for 5 seconds. Then **LL** will appear on the display.



### To unlock the cooktop:

1. Turn all burners to the OFF position.
2. Press and hold the TOP keypad for 5 seconds. You will hear a single tone and “Loc OFF” will show in the display for 5 seconds. **LL** will disappear from the display.



## TONES

**Keypad tones** let you know a keypad has been pushed.

### To remove keypad tones:

Press and hold the COOK TIME keypad for 5 seconds. You will hear a short tone and see “Snd OFF” when the keypad tones are turned off.



### To bring back keypad tones:

Press and hold the COOK TIME keypad for 5 seconds. You will hear a short tone and see “Snd on” when the keypad tones are turned on.



**Repeater tones** are four 1-second tones which remind you that the set time has expired for a kitchen timer or a timed oven control function.

### To remove repeater tones:

Press and hold the SET keypad for 5 seconds. You will hear a short tone and see “rEP OFF” when the repeater tones are turned off.



### To bring back repeater tones:

Press and hold the SET keypad for 5 seconds. You will hear a short tone and see “rEP on” when the repeater tones are turned on.



**Error tones** indicate a problem with the electronic oven control. An error code will appear in the display. See “Display Messages” in the “Troubleshooting” section, p. 48.

**Volume** can be adjusted between high and low.

### To adjust:

Press and hold the DELAY START keypad for 5 seconds. You will hear a short tone and see either “Snd HI” or “Snd Lo”. Press and hold the DELAY START keypad again for 5 seconds to change to desired setting.



**NOTE:** You can remove “Snd on”, “Snd OFF”, “rEP on”, “rEP OFF”, “Snd HI” or “Snd Lo” from the display and bring back the time of day by pressing any key.

## USING THE 12-HOUR SHUT-OFF

The oven control is set to automatically shut the oven off 12 hours after the oven turns on. This will not interfere with any timed or delayed cook function.

### To override the 12-hour shut-off:

For longer cooking periods and for religious observances that require oven usage longer than 12 hours, press and hold the CLOCK keypad for 5 seconds. You will hear a tone and see “12H OFF” when the feature is off. The oven will remain on until turned off by the user.

**NOTE:** The oven light will come on when the oven door is opened. To keep the light on continuously, turn the light on by pressing the OVEN keypad. See instructions, p. 44.

### To reset the 12-hour shut-off:

Press and hold the CLOCK keypad for 5 seconds. You will hear a tone and see “12H on” when the feature is on. The oven will automatically turn off after 12 hours.

# USING THE ELECTRONIC KITCHEN TIMER

The kitchen timer allows you to monitor time for cooking and other tasks. It does not start or stop the oven. See the "Using the Timed Oven Control" section (p. 28) to start and stop the oven automatically. It can be set in hours and minutes up to 12 hours, 59 minutes. The kitchen timer will display minutes and seconds for settings under 1 hour. You will hear four 1-second tones when the set time is up.

## To set the kitchen timer:

1. Press **TIMER SET**.

**PRESS**



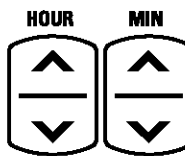
**YOU SEE**



2. Set the time.

Press the **HOUR/MIN** (▲) or (▼) pad(s) until the correct length of time shows on the display.

**PRESS**



**YOU SEE**

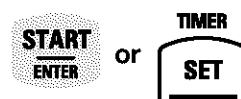


(example for 10 minutes)

3. Press **START/ENTER** or **TIMER SET**.

The kitchen timer will begin counting down immediately after the timer is started. The display will count down in hours and minutes (if remaining time is one hour or more) and in minutes and seconds (if remaining time is less than one hour).

**PRESS**



**YOU SEE**



(display counts down)

When the time is up:

You will hear four 1-second tones, then four 1-second repeater tones every minute until you press **TIMER OFF**.

**YOU SEE**



## To turn off or cancel the kitchen timer:

1. Press **TIMER OFF**.

**PRESS**



**YOU SEE**



(time of day)

## STARTING/CANCELING A FUNCTION

After setting a function, you must press **START/ENTER** to start the function. If you do not press **START/ENTER** within 5 seconds of setting, "START?" will show on the display as a reminder. If you do not press **START/ENTER** within 5 minutes of setting, the time of day will appear. You must reset the function and press **START/ENTER**.

**START**  
**ENTER**

**OFF/CANCEL** will cancel any function except the Clock, Timer, or Oven/Cooktop Lockouts. When you press **OFF/CANCEL**, the display will show the time of day or, if the minute timer is also being used, the time remaining.

**OFF**  
**CANCEL**

## ULTRABAKE™ BAKING/ROASTING

Your oven is designed with the **ULTRABAKE™** enhanced baking system to constantly monitor oven temperature. The bake burner will cycle, as needed, to maintain the desired temperature. This feature is automatically activated when the oven is in operation.

### IMPORTANT:

- When using the oven for the first time, it is necessary to light the surface burners first to purge air from the gas line.
- Do not try to light the oven burner during a power failure.
- Never place food or cookware directly on the oven door or the oven bottom.

**1.** Place the **STURDIGLIDE™** rack(s) where you need them in the oven. For more information, see the "Positioning racks and pans" section, p. 10.

**2.** Press **BAKE**.

**PRESS**



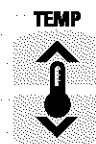
**YOU SEE**



**3.** Set the temperature (optional).

Do this step if you want to set a temperature other than 350°F. Press **TEMP** (▲) or (▼) pad(s) to raise or lower the temperature in 5°F amounts. Use these pads until the desired temperature shows on the small display.

**PRESS**



**YOU SEE**

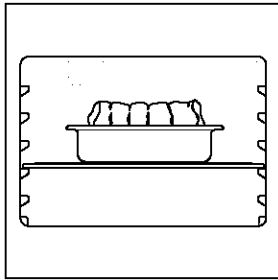


(example for bake at 375°F)



# ULTRABAKE™ BAKING/ROASTING (contd.)

4. When roasting, preheating the oven is not necessary unless your recipe recommends it.



**NOTE:** The oven will heat normally even though "PrE HEAT" is displayed and then maintain the selected cooking temperature.

## Roasting meats and poultry

- For even cooking, place the meat on a rack in a shallow pan. This keeps the meat out of the drippings and allows the heat to circulate better.
- Use a meat thermometer for the most accurate doneness. Insert it so the tip is in the center of the largest muscle or thickest portion of the meat or poultry. Make sure the thermometer is not touching bone, fat, or the bottom of the pan.

5. Press START/ENTER.

A preheat mode is entered after the oven temperature has been set and START has been pressed. Once the preheat conditioning ends, the selected oven temperature replaces "PrE HEAT" on the display. You will hear a 1-second tone, indicating the oven is ready to use.

The ULTRABAKE™ system electronically regulates the preheat and temperature to maintain a precise temperature range for the best cooking results.

### NOTES:

- You can change the temperature setting any time after pressing START/ENTER. You do not have to press START/ENTER again.
- While the oven is in the preheat mode, you can see the set temperature for 5 seconds by pressing BAKE.

PRESS



YOU SEE

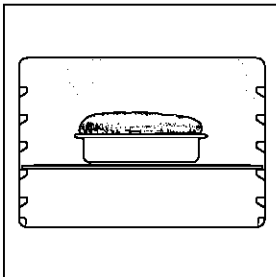


YOU SEE



(example for set temperature of 350°F)

6. When baking, put your food in the oven after the preheat conditioning ends. During baking/roasting, the oven burner will turn on and off to keep the oven temperature at the setting.



## Saving energy

- To avoid loss of heat, open the oven door as little as possible.
- Use the timer to keep track of cooking time.
- Plan your meals for the most efficient use of the oven by cooking more than one food at a time, or baking while the oven is still hot after cooking a meal.

7. After cooking, turn off the oven.

PRESS



YOU SEE



(time of day)

# READJUSTING THE OVEN TEMPERATURE CONTROL (OPTIONAL)

**Although your new oven is properly adjusted to provide accurate temperatures, it may cook faster or slower than your old oven.**

If you are not satisfied with the baking/roasting results, you can change the temperature calibration by following the steps below.

1. Press and hold BAKE for 5 seconds.

The display will show the current temperature calibration, for example "0," if you have not already adjusted the temperature.

**NOTE:** DO NOT measure the oven temperature with a thermometer. Opening the oven door will lower the oven temperature and give you an incorrect reading. Also, the thermometer temperature reading will change as your oven cycles.

**PRESS**



**YOU SEE**



(factory setting of "0")

2. Set the new offset temperature.

Press TEMP (▲) or (▼) pad(s) to raise or lower the temperature in 10°F amounts. You can set the temperature change to as low as -30°F or as high as +30°F. A minus (-) sign will appear before the number when decreasing the temperature setting. The minus sign shows the oven will be cooler by the displayed amount. There is no sign in front of the number when increasing the temperature setting.

**PRESS**



**YOU SEE**



(example when making oven 10°F warmer)

3. Enter the adjustment.

**NOTE:** You must press START/ENTER after adjusting the calibration or your changes will not be made.

**PRESS**



**YOU SEE**



(time of day)

## How to determine the amount of adjustment needed

The chart at the right tells you how much to adjust the temperature calibration to get the cooking results you want. You can figure out cooking results by the amount of browning, moistness, and rising times for baked foods.

TO COOK FOOD ...	ADJUST BY THIS NUMBER OF DEGREES (FAHRENHEIT)
A little more	+10
Moderately more	+20
Much more	+30
A little less	-10
Moderately less	-20
Much less	-30

## To display temperatures in °C instead of °F:

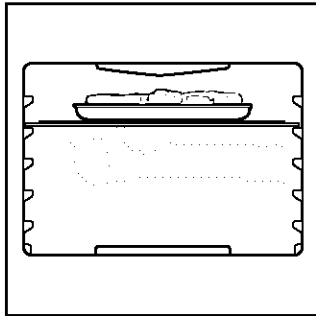
Press and hold BROIL for 5 seconds. You will hear a short tone and the temperatures displayed will switch to °C. To switch back to °F, repeat the instructions above. Whenever you switch, "°C" or "°F" will be displayed until another key is pressed.



# BROILING

For best results, do not preheat when broiling unless your recipe recommends it.

1. Place the STURDIGLIDE™ rack so that the surface of the food is no less than 3 inches away from the broil burner. See “Broiling guidelines,” pp. 20, 21.



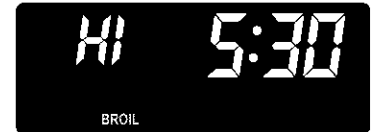
2. Put your food on the broiler pan and place the pan in the center of the oven rack. Close the door.

3. Press BROIL.

PRESS



YOU SEE



4. Press START/ENTER.

You can change the temperature setting any time before or after pressing START/ENTER. To change the temperature, see “Precision broiling” later in this section.

PRESS



YOU SEE



5. After broiling, turn off the oven.

PRESS



YOU SEE



(time of day)

continued on next page

## BROILING (contd.)

### Precision broiling

Use precision broiling if your food is cooking too fast or if you want your food to broil slower from the start. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better if you use lower broiling temperatures.

1. Press BROIL.

PRESS



YOU SEE



2. Press the TEMP (▼) keypad to lower the temperature in 5°F amounts. The broil range is 170°F - HI (525°F).

PRESS



3. Press START/ENTER.

PRESS



YOU SEE



(example shows broil at 400°F)

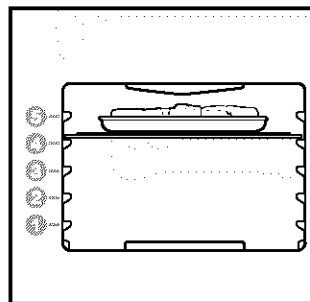
### Broiling guidelines

- Use only the broiler pan and grid provided. They are designed to drain extra juices from the cooking surface. This drainage helps prevent spatter and smoke.
- To make sure the juices drain well, do not cover the grid with foil.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the fat on the edges to prevent curling.
- Use tongs to turn meat to avoid losing juices.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.
- For easier cleaning, line the bottom of the pan with aluminum foil. Clean the pan and grid as soon as possible after each use.

## BROILING (contd.)

### Broiling guidelines (contd)

Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For best results, place food 3 inches or more from the broil burner. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes.







### Conventional/Precision Broil

MEAT	RACK POSITION	BROIL SETTING	APPROXIMATE TIME (MINUTES)	
			SIDE 1	SIDE 2
<b>Steak, 1" thick</b>	4	HI		
medium rare			14-15	7-8
medium			15-16	8-9
well done			18-19	9-10
<b>Ground Meat Patties, ¾" thick, well done</b>	4	HI	13-14	6-7
<b>Pork Chops, 1" thick</b>	4	HI	18-21	8-10
<b>Ham Slice, ½" thick precooked</b>	4	HI	8-10	4-5
<b>Bacon, thick sliced</b>	4	500°F	8-9	1-2
<b>Frankfurters</b>	4	HI	6-7	3-4
<b>Lamb Chops, 1" thick</b>	4	HI	15-17	8-9
<b>Chicken</b>				
bone-in pieces	3	HI	20-24	15-18
boneless breasts	4	HI	12-16	11-16
<b>Fish</b>	4			
fillets ¼-½" thick		HI	8-10	4-5
steaks ¾-1" thick		500°F	13-15	10-13

## USING RECIPE RECALL™

RECIPE RECALL makes cooking your favorite foods faster and easier. The temperatures and times have been chosen to cover a variety of choices in each food category. Cooking times are adjustable for individual recipes and can be saved. Temperatures can be changed but not saved. When changed, the display will not show “PreHEAT” while the oven is preheating.

Keypad	Set Temperature	Preset Time
	325°F	1 hr
	350°F	45 min.
	375°F	10 min.
	400°F	20 min.

- Place the STURDIGLIDE™ rack(s) where you need them. To place your racks correctly, see “Positioning racks and pans” section, p. 10.

If recipe recommends no preheat is needed, put your food in the oven now. While CASSEROLES does not enter “PreHEAT”, it is recommended to allow the oven to preheat for 10 minutes before putting food in the oven.

- Press one of the four keypads MEATS POULTRY, CASSEROLES, COOKIES or PIZZA.

**PRESS**



**YOU SEE**



(example for MEATS POULTRY)

- Press START/ ENTER.

**NOTE:** You can change the cook time after pressing START/ENTER by pressing the HOUR/MIN pad(s). You do not have to press any other pad. The oven will finish cooking with the new time.

**PRESS**



**YOU SEE**



(counting down)  
(example for MEATS POULTRY)

COOKIES and PIZZA keypads include a preheat.



(example for PIZZA)

When the preheat ends for COOKIES and PIZZA you will hear a tone and the cooking time will appear counting down on the display.



(counting down)  
(example for PIZZA)

# USING RECIPE RECALL™ (contd.)

4. When cook time ends, the oven will automatically shut off. End and COOK TIME will show in the display. You will hear four tones then four 1-second repeater tones every minute.

YOU SEE



5. Press OFF/CANCEL or open the oven door to stop repeater tones and remove End from display and bring back the time of day.

PRESS



YOU SEE

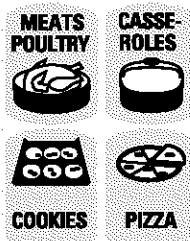


## Changing the preset cook time

A specific cooking time was selected in the factory for each recipe storage keypad. You can change the length of cooking time for each of the 4 keypads and your range will store the new information for your next use.

1. Press one of the four keypads MEATS POULTRY, CASSEROLES, COOKIES or PIZZA.

PRESS



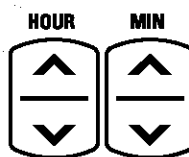
YOU SEE



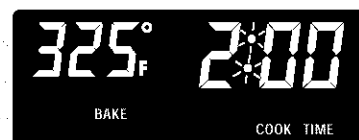
(example for MEATS POULTRY)

2. Press the HOUR/MIN (▲) or (▼) pad(s) until the length of cooking time you want shows on the display.

PRESS



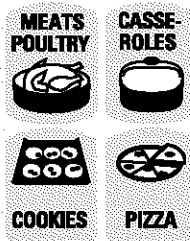
YOU SEE



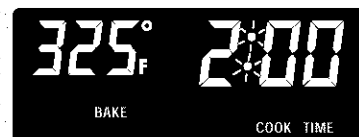
3. Press same pad you selected in step 1.

**NOTE:** You will hear a tone. If you skip this step, the change will not be saved and will not show up the next time you use this keypad.

PRESS



YOU SEE



(example for MEATS POULTRY)

4. Press OFF/CANCEL if you are only changing the stored preset cook time. Press START/ENTER if you want to proceed to cook with the new set cook time.

PRESS



YOU SEE



# USING SERVE WARM

Serve Warm allows you to schedule your cooking time and makes home-cooked dinners possible even if you are always on the go. This feature, activated by the SERVE WARM key on the console, controls warming in the oven. You can use this feature to hold hot cooked foods near serving temperature. Use the feature by itself or add it to the end of a timed cook.

**IMPORTANT:**

- Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.
- Food may be held for up to one hour. To maintain food quality, hold no longer than 30-45 minutes.

**⚠ WARNING**

**Food Poisoning Hazard**  
**Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.**  
**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

1. Place the STURDIGLIDE™ rack(s) where you need them in the oven. For more information see “Positioning racks and pans” on p. 10.

If the oven is still warm from use, put your hot cooked food in the oven now. If oven has not been used to cook the food, allow the oven to preheat for 5 minutes, then place hot cooked food in the oven.

2. Press SERVE WARM.

PRESS



YOU SEE



3. Set the temperature (optional).

Press the TEMP (▲) or (▼) pad(s) to raise or lower the temperature in 5°F amounts. Do this step if you want to set a temperature other than 150°F. The warm range is 100°F - 200°F.

PRESS



YOU SEE



4. Press START/ ENTER.

PRESS



YOU SEE



5. After warming, turn off the oven.

PRESS



YOU SEE





# USING SERVE WARM (contd.)

To add to the end of a set cook time:

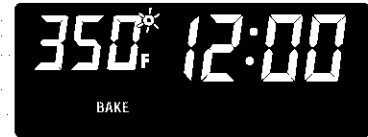
1. Place the STURDIGLIDE™ rack(s) where you need them in the oven. For more information see "Positioning racks and pans" on p. 10.

2. Press BAKE.

PRESS



YOU SEE



3. Press COOK TIME.

PRESS

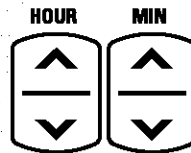


YOU SEE



4. Press the HOUR/MIN (▲) or (▼) keypads until the length of cooking time you want shows on the display.

PRESS



YOU SEE



5. Press SERVE WARM.

**NOTE:** A one hour warm time will automatically be set.

PRESS



YOU SEE (for 5 seconds)



6. While the warm temperature is displayed, you can set the warm temperature (optional).

Press the TEMP (▲) or (▼) keypads to raise or lower the temperature in 5°F amounts. Do this step if you want to set a temperature other than 150°F. The warm range is 100°F - 200°F.

PRESS



YOU SEE (for 5 seconds)



THEN



continued on next page

## USING SERVE WARM (contd.)

7. Press START/ENTER.

PRESS



YOU SEE



(counting down cook time)

8. When cook time ends, the oven enters the warming time.

YOU SEE



(counting down warm time)

9. When warming time ends, the oven will automatically shut off and End and COOK TIME will show in the display. You will hear four tones, then four 1-second repeater tones every minute.

YOU SEE



10. Press OFF/CANCEL or open the oven door to stop repeater tones and remove End from display and bring back the time of day.

PRESS



YOU SEE



### To add to the end of a delay start and set cook time:

1. Place the STURDIGLIDE™ rack(s) where you need them and put your food in the oven. To place your racks correctly, see “Positioning racks and pans” section, p. 10.

2. Press BAKE.

PRESS



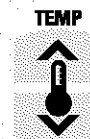
YOU SEE



3. Set the temperature (optional).

Do this step if you want to set a temperature other than 350°F. Press the TEMP (▲) or (▼) pads to raise or lower the temperature in 5°F amounts. Use these pads until the temperature you want shows on the small display.

PRESS



YOU SEE



(example shows bake at 375°F)

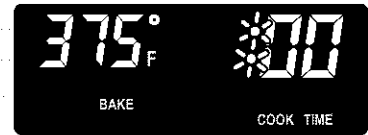
# USING SERVE WARM (contd.)

4. Press COOK TIME.

PRESS

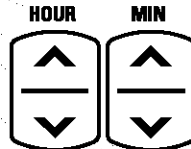


YOU SEE



5. Set the cook time.  
Press the HOUR/MIN (▲) or (▼) pad(s) until the correct cook time shows on the display.

PRESS



YOU SEE



(example shows 30-minute baking/roasting time)

6. Press DELAY START.

PRESS

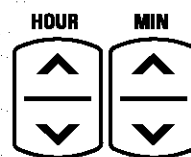


YOU SEE



7. Set the time of day to start.  
Press the HOUR/MIN (▲) or (▼) pad(s) until the correct time of day to start shows on the display.

PRESS



YOU SEE



(example shows 1:00 start time)

8. Press SERVE WARM.

**NOTE:** A one hour warm time will automatically be set.

PRESS



YOU SEE (for 5 seconds)



9. While the warm temperature is displayed you can set the warm temperature (optional).

Press the TEMP (▲) or (▼) keypads to raise or lower the temperature in 5°F amounts. Do this step if you want to set a temperature other than 150°F. The warm range is 100°F - 200°F.

PRESS



YOU SEE (for 5 seconds)



THEN



## USING SERVE WARM (contd.)

10. Press START/ENTER.

PRESS



YOU SEE



11. When the start time is reached, the display will count down the baking/roasting time in hours and minutes (if the cook time is more than one hour) or in minutes and seconds (if the cook time is less than one hour).

YOU SEE



(display counts down cook time)

12. When cook time ends, the oven enters the warming time.

YOU SEE



(counting down)

13. When warming time ends, the oven will automatically shut off and End and COOK TIME will show in the display. You will hear four tones then four 1-second repeater tones every minute.

YOU SEE



14. Press OFF/CANCEL or open the oven door to stop repeater tones and remove End from display and bring back the time of day.

PRESS



YOU SEE



## USING THE TIMED OVEN CONTROL

### ⚠ WARNING

#### Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The Timed Oven control will turn the oven on at a set time of day, cook for a set length of time, then shut off automatically when programmed. You can do this by setting the Cook Time and Delay Start.

Before using the Timed Oven control, make sure the clock is set to the correct time of day. (See "Setting the clock," p. 13.)

To Start now and Stop automatically:

Set COOK TIME

To Delay Start and Stop automatically:

Set COOK TIME and DELAY START

**NOTE:** Delayed time cooking is ideal for foods that do not need a preheated oven, like meats and casseroles. Do not use a delayed time function when baking.

# USING THE TIMED OVEN CONTROL (contd.)

## To start now and stop automatically:

To use this function, it is necessary to program the COOK TIME.

1. Place the STURDIGLIDE™ rack(s) where you need them and put your food in the oven. To place your racks correctly, see “Positioning racks and pans” section, p. 10.

2. Press BAKE.

PRESS



YOU SEE



3. Set the temperature (optional).

Do this step if you want to set a temperature other than 350°F. Press TEMP (▲) or (▼) pad(s) to raise or lower the temperature in 5°F amounts. Use these pads until the desired temperature shows on the small display.

PRESS



YOU SEE



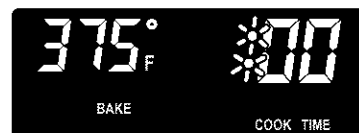
(example shows bake at 375°F)

4. Press COOK TIME

PRESS



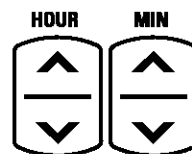
YOU SEE



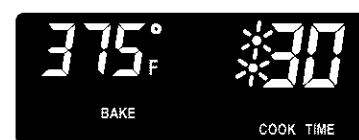
5. Set the cook time.

Press the HOUR/MIN (▲) or (▼) pad(s) until the correct cook time shows on the display.

PRESS



YOU SEE



(example shows 30-minute baking/roasting time)

6. Press START/ENTER.

PRESS



YOU SEE



(display counts down cook time)

**NOTES:**

- You can change the temperature or time settings any time after pressing START/ENTER by repeating Steps 3 or 5. You do not have to press START/ENTER again.
- The display will count down the baking/roasting time in hours and minutes (if cook time is more than 1 hour) or in minutes and seconds (if cook time is less than 1 hour).

## USING THE TIMED OVEN CONTROL (contd.)

7. When cook time ends, the oven will automatically shut off. End and COOK TIME will show in the display. You will hear four tones then four 1-second repeater tones every minute.

YOU SEE

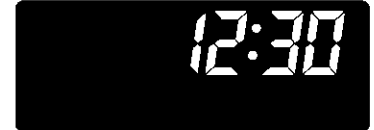


8. Press OFF/CANCEL to stop repeater tones and remove End from display and bring back the time of day.

PRESS



YOU SEE



(time of day)

**NOTE:** You can do this step any time to cancel the Timed Oven control setting.

### To program COOK TIME and DELAY START:

**IMPORTANT:** If you program DELAY START without programming COOK TIME, the oven will start at the programmed time, but will **NOT stop** until you press OFF/CANCEL.

1. Place the STURDIGLIDE™ rack(s) where you need them and put your food in the oven. To place your racks correctly, see “Positioning racks and pans” section, p. 10.

2. Press BAKE.

PRESS



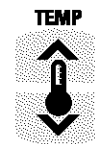
YOU SEE



3. Set the temperature (optional).

Do this step if you want to set a temperature other than 350°F. Press the TEMP (▲) or (▼) pads to raise or lower the temperature in 5°F amounts. Use these pads until the temperature you want shows on the small display.

PRESS



YOU SEE



(example shows bake at 375°F)

4. Press COOK TIME.

PRESS



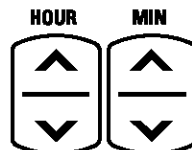
YOU SEE



5. Set the cook time.

Press the HOUR/MIN (▲) or (▼) pad(s) until the correct cook time shows on the display.

PRESS



YOU SEE



(example shows 30-minute baking/roasting time)

# USING THE TIMED OVEN CONTROL (contd.)

6. Press DELAY START.

PRESS



YOU SEE

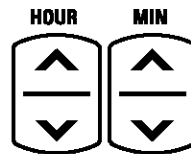


7. Set the time of day to start.

Press the HOUR/MIN (▲) or (▼) pad(s) until the correct time of day to start shows on the display.

The example at the right shows a chosen start time of 1:00. The oven will shut off by itself at 1:30 (the set start time plus the set cook time).

PRESS



YOU SEE



(example shows 1:00 start time)

8. Press START/ENTER.

The stop time is calculated automatically.

**NOTE:** You can change the temperature and time settings any time after pressing START/ENTER by repeating Steps 3 through 8 unless the delay start time has been reached.

PRESS



YOU SEE



9. When the start time is reached:

The display will count down the baking/roasting time in hours and minutes (if the cook time is more than one hour) or in minutes and seconds (if the cook time is less than one hour).

YOU SEE



(display counts down cook time)

10. When cook time ends, the oven will automatically turn off. End and COOK TIME will show in the display. You will hear four tones then four 1-second repeater tones every minute.

YOU SEE



11. Press OFF/CANCEL to stop repeater tones and remove End from display and bring back the time of day.

PRESS



YOU SEE



(time of day)

continued on next page

## USING THE TIMED OVEN CONTROL (contd.)

### To recall the programmed timed settings:

Press the desired pad. The information will be displayed for 5 seconds.

To recall set:	Press:	You see for 5 seconds:
Cook Time	COOK TIME*	set length of cook time
Delay Start	DELAY START	set delay start time
Temperature	BAKE	set temperature

\*If cook time has begun, when DELAY START is pressed, the display will show the time it started. When COOK TIME is pressed, the display will remove the seconds from the remaining countdown time.

### To change the programmed timed settings:

To change set:	1. Press:	2. While setting is displayed, press:	3. Press:
Cook Time	COOK TIME	HOUR/MIN (▲) or (▼) keypads	START/ENTER
Delay Start*	DELAY START	HOUR/MIN (▲) or (▼) keypads	START/ENTER
Temperature	BAKE	TEMP (▲) or (▼) keypads	START/ENTER

\*You cannot change the set delay start time once it has been reached.



# USING THE WARM & READY WARMING DRAWER

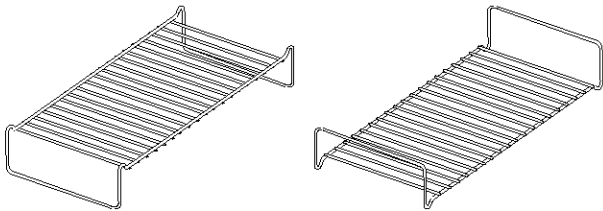
## ⚠ WARNING

### Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The Warm & Ready warming drawer is ideal for keeping hot cooked foods at serving temperature. It may also be used for warming breads and pastries. This feature, activated by the WARM & READY knob on the control panel, controls warming in the warming drawer, which is located below the oven. The rack can be used in two positions.



- For best results, hold most foods no longer than one hour. Hold smaller quantities and heat sensitive foods, such as eggs, no longer than 30 minutes.
- Food must be at serving temperature before being placed in the drawer.
- Different types of food can be placed in the warming drawer at the same time.
- Breads, pastries, and fruit pies may be warmed from room temperature on HI setting.
- Remove food from plastic bags and place in an oven-safe container.
- Cover foods with a lid or aluminum foil, not plastic wrap.
- Use only containers approved for oven use and follow manufacturer's instructions.
- Empty serving dishes and dinner plates can be heated while preheating the drawer.

### To use:

1. If using rack, position it where needed.
2. Turn the WARM & READY switch to choose HI, MED or LO settings.
3. Allow the drawer to preheat for ten minutes.

4. Place container with food in warming drawer.

5. When finished, turn knob to OFF.

### Choosing the right temperature

Food should be hot before being placed in the warming drawer. All foods should be covered except those marked with an asterisk (\*).

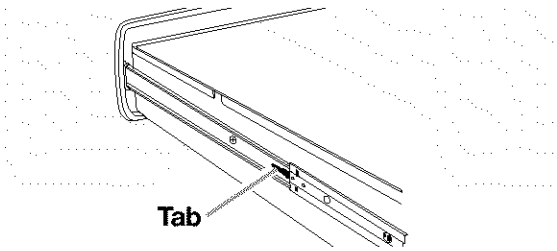
FOOD	SETTING
Bacon*	HI
Beef, medium and well done	HI
Bread, hard rolls	LO
Bread, soft rolls	LO
Casseroles	HI
Coffee cake, pastries	LO
Cooked Cereal	MED
Eggs	MED
Fish, Seafood (No Breading)	MED
Fish, Seafood (Breaded)*	MED
Fried Foods	HI
Gravy, Cream Sauces	HI
Ham	MED
Hor d'oeuvres (Soft)	HI
Hor d'oeuvres (Crisp)*	HI
Lamb	MED
Pancakes, waffles*	MED
Pies, custard	MED
Pies, single crust	LO
Pies, double crust	LO
Pizza	HI
Pork	MED
Potatoes, baked	HI
Potatoes, mashed	MED
Poultry	HI
Quiche	MED
Vegetables	MED

## USING THE WARM & READY WARMING DRAWER (contd.)

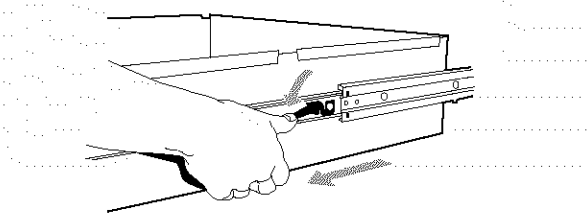
### To remove the warming drawer:

Remove all items from inside the warming drawer and allow the unit to cool completely before attempting to remove the drawer.

1. Pull drawer to its full open position.
2. Locate the black triangle tabs on each side of the drawer.



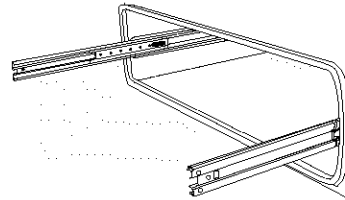
3. Press the tab DOWN on the RIGHT side and lift the tab UP on the LEFT side at the same time. Then pull drawer out another inch.



4. Carefully pull the drawer all the way out holding on to the sides, not the drawer front.

### To replace the warming drawer:

1. Align the drawer glides with the receiving guides.



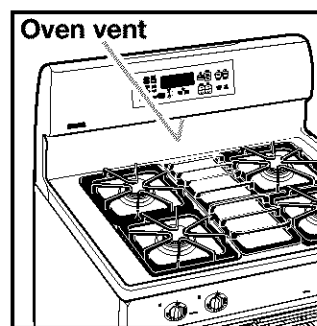
2. Push drawer in completely.

3. Gently open and close drawer to ensure it is seated properly on the slides.

## THE OVEN VENT

Hot air and moisture escape from the oven through a vent that is near the middle of the backguard. The vent lets air circulate properly. Be careful not to block the vent, or you will get poor baking/roasting results.

**NOTE:** Never store plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent, or any of the surface burners.



# Using the SENS-A-CLEAN™ Self-Cleaning Cycle



## ⚠ WARNING

### Burn Hazard

- Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.
- Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.
- Do not use commercial oven cleaners in your oven.
- Failure to follow these instructions can result in burns, or illness from inhaling dangerous fumes.

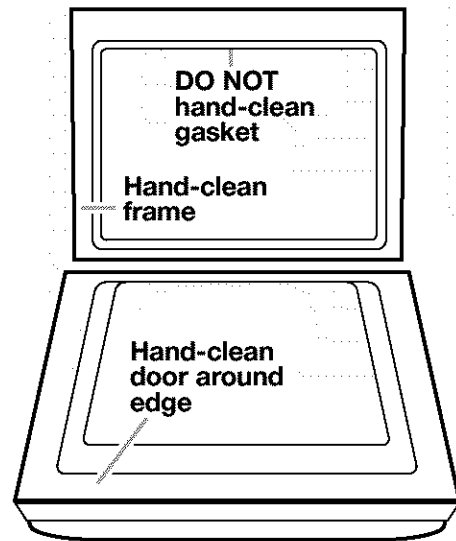
## BEFORE YOU START

### NOTES:

- **Heat and odors are normal** during the Self-Cleaning cycle. Keep the kitchen well ventilated by opening a window or by turning on a vent hood or other kitchen vent during the cycle.
- **DO NOT** clean, move, or bend the gasket. You may get poor cleaning, baking, and roasting.
- The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.
- The console night light will not work during the Self-Cleaning cycle.

### Before you start the Self-Cleaning cycle, make sure you:

- Hand-clean the areas shown. They do not get hot enough during the Self-Cleaning cycle for soil to burn away. Use hot water and detergent or a soapy, steel-wool pad for cleaning.
- Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door and frame.
- Remove the broiler pan and grid and any cookware/bakeware being stored in the oven.
- Wipe out any loose soil or grease. This will help reduce smoke during the Self-Cleaning cycle.
- Wipe up food spills containing sugar and/or milk as soon as possible after the oven cools down. When sugar is heated to a high temperature in the Self-Cleaning cycle, the high temperature can cause the sugar to burn and react with the porcelain. This can cause staining and etching or pitting.
- Remove the oven racks from the oven if you want them to remain shiny. You can clean the oven racks in the Self-Cleaning cycle, but they will become harder to slide. (See the "Cleaning chart" in the "Caring for Your Range" section, p. 40.) If you clean the racks in the Self-Cleaning cycle, place them on the 2nd and 4th rack guides. (The guides are counted from bottom to top.)



**IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well ventilated room.

### TIPS:

- Keep the kitchen well ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.
- Clean the oven before it gets heavily soiled. Cleaning a very soiled oven takes longer and results in more smoke than usual.
- Do not block the vent during the Self-Cleaning cycle. Air must move freely for best cleaning results.
- Do not leave plastic utensils on the cooktop. They may melt.
- Do not leave any foil in the oven during the Self-Cleaning cycle. Foil could burn or melt and damage the oven surface.

## HOW THE CYCLE WORKS

The SENS-A-CLEAN™ Self-Cleaning cycle uses temperatures much hotter than normal oven use to break up and burn away soil and grease. The oven is equipped with a sophisticated electronic sensor that continuously monitors the by-products released from burning off the baked-on foods inside the oven and adjusts the cleaning time accordingly. There is no guessing on how long to set the time because all steps are taken care of by the sensor. The oven will automatically shut off once it senses it is clean. As another option, the soil level can be manually set to light, average or heavy soil levels.

The door must be closed completely for it to lock and the cycle to begin. If properly closed, the door will lock approximately 6 seconds after START/ENTER is pressed. The cycle time includes an approximate 30 minute cool down time. To see the time of day during the cycle, press CLOCK for 5 seconds.

## SETTING THE CONTROLS

To start SENS-A-CLEAN Self-Cleaning immediately:

**1. Press SENS-A-CLEAN.**

SEnS setting will automatically determine the length of cleaning time. Maximum clean time is 4½ hours and minimum is 2 hours.

**PRESS**



**YOU SEE**



**2. If you would prefer to manually set the soil level yourself, you can choose, Light, Average, or Heavy.**

For light soils, press SENS-A-CLEAN twice, SoilL will appear in the display. Cycle duration is 2-2½ hours.

For average soils, press SENS-A-CLEAN three times, SoilA will appear in the display. Cycle duration is 3-3½ hours.

For heavy soils, press SENS-A-CLEAN four times, SoilH will appear on the display. Cycle duration is 4-4½ hours.

**PRESS**



**YOU SEE**



(example shows light soil setting)

**3. Press START/ENTER.**

**PRESS**



**YOU SEE**



**4. After the SENS-A-CLEAN Self-Cleaning cycle ends: LOCKED goes off and the door unlocks.**

**YOU SEE**



## SETTING THE CONTROLS (contd.)

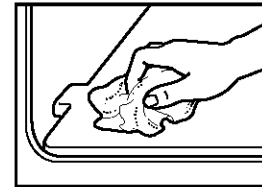
5. Press any pad or open the door to remove “End” and bring back time of day.

YOU SEE



(when pressing any pad)

6. After the oven is cool, wipe off any residue or ash with a damp cloth or sponge. If needed, touch up spots with a mild abrasive cleanser or cleaning sponge.



### To delay start the SENS-A-CLEAN™ Self-Cleaning cycle:

**NOTE:** Make sure the clock is set to the correct time of day. (See “Setting the clock” in the “Using Your Range” section, p. 13.)

1. Press SENS-A-CLEAN.

SenS setting will automatically determine the length of cleaning time. Maximum clean time is 4½ hours and minimum is 2 hours.

PRESS



YOU SEE



2. If you would prefer to manually set the soil level yourself, you can choose, Light, Average, or Heavy.

For light soils, press SENS-A-CLEAN twice, SoilL will appear in the display. Cycle duration is 2-2½ hours.

For average soils, press SENS-A-CLEAN three times, SoilA will appear in the display. Cycle duration is 3-3½ hours.

For heavy soils, press SENS-A-CLEAN four times, SoilH will appear on the display. Cycle duration is 4-4½ hours.

PRESS



YOU SEE



(example shows light soil setting)

3. Press DELAY START.

PRESS



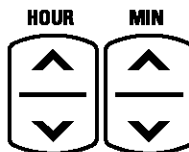
YOU SEE



4. Set the start time.

Press the HOUR/MIN (▲) or (▼) pad(s) until the desired time of day to start the SENS-A-CLEAN Self-Cleaning cycle shows on the display.

PRESS



YOU SEE



(example for 12:30 start time)

## SETTING THE CONTROLS (contd.)

**5. Press START/ENTER.**

The door will lock as soon as you press START/ENTER.

**PRESS**



**YOU SEE**



**6. Once Delay Start time has been reached, the oven begins the SENS-A-CLEAN™ Self-Cleaning cycle.**

**YOU SEE**



(example shows sensor setting)

**7. After the SENS-A-CLEAN Self-Cleaning cycle ends: LOCKED goes off and the door unlocks.**

**YOU SEE**



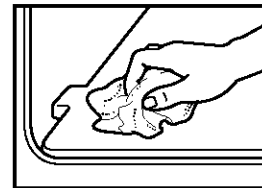
**8. Press any pad or open the door to remove “End” and bring back time of day.**

**YOU SEE**



(when pressing any pad)

**9. After the oven cools to room temperature, wipe off any residue or ash with a damp cloth or sponge. If needed, touch up spots with a mild abrasive cleanser or cleaning sponge.**



**To stop the SENS-A-CLEAN Self-Cleaning cycle at any time:**

Press OFF/CANCEL.

**PRESS**



**YOU SEE**



If the oven temperature is too high for you to immediately open the door when you press OFF/CANCEL, “cln,” ON, “cool,” and LOCKED will appear on the display until the oven cools; then “End” will appear and the door will unlock.



# Caring for Your Range

## CLEANING CHART

Before cleaning, always make sure all controls are off and the range is cool. Refer to instructions on all cleaning products before using them to clean your range.

PART	CLEANING METHOD	SPECIAL INSTRUCTIONS
<b>Control knobs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soap and water</li> <li>• Dishwasher</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DO NOT use steel wool or abrasive cleaners.</li> <li>• Pull knobs straight away from control panel.</li> <li>• Wash, rinse and dry with soft cloth.</li> </ul>
<b>Control panel and console night light lens</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soap and water</li> <li>• Spray glass cleaner</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wash, rinse and dry with soft cloth.</li> <li>• Apply spray cleaner to paper towel; do not spray directly on panel.</li> </ul>
<b>Exterior surfaces*</b> (excluding control panel and oven door glass)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soap and water</li> <li>• Mild liquid cleaner</li> <li>• Spray glass cleaner</li> <li>• Non-abrasive plastic scrubbing pad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DO NOT use abrasive or harsh cleaners like chlorine bleach, ammonia or oven cleaners.</li> <li>• Wash, rinse and dry with soft cloth.</li> <li>• Gently clean around the model and serial plate, too much scrubbing could remove the numbers.</li> <li>• <b>NOTE:</b> To avoid product damage, do not remove the cooktop.</li> </ul>
<b>Porcelain-coated cooktop grates and surface burner caps*</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sears Grate Cleaner</li> <li>• Soap and water</li> <li>• Non-abrasive plastic scrubbing pad</li> <li>• Dishwasher (grates only)</li> <li>• Non-abrasive plastic scrubbing pad</li> <li>• Mild abrasive powdered cleanser and water</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean as soon as they become dirty.</li> <li>• Wash, rinse and dry well.</li> <li>• Run dishwasher with only grates loaded on the lower rack using the most aggressive cycle.</li> <li>• Repeat steps of cleaning process (with items at left) as needed, until soil is completely removed.</li> <li>• Rinse thoroughly and dry.</li> <li>• <b>NOTE:</b> Do not reassemble caps on burners while wet. Do not wash caps in dishwasher.</li> </ul>

\*When the cooktop is cool, remove all spills and clean. Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, may affect the finish. To avoid porcelain grate chipping, do not bang grates and caps against each other or other hard surfaces such as cast iron cookware.

## CLEANING CHART (contd.)

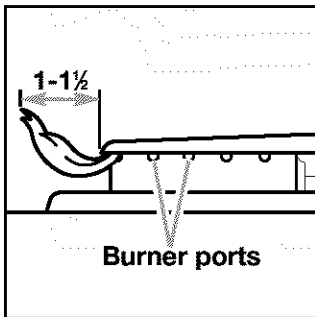
PART	CLEANING METHOD	SPECIAL INSTRUCTIONS
<b>Surface burners</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• See "Sealed surface burners and cooktop" in the "Caring for Your Range" section, p. 41.</li> </ul>
<b>Oven door glass</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soap and water</li> <li>• Non-abrasive plastic scrubbing pad</li> <li>• Spray glass cleaner</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wash, rinse and dry with soft cloth.</li> <li>• Wipe with paper towel.</li> </ul>
<b>Oven cavity</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Food spills containing sugar and/or milk</li> <li>• All other spills</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soap and water</li> <li>• Self-cleaning cycle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When oven cools, wash, rinse and dry with soft cloth.</li> <li>• See "Using the SENS-A-CLEAN™ Self-Cleaning Cycle," p. 35.</li> </ul>
<b>Oven racks</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soap and water</li> <li>• Steel wool pad</li> <li>• Self-cleaning cycle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wash, rinse and dry.</li> <li>• Place on 2nd and 4th rack guides. <b>Racks will discolor and become harder to slide.</b> After cleaning, apply vegetable oil to rack guides for easier sliding.</li> </ul>
<b>Broiler pan and grid</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soap and water</li> <li>• Steel wool pad</li> <li>• Dishwasher</li> <li>• Solution of 1/2 cup ammonia to 1 gallon water</li> <li>• Mild abrasive cleanser or commercial oven cleaner</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wash, rinse and dry.</li> <li>• Soak for 20 minutes, then scrub with plastic scrubbing pad.</li> <li>• <b>DO NOT</b> clean the pan and grid in the self-cleaning cycle.</li> </ul>
<b>Warming drawer cavity</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Food spills containing sugar and/or milk</li> <li>• All other spills</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soap and water</li> <li>• Mild detergent</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When drawer cools, wash, rinse and dry with soft cloth.</li> <li>• Wash, rinse and dry with soft cloth.</li> </ul>



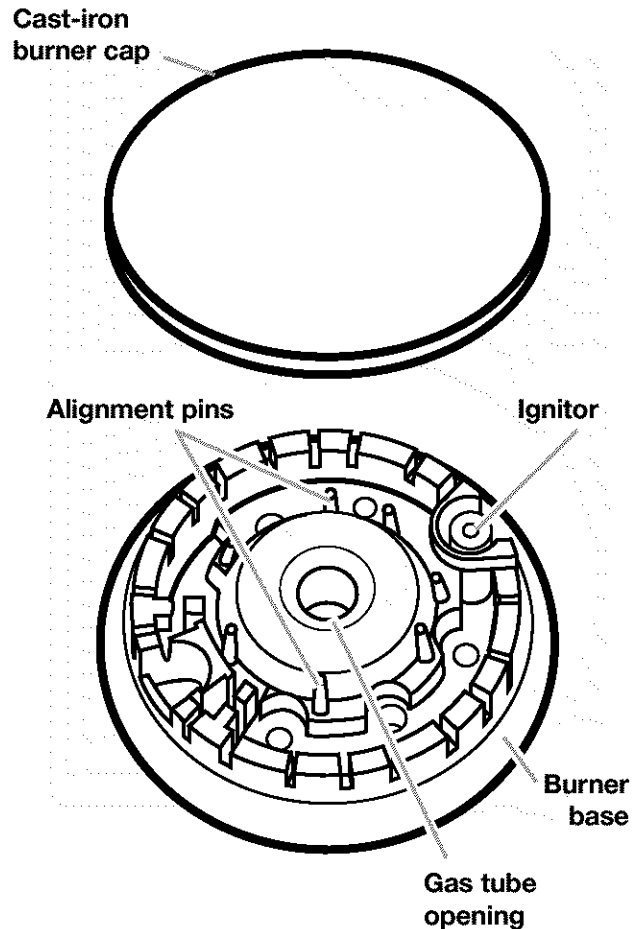
## SEALED SURFACE BURNERS AND COOKTOP

### Cleaning the surface burners

- You should routinely remove and clean the burner cap. Always clean the burner cap after a spill-over. Keeping the burner cap clean prevents poor ignition and an uneven flame.
- For the proper flow of gas and ignition of the burner, **do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas tube opening or burner ports.**
- Gas must flow freely through the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of any soil and protect it from boilovers or spillovers. **Always** keep the burner cap in place whenever a surface burner is in use.
- Let the cooktop cool before cleaning.
- Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.
- Occasionally check the burner flames for proper size and shape as shown.



A good flame is blue in color not yellow. If the flames are not burning at all ports, you may need to clean the burner ports.



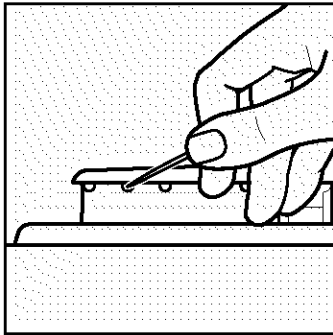
continued on next page

## SEALED SURFACE BURNERS AND COOKTOP (contd.)

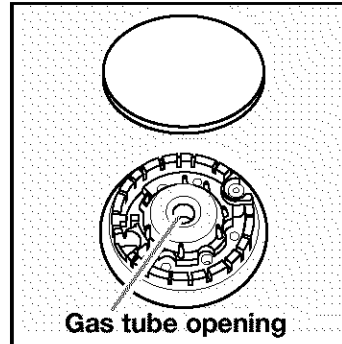
### To clean the burners:

1. Remove the burner cap from the burner base.
2. Clean the burner cap with warm, soapy water and a sponge. You can also clean it with a mildly abrasive scrubbing pad or cleanser. Do not clean the burner cap in a dishwasher or self-cleaning oven.
3. If the gas tube opening has become soiled or clogged, use a damp cloth to clean the area.

4. If the burner ports are clogged, clean them with a straight pin. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, call a qualified technician for service.

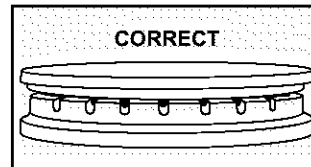
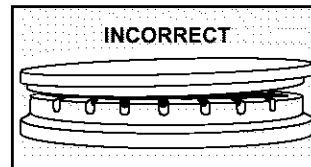


5. After cleaning the gas tube opening and ports, replace the burner cap. To replace the burner cap, make sure the alignment pins on the cap are properly aligned with the burner base.



replace the burner cap. To replace the burner cap, make sure the alignment pins on the cap are properly aligned with the burner base.

6. Turn on the burner to see if it will light. If the burner does not light after you have cleaned it, recheck cap alignment or contact a Sears Service Center. Do not service the sealed burner yourself.



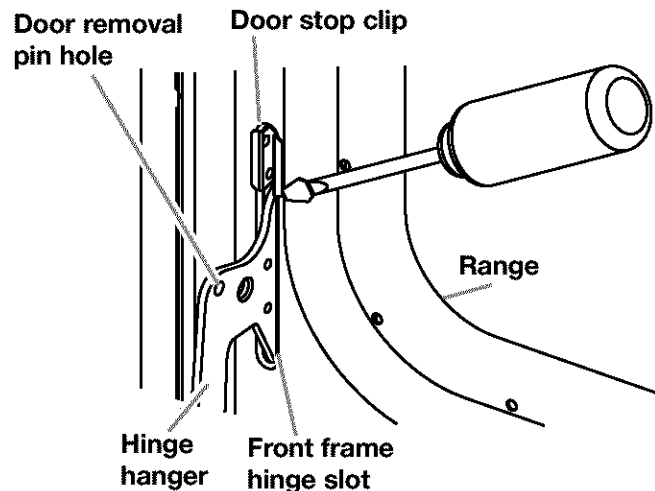
## REMOVING THE OVEN DOOR

For normal use of your range, you do not need to remove the door. However, if you find it necessary to remove the door, follow the instructions in this section.

**NOTE:** The oven door is heavy.

### Before removing the door:

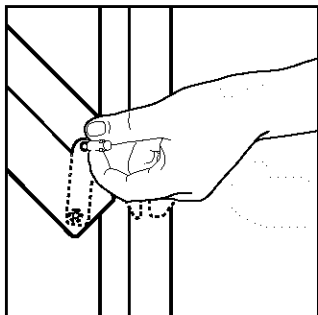
1. Use a putty knife or screwdriver and insert it at the bottom corner of the door stop clip.
2. Pry door stop clip free and remove from front frame hinge slot. Take care not to scratch porcelain.
3. Repeat procedure for other door stop clip.



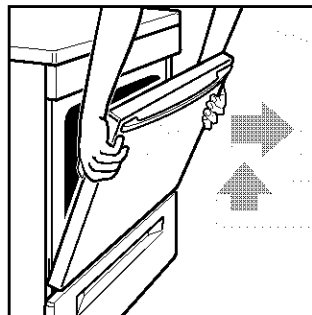
## REMOVING THE OVEN DOOR (contd.)

### To remove:

1. Open the oven door. Insert door removal pins, included with your range, into both hinge hangers. **Do not remove the pins while the door is removed from the range.**



3. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.



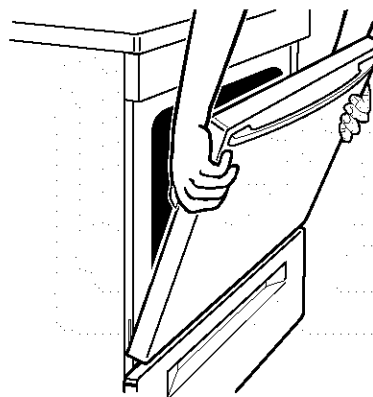
2. Carefully close the door until it rests against the door removal pins.

4. Pull door straight up, then toward you. Hinge hangers will slide out of front frame hinge slot.

### To replace:

**NOTE:** The door removal pins you inserted must still be in both door hinges.

1. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.



continued on next page

## REMOVING THE OVEN DOOR (contd.)

2. Hold oven door so that the top edge of each hinge hanger is horizontal. Insert hinge hangers into the front frame hinge slots.

3. Tilt top of door toward range. Slide hinge hangers down onto front frame support pins.

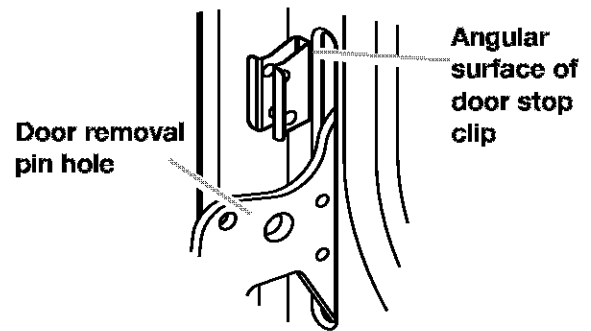
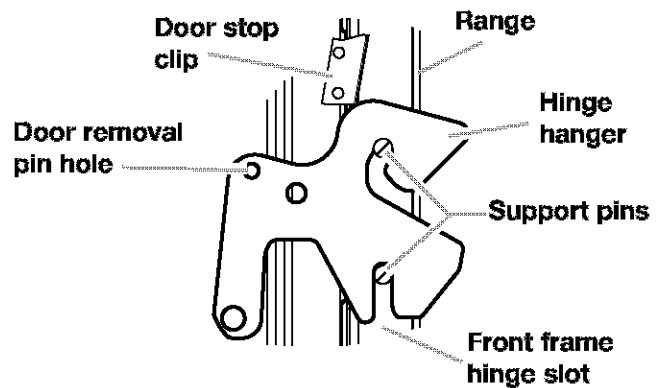
**NOTE:** Make sure the hinge hangers are fully seated and engaged on the support pins.

4. Insert the door stop clip with the angular surface at the top of the frame hinge slot, then push in the bottom of the clip until flanges are flush with the front frame.

5. Open the door completely and remove the door removal pins. Save door removal pins for future use.

6. Close the door.

7. Check for alignment to make sure door is installed evenly.



## THE OVEN LIGHT

The oven light will come on when you open the oven door. The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

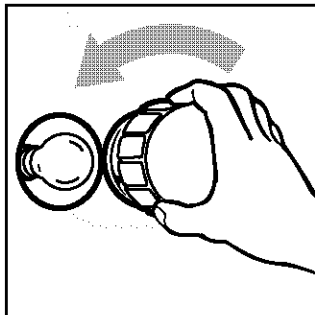
### To turn the light on or off when the oven door is closed:

- Press the OVEN pad.



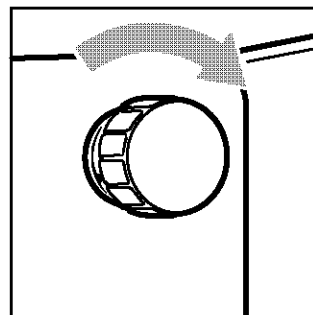
### To replace the oven light:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Remove the glass bulb cover in the back of the oven by turning it counterclockwise.



3. Remove the light bulb from its socket by turning it counterclockwise. Replace the bulb with a 40-watt appliance bulb.

4. Replace the light bulb cover by turning it clockwise.



5. Plug in range or reconnect power.

# THE CONSOLE NIGHT LIGHT

The console night light is located on the top of the control panel. It has two replaceable parts. The fluorescent light is a standard F8T5 miniature fluorescent lamp. The starter is the knob-shaped part to the left of the light. It is a standard FS-5C starter. The console night light will not work during the Self-Cleaning cycle.

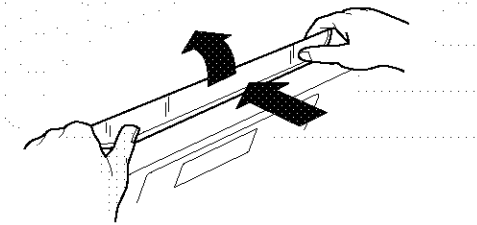
## To turn the light on and off:

- Press the TOP pad momentarily.

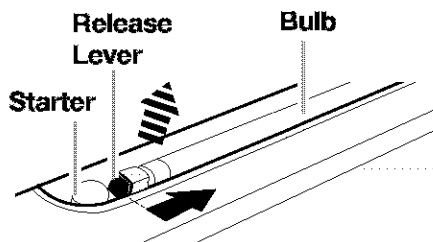


## To remove the starter and/or bulb:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Push down with thumbs on front of lens, while pulling up with fingers on back of lens.



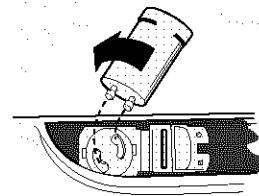
3. Push release lever toward the bulb. The left end of the light assembly will raise up.



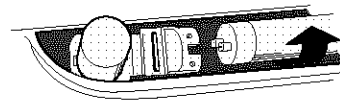
4. To remove the starter, turn it counterclockwise and lift out of its mounting base.
5. To remove the bulb, roll it forward or backward 90° until you hear a click, then lift out.

## To install the starter and/or bulb:

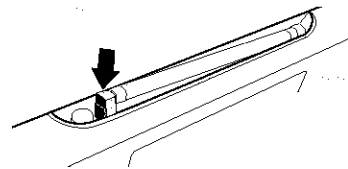
1. Fit starter prongs into starter mounting base and turn clockwise.



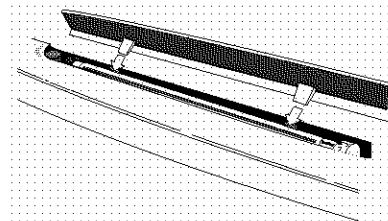
2. Slide bulb prongs into bulb mounting base ends. Roll the bulb forward or backward 90° until you hear a click.



3. Push down on the left bulb mounting base. You will hear a click indicating the assembly has latched.



4. Replace the lens cover. Position the two rear lens cover tabs in front of the two metal spring clips, located directly behind the bulb. Push back and down on the lens to lock lens into position.



5. Plug in range or reconnect power.

# Troubleshooting

Most cooking problems are caused by little things you can find and fix without tools of any kind. Check the lists below and on the next page before calling for assistance or service.

## RANGE DOES NOT WORK

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
Nothing works	<ul style="list-style-type: none"><li>● The range is not plugged into a properly wired and polarized outlet. Try another outlet to check for proper wiring and polarity.</li><li>● The range is not plugged into a properly grounded 3 prong outlet (120v polarized).</li><li>● The range is not properly connected to the gas supply. Contact a Sears Service Center to reconnect the range to the gas supply. (See the Installation Instructions.)</li><li>● A household fuse has blown or a circuit breaker has been tripped.</li><li>● The Oven and Cooktop Lockouts have been set.</li></ul>

## OVEN/BROILER BURNER

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
The oven does not work	<ul style="list-style-type: none"><li>● The range is not plugged into a properly wired and polarized outlet. Try another outlet to check for proper wiring and polarity.</li><li>● When using the oven for the first time, it is necessary to light the surface burners first, to purge air from the gas lines.</li><li>● The electronic control is not set correctly. Refer to setting the electronic oven control section. (See pp. 12-32.)</li><li>● A delay start has been set. Wait for the start time to be reached or cancel and reset the control.</li><li>● The main or regulator gas shutoff valve is in the off position. (See the Installation Instructions.)</li><li>● The Oven Lockout has been set.</li></ul>
Burner makes muffled ticking noise when in use	<ul style="list-style-type: none"><li>● This is normal. This sound occurs when the oven burner cycles on and off to hold the set oven temperature.</li></ul>
The burner fails to light	<ul style="list-style-type: none"><li>● The ignition system is broken. Contact a Sears Service Center to replace it.</li><li>● A household fuse has blown or a circuit breaker has been tripped.</li></ul>
The burner flames lift away from the ports, are yellow, or are noisy	<ul style="list-style-type: none"><li>● The air/gas mixture is incorrect. Contact a Sears Service Center to check the air/gas mixture or see the Installation Instructions.</li></ul>
Oven burner lights then goes out after 1 minute	<ul style="list-style-type: none"><li>● Press OFF/CANCEL, then wait 1 minute before trying again. The range is not plugged into a properly wired and polarized outlet. Try another outlet to check for proper wiring and polarity.</li></ul>

## SURFACE BURNERS

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
The burner fails to light	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The range is not plugged into a properly wired and polarized outlet. Try another outlet to check for proper wiring and polarity.</li> <li>● When using the surface burners for the first time, it is necessary to turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.</li> <li>● The control knob is not set correctly. Push in the control knobs before turning them. Make sure the control knob is turned to the LITE position. (See p. 7.)</li> <li>● A household fuse has blown or a circuit breaker has been tripped.</li> <li>● The burner ports may be clogged. Clean them with a straight pin. (See p. 42.)</li> <li>● Make sure Cooktop Lockout has been cancelled. (See p. 14.)</li> <li>● There is a power outage.</li> </ul>
The burner flames are uneven	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The burner ports may be clogged. Clean them with a straight pin. (See p. 42.)</li> <li>● The burner caps may not be positioned properly. (See p. 42.)</li> </ul>
The burner flames lift off the ports, are yellow, or are noisy when turned off	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The burner needs cleaning. (See pp. 41, 42.)</li> <li>● The burner may be damaged. Contact a Sears Service Center to check the burner.</li> <li>● If propane gas is being used, the range may have been converted improperly. Contact a Sears Service Center.</li> </ul>
The burner makes a popping noise when on	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The burner is wet from washing. Let it dry.</li> </ul>

## WHEN SELF-CLEANING YOUR OVEN


PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
The Self-Cleaning cycle will not work	<ul style="list-style-type: none"> <li>● START/ENTER has not been pressed.</li> <li>● A delay start has been set. Wait for the start time to be reached or cancel and reset the control.</li> <li>● The door is not closed all the way.</li> </ul>

continued on next page

## COOKING RESULTS

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
Cookware not level on cooktop (Check to see if liquids are level in cookware)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Level the range. (See the Installation Instructions.)</li> <li>• Use cookware with a flat bottom.</li> </ul>
Excessive heat on cooktop in areas around cookware	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choose cookware the same size or slightly larger than the burner flame.</li> </ul>
The oven temperature seems too low or too high	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adjust the oven temperature control. (See "Readjusting the oven temperature control," p. 18.)</li> </ul>
Slow baking or roasting	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Increase baking or roasting time.</li> <li>• Increase temperature 25°F.</li> <li>• Preheat to selected temperature before placing food in oven when preheating is recommended.</li> <li>• Choose bakeware that will allow 2 inches of air space around all sides.</li> <li>• Open oven door to check food when timer signals shortest time suggested in recipe.</li> <li>• Oven peeking can make cooking times longer.</li> </ul>
Baked items too brown on bottom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat oven to selected temperature before placing food in oven.</li> <li>• Choose bakeware that will allow 2 inches of air space around all sides.</li> <li>• Position rack higher in oven.</li> <li>• Decrease oven temperature 15° to 25°F.</li> </ul>
Unevenly baked items	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Level the range.</li> <li>• Bake in center of oven with 2 inches of space around each pan.</li> <li>• Check to make sure batter is level in pan.</li> </ul>
Crust edge browns before pie is done	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Shield edge with foil.</li> </ul>

## DISPLAY MESSAGES

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
The display is showing "PF" and 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• There has been a power failure. Press OFF/CANCEL to clear the display, then reset the clock. (See p. 13.)</li> <li>• The Cooktop Lockout feature is engaged. To unlock the surface burners, see "Using the Cooktop Lockout," p. 14.</li> </ul>
"F" followed by a number shows on the display	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press OFF/CANCEL to clear the display. If an "F" code appears again, call for service.</li> </ul>
"EO F5" appears on the display (The oven door will not close because the self-clean latch mechanism interferes.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press OFF/CANCEL to clear display.</li> <li>• Depress and hold the door switch plunger (located on the oven front frame). Latch mechanism will unlock in about 6 seconds.</li> </ul>







# Index

TOPIC	PAGE	TOPIC	PAGE
ANTI-TIP BRACKET.....	4	OVEN VENT.....	34
BROILING		PANS.....	9-11
Grid.....	20	PARTS.....	6
Guidelines.....	20, 21	RECIPE RECALL™.....	22, 23
Pan.....	19, 20	ROASTING	
Setting cycle.....	19	Pans.....	10, 11
Oven rack positions.....	21	Setting cycle.....	16
CLEANING		Oven rack positions.....	10
Broiler pan and grid.....	40	Tips.....	17
Control knobs.....	39	SAFETY.....	4, 5
Control panel and console night light lens.....	39	SENS-A-CLEAN SELF-CLEANING CYCLE	
Exterior surfaces.....	39	Before you start.....	35
Oven cavity.....	40	Delay start.....	37
Oven door glass.....	40	How the cycle works.....	36
Oven racks.....	40	Setting the controls.....	36
SENS-A-CLEAN™ Self-Cleaning.....	35-38	Starting immediately.....	36
Surface burners.....	41, 42	Stopping the cycle.....	38
Cooktop grates and surface burner caps.....	39	SERVE WARM.....	24-28
Warming drawer cavity.....	40	SERVICE.....	Back Cover
CONSOLE NIGHT LIGHT.....	45	STURDIGLIDE™ HALF-RACK WITH REMOVABLE INSERT.....	10
CONTROL PANEL		STURDIGLIDE™ RACKS WITH INTEGRATED HANDLE.....	10
Burner heat settings.....	7	SURFACE BURNERS	
Control knobs.....	6, 7	Control knobs.....	6, 7, 39
Surface burner markers.....	6	Control setting guide.....	7
COOKWARE		Power Burner.....	7
Canning.....	8	Professional Burner Grate System.....	8
Materials.....	9	SURESIMMER™ setting.....	7
ELECTRONIC OVEN CONTROL		Surface burner markers.....	6
12-hour shut-off.....	14	Tips.....	7
Canceling.....	16	TIMED OVEN CONTROL.....	28-32
Celsius/Fahrenheit.....	18	TROUBLESHOOTING.....	46-48
Clock.....	13	ULTRABAKE™ BAKING	
Cooktop Lockout.....	14	Aluminum foil.....	11
Display/clock.....	12	Bakeware.....	11
Kitchen timer.....	15	Pans.....	10, 11
Oven Lockout.....	13	Preheat conditioning.....	17
Starting.....	16	Setting cycle.....	16
Tones.....	14	Oven rack positions.....	10
FEATURES.....	6	Tips.....	17
MODEL AND SERIAL NUMBER.....	2	ULTRABAKE system.....	16, 17
OVEN DOOR.....	42-44	WARM & READY WARMING DRAWER.....	33, 34
OVEN LIGHT.....	44	WARRANTY.....	3
OVEN TEMPERATURE			
Readjusting.....	18		
Setting.....	16, 20		

# Contenido

Un mensaje para usted .....	52
Garantía .....	53
Seguridad de la cocina .....	54
Componentes y Características .....	56
Cómo usar su cocina .....	57
Cómo usar los quemadores exteriores .....	57
Sistema profesional de parrilla de quemadores .....	58
Características de los materiales de los utensilios de cocina .....	59
Cómo usar el horno .....	60
Selección de utensilios para hornear .....	61
Cómo usar el papel de aluminio .....	61
El control electrónico del horno .....	62
Cómo poner el reloj a la hora .....	63
Cómo usar el bloqueo del horno .....	63
Cómo usar el bloqueo de la superficie de cocción .....	64
Señales audibles .....	64
Cómo usar el interruptor de 12 horas .....	65
Cómo usar el temporizador electrónico de la cocina .....	65
Cómo comenzar/cancelar una función .....	67
Cómo hornear/asar con ULTRABAKE™ .....	67
Cómo regular el control de temperatura del horno .....	69
Cómo asar a la parrilla .....	70
Cómo usar RECIPÉ RECALL™ .....	73
Cómo usar Serve Warm .....	75
Cómo usar el control del horno con tiempo programado .....	79
Cómo usar la gaveta calentadora Warm & Ready .....	84
El conducto de ventilación del horno .....	85
Cómo usar el ciclo de auto limpieza SENS-A-CLEAN™ .....	86
Antes de comenzar .....	86
Cómo funciona el ciclo .....	87
Cómo programar los controles .....	87
El cuidado de su cocina .....	91
Cuadro de limpieza .....	91
Quemadores exteriores y la superficie de cocción sellados .....	93
Cómo quitar la puerta del horno .....	94
La luz del horno .....	96
La luz nocturna de la consola .....	97
Diagnóstico y solución de problemas .....	98
La cocina no funciona .....	98
El quemador para hornear/asar .....	98
Los quemadores exteriores .....	99
Cuando se usa el ciclo de auto limpieza del horno .....	99
Resultados de cocción .....	100
Mensajes en la pantalla luminosa .....	101
Índice .....	103
Servicio .....	Forro trasero

# Un mensaje para usted

## Le agradecemos su compra de un artefacto electrodoméstico KENMORE.

Su cocina de gas KENMORE adquiere un nuevo valor cuando usted descubre que Sears tiene centros de servicio por todo el país. Los competentes profesionales de servicio técnico de Sears usan camiones totalmente equipados y métodos aprobados por Sears para respaldar las garantías de Sears mediante reparaciones expertas.

## Sírvase registrar la información de su modelo.

Siempre que llame para solicitar servicio técnico para su artefacto, tenga a la mano el número de modelo y de serie completos. Usted puede encontrar esta información en la placa de número de modelo y serie (vea el diagrama "Componentes y Características," en la p. 56).

Sírvase asimismo registrar la fecha de compra de su artefacto electrodoméstico y el nombre y número telefónico de la tienda donde lo compró.

Modelo Número 665.

Número de Serie R

Fecha de Compra \_\_\_\_\_

**Guarde este manual y el comprobante de compra juntos en un lugar seguro para referencia futura.**



# Garantía de la cocina autónoma

## GARANTÍA TOTAL DE UN AÑO PARA TODOS LOS COMPONENTES

Si, durante el transcurso de un año desde la fecha de instalación, cualquier componente no funciona adecuadamente debido a un defecto en el material o la mano de obra, Sears la reparará o reemplazará, a su opción, sin costo alguno.

Si este producto se somete a otro uso que no sea el doméstico familiar privado, la garantía arriba citada es válida por sólo 90 días.

EL SERVICIO DE GARANTÍA ESTÁ DISPONIBLE AL PONERSE EN CONTACTO CON EL CENTRO DE SERVICIO DE SEARS MÁS CERCANO EN LOS ESTADOS UNIDOS.

Esta garantía le otorga derechos legales especiales y posiblemente tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro.

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

**Para aumentar el valor de su cocina, compre un Contrato de Mantenimiento de Sears.**

Cobertura según los años de propiedad	1er. Año	2do. Año	3er. Año
1. Reposición de piezas defectuosas	G	CM	CM
2. Revisión anual de mantenimiento preventivo a solicitud suya	CM	CM	CM

G = Garantía      CM = Contrato de Mantenimiento

Los artefactos electrodomésticos Kenmore están diseñados, fabricados y comprobados para años de operación confiable. No obstante, cualquier artefacto moderno puede requerir servicio de vez en cuando. El Contrato de Mantenimiento de Sears le ofrece un programa de servicio excepcional, a un precio muy razonable.

El cuadro de arriba le muestra a usted los beneficios adicionales que un Contrato de Mantenimiento de Sears le ofrece sobre la garantía de Sears.

Póngase en contacto con su vendedor de Sears o llame al 1-888-784-6427 y compre un Contrato de Mantenimiento de Sears

**ADVERTENCIA:** Para su seguridad, la información en este manual debe ser observada para minimizar el riesgo de incendio o explosión, o para prevenir daños a propiedades, heridas o la muerte.

- No almacene o use gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otro aparato electrodoméstico.
- **PASOS QUE USTED DEBE SEGUIR SI HUELE A GAS:**
  - No trate encender ningún aparato electrodoméstico.
  - No toque ningún enchufe eléctrico.
  - No use ningún teléfono en su casa o edificio.
  - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
  - Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador calificado, una agencia de servicio o por el proveedor de gas.

# Seguridad de la cocina

## Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

**! PELIGRO**

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

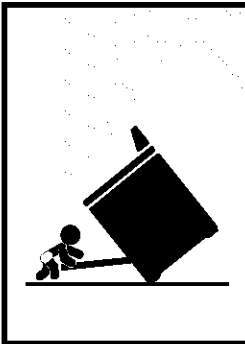
**! ADVERTENCIA**

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

## EL SOPORTE DE ANTI-VUELCO

La cocina no se voltea durante el uso normal. No obstante pudiera voltearse si se aplica mucha fuerza o peso a la puerta del horno sin haber fijado apropiadamente el soporte de anti-vuelco.



### ! ADVERTENCIA

#### Peligro de Vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la cocina y resultar muerto.

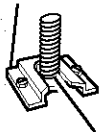
Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la cocina.

Si traslada de lugar la cocina, vuelva a conectar el soporte anti-vuelco.

Consulte las instrucciones de instalación para más detalles.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

El soporte anti-vuelco



La pata trasera

Asegúrese de que el soporte anti-vuelco haya sido instalado.

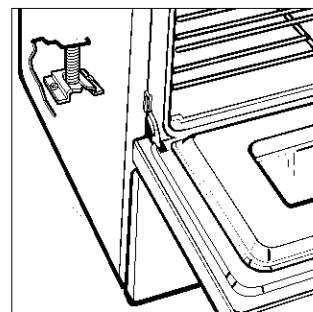
• Deslice la cocina hacia adelante.

• Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien asegurado al piso.

• Deslice la cocina para colocarla de nuevo en su lugar asegurándose de que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.

### Ubicación del soporte de anti-vuelco

La ilustración a la derecha muestra la ubicación correcta del soporte antivuelco en el piso. Para su instalación apropiada, siga las instrucciones de instalación.



## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendio, electrocución, lesiones a personas o daños al usar la cocina de gas, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

• **ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de volteo de la cocina de gas, ésta debe asegurarse en el piso mediante la instalación de dispositivos de anti-vuelco. Para verificar si los dispositivos están instalados adecuadamente, deslice la cocina de gas hacia adelante, cerciórese que el soporte anti-vuelco esté bien fijo en el piso, y deslice la cocina de gas hacia atrás de manera que la pata trasera de la cocina de gas quede fija debajo del soporte de anti-vuelco.

• **AVISO:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de la cocina de gas o en el respaldo de protección de una cocina de gas - cuando los niños suban encima de la cocina de gas para poder coger objetos pueden lastimarse seriamente.

• **Instalación apropiada** – al instalar la cocina de gas debe hacer la conexión eléctrica a tierra de acuerdo con las normas locales o, en ausencia de normas locales, con el *Código Eléctrico Nacional* (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70. En Canadá, la cocina de gas debe tener su conexión eléctrica a tierra de conformidad con el Código Eléctrico Canadiense. Cerciórese que la instalación y puesta a tierra de la cocina de gas sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.

• Esta cocina de gas está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para su protección contra riesgo de electrocución y debería enchufarse directamente a un tomacorriente que tiene conexión a tierra. No corte ni quite la punta para conexión a tierra de este enchufe.

• Desconecte la energía eléctrica antes de hacer una revisión al artefacto.

• Nunca use la cocina de gas como calefacción del cuarto.

• El mal uso de las puertas o gavetas del artefacto, tales como pisar, recostarse o sentarse en las puertas o gavetas, puede ocasionar heridas.

• **Mantenimiento** – Mantenga el área de la cocina de gas despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

• **Almacenaje dentro o encima de la cocina de gas** – No se debe almacenar materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades que están en la superficie.

• El tamaño de la llama del quemador superior debe ajustarse de manera que no se extienda más allá de los bordes del utensilio de cocina.

**Para cocinas de gas de limpieza automática** –

• Antes de efectuar la limpieza automática del horno – quite la charola para asar y otros utensilios. Limpie con un trapo húmedo todo derrame excesivo antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.

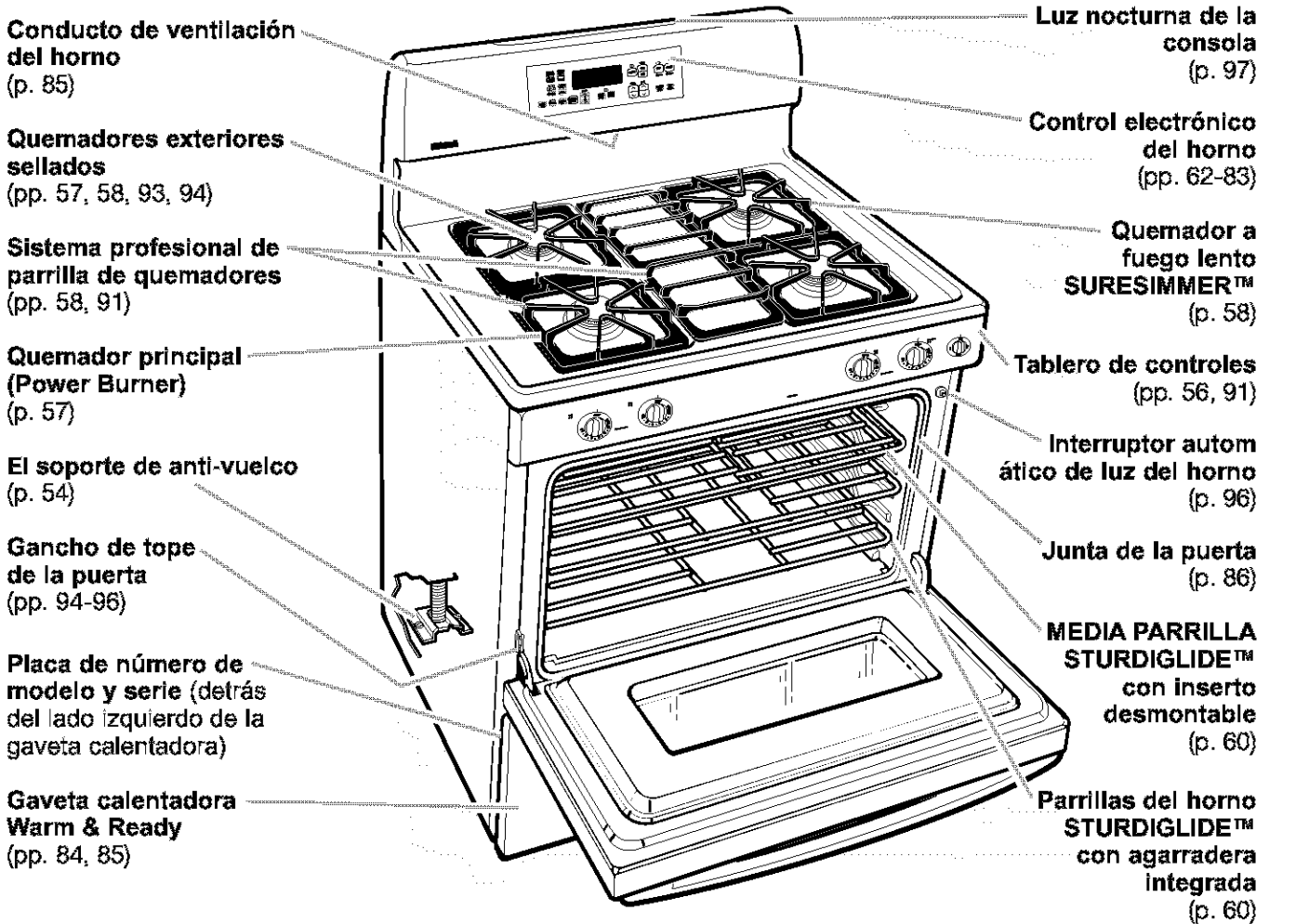
## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

La California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (El reglamento de la protección de la potabilidad del agua y la eliminación de sustancias tóxicas de California) exige que el gobernador de California publique una lista de aquellas sustancias identificadas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora y exige que los comerciantes adviertan de la exposición posible a tales sustancias.

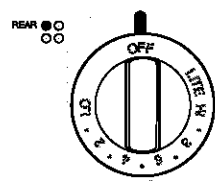
**ADVERTENCIA:** Este producto contiene una sustancia química identificada como causante de cáncer, defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora por el estado de California.

Este utensilio pudiera producir una exposición de bajo nivel a alguna de las sustancias enumeradas, como sería benceno, formaldehído, monóxido de carbono, tolueno y hollín.

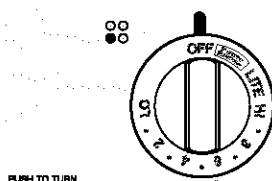
# Componentes y Características



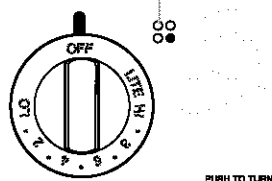
## TABLERO DE CONTROLES



Perilla de control izquierda trasera

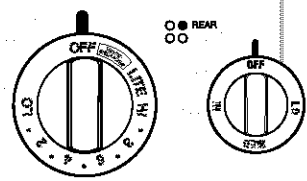


Perilla de control izquierda delantera (quemador principal [Power Burner]) (p. 57)



Indicador del quemador exterior (muestra cuál quemador está usted seleccionando)

Perilla de control derecha delantera

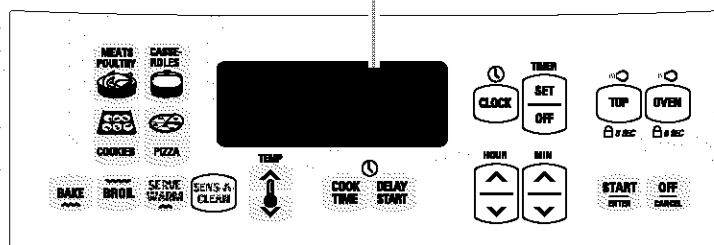


Perilla de control derecha trasera (regulación de SURESIMMER) (p. 58)

Interruptor selector de Warm & Ready (p. 84)

## EL CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO

Pantalla electrónica ULTRABAKE™ (p. 62)





# Cómo usar su cocina

## CÓMO USAR LOS QUEMADORES EXTERIORES

### ⚠️ ADVERTENCIA



#### Peligro de Incendio

No permita que la llama del quemador extienda más allá que la orilla de la cacerola.  
Apague todas las perillas de los controles cuando no esté cocinando.  
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.

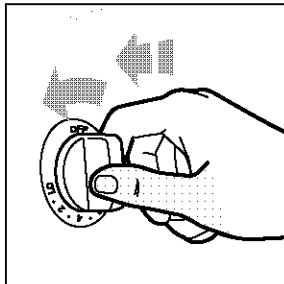
**NOTA:** Se envía la unidad con los quemadores exteriores en la posición de bloqueo de la superficie de cocción, y se debe quitar el bloqueo antes de usarlos. Vea "Cómo usar el bloqueo de la superficie de cocción", p. 64.

### Cómo usar las perillas de control

Su cocina viene con encendedores eléctricos que prenden automáticamente los quemadores cada vez que usted gira las perillas de control a LITE.

- Coloque una cacerola llena encima de la parrilla del quemador antes de encender el quemador exterior. No deje el quemador encendido por períodos prolongados de tiempo sin colocar una cacerola encima de la parrilla.

- Presione la perilla de control hacia dentro y gírela **en sentido contrario a las manecillas del reloj** hasta la posición LITE. El sonido de clic proviene de la chispa del encendedor. Asegúrese de que el quemador se ha encendido.



- Después de que el quemador se haya encendido, detenga el

sonido de clic girando la perilla de control a cualquier posición entre HI y LO.

#### NOTA:

- No intente prender los quemadores durante un apagón.
- Todos los cuatro encendedores eléctricos harán un clic al mismo tiempo. Sin embargo, se encenderá sólo el quemador cuya perilla de control se haya colocado en LITE.

### Posiciones de intensidad de calor de los quemadores

Use la siguiente tabla como guía.

POSICIÓN	USO RECOMENDADO
LITE	● Para encender el quemador.
Quemador principal (Power Burner) (quemador delantero izquierdo)	● Para proporcionar la intensidad más alta de calor.
HI	● Para comenzar a cocinar la comida. ● Para hacer hervir líquidos.
Alcance medio (entre HI y LO)	● Para mantener el hervor. ● Para freír pollo o panqueques. ● Para salsas, pudines o glaseados. ● Para cocinar grandes cantidades de verduras.
LO	● Para mantener la comida caliente. ● Para cocer a fuego lento.
Posición SURESIMMER™ (quemador posterior derecho)	● Para proporcionar una cocción a fuego bien lento/intensidad mínima de calor. ● Para derretir chocolate o mantequilla.

**NOTA:** No deje utensilios de cocina vacíos o que se hayan secado, encima de un quemador caliente. El utensilio podría recalentarse, ocasionando daño al utensilio o al producto en cocción.

### Cómo usar el quemador principal (Power Burner)

El quemador izquierdo delantero está diseñado para proporcionar una posición de calor sumamente alto. Puede usarse para hacer hervir líquidos rápidamente y para cocinar grandes cantidades de comida.

**RECUERDE:** Cuando se esté usando la cocina o durante el ciclo de auto limpieza, toda la superficie de cocción se calienta.

## CÓMO USAR LOS QUEMADORES EXTERIORES (contd.)

### Cómo usar la función SURESIMMER™

El quemador derecho trasero SURESIMMER está diseñado para la cocción a temperaturas bajas. Permite un control de cocción a fuego lento más preciso en la posición mínima de calor.

### Métodos fáciles para ahorrar energía

- Para abreviar su tiempo de cocción, use la menor cantidad posible de líquido.
- Comience a cocinar en una posición de calor más alta, luego gire el control a una posición más baja para terminar de cocinar.

### Información acerca de la preparación doméstica de conservas

El diámetro grande de la mayoría de las vaporeras por baño María o a presión combinado con la intensidad alta de calor por períodos prolongados de tiempo pueden averiar la superficie de cocción.

#### Para proteger su cocina:

- Ubique la vaporera en el centro del quemador exterior. No permita que se extienda más de una pulgada fuera del área del quemador.
- No coloque su vaporera sobre dos quemadores exteriores a la vez.
- Comience con agua caliente, cubra con una tapa y hágala hervir; luego reduzca el fuego lo suficiente como para mantener el hervor o los niveles requeridos de presión en un envasador a presión.
- Lea su manual de la vaporera respecto a instrucciones específicas.

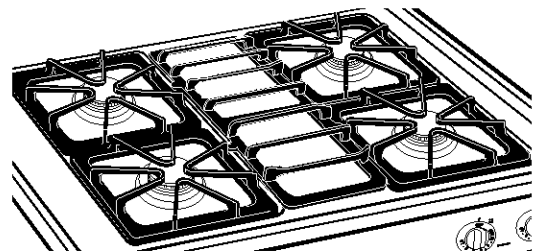
Para información actualizada respecto a la preparación de conservas, póngase en contacto con la agencia local de la Oficina de Extensión del Departamento Agrícola del Gobierno de EE.UU. o empresas que fabrican productos para enlatado doméstico.

### El uso de utensilios de cocina apropiados da excelentes resultados

- La cacerola debe tener un asiento liso, lados rectos y una tapa que encaje bien.
- Elija utensilios de cocina de un espesor mediano a grueso.
- El material de la cacerola (metal o vidrio) afecta la rapidez y uniformidad con que se calienta la cacerola.
- Cuando use utensilios de cocina de vidrio o cerámica, cerciórese de que sean apropiados para uso en quemadores exteriores.
- Para evitar vuelcos, asegúrese que las ollas y cacerolas estén ubicadas en el centro de las parrillas.

## SISTEMA PROFESIONAL DE PARRILLA DE QUEMADORES

El sistema profesional de parrilla de quemadores está fabricado de hierro fundido de uso pesado, revestido con esmalte de porcelana, lo que resulta en mucha estabilidad y resistencia. La parrilla central crea una superficie nivelada y continua que facilita el movimiento de los utensilios de cocina al quitarlos de los quemadores. La parrilla central puede utilizarse como una parrilla para enfriar encima de un gabinete. Las patas de caucho lo afianzan en su sitio. Las parrillas centrales y las de los quemadores, de estilo profesional, son aptas para el lavavajillas. Vea el "Cuadro de Limpieza" en la página 91.



## CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES DE LOS UTENSILIOS DE COCINA

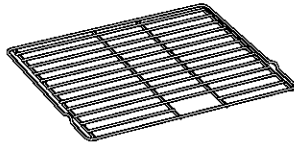
El material de la cacerola afecta tanto la rapidez con que el calor se transfiere desde el área superficial de cocción a través del material de la cacerola y cómo el calor se extiende en todo el asiento de la cacerola. Elija cacerolas que proporcionen óptimos resultados de cocción.

Aluminio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calienta con rapidez y uniformidad.</li> <li>• Use para todo tipo de cocción.</li> <li>• Espesor mediano o grueso es mejor para casi todo tipo de cocción.</li> <li>• Usado como núcleo o base en utensilios de cocina para proporcionar calor uniforme.</li> </ul>
Hierro fundido	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calienta lenta y uniformemente.</li> <li>• Bueno para dorar y freír.</li> <li>• Mantiene el calor para cocción lenta.</li> <li>• Puede ser revestido con esmalte de porcelana.</li> </ul>
Cerámica o cerámica vitrificada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calienta lentamente y sin uniformidad.</li> <li>• Use en intensidades de fuego lento a mediano.</li> <li>• Siga las instrucciones del fabricante.</li> </ul>
Cobre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calienta muy rápida y uniformemente.</li> <li>• Usado como núcleo o base en utensilios de cocina para proporcionar calor uniforme.</li> </ul>
Loza de barro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede usarse para cocción en la superficie de cocción si así lo recomienda el fabricante.</li> <li>• Use en intensidades de calor bajo.</li> </ul>
Acero con esmalte de porcelana o hierro fundido con esmalte de porcelana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vea hierro fundido y acero inoxidable.</li> </ul>
Acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calienta rápidamente pero sin uniformidad.</li> <li>• Un núcleo o base de aluminio o cobre en el utensilio de cocina proporciona uniformidad del calor.</li> <li>• Puede revestirse con esmalte de porcelana.</li> </ul>

# CÓMO USAR EL HORNO

## Parrillas del horno STURDIGLIDE™ con agarradera integrada

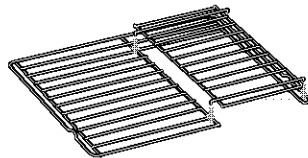
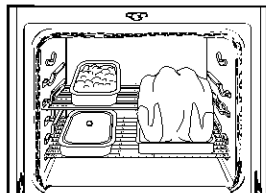
La agarradera integrada facilita la extracción de la parrilla STURDIGLIDE. La abertura es lo suficientemente grande como para poder usar guantes de hornear o una agarradera de ollas.



## MEDIA PARRILLA STURDIGLIDE™ con inserto desmontable

LA MEDIA PARRILLA STURDIGLIDE con inserto desmontable maximiza el espacio. Cuando se añade, se convierte en una parrilla completa. El inserto puede usarse encima de un gabinete como parrilla para enfriar.

Coloque una parrilla completa en el riel 1 ó 2 y la media parrilla en el riel 3 ó 4. Coloque los artículos pesados del lado derecho y los platos cubiertos más hondos, del lado izquierdo. Coloque los platos planos en la media parrilla. Puede ser necesario aumentar el tiempo de cocción. Al concluir la cocción, quite cuidadosamente los artículos del horno.



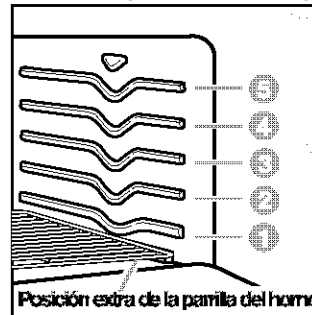
## Ubicación de las parrillas y cacerolas

Coloque las parrillas STURDIGLIDE™ en la posición que usted desea antes de encender el horno.

- Para mover una parrilla, júlela hacia fuera hasta que llegue a la posición de parada, levante el borde delantero y jale hacia fuera.
- Asegúrese de que la(s) parrilla(s) estén niveladas.
- Use agarraderas de ollas o guantes de hornear para proteger sus manos cada vez que tenga que mover la(s) parrilla(s) mientras el horno está caliente.
- Para un óptimo rendimiento, cocine en una parrilla. Coloque la parrilla de manera tal que la parte superior de la comida esté en el centro del horno.
- Cuando cocine con dos parrillas, acomode las parrillas en el 2do. y 4to. riel. Dos charolas de galletas pueden hornearse si se cambian de posición las charolas a aproximadamente tres cuartos del tiempo total de hornear. Aumente el tiempo de hornear, si fuera necesario.
- Para mejores resultados, deje 2 pulgadas de espacio alrededor de cada molde y entre los moldes y las paredes del horno. El aire caliente debe circular alrededor de los moldes en el horno para uniformizar el calor y permitir que llegue a todas las partes del horno. Esto da como resultado un horneado óptimo.

## Posición extra de la parrilla del horno (parrilla para asado)

Use esta posición de la parrilla cuando ase comida



que por ser muy voluminosa no puede ser colocada en la primera posición de la parrilla.

**Para asar adecuadamente, siga estas instrucciones:**

- Para evitar salpicaduras, retire la comida antes de quitar la parrilla.
- Inclíne la parrilla en la parte delantera antes de jalarla hacia la puerta.
- Use una cantidad adecuada de líquido en la cacerola (jugos de la carne o agua) para que su comida no se recocine.

## Dónde ubicar las cacerolas:

CUANDO USTED TIENE	COLOQUE
1 cacerola	En la parrilla del centro del horno.
2 cacerolas	Lado a lado o ligeramente alternadas.
3 ó 4 cacerolas	En esquinas opuestas en cada parrilla del horno. Alterne en zig zag las cacerolas de manera que ninguna de ellas esté directamente encima de la otra.

## Colocación de parrillas para comidas específicas:

COMIDA	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Pasteles congelados, asados grandes, pavos, pasteles a base de claras de huevo	1er. o 2do. riel comenzando por el fondo
Roscas Bundt, panes rápidos, panes de levadura, guisados, carnes	2do. riel comenzando por el fondo
Galletas, pastillitos, panecillos, queques o pasteles, no congelados	2do. o 3er. riel comenzando por el fondo

**NOTA:** Para información con respecto a dónde colocar su parrilla cuando asa a la parrilla, vea "Instrucciones para asar a la parrilla", pp. 71, 72.

## SELECCIÓN DE UTENSILIOS PARA HORNEAR

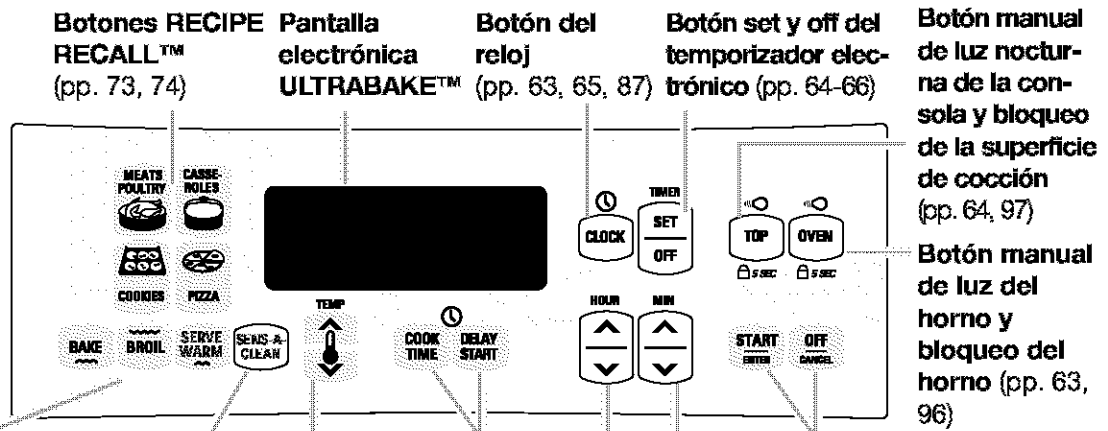
El tipo de utensilios para hornear que se usen afecta el rendimiento del horneado. Use el tamaño de utensilio para hornear recomendado en la receta de cocina.

TIPO DE UTENSILIO DE HORNEAR	MEJOR USADO PARA	INSTRUCCIONES
Aluminio ligeramente coloreado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortezas doradas claras</li> <li>• Dorado uniforme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use la temperatura y el tiempo recomendados en la receta.</li> </ul>
Aluminio oscuro y otros utensilios para hornear con acabado oscuro, mate y/o antiadherente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortezas bien doradas crujientes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede reducir la temperatura para hornear 25°F.</li> <li>• Use el tiempo recomendado de horneado.</li> <li>• Use la temperatura y el tiempo recomendado en la receta para pasteles, panes y guisados.</li> <li>• Coloque la parrilla en el centro del horno.</li> </ul>
Utensilios de vidrio resistente al horno, cerámica vitrificada, o cerámica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortezas bien doradas crujientes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede reducir la temperatura para hornear 25°F.</li> </ul>
Moldes o bandejas de hornear termoaislados	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poco o casi nada de dorado en el fondo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colóquelos en la 3ra parrilla parte inferior del horno.</li> <li>• Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.</li> </ul>
Acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortezas doradas, claras</li> <li>• Dorado no uniforme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.</li> </ul>
Cerámica de gres	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortezas crujientes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siga las instrucciones del fabricante.</li> </ul>

## CÓMO USAR EL PAPEL DE ALUMINIO

- **No forre, utensilios para hornear el fondo del horno con papel de aluminio u otros forros. Podría afectar permanentemente el acabado del fondo del horno.**
- **No bloquee los conductos de ventilación inferiores del horno.**
- **No cubra** la parrilla entera con papel de aluminio. Esto reducirá la circulación de aire y le dará resultados insatisfactorios de cocción.
- Use papel de aluminio en la parrilla de abajo **para capturar las salpicaduras** de pasteles o guisados. El aluminio debe doblarse hacia arriba en los bordes y ser por lo menos 1 pulgada más grande que la fuente de hornear.
- **Coloque aluminio en forma de carpa** bien floja encima de la carne o ave para retrasar el dorado de la superficie y obtener un asado con horneado prolongado. Quite el aluminio en los últimos 30 minutos.
- **Use bandas angostas** de aluminio para proteger los bordes de la masa de los pasteles si se doran demasiado rápido.

# EL CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO



**Botones selectores del horno**  
(hornear, pp. 67, 69, 76, 77, 80, 81, 83; asar, pp. 69-71; servir caliente, pp. 75-78)

**Botón de auto limpieza**  
**SENS-A-CLEAN**  
(pp. 87-89)

**Botón de temperatura**  
(pp. 67, 69, 71, 75-78, 80, 81, 83)

**Botones de control del horno con programador de tiempo**  
(pp. 62, 64, 76, 78-83, 89)

**Botón de hora minutos**  
(pp. 63, 65, 74, 76, 78, 80-83, 89)

**Botón de start/enter y off/cancel**  
(pp. 62, 63, 66-71, 73-75, 77, 79-83, 87, 89, 90)

## Pantalla luminosa/reloj

- Una vez que usted instale la cocina según las instrucciones y la enchufe a la energía eléctrica, asegúrese de que los quemadores exteriores están en la posición OFF (apagado). Todo se encenderá en la pantalla por unos 5 segundos, luego aparecerá una hora del día, "PF", y **PF** en la pantalla. Presione OFF/CANCEL para quitar "PF" de la pantalla. Para quitar el bloqueo de los quemadores exteriores (vea "Cómo usar el bloqueo de la superficie de cocción", p. 64). Si luego de haber puesto el reloj a la hora (vea "Cómo poner el reloj a la hora," p. 63), "PF", y **PF** aparecen nuevamente en la pantalla, significa que por un apagón no hubo electricidad por un buen rato. Vuelva a poner el reloj a la hora y active los quemadores exteriores, si fuera necesario.
- Cuando no está usando el horno, la pantalla luminosa le muestra la hora del día.
- Cuando está usando el horno o el temporizador de la cocina, la pantalla mostrará horas, programaciones de temperatura y qué botones de comando se han presionado.

- Cuando la pantalla esté activa y si presiona DELAY START, podrá saber a qué hora se prendió el horno o a qué hora se va a prender.
- Al indicar la hora del día, la pantalla mostrará la hora y los minutos.
- Cuando está usando el temporizador de la cocina de gas, la pantalla le mostrará minutos y segundos en la siguiente secuencia:
  - Para programaciones de 1 a 59 minutos, la pantalla hará el conteo regresivo por segundo.
  - Para programaciones de una hora o más, la pantalla hará el conteo regresivo por minuto.
- Cuando esté usando el tiempo de cocción (COOK TIME) y comienzo diferido (DELAY START), la pantalla mostrará horas y minutos o minutos y segundos.



## CÓMO PONER EL RELOJ A LA HORA

1. Presione CLOCK.

PRESIONE



USTED VE (indica un parpadeo)

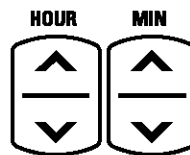


(ejemplo para 12:00)

2. Ponga el reloj a la hora.

Presione el(los) botón(es) HOUR/MIN (▲) o (▼) hasta que la hora correcta aparezca en la pantalla.

PRESIONE



USTED VE



(ejemplo para 5:30)

3. Presione START/ENTER o CLOCK.

**NOTA:** Este es un reloj de 12 horas. No indica a.m. o p.m.

PRESIONE



USTED VE



## CÓMO USAR EL BLOQUEO DEL HORNO

El bloqueo del horno le permite prevenir el uso de los botones de comando del tablero de controles. Esta característica es muy útil cuando tenga que limpiar el tablero de controles para evitar encender el horno accidentalmente.


**NOTA:** Usted puede usar el bloqueo de control solamente cuando el horno no está en uso o cuando el control no ha sido programado. El bloqueo del horno permanecerá activo aún después de un apagón si se bloqueó antes del apagón.

**Para bloquear el horno:**

Presione y sostenga el botón OVEN por 5 segundos.



5 SEC

Usted escuchará una sola señal audible y "Loc" y  aparecerá en la pantalla.


Cuando el horno esté bloqueado, se escucharán 3 señales audibles si usted presiona cualquier botón de comando que no sea CLOCK, TIMER, START/ENTER, OFF/CANCEL, TOP u OVEN.

**Para quitar el bloqueo del horno:**

Presione y sostenga el botón OVEN por 5 segundos.



5 SEC

Usted escuchará una sola señal audible y "Loc" y  desaparecerán de la pantalla de temperatura.

## CÓMO USAR EL BLOQUEO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

El bloqueo de la superficie de cocción evita el uso accidental de los quemadores de superficie al cerrar el paso de gas a los quemadores. Se envía la unidad con los quemadores exteriores en la posición de bloqueo de la superficie de cocción, y se debe quitar el bloqueo antes de usarlos. El bloqueo de la superficie de cocción estará activado cuando se enchufe el aparato por primera vez.

### NOTAS:

- El bloqueo de la superficie de cocción permanecerá activo aún después de un apagón si se bloqueó antes del apagón.
- Si hay un apagón, el aparato pasará automáticamente a la posición de bloqueo. Usted no podrá encender los quemadores hasta que se restaure la energía eléctrica, y el bloqueo de la superficie de cocción se desactive.

### Para bloquear la superficie de cocción:

1. Gire todos los quemadores a la posición OFF (apagado).

2. Presione y sostenga el botón TOP por 5 segundos. Usted escuchará una sola señal audible y "Loc on" aparecerá en la pantalla durante 5 segundos. Entonces aparecerá **BB** en la pantalla.



### Para quitar el bloqueo de la superficie de cocción:

1. Gire todos los quemadores a la posición OFF (apagado).

2. Presione y sostenga el botón TOP por 5 segundos. Usted escuchará una sola señal audible y "Loc OFF" aparecerá en la pantalla por 5 segundos **BB** desaparecerá de la pantalla.



## SEÑALES AUDIBLES

Las señales audibles del teclado le permiten saber cuándo un botón ha sido presionado.

### Para apagar todas las señales audibles del teclado de funciones:

Presione y sostenga el botón COOK TIME por 5 segundos. Un sonido corto se escuchará y usted verá "Snd OFF" cuando las señales audibles se hayan apagado.



### Para restituir las señales audibles:

Presione y sostenga el botón COOK TIME por 5 segundos. Un sonido corto se escuchará y usted verá "Snd on" cuando las señales audibles se activen de nuevo.



Las señales audibles recordatorias son cuatro tonos de 1 segundo que le recuerdan que la hora programada para el temporizador de la cocina o una función de control del horno con tiempo programado ha expirado.

### Para quitar las señales audibles recordatorias:

Presione y sostenga SET por 5 segundos. Un sonido corto se escuchará y usted verá "rEP OFF" cuando las señales audibles se apaguen.



### Para restituir las señales audibles recordatorias:

Presione y sostenga SET por 5 segundos. Un sonido corto se escuchará y usted verá "rEP ON" cuando las señales audibles se enciendan.



Las señales audibles de error indican un problema con el control electrónico del horno. Un código de error aparecerá en la pantalla. Vea "Mensajes en la pantalla luminosa" en la sección "Diagnóstico y solución de problemas", p. 101.

El volumen puede graduarse entre alto y bajo.

### Para ajustar:

Presione y sostenga el botón comienzo diferido (DELAY START) por 5 segundos. Un tono corto sonará y verá, ya sea "Snd HI" o "Snd LO". Presione y sostenga el botón DELAY START por 5 segundos para cambiar al ajuste deseado.



**NOTA:** Usted puede eliminar "Snd on", "Snd OFF", "rEP on", "rEP OFF", "Snd HI" o "Snd Lo" de la pantalla y restaurar la hora del día si presiona cualquier botón.



## CÓMO USAR EL INTERRUPTOR DE 12 HORAS

El control del horno está ajustado de manera que apaga el horno automáticamente 12 horas después que el horno se encendió. Esto no interferirá con ninguna función de cocción del temporizador o de tiempo diferido.

**Cómo pasar por alto el interruptor de 12 horas:**  
Si usted desea períodos de cocción más prolongados o por motivos religiosos que requieren un uso del horno que se prolongue por más de 12 horas, presione y sostenga el botón CLOCK por 5 segundos. Usted escuchará una sola señal audible y verá "12H OFF" cuando la característica esté desactivada. El horno permanecerá encendido hasta que el usuario lo apague.

**NOTA:** La luz del horno se encenderá en cuanto se abra la puerta del horno. Para mantener la luz encendida continuamente, enciéndala presionando el botón OVEN. Vea las instrucciones, p. 96.

**Para restaurar el interruptor de 12 horas:**  
Presione y sostenga el botón CLOCK por 5 segundos. Usted escuchará una sola señal audible y verá "12H on" cuando la característica esté activada. El horno se apagará automáticamente después de 12 horas.

## CÓMO USAR EL TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO DE LA COCINA

El temporizador de cocina le permite vigilar el tiempo de cocción y de otras tareas. No pone en funcionamiento el horno ni lo detiene. Vea la sección "Cómo usar el control del horno con tiempo programado" (p. 79) para encender y apagar el horno automáticamente. Puede ser programado en horas y minutos hasta 12 horas, 59 minutos. El temporizador de cocina mostrará en la pantalla minutos y segundos para programaciones de menos de 1 hora. Usted escuchará cuatro señales audibles de 1 segundo cuando el tiempo programado haya expirado.

### Cómo programar el temporizador de cocina:

1. Presione TIMER SET.

PRESIONE



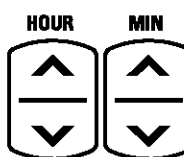
USTED VE



2. Ponga el reloj a la hora.

Presione el(los) botón(es) HOUR/MIN (▲) o (▼) hasta que la hora correcta aparezca en la pantalla.

PRESIONE



USTED VE



(ejemplo para 10 minutos)

continúa en la página siguiente

## CÓMO USAR EL TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO DE LA COCINA (contd.)

### 3. Presione START/ENTER o TIMER SET.

El temporizador de cocina comenzará el conteo regresivo inmediatamente después de haber sido puesto en marcha. La pantalla hará el conteo regresivo en horas y minutos (si el tiempo restante es una hora o más) y en minutos y segundos (si el tiempo restante es menos de una hora).

Cuando el tiempo ha expirado:

Usted escuchará cuatro señales audibles de 1 segundo, luego cuatro señales audibles recordatorias de 1 segundo cada minuto hasta que usted presione TIMER OFF.

**PRESIONE**



**USTED VE**



(la pantalla hace el conteo regresivo)

**USTED VE**



### Para cancelar la operación del temporizador de cocina:

#### 1. Presione TIMER OFF.

**PRESIONE**



**USTED VE**



(hora del día)

## CÓMO COMENZAR/CANCELAR UNA FUNCIÓN

Luego de programar una función, usted debe presionar **START/ENTER** para iniciar la función. Si usted no presiona **START/ENTER** dentro de 5 segundos de haber programado, "START?" aparecerá en la pantalla como recordatorio. Si usted no presiona **START/ENTER** dentro de 5 minutos de haber programado, la hora del día aparecerá en pantalla. Usted debe programar de nuevo la función y presionar **START/ENTER**.

**START**  
**ENTER**

**OFF/CANCEL** cancelará cualquier función excepto el reloj, temporizador o el bloqueo del horno y de la superficie de cocción. Cuando usted presiona **OFF/CANCEL**, la pantalla mostrará la hora del día o, si se está usando también el temporizador de minutos, el tiempo restante.

**OFF**  
**CANCEL**

## CÓMO HORNEAR/ASAR CON ULTRABAKE™

Su horno está diseñado con el sistema de control de temperatura mejorado **ULTRABAKE™** para vigilar constantemente la temperatura del horno. El quemador del horno funcionará en ciclos, según sea necesario, para mantener la temperatura deseada. Esta función se activa automáticamente cuando el horno está en funcionamiento.

### IMPORTANTE:

- Al usar el horno por primera vez, es necesario encender los quemadores de superficie primero con el fin de purgar el aire de las tuberías de gas.
- No trate de encender el quemador del horno durante un apagón.
- Nunca coloque alimentos o utensilios de cocina encima de la puerta del horno o en el fondo del horno.

**1.** Coloque la(s) parrilla(s) **STURDIGLIDE™** en la posición que usted necesite dentro del horno. Para mayor información, vea "Ubicación de las parrillas y cacerolas" en la sección "Cómo usar el horno", p. 60.

**2.** Presione **BAKE**.

PRESIONE

**BAKE**

USTED VE



**3.** Programe la temperatura (opcional.)

Siga este procedimiento si desea programar una temperatura diferente a 350°F. Presione el (los) botón(es) **TEMP** (▲) o (▼) para aumentar o para bajar la temperatura en cantidades de 5°F. Use estos botones hasta que la temperatura deseada aparezca en la pantalla pequeña.

PRESIONE

**TEMP**



USTED VE

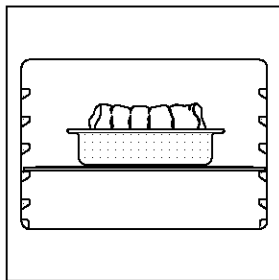


(ejemplo para hornear a 375°F)

continúa en la página siguiente

## CÓMO HORNEAR/ASAR CON ULTRABAKE™ (contd.)

4. Para asar, no tiene que precalentar el horno, a menos que su receta lo recomiende.



**NOTA:** El horno cocinará normalmente aún cuando "PrE HEAt" aparezca en la pantalla, para luego mantener la temperatura de cocción seleccionada.

### Cómo asar carnes y aves

- Para una cocción uniforme, coloque la carne en una parrilla en un molde de hornear poco profundo. Esto mantiene la carne alejada de goteos de grasa y permite que el calor circule mejor.
- Use un termómetro para carne a fin de cerciorarse de que el nivel de cocción sea exacto. Insértelo de manera que la punta del termómetro esté en el centro del músculo más grande o la porción más voluminosa de la carne o ave. Asegúrese de que el termómetro no toque el hueso, grasa o el fondo del molde de hornear.

5. Presione START/ENTER.

La función de precalentar comienza después que la temperatura del horno ha sido programada y se ha presionado START. Una vez que concluye el ciclo de preparación de precalentamiento, la temperatura del horno seleccionada reemplaza "PrE HEAt" en la pantalla. Usted escuchará una señal audible de 1 segundo, indicando que el horno está listo para usarse.

El sistema ULTRABAKE™ regula electrónicamente el tiempo de precalentamiento y la temperatura para mantener una gama precisa de temperaturas para obtener óptimos resultados de cocción.

#### NOTAS:

- Usted puede cambiar la programación de temperatura en cualquier momento después de presionar START/ENTER. No necesita presionar START/ENTER nuevamente.
- Mientras el horno esté en el modo de precalentamiento, usted puede ver la temperatura programada de hornear/asar por 5 segundos al presionar BAKE.

#### PRESIONE



#### USTED VE

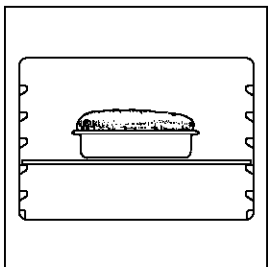


#### USTED VE



(ejemplo para temperatura fijada en 350°F)

6. Para hornear, ponga su comida en el horno luego que el tiempo de preparación de precalentamiento haya terminado. Mientras hornea/asa, el quemador del horno se encenderá y apagará para mantener la temperatura al nivel programado.



### Para ahorrar energía

- Para evitar la pérdida de calor, abra la puerta del horno lo menos posible.
- Use el temporizador para mantener mejor control del tiempo de cocción.
- Planifique sus comidas teniendo en mente el uso más eficiente del horno, ya sea cocinando más de una comida a la vez, u horneando mientras el horno está todavía caliente después de haber cocinado una comida.

7. Luego de cocinar, apague el horno.

#### PRESIONE



#### USTED VE



(hora del día)

# CÓMO REGULAR EL CONTROL DE TEMPERATURA DEL HORNO (OPCIONAL)

**Aunque su horno nuevo está regulado adecuadamente para proporcionar temperaturas precisas, puede cocinar más rápido o más lento que su horno viejo.**

Si usted no está satisfecho con los resultados del horneado/asado, puede cambiar la calibración de la temperatura siguiendo los pasos indicados a continuación.

**NOTA:** NO mida la temperatura del horno con un termómetro. El abrir la puerta del horno bajará la temperatura del horno y le dará una lectura incorrecta. Igualmente, la lectura de temperatura del termómetro cambiará cuando su horno cambia de ciclo.

**1. Presione y sostenga BAKE por 5 segundos.**

La pantalla le mostrará la calibración actual de la temperatura, por ejemplo "0," si usted no ha ajustado aún la temperatura.

**PRESIONE**



**USTED VE**



(programación de fábrica en "0")

**2. Programe la nueva calibración de temperatura.**

Presione los botones TEMP (▲) para aumentar la temperatura o (▼) para bajar la temperatura en cantidades de 10°F. Usted puede programar el cambio de temperatura tan bajo como -30°F o tan alto como +30°F. Un signo de menos (-) aparecerá antes del número cuando se disminuye la programación de la temperatura. El signo de menos indica que el horno estará más frío en la proporción indicada por la cifra que aparece en la pantalla. No hay signo delante del número cuando se aumenta la programación de la temperatura.

**PRESIONE**



**USTED VE**



(ejemplo cuando se pone el horno 10°F más caliente)

**3. Acepte el ajuste.**

**NOTA:** Usted debe presionar START/ENTER, de lo contrario sus cambios no serán activados.

**PRESIONE**



**USTED VE**



(hora del día)

## Cómo determinar la cantidad de ajuste necesario

El cuadro a la derecha le dice cuánto tiene que regular la temperatura para obtener los resultados de cocción deseados. Usted puede determinar los resultados de cocción por la cantidad de dorado, humedad y tiempos de levantamiento de masa para comidas horneadas.

PARA COCINAR COMIDA...	AJUSTE POR ESTE NUMERO DE GRADOS (FAHRENHEIT)
Un poco más	+10
Moderadamente más	+20
Mucho más	+30
Un poco menos	-10
Moderadamente menos	-20
Mucho menos	-30

## Para indicar la temperatura en °C en vez de °F:

Presione y sostenga BROIL por 5 segundos. Usted escuchará un sonido corto y las temperaturas en pantalla se cambiarán a °C. Para volver al programa de °F, repita las instrucciones arriba indicadas. Cada vez que usted haga un cambio "°C" o "°F" aparecerá en la pantalla hasta que se presione otro botón.

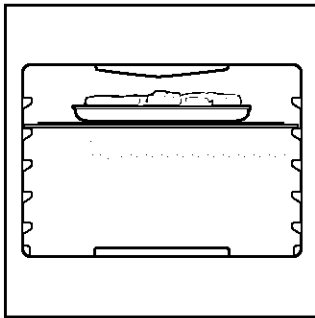


## CÓMO ASAR A LA PARRILLA

Para obtener los mejores resultados, no precaliente cuando tenga que asar a la parrilla a menos que su receta lo recomiende.

1. Coloque la parrilla STURDIGLIDE™ de manera que la superficie de la comida esté alejada cuando menos 3 pulgadas del quemador de asar. Vea "Instrucciones para asar" pp. 71, 72.

2. Ponga su comida en la charola de asar y coloque la charola en el centro de la parrilla del horno. Cierre la puerta del horno.



3. Presione BROIL.

**PRESIONE**



**USTED VE**



4. Presione START/ENTER.

Usted puede cambiar la temperatura programada en cualquier momento antes o después de presionar START/ENTER. Para cambiar la programación, vea "Cómo asar con precisión" más adelante en esta sección.

**PRESIONE**



**USTED VE**



5. Después de asar, apague el horno.

**PRESIONE**



**USTED VE**



(hora del día)

## CÓMO ASAR A LA PARRILLA (contd.)

### Cómo asar con precisión

Si su comida se está cocinando demasiado rápido o si usted desea que su comida se ase más lentamente desde el principio, use el asado de precisión. Cuanto más baja la temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes gruesos y trozos de forma no uniforme de carne, pescado y aves se pueden cocinar mejor si usted usa temperaturas para asar más bajas.

1. Presione BROIL

PRESIONE



USTED VE



2. Presione los botones TEMP (▼) para bajar la temperatura en cantidades de 5°F. La gama de asado es de 170°F – HI (525°F)

PRESIONE



3. Presione START/ENTER

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra el asar a 400°F)

### Instrucciones para asar a la parrilla

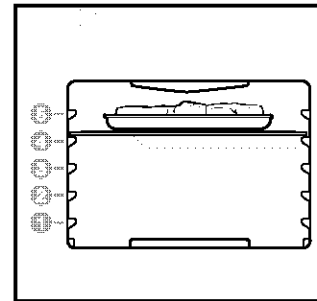
- Use únicamente la charola de asar y la parrilla provistas. Éstas están diseñadas para drenar los jugos extras de la superficie de cocción. Este drenaje ayuda a evitar salpicaduras y humo.
- Para asegurarse de que los jugos se drenen bien, no cubra la parrilla con aluminio.
- Quite el exceso de grasa para reducir las salpicaduras. Corte la grasa en los bordes para evitar que se ondule.
- Use tenazas para voltear la carne a fin de evitar que se pierdan los jugos.
- Jale hacia fuera la parrilla del horno hasta la posición de parada antes de voltear o quitar la comida.
- Luego de asar, retire la charola de asar del horno en el momento en que esté retirando la comida. Los goteos se hornearán si se deja la charola en el horno caliente, dificultando más la limpieza.
- Para facilitar la limpieza, forre el fondo de la charola con papel de aluminio. Limpie la charola y la parrilla lo más pronto posible luego que haya acabado de usarlas.

continúa en la página siguiente

## CÓMO ASAR A LA PARRILLA (contd.)

### Instrucciones para asar a la parrilla (contd.)

Las posiciones recomendadas de las parrillas están enumeradas de abajo (1) hacia arriba (5). Para resultados óptimos, coloque la comida a una distancia de 3 pulgadas o más del quemador para asar. Los minutos indicados son sólo a manera de guía y pueden necesitar ser regulados a gusto del individuo.







### Asado a la parrilla convencional/de precisión

CARNE	POSICIÓN DE LA PARRILLA	PROGRAMACIÓN DEL ASADO	TIEMPO APROXIMADO (MINUTOS)	
			LADO 1	LADO 2
<b>Bistec, 1" de grueso</b>	4	HI		
medio crudo			14-15	7-8
término medio			15-16	8-9
bien cocido			18-19	9-10
<b>Hamburguesas de carne molida, ¾" de grueso</b>	4	HI	13-14	6-7
<b>Bien cocidas Chuletas de cerdo, 1" de grueso</b>	4	HI	18-21	8-10
<b>Trozo de jamón, precocido ½" de grueso</b>	4	HI	8-10	4-5
<b>Tocino, en trozos gruesos</b>	4	500°F	8-9	1-2
<b>Salchichas alemanas</b>	4	HI	6-7	3-4
<b>Chuletas de cordero, 1" de grueso</b>	4	HI	15-17	8-9
<b>Pollo</b>				
trozos con hueso	3	HI	20-24	15-18
pechugas deshuesadas	4	HI	12-16	11-16
<b>Pescado</b>	4			
filetes ¼-½" de grueso		HI	8-10	4-5
rodajas ¾-1" de grueso		500°F	13-15	10-13



# CÓMO USAR RECIPE RECALL™

RECIPE RECALL le permite cocinar sus alimentos favoritos más rápida y fácilmente. Las temperaturas han sido seleccionadas para cumplir una variedad de opciones para cada clase de alimento. El tiempo de cocción se puede ajustar a las recetas individuales y guardarse. La temperatura puede cambiarse más no guardarse. Cuando se ejecuta un cambio, la pantalla no mostrará "PreHEAT" mientras el horno está precalentando.

Botón	Temperatura programada	Tiempo do programa
	325°F	1 hr
	350°F	45 min.
	375°F	10 min.
	400°F	20 min.

1. Coloque la(s) parrilla(s) STURDIGLIDE™ en donde lo necesite. Para ubicar sus parrillas correctamente, vea la sección "Ubicación de las parrillas y cacerolas", p. 60.

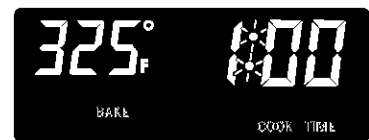
Si su receta recomienda que no use el precalentamiento, ponga su comida en el horno ahora. A pesar de que CASSEROLES no ingresa "PreHEAT", se recomienda que se deje precalentar el horno durante 10 minutos antes de colocar la comida en el horno.

2. Presione uno de los botones MEATS POULTRY, CASSEROLES, COOKIES o PIZZA.

PRESIONE



USTED VE



(ejemplo para MEATS POULTRY)

3. Presione START/ENTER.

**NOTA:** Usted puede cambiar el tiempo de cocción después de presionar START/ENTER oprimiendo los botones de HOUR/MIN. No necesita oprimir ningún otro botón. El horno terminará de cocinar con la nueva hora.

Los botones COOKIES y PIZZA incluyen un precalentamiento.

Cuando termine le precalentamiento para COOKIES y PIZZA, se escuchará una señal y aparecerá el conteo regresivo del tiempo de cocción en la pantalla.

PRESIONE



USTED VE



(conteo regresivo)  
(ejemplo para MEATS POULTRY)



(ejemplo para PIZZA)



(conteo regresivo)  
(ejemplo para PIZZA)

# CÓMO USAR RECIPE RECALL™ (contd.)

4. El horno se apagará automáticamente cuando se termine el tiempo de cocción. En la pantalla aparecerá End y COOK TIME. Usted escuchará cuatro señales audibles, luego cuatro señales audibles recordatorias de 1 segundo cada minuto.

USTED VE



5. Para detener las señales audibles recordatorias y eliminar End de la pantalla y que vuelva a aparecer la hora del día, presione OFF/CANCEL o abra la puerta del horno.

PRESIONE



USTED VE

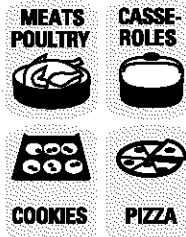


## Cómo cambiar el tiempo de cocción preestablecido

Para cada uno de los botones que guardan recetas se eligió un tiempo de cocción específico en la fábrica. Usted puede cambiar la duración del tiempo de cocción para cada uno de los cuatro botones y su cocina guardará esta información para el próximo uso.

1. Presione uno de los cuatro botones MEATS POULTRY, CASSE-ROLES, COOKIES o PIZZA.

PRESIONE



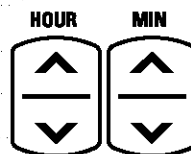
USTED VE



(ejemplo para MEATS POULTRY)

2. Presione el (los) botón(es) HOUR/MIN (▲) o (▼) hasta que aparezca en la pantalla la duración de tiempo de cocción que usted desea.

PRESIONE



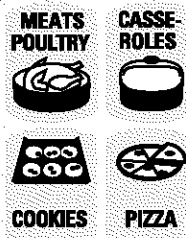
USTED VE



3. Presione el mismo botón que eligió en el paso 1.

**NOTA:** Se escuchará una señal audible. Si usted se salta este paso, no se guardará el cambio y no aparecerá la próxima vez que utilice este botón.

PRESIONE



USTED VE



(ejemplo para MEATS POULTRY)

4. Si solamente desea cambiar el tiempo de cocción preestablecido guardado, presione OFF/CANCEL. Presione START/ENTER si desea seguir adelante con la cocción con el nuevo tiempo de cocción programado.

PRESIONE



USTED VE



# CÓMO USAR SERVE WARM

Serve Warm le permite programar su tiempo de cocción, permitiéndole disfrutar de comidas cocinadas en casa, aunque siempre esté fuera de ella. Esta característica, que se activa mediante el botón SERVE WARM en la consola, controla el calentamiento del horno.

## ⚠️ ADVERTENCIA

### Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Usted puede utilizar esta característica para mantener alimentos calientes cocinados a temperaturas cercanas a la de servirlos. Use esta característica por sí sola o añádala al final de un tiempo de cocción programado.

### IMPORTANTE:

- Antes de colocarla en el horno calentado, la comida deberá estar a la temperatura de servirla.
- La comida puede conservarse por una hora. Para mantener la calidad de la comida, no la conserve por más de 30-45 minutos.

1. Coloque la(s) parrilla(s) STURDIGLIDE™ en dónde lo necesite en el horno. Para obtener más información, vea "Ubicación de las parrillas y cacerolas", p. 60.

Si el horno se usó recientemente y está caliente aún, coloque su comida cocinada caliente en el horno ahora. Si el horno no se usó para cocinar la comida, permita que el horno se precaliente durante 5 minutos y luego coloque la comida cocinada caliente en el horno.

2. Presione SERVE WARM.

PRESIONE



USTED VE



3. Programe la temperatura (opcional)

Presione el(los) botón(es) TEMP (▲) o (▼) para aumentar o para bajar la temperatura en cantidades de 5°F. Ejecute este paso si desea programar una temperatura diferente a 150°F. La gama caliente es de 100°F – 200°F.

PRESIONE



USTED VE



4. Presione START/ENTER.

PRESIONE



USTED VE



5. Apague el horno después de calentar.

PRESIONE



USTED VE



## CÓMO USAR SERVE WARM (contd.)

**Para añadir tiempo al final de un tiempo de cocción programado:**

1. Coloque la(s) parrilla(s) STURDIGLIDE™ en dónde lo necesite. Para ubicar sus parrillas correctamente, vea "Ubicación de las parrillas y cacerolas", p. 60.

2. Presione **BAKE**.

**PRESIONE**



**USTED VE**



3. Presione **COOK TIME**.

**PRESIONE**

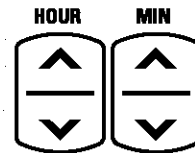


**USTED VE**



4. Presione los botones **HOUR/MIN** (▲) o (▼) hasta que el tiempo de cocción que desea aparezca en la pantalla.

**PRESIONE**



**USTED VE**



5. Presione **SERVE WARM**.

**NOTA:** Se programará automáticamente un tiempo de calentamiento de una hora.

**PRESIONE**



**USTED VE (durante 5 segundos)**



6. Usted puede programar el tiempo de calentamiento mientras la temperatura de calentamiento aparece en la pantalla (opcional).

Presione los botones **TEMP** (▲) o (▼) para aumentar o para bajar la temperatura en cantidades de 5°F. Ejecute este paso si desea programar una temperatura diferente a 150°F. La gama caliente es de 100°F – 200°F.

**PRESIONE**



**USTED VE (durante 5 segundos)**



**LUEGO**



## CÓMO USAR SERVE WARM (contd.)

7. Presione START/ENTER.

PRESIONE



USTED VE



(conteo regresivo del tiempo de cocción)

8. Cuando termina el tiempo de cocción y el horno inicia el tiempo de calentamiento.

USTED VE



(conteo regresivo del tiempo de calentamiento)

9. El horno se apagará automáticamente cuando se termine el tiempo de calentamiento. En la pantalla aparecerá End y COOK TIME. Usted escuchará cuatro señales audibles, luego cuatro señales audibles recordatorias de 1 segundo cada minuto.

USTED VE



10. Para detener las señales audibles recordatorias y eliminar End de la pantalla y que vuelva a aparecer la hora del día, presione OFF/CANCEL o abra la puerta del horno.

PRESIONE



USTED VE



### Para añadir tiempo al final de un tiempo de cocción programado:

1. Coloque la(s) parrilla(s) STURDIGLIDE™ en donde lo necesite. Para ubicar sus parrillas correctamente, vea la sección "Ubicación de las parrillas y cacerolas" p. 60.

2. Presione BAKE.

PRESIONE



USTED VE



3. Programe la temperatura (opcional.)

Ejecute este paso si desea una temperatura diferente a 350°F. Presione TEMP (▲) para aumentar o (▼) para bajar la temperatura en cantidades de 5°F. Use los botones hasta que la temperatura deseada aparezca en la pantalla pequeña.

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra horneando a 375°F)

# CÓMO USAR SERVE WARM (contd.)

4. Presione COOK TIME.

PRESIONE

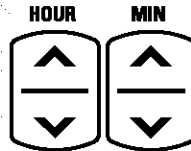
COOK  
TIME

USTED VE



5. Programe el tiempo de cocción. Presione el(los) botón(es) HOUR/MIN (▲) o (▼) hasta que el tiempo de cocción deseado aparezca en la pantalla.

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra un tiempo de hornear/asar de 30 minutos)

6. Presione DELAY START.

PRESIONE

DELAY  
START

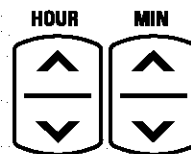
USTED VE



7. Programe la hora del día a la cuál desea comenzar.

Presione el(los) botón(es) HOUR/MIN (▲) o (▼) hasta que la hora del día deseada para comenzar aparezca en la pantalla.

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra 1:00 como la hora de comienzo)

8. Presione SERVE WARM.

**NOTA:** Se programará automáticamente un tiempo de calentamiento de una hora.

PRESIONE

SERVE  
WARM

USTED VE (por 5 segundos)



9. Usted puede programar la temperatura de calentamiento mientras aparece en la pantalla (opcional).

Presione los botones TEMP (▲) o (▼) para aumentar o para bajar la temperatura en cantidades de 5°F. Ejecute este paso si desea programar una temperatura diferente a 150°F. La gama caliente es de 100°F – 200°F.

PRESIONE



USTED VE (por 5 segundos)



LUEGO



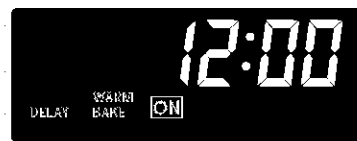
## CÓMO USAR SERVE WARM (contd.)

10. Presione START/ENTER.

PRESIONE

START  
ENTER

USTED VE



11. Cuando se alcance la hora de activación, se iniciará en la pantalla el conteo regresivo de hornear/asar en horas y minutos (si el tiempo de cocción es de una hora o más) y en minutos y segundos (si el tiempo de cocción es menos de una hora).

USTED VE



(la pantalla muestra el conteo regresivo del tiempo de cocción)

12. Cuando termina el tiempo de cocción, el horno inicia el tiempo de calentamiento.

USTED VE



(conteo regresivo)

13. El horno se apagará automáticamente cuando se termine el tiempo de calentamiento. En la pantalla aparecerá End y COOK TIME. Usted escuchará cuatro señales audibles, luego cuatro señales audibles recordatorias de 1 segundo cada minuto.

USTED VE



14. Para detener las señales audibles recordatorias y eliminar End de la pantalla y que vuelva a aparecer la hora del día, presione OFF/CANCEL o abra la puerta del horno.

PRESIONE

OFF  
CANCEL

USTED VE



## CÓMO USAR EL CONTROL DEL HORNO CON TIEMPO PROGRAMADO

### ⚠ ADVERTENCIA

#### Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

El control del horno con tiempo programado encenderá y apagará el horno a una hora determinada, cocinará durante un período programado de tiempo y luego se apaga automáticamente según la programación. Usted puede hacerlo programando Cook Time y Delay Start.

Antes de usar el control del horno con tiempo programado, asegúrese que el reloj tenga la hora correcta del día. (Vea "Cómo poner el reloj a la hora," p. 63.)

Para comenzar ahora y parar automáticamente:

Programa COOK TIME

Para comienzo diferido y parar automáticamente:

Programa COOK TIME y DELAY START

**NOTA:** La función de cocción de tiempo diferido es ideal para comidas que no necesitan un horno precalentado, como carnes y guisados. No use la función de tiempo diferido cuando hornea.

# CÓMO USAR EL CONTROL DEL HORNO CON TIEMPO PROGRAMADO (contd.)

## Para comenzar ahora y parar automáticamente:

Para usar esta función, es necesario programar COOK TIME.

1. Coloque la(s) parrilla(s) STURDIGLIDE™ del horno donde usted desee y ponga su comida en el horno. Para ubicar sus parrillas correctamente, vea la sección "Ubicación de las parrillas y cacerolas", p. 60.

2. Presione BAKE.

PRESIONE



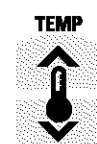
USTED VE



3. Programe la temperatura (opcional).

Siga este paso si desea programar la temperatura diferente a 350°F. Presione el(los) botón(es) TEMP (▲) o (▼) para aumentar o para bajar la temperatura en cantidades de 5°F. Use estos botones hasta que la temperatura que usted desea aparezca en la pantalla pequeña.

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra horneado a 375°F)

4. Presione COOK TIME.

PRESIONE



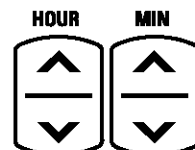
USTED VE



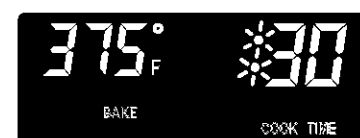
5. Programe el tiempo de cocción.

Presione el(los) botón(es) HOUR/MIN (▲) o (▼) hasta que la hora correcta de cocción aparezca en la pantalla.

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra un tiempo de 30 minutos para hornear/asar)

6. Presione START/ENTER.

PRESIONE



USTED VE



(la pantalla muestra el conteo regresivo del tiempo de cocción)

### NOTAS:

- Usted puede cambiar la programación de la temperatura o de la hora en cualquier momento después de presionar START/ENTER mediante la repetición de los pasos 3 ó 5. No tiene que presionar START/ENTER de nuevo.
- La pantalla mostrará el conteo regresivo del tiempo para hornear/asar en horas y minutos (si el tiempo de cocción es más de 1 hora) o en minutos y segundos (si el tiempo de cocción es menos de una 1 hora).



# CÓMO USAR EL CONTROL DEL HORNO CON TIEMPO PROGRAMADO (contd.)

7. El horno se apagará automáticamente cuando se termine el tiempo de calentamiento. En la pantalla aparecerá End y COOK TIME. Usted escuchará cuatro señales audibles, luego cuatro señales audibles recordatorias de 1 segundo cada minuto.

USTED VE



8. Para detener las señales audibles recordatorias y eliminar End de la pantalla y que vuelva a aparecer la hora del día, presione OFF/CANCEL o abra la puerta del horno.

PRESIONE



USTED VE



(hora del día)

**NOTA:** Usted puede realizar este procedimiento en cualquier momento para cancelar la función de control del horno con tiempo programado.

## Para programar COOK TIME y DELAY START:

**IMPORTANTE:** Si usted programa DELAY START sin programar COOK TIME, el horno comenzará a la hora ya programada, pero **NO se detendrá** hasta que usted presione OFF/CANCEL.

1. Coloque la(s) parrilla(s) STURDIGLIDE™ del horno donde usted desee y ponga su comida en el horno. Para ubicar sus parrillas correctamente, vea la sección "Ubicación de las parrillas y cacerolas", p. 60.

2. Presione BAKE.

PRESIONE



USTED VE



3. Programe la temperatura (opcional).

Siga este paso si desea programar la temperatura diferente a 350°F. Presione TEMP (▲) para aumentar la temperatura o (▼) para bajar la temperatura en cantidades de 5°F. Use estos botones hasta que la temperatura que usted desea aparezca en la pantalla pequeña.

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra horneado a 375°F)

4. Presione COOK TIME.

PRESIONE



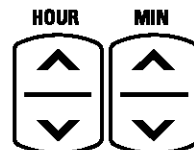
USTED VE



5. Programe el tiempo de cocción.

Presione el(los) botón(es) HOUR/MIN (▲) o (▼) hasta que la hora correcta de cocción aparezca en la pantalla.

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra un tiempo de hornear/asar de 30 minutos)

continúa en la página siguiente

# CÓMO USAR EL CONTROL DEL HORNO CON TIEMPO PROGRAMADO (contd.)

6. Presione DELAY START.

PRESIONE



USTED VE

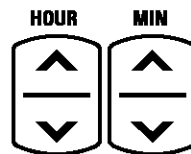


7. Programe la hora de comienzo.

Presione el(los) botón(es) HOUR/MIN (▲) o (▼) hasta que la hora correcta aparezca en la pantalla.

El ejemplo dado a mano derecha muestra una hora de comienzo seleccionada de 1:00. El horno se apagará automáticamente a la 1:30 (el tiempo de inicio programado más el tiempo de cocción programado).

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra 1:00 como la hora de comienzo)

8. Presione START/ENTER.

La hora de parada se calcula automáticamente.

**NOTA:** Usted puede cambiar las programaciones de temperatura y hora en cualquier momento después de presionar START/ENTER mediante la repetición de Pasos 3 hasta 8, a no ser que la hora de comienzo diferido se haya alcanzado.

PRESIONE



USTED VE



9. Cuando se llega a la hora de comienzo:

En la pantalla aparecerá el conteo regresivo del tiempo de hornear/asar en horas y minutos (si el tiempo de cocción es más de una hora) o en minutos y segundos (si el tiempo de cocción es menos de una hora).

USTED VE



(en la pantalla aparece un conteo regresivo del tiempo de cocción)

10. El horno se apagará automáticamente cuando se termine el tiempo de cocción. En la pantalla aparecerá End y COOK TIME. Usted escuchará cuatro señales audibles, luego cuatro señales audibles recordatorias de 1 segundo cada minuto.

USTED VE



11. Para detener las señales audibles recordatorias y eliminar End de la pantalla y que vuelva a aparecer la hora del día, presione OFF/CANCEL.

PRESIONE



USTED VE



(hora del día)

## CÓMO USAR EL CONTROL DEL HORNO CON TIEMPO PROGRAMADO (contd.)

### Para volver a ver las programaciones de tiempo:

Presione el botón deseado. El tiempo aparecerá en la pantalla por 5 segundos.

Para recordar el programa	Presione:	Verá por 5 segundos:
Cook time	COOK TIME*	duración de tiempo de cocción programado
Delay Start	DELAY START	horario de comienzo diferido programado
Temperature	BAKE	temperatura programada

\*Si ha comenzado el tiempo de cocción, cuando presione DELAY START, la pantalla mostrará la hora a la que comenzó. Si presiona COOK TIME, se eliminarán de la pantalla los segundos sobrantes de la hora de conteo regresivo.

### Para cambiar las selecciones de tiempo programado:

Para cambiar el programa:	1. Presione:	2. Mientras el programa esté visible, presione:	3. Presione:
Cook Time	COOK TIME	botón(es) HOUR/MIN (▲) o (▼)	START/ENTER
Delay Start*	DELAY START	botón(es) HOUR/MIN (▲) o (▼)	START/ENTER
Temperature	BAKE	botón(es) TEMP (▲) o (▼)	START/ENTER

\*Una vez que se ha alcanzado la hora del comienzo diferido, usted no puede cambiar la programación del comienzo diferido.

# CÓMO USAR LA GAVETA CALENTADORA WARM & READY

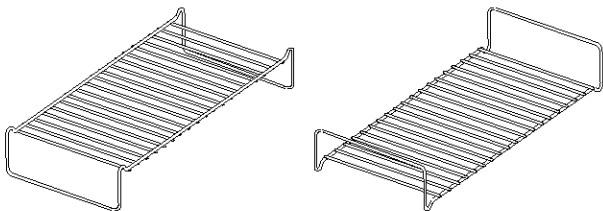
## ⚠️ ADVERTENCIA

### Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

La gaveta calentadora Warm & Ready es ideal para conservar la comida cocinada caliente a la temperatura de servirla y entibiar panes y bizcochos. Esta característica, que es activada por el botón WARM & READY en el tablero de controles, controla el calentamiento de la gaveta calentadora, que está ubicada debajo del horno. La parrilla se puede usar en dos posiciones.



- Para obtener los mejores resultados, la mayoría de la comida no debe conservarse por más de una hora. Los alimentos sensibles a la temperatura, como serían los huevos, así como cantidades pequeñas no deberán conservarse por más de 30 minutos.
- Antes de colocarla en la gaveta calentadora, la comida deberá estar a la temperatura a la que se va a servir.
- Se pueden colocar en la gaveta calentadora tipos distintos de comida simultáneamente.
- Los panes, bizcochos y pasteles de frutas pueden calentarse por encima de la temperatura ambiente usando la posición HI.
- Quite los alimentos de las bolsas de plástico y colóquelos en un recipiente apropiado para el horno.
- Cubra los alimentos con una tapa o con papel de aluminio, no con envoltorios de plástico.
- Use únicamente recipientes aprobados para uso en hornos y siga las instrucciones del fabricante.
- Mientras se precalienta la gaveta, pueden entibiarse los platones de servicio y los platos de comida vacíos.

### Cómo usarla:

1. Si usa la parrilla, ubíquela en dónde sea necesario.

2. Gire el interruptor WARM & READY para ajustarlo en la posición HI, MED o LO.
3. Permita que la gaveta se precaliente durante diez minutos.
4. Coloque el recipiente con comida en la gaveta calentadora.
5. Una vez que termine, gire el botón hasta OFF.

### Cómo elegir la temperatura adecuada

Antes de colocarla en la gaveta calentadora, la comida debe estar caliente. Todos los alimentos, a excepción de los que están marcados con (\*), deben estar tapados.

COMIDA	POSICIÓN
Alimentos fritos	HI
Aves	HI
Carne de res, término medio y bien cocido	HI
Cerdo	MED
Cereales cocidos	MED
Cordero	MED
Entremeses (suaves)	HI
Entremeses (dorados)*	HI
Guisados	HI
Huevos	MED
Jamón	MED
Pan, bollos duros	LO
Pan, bollos suaves	LO
Panqueques, waffles*	MED
Papas, horneadas	HI
Papas, puré	MED
Pasteles, flanes	MED
Pasteles, una corteza	LO
Pasteles, doble corteza	LO
Pescado, mariscos (sin empanizar)	MED
Pescado, mariscos (empanizados)*	MED
Pizza	HI
Queques, bizcocho	LO
Quiches	MED
Salsa gravy, salsas cremosas	HI
Tocino*	HI
Vegetales	MED

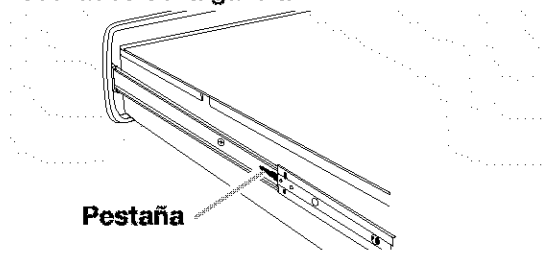
## CÓMO USAR LA GAVETA CALENTADORA WARM & READY (contd.)

### Cómo quitar la gaveta calentadora:

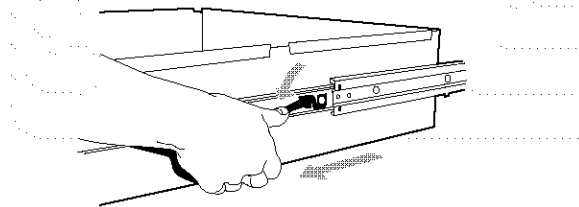
Desocupe la gaveta calentadora y permita que la unidad se enfríe completamente antes de intentar quitar la gaveta.

1. Jale la gaveta hasta que esté abierta completamente.

2. Encuentre las pestañas triangulares negras a ambos lados de la gaveta.



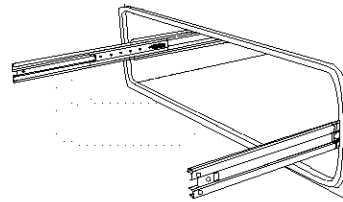
3. Presione hacia ABAJO la pestaña del lado DERECHO y LEVANTE la pestaña del lado IZQUIERDO simultáneamente. Luego jale la gaveta hacia fuera otra pulgada más.



4. Con mucho cuidado, jale la gaveta totalmente hacia fuera, sosteniéndola de los lados y no del frente de la gaveta.

### Cómo reinstalar la gaveta calentadora:

1. Alinee los rieles de la gaveta con los rieles guía.



2. Empuje la gaveta hasta que tope completamente.

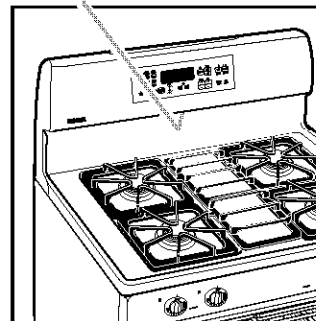
3. Con mucho cuidado, abra y cierre la gaveta para cerciorarse de que asentó correctamente en los rieles.

## EL CONDUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO

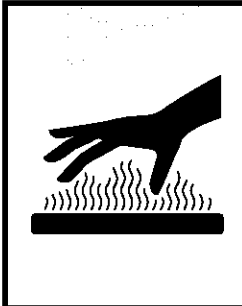
El aire caliente y la humedad escapan del horno a través del conducto de ventilación que se encuentra en la parte central del respaldo de protección. El conducto de ventilación permite la circulación apropiada del aire. Tenga cuidado de no obstruir el conducto de ventilación, pues de lo contrario obtendrá resultados insatisfactorios del horneado/asado.

**NOTA:** Nunca almacene plásticos, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca del conducto de ventilación del horno, o de cualquiera de los quemadores exteriores.

Conducto de ventilación del horno



# Cómo usar el ciclo de auto limpieza SENS-A-CLEAN™



## ⚠️ ADVERTENCIA

### Peligro de Quemadura

- No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.
- Mantenga a los niños lejos del horno durante el ciclo de autolimpieza.
- No use en su horno productos comerciales de limpieza para hornos.
- No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras o enfermedades por inhalación de gases peligrosos.

## ANTES DE COMENZAR

### NOTAS:

- El calor y los olores son normales durante el ciclo de auto limpieza. Mantenga la cocina bien ventilada abriendo una ventana o encendiendo la campana de ventilación u otro conducto de ventilación de la cocina de gas durante el ciclo de limpieza.
- NO limpie, retire o doble la junta de la puerta ya que podría usted obtener una limpieza, horneado y asado inadecuados.
- La luz del horno no funcionará durante el ciclo de auto limpieza.
- La luz de la consola no funcionará durante el ciclo de auto limpieza.

### Antes de comenzar el ciclo de auto limpieza, asegúrese de:

- Limpiar a mano las áreas ilustradas. Estas no se calientan lo suficiente durante el ciclo de auto limpieza para que la suciedad pueda calcinarse. Use agua caliente y detergente o un estropajo de fibra metálica jabonosa para limpiar.
- No deje que el agua, producto de limpieza, etc. entre por las ranuras de la puerta y el marco.
- Quite la charola y parrilla para asar y cualquier utensilio de cocina/hornear que se haya guardado en el horno.
- Limpie cualquier suciedad o grasa que esté suelta. Esto ayudará a reducir el humo durante el ciclo de auto limpieza.
- Limpie los derrames de comida que contengan azúcar y/o leche tan pronto el horno se enfríe. Cuando se calienta el azúcar a una alta temperatura durante el ciclo de auto limpieza, la alta temperatura puede hacer que el azúcar se queme y produzca una reacción con la porcelana. Esto puede causar manchas y ataque químico o corrosión por picaduras.



- Quite las parrillas del horno si quiere que se mantengan brillantes. Usted puede limpiar las parrillas del horno en el ciclo de auto limpieza, pero será más difícil deslizarlas. (Vea el "Cuadro de limpieza" en la sección "El cuidado de su cocina", p. 92.) Si usted limpia las parrillas en el ciclo de auto limpieza, colóquelas en el 2do. y 4to riel de las parrillas. (Los rieles se cuentan desde el fondo hacia arriba.)

**IMPORTANTE:** Algunas aves son extremadamente sensibles a los gases generados durante el ciclo de auto limpieza. El contacto con los gases puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Coloque las aves en otro cuarto cerrado y bien ventilado.

### CONSEJOS:

- Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de auto limpieza para ayudar a eliminar el calor, olores y humo.
- Limpie el horno antes que se ensucie demasiado. La limpieza de un horno muy sucio toma más tiempo y genera más humo de lo normal.
- No obstruya el conducto de ventilación durante el ciclo de auto limpieza. El aire se debe mover libremente para obtener óptimos resultados de limpieza.
- No deje utensillos de plástico encima de la cocina de gas. Pueden derretirse.
- No deje ningún pedazo de aluminio en el horno durante el ciclo de auto limpieza. El aluminio podría quemarse o derretirse y dañar la superficie del horno.

## CÓMO FUNCIONA EL CICLO

El ciclo de auto limpieza SENS-A-CLEAN™ usa temperatura mucho más alta que la normal para quitar y calcinar la suciedad y la grasa. El horno está equipado con un sensor electrónico sofisticado, que controla continuamente los residuos emanados por la calcinación de los alimentos cocidos en el horno y regula el tiempo de limpieza como corresponde. No hay que adivinar la cantidad de tiempo que se debe fijar porque el sensor se ocupa de todos los pasos a seguir. En cuánto sienta que está completamente limpio, el horno se apagará. Se dispone de otra opción, que permite programar manualmente el nivel de suciedad, es decir programar para poca, mediana o mucha suciedad.

La puerta deberá estar cerrada completamente para que se trabe y el ciclo pueda comenzar. Si la puerta está cerrada correctamente, se traba después de unos 6 segundos después de presionar START/ENTER. El ciclo incluye un período de enfriamiento de aproximadamente 30 minutos. Si desea ver la hora del día durante el ciclo, presione CLOCK durante 5 segundos.

## CÓMO PROGRAMAR LOS CONTROLES

**Para comenzar el ciclo de auto limpieza SENS-A-CLEAN inmediatamente:**

**1. Presione SENS-A-CLEAN.**

El programa SenS determinará automáticamente el tiempo de limpieza necesario. El tiempo máximo de limpieza es de 4½ horas y el mínimo es de 2 horas.

**PRESIONE**



**USTED VE**



**2. (Opcional) Si usted prefiere fijar manualmente el nivel de suciedad, puede elegir, Light (Ligera), Average (Mediana) o Heavy (Profunda)**

Para suciedad ligera, presione dos veces SENS-A-CLEAN (Detector de limpieza). SoilL (suciedad ligera) aparecerá en la pantalla. La duración del ciclo es de 2 a 2 horas y media.

Para suciedad mediana, presione SENS-A-CLEAN (Detector de limpieza) tres veces. SoilA (suciedad mediana) aparecerá en la pantalla. La duración del ciclo es de 3 a 3 horas y media.

Para suciedad profunda, presione SENS-A-CLEAN (Detector de limpieza) cuatro veces. SoilH (suciedad profunda) aparecerá en la pantalla. La duración del ciclo es de 4 a 4 horas y media.

**PRESIONE**



**USTED VE**



(el ejemplo muestra el programa para poca suciedad)

**3. Presione START/ENTER.**

**PRESIONE**



**USTED VE**



**4. Luego que termine el ciclo de auto limpieza SENS-A-CLEAN:**

LOCKED se apaga y la puerta se destraba.

**USTED VE**



## CÓMO PROGRAMAR LOS CONTROLES (contd.)

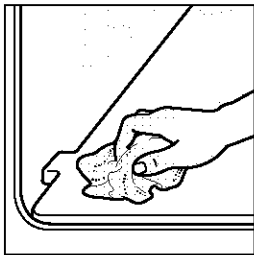
5. Para que aparezca la hora del día, oprima cualquier botón para borrar "End" o abra la puerta.

USTED VE



(al oprimir cualquier botón)

6. Cuando el horno esté frío, limpie con una esponja o paño húmedo cualquier residuo o cenizas. Si fuera necesario, dé un retoque de limpieza a las manchas con un producto de limpieza abrasivo suave o una esponja de limpieza.



### Para demorar el inicio del ciclo de auto limpieza SENS-A-CLEAN™:

**NOTA:** Asegúrese de que el reloj tenga la hora correcta del día. (Vea "Cómo poner el reloj a la hora," en la sección "Cómo usar su cocina", p. 63.)

1. Presione SENS-A-CLEAN.

El programa SENS determinará automáticamente el tiempo de limpieza necesario. El tiempo máximo de limpieza es de 4½ horas y el mínimo es de 2 horas.

PRESIONE



USTED VE



2. (Opcional) Si usted prefiere fijar manualmente el nivel de suciedad, puede elegir, Light (Ligera), Average (Mediana) o Heavy (Profunda)

Para suciedad ligera, presione dos veces SENS-A-CLEAN (Detector de limpieza), SoIL (suciedad ligera) aparecerá en la pantalla. La duración del ciclo es de 2 a 2 horas y media.

Para suciedad mediana, presione SENS-A-CLEAN (Detector de limpieza) tres veces, SoIIA (suciedad mediana) aparecerá en la pantalla. La duración del ciclo es de 3 a 3 horas y media.

Para suciedad profunda, presione SENS-A-CLEAN (Detector de limpieza) cuatro veces, SoIIH (suciedad profunda) aparecerá en la pantalla. La duración del ciclo es de 4 a 4 horas y media.

PRESIONE



USTED VE



(ejemplo muestra el programa para poca suciedad)



## CÓMO PROGRAMAR LOS CONTROLES (contd.)

3. Presione DELAY START.

PRESIONE

DELAY  
START

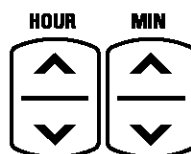
USTED VE



4. Programe la hora de comienzo.

Presione el(los) botón(es) HOUR/MIN (▲) o (▼) hasta que la hora en que se desea iniciar el ciclo de auto limpieza SENS-A-CLEAN aparezca en la pantalla.

PRESIONE



USTED VE



(ejemplo para tiempo de comienzo a las 12:30)

5. Presione START/ENTER.

La puerta se trabará tan pronto haya presionado START/ENTER.

PRESIONE

START  
ENTER

USTED VE



6. Una vez que se alcance la hora de comienzo diferido, se inicia el ciclo de auto limpieza SENS-A-CLEAN™.

USTED VE



(el ejemplo muestra el ajuste del sensor)

7. Después que termina el ciclo de auto limpieza SENS-A-CLEAN: LOCKED se apaga y la puerta se destraba.

USTED VE



8. Para que aparezca la hora del día, oprima cualquier botón para borrar "End" o abra la puerta.

USTED VE

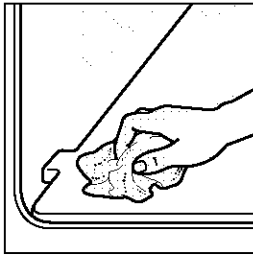


(al oprimir cualquier botón)

continúa en la página siguiente

## CÓMO PROGRAMAR LOS CONTROLES (contd.)

9. Después que el horno se haya enfriado a temperatura ambiental, limpie con una esponja o paño húmedo cualquier residuo o ceniza. Si fuera necesario, dé un retoque de limpieza a las manchas con un producto de limpieza abrasivo suave o una esponja de limpieza.



### Para detener el ciclo de auto limpieza SENS-A-CLEAN en cualquier momento:

Presione OFF/CANCEL.

PRESIONE

USTED VE



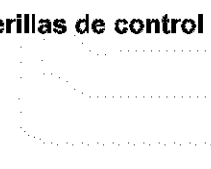
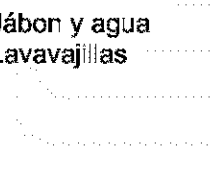
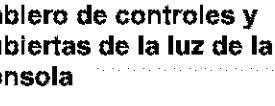

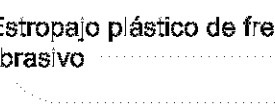
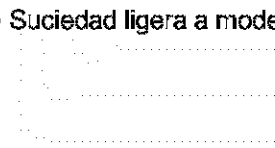
Si la temperatura del horno está demasiado alta para abrir la puerta de inmediato cuando usted presione OFF/CANCEL, aparecerá en la pantalla "cln", ON, "cool", y LOCKED hasta que el horno se enfríe; luego aparecerá "End" y la puerta se destrabará.



# El Cuidado de su cocina

## CUADRO DE LIMPIEZA

Antes de limpiar, siempre asegúrese que todos los controles estén apagados y de que la cocina esté fría. Consulte las instrucciones que vienen con los productos de limpieza antes de usarlos para limpiar su cocina de gas.

PIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA	INSTRUCCIONES ESPECIALES
<b>Perillas de control</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jábón y agua</li> <li>Lavavajillas</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>NO</b> use esponja de fibra metálica o productos de limpieza abrasivos</li> <li>Jale las perillas directamente desde el tablero de controles</li> <li>Lave, enjuague y séquelas con un paño suave.</li> </ul>
<b>Tablero de controles y cubiertas de la luz de la consola</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jábón y agua</li> <li>Limpiador de vidrios en atomizador</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lavar, enjuagar y secar con un paño suave.</li> <li>Rociar el limpiador en una toalla de papel; no lo aplique directamente al tablero.</li> </ul>
<b>Superficies exteriores*</b> (excluyendo el tablero de controles y el vidrio de la puerta del horno) 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jábón y agua</li> <li>Limpiador líquido suave</li> <li>Limpiador de vidrios en atomizador</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Estropajo plástico de fregar no abrasivo</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>NO</b> use limpiadores abrasivos o ásperos como blanqueadores con cloro, amoníaco o limpiadores de horno.</li> <li>Lavar, enjuagar y secar con un paño suave.</li> <li>Limpie con cuidado alrededor de la placa con el modelo y la serie, el frotar demasiado podría borrar los números.</li> <li><b>NOTA:</b> Para evitar dañar el producto, no quite la superficie de cocción.</li> </ul>
<b>Las parrillas y tapas de los quemadores exteriores recubiertos de porcelana*</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Suciedad ligera a moderada</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quemada Limpiador de parrillas Sears</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jabón y agua</li> <li>Estropajo plástico de fregar no abrasivo</li> <li>Lavavajillas (parrillas solamente)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie tan pronto se ensucien.</li> <li>Lave, enjuague y seque bien.</li> <li>Coloque las parrillas en la canasta inferior del lavavajillas y use el ciclo más fuerte.</li> </ul>

\*Cuando la superficie de cocción esté fría, quite todas las salpicaduras y limpie. Las salpicaduras de comida que contienen ácidos, tales como viagre y tomate, pueden afectar el acabado. Para evitar desportilladuras a la porcelana de las parrillas, no golpee las parrillas y las tapas entre sí o contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

continúa en la página siguiente

## CUADRO DE LIMPIEZA (contd.)

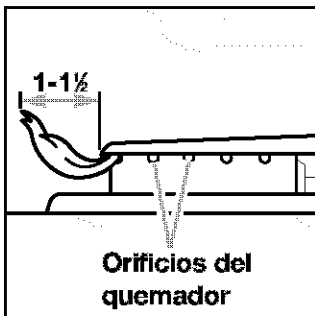
PIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA	INSTRUCCIONES ESPECIALES
<b>Las parrillas y tapas de los quemadores exteriores recubiertos de porcelana* (cont.)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Suciedad profunda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estropajo plástico de fregar no abrasivo</li> <li>Limpiador abrasivo suave en polvo y agua</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Repita los pasos del proceso de limpieza (con los artículos indicados a la izquierda) según se necesite, hasta eliminar completamente la suciedad.</li> <li>Enjuague y seque meticulosamente.</li> <li><b>NOTA:</b> No coloque las tapas en los quemadores mientras estén húmedas. No lave las tapas en el lavavajillas.</li> </ul>
<b>Quemadores exteriores</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Vea "Los quemadores exteriores y la superficie de cocción sellados" en la sección "El cuidado de su cocina", p. 93.</li> </ul>
<b>Vidrio de la puerta del horno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jabón y agua</li> <li>Estropajo plástico de fregar no abrasivo</li> <li>Limpiador de vidrios en atomizador</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lave, limpie y seque con un paño suave.</li> <li>Seque con una toalla de papel.</li> </ul>
<b>Cavidad del horno</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salpicaduras de comida que contienen azúcar y/o leche</li> <li>Todas las demás salpicaduras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jabón y agua</li> <li>Ciclo de auto limpieza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuando el horno se enfríe, lave, enjuague y seque con un paño suave.</li> <li>Vea "Cómo usar el ciclo de auto limpieza SENS-A-CLEAN™" p. 86.</li> </ul>
<b>Parrillas del horno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jabón y agua</li> <li>Estropajo de fibra metálica</li> <li>Ciclo de auto limpieza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lave, enjuague y seque.</li> <li>Colóquelas en el 2do. y 4to. riel de las parrillas. <b>Las parrillas perderán su color y será más difícil deslizarlas.</b> Después de la limpieza, aplique aceite vegetal a los rieles de las parrillas para facilitar su deslizamiento.</li> </ul>
<b>Charola y parrilla para asar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jabón y agua</li> <li>Estropajo de fibra metálica</li> <li>Lavavajillas</li> <li>Solución de 1/2 taza de amoníaco por 1 galón de agua</li> <li>Limpiador abrasivo suave o limpiador comercial para hornos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lave, enjuague y seque.</li> <li>Romoje unos 20 minutos, luego refregue con un estropajo plástico.</li> <li>No limpie la charola y parrilla en el ciclo de auto limpieza.</li> </ul>
<b>Cavidad de la gaveta calentadora</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Derrames de comidas que contiene leche o azúcar</li> <li>Todos los otros derrames</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jabón y agua</li> <li>Limpiador líquido suave</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuando la gaveta se enfríe, lave, enjuague y seque con un paño suave.</li> <li>Lave, enjuague y seque con un paño suave.</li> </ul>

\*Cuando la superficie de cocción esté fría, quite todas las salpicaduras y limpie. Las salpicaduras de comida que contienen ácidos, tales como viagre y tomate, pueden afectar el acabado. Para evitar desportilladuras a la porcelana de las parrillas, no golpee las parrillas y las tapas entre sí o contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

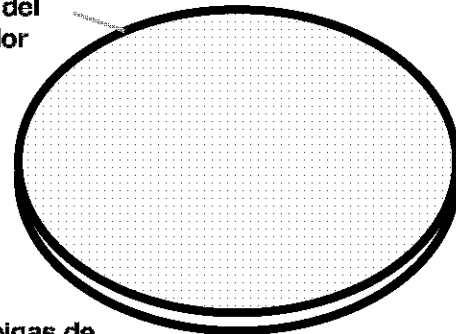
# QUEMADORES EXTERIORES Y LA SUPERFICIE DE COCCIÓN SELLADOS

## Consejos para limpiar los quemadores exteriores

- Usted debe quitar y limpiar la tapa del quemador rutinariamente. Siempre limpie la tapa del quemador luego de un derrame de comida. El mantener la tapa del quemador limpia evita el encendido inadecuado y una llama desigual.
- Para obtener un flujo de gas y encendido del quemador apropiados, **no permita el ingreso de derrames o salpicaduras de comida, productos de limpieza, o cualquier otro material dentro de la abertura del tubo de gas o los orificios del quemador.**
- El gas debe fluir libremente a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda adecuadamente. Usted debe mantener esta área libre de cualquier suciedad y protegerla de derrames o salpicaduras de comidas. **Siempre** mantenga la tapa del quemador en su lugar mientras el quemador exterior esté en uso.
- Deje que la superficie de cocción se enfríe antes de limpiarla.
- No use limpiadores de horno, blanqueadores o productos para quitar óxido.
- No obstruya el flujo de aire de ventilación y combustión alrededor de las orillas de la parrilla del quemador.
- Ocasionalmente verifique que las llamas del quemador sean de tamaño y forma apropiada como se muestra. Una llama buena es de color azul, no amarillo. Si las llamas son desiguales, tendrá que limpiar los orificios del quemador.

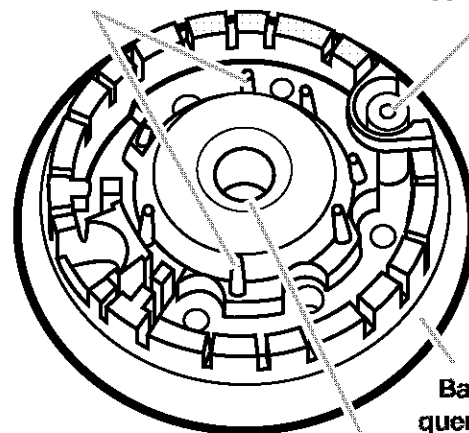


Tapa de hierro fundido del quemador



Espigas de alineación

Encendedor



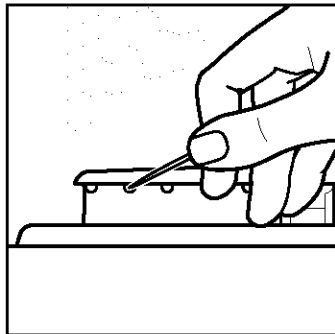
Base del quemador

Abertura del tubo de gas

## QUEMADORES EXTERIORES Y LA SUPERFICIE DE COCCIÓN SELLADOS (contd.)

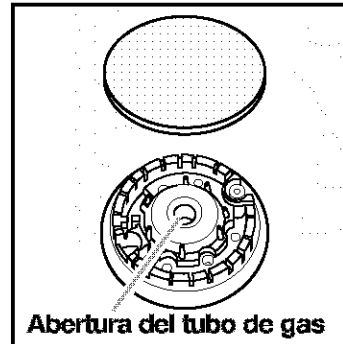
### Para limpiar los quemadores:

1. Quite la tapa del quemador de la base del quemador
2. Limpie la tapa del quemador con agua jabonosa tibia y una esponja. También puede limpiarlo con un estropajo o un producto de limpieza ligeramente abrasivo. No limpie la tapa del quemador en un lavavajillas o en un horno de auto limpieza.
3. Si la abertura del tubo de gas se ensucia o se obstruye, use un paño húmedo para limpiar el área.
4. Si los orificios están obstruidos, límpielos con un alfiler recto. No agrande ni distorione el orificio. No use un palillo de dientes de madera. Si el quemador necesita ser regulado, llame a un técnico competente para darle servicio.



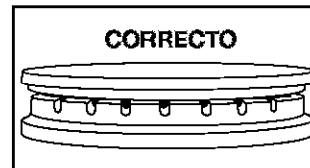
Si el quemador necesita ser regulado, llame a un técnico competente para darle servicio.

5. Luego de limpiar la abertura del tubo de gas y los orificios, vuelva a colocar la tapa del quemador. Para volver a colocar la tapa del quemador, asegúrese que las espigas de alineación en la tapa estén debidamente alineadas con la base del quemador.



Para volver a colocar la tapa del quemador, asegúrese que las espigas de alineación en la tapa estén debidamente alineadas con la base del quemador.

6. Encienda el quemador para ver si funciona. Si el quemador no enciende luego de haberlo limpiado, vuelva a verificar la alineación de la tapa o póngase en contacto con un Centro de Servicio Sears. No intente reparar el quemador sellado por usted mismo.



No intente reparar el quemador sellado por usted mismo.

## CÓMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

Para el uso normal de su cocina, usted no necesita quitar la puerta. Sin embargo, si tiene necesidad de quitar la puerta, siga las instrucciones dadas en esta sección.

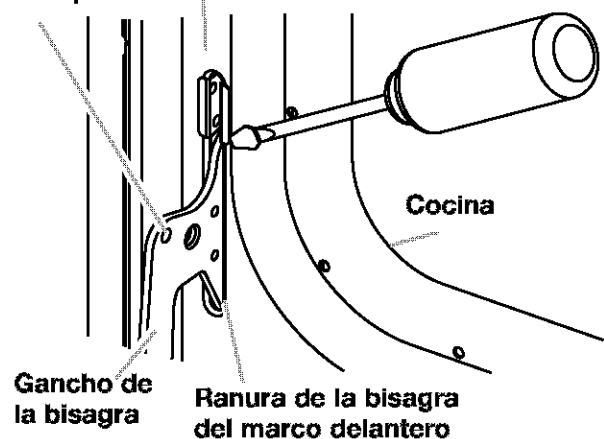
**NOTA:** La puerta del horno es pesada.

### Antes de quitar la puerta:

1. Use una espátula o un destornillador e insértelo en la esquina inferior del gancho de tope de la puerta.
2. Palanquee el gancho de tope de la puerta y quítelo de la ranura de la bisagra del marco delantero. Tenga cuidado de no arañar la porcelana.
3. Repita el procedimiento para el otro gancho de tope de la puerta.

Agujero del perno para quitar la puerta

Gancho de tope de la puerta



Gancho de la bisagra

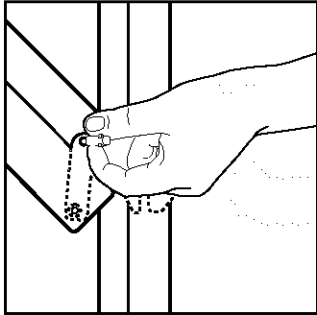
Ranura de la bisagra del marco delantero

Cocina

## CÓMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO (contd.)

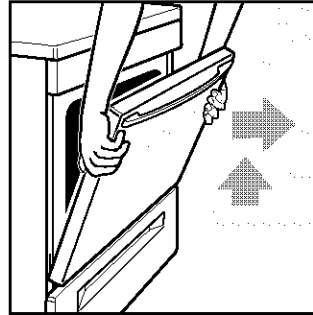
### Para quitarla:

1. Abra la puerta del horno. Inserte los pernos para quitar la puerta, que vienen con su cocina, en ambos ganchos de las bisagras. **No quite los pernos mientras está quitando la puerta de la cocina de gas.**



2. Cierre la puerta cuidadosamente hasta que descansa sobre los pernos para quitar la puerta.

3. Sujete la puerta por ambos lados con sus dedos hacia la parte delantera de la puerta y sus pulgares en la superficie interior.

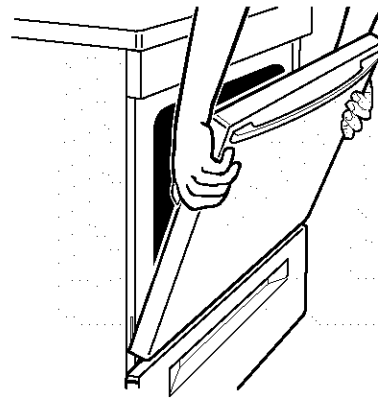


4. Tire de la puerta en sentido recto hacia arriba, luego hacia usted. Los ganchos de las bisagras se deslizarán fuera de la ranura de la bisagra del marco delantero.

### Para reinstalarla:

**NOTA:** Los pernos para quitar la puerta que usted insertó todavía tienen que estar en ambas bisagras de la puerta.

1. Sujete la puerta por ambos lados con sus dedos hacia la parte delantera de la puerta y sus pulgares en superficie interior.



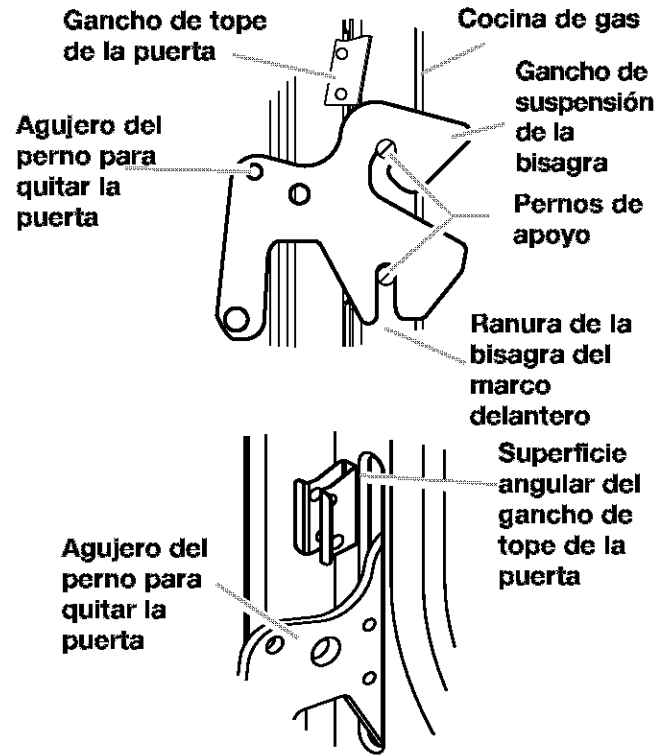
continúa en la página siguiente

## CÓMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO (contd.)

- Sostenga la puerta del horno de manera que el borde superior de cada gancho de la bisagra está horizontal. Inserte los ganchos de la bisagra en las ranuras de las bisagras del marco delantero.
- Incline la parte superior de la puerta hacia la cocina. Haga deslizar los ganchos de las bisagras hasta encajar en los pernos de apoyo del marco delantero.

**NOTA:** Asegúrese de que los ganchos de las bisagras descansen por completo y hayan encajado en los pernos de apoyo.

- Inserte el gancho de tope de la puerta con la superficie angular en la parte superior de la ranura de la bisagra del marco, luego empuje hacia adentro la parte inferior del gancho hasta que los rebordes estén nivelados con el marco delantero.
- Abra la puerta completamente y quite los pernos para quitar la puerta. Guarde los pernos para quitar la puerta para uso futuro.
- Cierre la puerta
- Compruebe la alineación para asegurarse de que la puerta esté instalada correctamente.



## LA LUZ DEL HORNO

La luz del horno se encenderá cuando usted abra la puerta del horno. La luz del horno no funcionará durante el ciclo de auto limpieza.

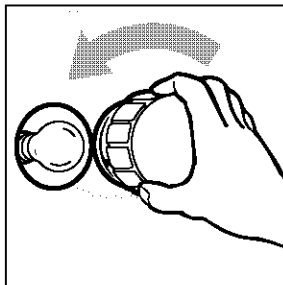
### Cómo encender y apagar la luz cuando el horno está cerrado:

- Presione el botón OVEN.



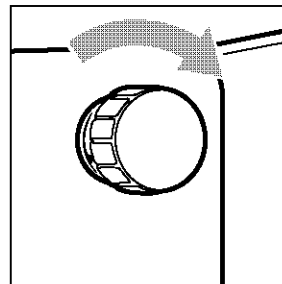
### Cómo reemplazar la luz del horno:

- Desenchufe la cocina o desconecte la energía eléctrica.
- Quite la cubierta del foco que se encuentra en la parte de atrás del horno, girándola en sentido contrario a las manecillas del reloj counterclockwise.



- Quite el foco de su enchufe girándolo en sentido contrario a las manecillas del reloj. Reemplace el foco por uno de 40 para artefactos electrodomésticos.

- Vuelva a colocar la cubierta del foco haciéndola girar en sentido de las manecillas del reloj.



- Enchufe la cocina o reconecte la energía eléctrica.



## LA LUZ NOCTURNA DE LA CONSOLA

La luz nocturna de la consola está ubicada en la parte superior del tablero de controles. Cuenta con dos partes reemplazables. La luz fluorescente es un foco miniatura fluorescente estándar modelo F8T5. El arrancador es la parte en forma de botón a la izquierda del foco. Es un arrancador estándar FS-5C. La luz nocturna de la consola no funcionará durante el ciclo de auto limpieza.

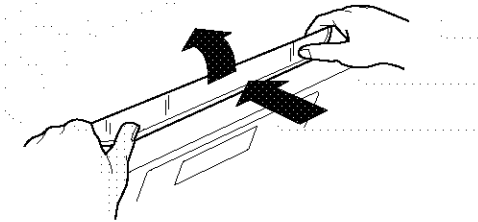
### Cómo encender y apagar la luz:

- Presione momentáneamente el botón TOP.

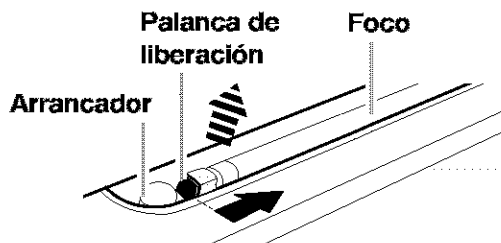


### Cómo quitar el arrancador y/o el foco:

1. Desenchufe la cocina o desconecte la energía eléctrica.
2. Presione hacia abajo con los pulgares en el frente del lente, mientras jala hacia arriba con los dedos en la parte posterior del lente.



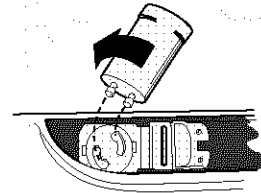
3. Oprima la palanca de liberación en dirección del foco. El lado izquierdo del ensamblaje del foco se levantará.



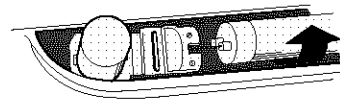
4. Para quitar el arrancador, gírelo en sentido contrario a las manecillas del reloj y levántelo de su base de instalación.
5. Para quitar el foco, gire el foco 90° hacia delante o hacia atrás hasta que se escuche un clic. Luego levántelo hacia fuera.

### Cómo instalar el arrancador y/o el foco:

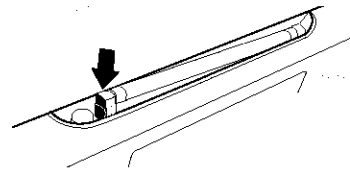
1. Ajuste las patas del arrancador en la base de instalación del arrancador y gire en sentido de las manecillas del reloj.



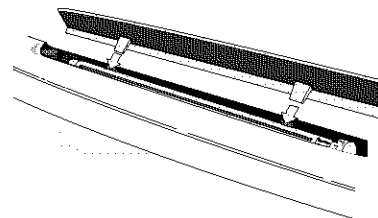
2. Deslice las patas del foco en los extremos de base de instalación del foco. Gire el foco 90° hacia delante o hacia atrás hasta que se escuche un clic.



3. Presione hacia abajo en el lado izquierdo de la base de instalación del foco. Usted oír un chasquido para indicar que el montaje ha quedado asegurado.



4. Reponga la tapa del lente. Ubique las dos lengüetas posteriores del protector del lente frente a los dos sujetadores de resorte metálicos, localizados justo detrás de la bombilla. Empuje el lente hacia atrás y hacia abajo para asegurarlo en su sitio.



5. Enchufe la cocina o reconecte la energía eléctrica.

# Diagnóstico y solución de problemas

La mayoría de los problemas en la cocina son a menudo causados por pequeñas cosas que usted puede encontrar y resolver sin herramientas de ninguna especie. Verifique las listas abajo indicadas y en la página siguiente antes de solicitar ayuda o servicio técnico.

## LA COCINA NO FUNCIONA

PROBLEMA	CAUSA/SOLUCIÓN
Nada funciona	<ul style="list-style-type: none"><li>● La cocina no está enchufada a un tomacorriente adecuadamente conectado y polarizado. Trate de usar un otro tomacorriente para verificar el cableado y la polaridad.</li><li>● La cocina no está enchufada a un tomacorriente de 3 entradas adecuadamente puesto a tierra (polarizado de 120v).</li><li>● La cocina de gas no está apropiadamente conectada al suministro de gas. Póngase en contacto con un Centro de Servicio Sears para reconectar la cocina de gas al suministro de gas. (Vea las instrucciones para instalación.)</li><li>● Tiene un fusible quemado en casa o un disyuntor desconectado.</li><li>● Están activados los bloqueos del horno y de la superficie de cocción.</li></ul>

## EL QUEMADOR PARA HORNEAR/ASAR

PROBLEMA	CAUSA/SOLUCIÓN
El horno no funciona	<ul style="list-style-type: none"><li>● La cocina no está enchufada a un tomacorriente adecuadamente conectado y polarizado. Trate de usar un otro tomacorriente para verificar el cableado y la polaridad.</li><li>● Al usar el horno por primera vez, es necesario encender los quemadores de superficie primero con el fin de purgar el aire de las tuberías de gas.</li><li>● Usted no ha programado el control electrónico correctamente. Remítase a la sección de cómo programar el control electrónico del horno. (Vea pp. 62-83.)</li><li>● Usted ha programado un tiempo de comienzo diferido. Espere a que llegue la hora de comienzo o cancele y re programe el control.</li><li>● La válvula principal o regulador del suministro de gas está en la posición off (cerrado). (Vea las instrucciones para instalación.)</li><li>● Está activado el bloqueo del horno.</li></ul>
Cuando está en uso, el quemador produce un ruido de tictac sordo	<ul style="list-style-type: none"><li>● Esto es normal. Este sonido se produce cuando el quemador del horno se enciende y se apaga para mantener la temperatura elegida para el horno.</li></ul>
El quemador no se enciende	<ul style="list-style-type: none"><li>● El encendedor está dañado. Póngase en contacto con un Centro de Servicio Sears para reponerlo.</li><li>● Tiene un fusible quemado en casa o un disyuntor desconectado.</li></ul>
Las llamas del quemador despegan de los orificios y son amarillas o hacen ruido	<ul style="list-style-type: none"><li>● La mezcla de aire/gas es incorrecta. Póngase en contacto con un Centro de Servicio Sears para verificar la mezcla de aire/gas o vea las instrucciones para instalación.</li></ul>
El quemador del horno se enciende y después de un minuto se apaga	<ul style="list-style-type: none"><li>● Oprima OFF/CANCEL (Apagado/Anulado), luego espere un minuto antes de intentarlo de nuevo. La cocina no está enchufada a un tomacorriente adecuadamente conectado y polarizado. Trate de usar un otro tomacorriente para verificar el cableado y la polaridad.</li></ul>

## LOS QUEMADORES EXTERIORES

PROBLEMA	CAUSA/SOLUCIÓN
El quemador no se enciende	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La cocina no está enchufada a un tomacorriente adecuadamente conectado y polarizado. Trate de usar un otro tomacorriente para verificar el cableado y la polaridad.</li> <li>● Al usar los quemadores exteriores por primera vez, es necesario encender cualquiera de las perillas de los quemadores exteriores para eliminar el aire que se encuentra en las tuberías del gas.</li> <li>● La perilla de control no está en posición correcta. Empuje hacia dentro las perillas de control antes de hacerlas girar. Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición LITE. (Vea p. 57.)</li> <li>● Tiene un fusible quemado en casa o un disyuntor desconectado.</li> <li>● Los orificios del quemador pueden estar obstruidos. Límpielos con un alfiler recto. (Vea p. 94.)</li> <li>● Asegúrese de que se desactivó el bloqueo e la superficie de cocción. (Vea p. 64)</li> <li>● Hay un apagón.</li> </ul>
Las llamas de quemador son desiguales	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Los orificios del quemador pueden estar obstruidos. Límpielos con un alfiler recto. (Vea p. 94.)</li> <li>● Las tapas del quemador pueden estar en posición incorrecta. (Vea p. 94.)</li> </ul>
Las llamas del quemador despegan de los orificios y son amarillas o ruidosas cuando se apagan	<ul style="list-style-type: none"> <li>● El quemador necesita limpieza. (Vea pp. 93, 94.)</li> <li>● El quemador puede haberse dañado. Póngase en contacto con un Centro de Servicio Sears para que revise el quemador.</li> <li>● Si se utiliza gas propano, la conversión de la cocina puede ser incorrecta. Póngase en contacto con un Centro de Servicio Sears.</li> </ul>
El quemador hace un ruido seco cuando se enciende	<ul style="list-style-type: none"> <li>● El quemador está mojado luego de haberlo lavado. Déjelo secar.</li> </ul>

## CUANDO SE USA EL CICLO DE AUTO LIMPIEZA DEL HORNO


PROBLEMA	CAUSA/SOLUCIÓN
El ciclo de auto limpieza no funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Usted no presionó START/ENTER.</li> <li>● Usted ha programado un tiempo de comienzo diferido. Espere a que llegue el tiempo de comienzo o cancele y re programe el control.</li> <li>● La puerta no está cerrada completamente.</li> </ul>

continúa en la página siguiente

## RESULTADOS DE COCCIÓN

PROBLEMA	CAUSA/SOLUCIÓN
Los utensilios de cocina no están nivelados en la superficie de cocción (Verifique si los líquidos están nivelados en la cacerola)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nivele la cocina de gas. (Vea las instrucciones para instalación.)</li> <li>• Use utensilios de cocina con un asiento liso.</li> </ul>
Calor excesivo de la superficie de cocción en áreas alrededor del utensilio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elija utensilios de cocina del mismo tamaño o ligeramente más grandes que la llama del quemador.</li> </ul>
La temperatura del horno parece muy baja o muy alta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regule el control de temperatura del horno. (Vea "Cómo regular el control de temperatura del horno," pp. 69.)</li> </ul>
Horneado o asado lento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumente el tiempo de horneado o de asado.</li> <li>• Aumente la temperatura 25°F.</li> <li>• Precaliente el horno a la temperatura seleccionada antes de colocar la comida dentro los en casos en que se recomienda recalentar.</li> <li>• Elija utensilios de hornear que permitan 2 pulgadas de espacio aéreo por todos los lados.</li> <li>• Abra la puerta del horno para controlar la comida cuando el temporizador indica el tiempo más corto sugerido en la receta.</li> <li>• El ojear constantemente el horno prolonga más el tiempo de cocción.</li> </ul>
Los artículos horneados están muy oscuros en el fondo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precaliente el horno a la temperatura seleccionada antes de colocar la comida en el horno.</li> <li>• Elija utensilios de hornear que permitan 2 pulgadas de espacio aéreo por todos los lados.</li> <li>• Coloque la parrilla en posición más alta en el horno.</li> <li>• Disminuya la temperatura del horno entre 15° a 25°F.</li> </ul>
Artículos horneados desigualmente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nivele la cocina de gas.</li> <li>• Hornee en el centro del horno con 2 pulgadas de espacio alrededor de cada molde de hornear.</li> <li>• Cerciórese de que la masa esté nivelada en el molde de hornear.</li> </ul>
Los bordes de la corteza se ponen de color oscuro antes que el pastel esté cocido	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cubra los bordes con papel de aluminio.</li> </ul>

## MENSAJES EN LA PANTALLA LUMINOSA

PROBLEMA	CAUSA/SOLUCIÓN
La pantalla muestra "PF" y 	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Hubo un apagón. Presione OFF/CANCEL para despejar la pantalla, luego vuelva a poner el reloj a la hora. (Vea p. 63.)</li> <li>● La característica del bloqueo de la superficie de cocción está activada. Para quitar el bloqueo de los quemadores exteriores, vea "Cómo usar el bloqueo de la superficie de cocción", p. 64.</li> </ul>
La pantalla muestra una "F" seguida de un número	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Presione OFF/CANCEL para despejar la pantalla. Si el código "F" aparece nuevamente, llame al servicio técnico.</li> </ul>
La pantalla muestra "EO F5 (La puerta del horno no cierra porque le estorba el mecanismo de traba del ciclo de auto limpieza).	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Presione OFF/CANCEL para despejar la pantalla</li> <li>● Presione y retenga el impulsor del interruptor de la puerta (ubicado en el marco delantero del horno.) El mecanismo de traba se destrabará en unos 6 segundos.</li> </ul>



# Índice

TÓPICO	PÁGINA	TÓPICO	PÁGINA
<b>ASADO</b>		<b>LIMPIEZA</b>	
Cacerolas .....	60, 61	Auto limpieza SENS-A-CLEAN .....	86-90
Consejos .....	68	Cavidad de la gaveta calentadora .....	92
Posiciones de las parrillas del horno .....	60	Cavidad del horno .....	92
Programación del ciclo .....	67	Charola y parrilla para asar .....	92
<b>ASARA LA PARRILLA</b>		Parrillas del horno .....	92
Charola .....	70, 71	Perillas de control .....	91
Instrucciones .....	71, 72	Quemadores de superficie .....	93, 94
Parrilla .....	71	Las parrillas y tapas de los quemadores exteriores recubiertos de porcelana .....	91, 92
Posiciones recomendadas de las parrillas en el horno .....	72	Superficies exteriores .....	91
Programación del ciclo .....	70	Tablero de controles y lente de la luz nocturna de la consola .....	91
<b>CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO</b>		Vidrio de la puerta del horno .....	92
Bloqueo de la superficie de cocción .....	64	<b>LUZ NOCTURNA DE LA CONSOLA</b> .....	97
Bloqueo del horno .....	63	<b>LUZ DEL HORNO</b> .....	96
Cancelación .....	67	<b>MEDIA PARRILLA STURDIGLIDE™ CON INSERTO DESMONTABLE</b> .....	60
Centígrados/Fahrenheit .....	69	<b>MODELO Y NÚMERO DE SERIE</b> .....	52
Cómo comenzar .....	67	<b>PARRILLAS DEL HORNO STURDIGLIDE™ CON AGARRADERA INTEGRADA</b> .....	60
Interruptor de 12 horas .....	65	<b>PUERTA DEL HORNO</b> .....	94-96
Pantalla/reloj .....	62	<b>QUEMADORES DE SUPERFICIE</b>	
Reloj .....	63	Consejos .....	58
Señales audibles .....	64	Guía para programar los controles .....	57
Temporizador electrónico .....	65, 66	Indicadores de los quemadores exterior .....	56
<b>CARACTERÍSTICAS</b> .....	56	Perillas de control .....	56, 57, 91
<b>CONDUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO</b> .....	85	Programación de SUPERSIMMER™ .....	58
<b>CACEROLAS</b> .....	59-61	Quemador principal .....	57
<b>COMPONENTES</b> .....	56	Sistema profesional de parrilla de los quemadores .....	58
<b>CICLO DE AUTO LIMPIEZA SENS-A-CLEAN™</b>		<b>RECIPE RECALL™</b> .....	73, 74
Antes de comenzar .....	86	<b>SEGURIDAD</b> .....	54, 55
Comienzo diferido .....	88	<b>SERVE WARM</b> .....	75-79
Comienzo inmediato .....	87	<b>SERVICIO</b> .....	Forro trasero
Cómo funciona el ciclo .....	87	<b>SOPORTE DE ANTI-VUELCO</b> .....	54
Cómo parar el ciclo .....	90	<b>TABLERO DE CONTROL</b>	
Programación de los controles .....	87	Ajustes del calor de los quemadores .....	57
<b>CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO</b> .....	79-83	Indicadores de los quemadores de superficie .....	56
<b>DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	98-101	Perillas de control .....	56, 57
<b>GAVETA CALENTADORA WARM &amp; READY</b> .....	84, 85	<b>TEMPERATURA DEL HORNO</b>	
<b>GARANTÍA</b> .....	53	Ajustes .....	67, 71
<b>HORNEO CON ULTRABAKE™</b>		Calibración .....	69
Cacerolas .....	60, 61	<b>UTENSILIOS DE COCINA</b>	
Consejos .....	68	Conservas .....	58
Papel aluminio .....	61	Materiales .....	59
Posiciones recomendadas de las parrillas en el horno .....	60		
Preparación de precalentamiento .....	68		
Programación del ciclo .....	67		
Sistema ULTRABAKE .....	67, 68		
Utensilios para hornear .....	61		

# Get it fixed, at your home or ours!

For repair of major brand appliances **in your own home...**  
no matter who made it, no matter who sold it!

**1-800-4-MY-HOME<sup>SM</sup>** Anytime, day or night  
(1-800-469-4663)

[www.sears.com](http://www.sears.com)

To bring in products such as vacuums, lawn equipment and electronics  
for repair, call for the location of your nearest **Sears Parts & Repair Center**

**1-800-488-1222** Anytime, day or night

[www.sears.com](http://www.sears.com)

For the replacement parts, accessories and owner's manuals  
that you need to do-it-yourself, call **Sears PartsDirect<sup>SM</sup>**!

**1-800-366-PART** 6 a.m. – 11 p.m. CST,  
(1-800-366-7278) 7 days a week

[www.sears.com/partsdirect](http://www.sears.com/partsdirect)

To purchase or inquire about a Sears Service Agreement:

**1-800-827-6655**

7 a.m. – 5 p.m. CST, Mon. – Sat.

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

**1-888-SU-HOGAR<sup>SM</sup>**  
(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

**1-877-LE-FOYER<sup>SM</sup>**  
(1-877-533-6937)

