



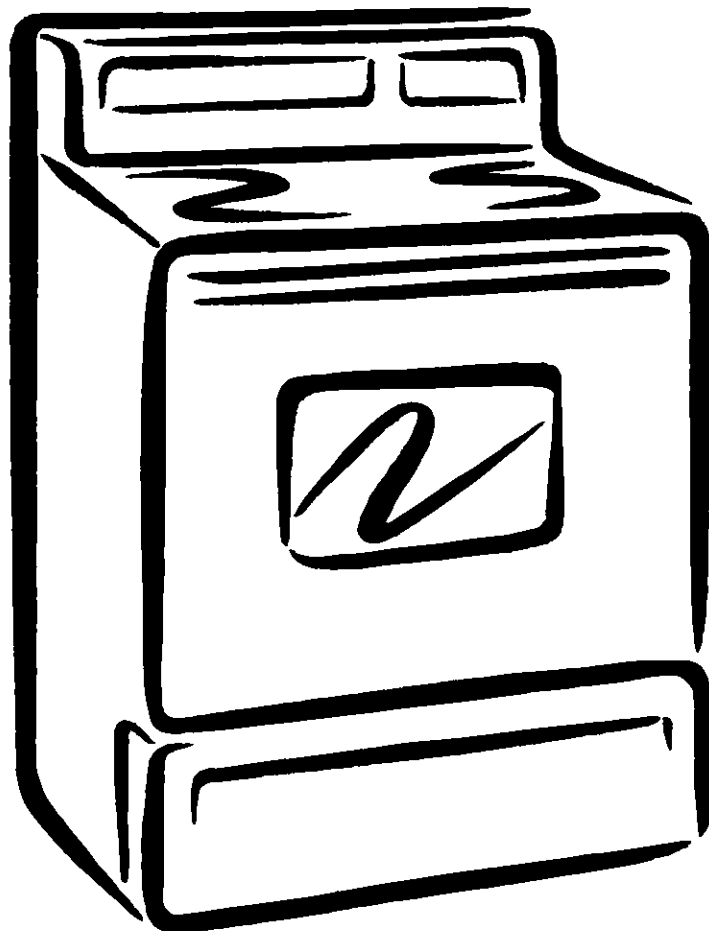
Self-Cleaning Electric Range

Use & Care Guide

Estufa eléctrica con autolimpieza

Manual de uso y cuidado

Models, Modelos 665.92002/92004/92012/92014/95002/95004/95012/95014
665.92022/92024/92025/92029/95022/95024/95025/95029
665.92005/92015/92023/95005/95015/95023
665.95822/95823/95824/95825/95829



ENGLISH ESPAÑOL

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

TABLE OF CONTENTS

WE SERVICE WHAT WE SELL	3
WARRANTY	3
RANGE SAFETY	4
The Anti-Tip Bracket	4
PARTS AND FEATURES.....	7
COOKTOP USE	8
Control Knobs	8
Cooktop Lockout	8
Radiant Glass.....	8
Dual Cooking Zone	9
SURESIMMER™.....	9
STEADYTEMP™ Warming Zone	10
Home Canning	10
Cookware	10
ELECTRONIC OVEN CONTROL	11
Display	11
Start/Enter	11
Off/Cancel	11
Clock	11
Tones.....	11
Fahrenheit and Celsius.....	12
Timer.....	12
Oven Lockout.....	12
Oven Temperature Control	12
BEFORE USING	12
Aluminum Foil.....	12
Positioning Racks and Bakeware	13
STURDIGLIDE™ Oven Racks.....	13
Bakeware.....	13
Meat Thermometer.....	14
Oven Vent.....	14
OVEN USE	14
Baking and Roasting.....	14
Broiling.....	14
RECIPE RECALL™	15
Serve Warm.....	16
Timed Oven Control.....	17
Using Warm & Ready Drawer	17
12-Hour Shut-Off	18
RANGE CARE.....	19
Self-Cleaning Cycle.....	19
General Cleaning.....	21
Oven Light	22
Console Night Light.....	22
Oven Door	23
Warming Drawer	24
Storage Drawer	24
TROUBLESHOOTING.....	25

WE SERVICE WHAT WE SELL

Your purchase has added value because you can depend on Sears HomeCentral® for service. With over 12,000 trained repair specialists and access to over 4.2 million parts and accessories, we have the tools, parts, knowledge and skills to ensure our pledge: We Service What We Sell.

Sears Maintenance Agreements

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 Sears Maintenance Agreement

- Is your way to buy tomorrow's service at today's price.
- Eliminates repair bills resulting from normal wear and tear.
- Provides for non-technical and instructional assistance.
- Even if you don't need repairs, provides an annual Preventive Maintenance Check, at your request, to ensure that your appliance is in proper running condition.

Some limitations apply. For more information, call 1-800-827-6655.

For information concerning Sears Canada Maintenance Agreements, call 1-800-361-6665.

WARRANTY

FULL ONE-YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

For one year from the date of purchase, when this range is installed and operated according to instructions provided in the Installation Instructions and Use & Care Guide, Sears will repair this range, free of charge, if defective in material or workmanship.

LIMITED FIVE-YEAR WARRANTY ON RADIANT GLASS COOKTOP AND COOKTOP COOKING ELEMENTS

After the first year and until five years from the date of purchase, when the range is installed and operated in accordance with the instructions provided in the Installation Instructions and Use & Care Guide, Sears will repair or replace parts for the radiant glass cooktop as listed below due to defective materials or workmanship. Customer assumes any labor costs.

- Cracking of the radiant glass cooktop due to thermal shock
- Wear-off of the pattern on the radiant glass cooktop
- Cracking of the rubber seal between the radiant glass cooktop and the porcelain edge
- Burn-out of any of the radiant glass cooktop cooking elements

WARRANTY RESTRICTION

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

WARRANTY SERVICE

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING THE NEAREST SEARS SERVICE CENTER IN THE UNITED STATES. This warranty applies only while the product is in use in the United States. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

For Sears warranty information in the United States call 1-800-469-4663.

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

PRODUCT RECORD

In the space below, record your complete model number, serial number, and purchase date. You can find this information on the model and serial number label, located as shown in the Parts and Features section of this book. Have this information available to help you quickly obtain assistance or service when you contact Sears concerning your appliance.

Model number 665.....

Serial number

Purchase date

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

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.

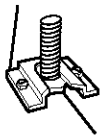
Connect anti-tip bracket to rear range foot.

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.

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 back-guard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.

- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of under-sized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

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.

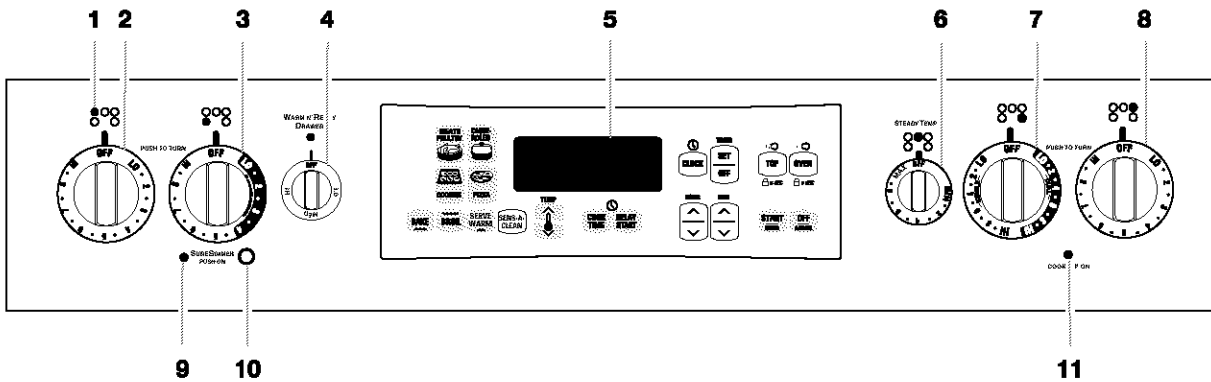
WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

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

PARTS AND FEATURES

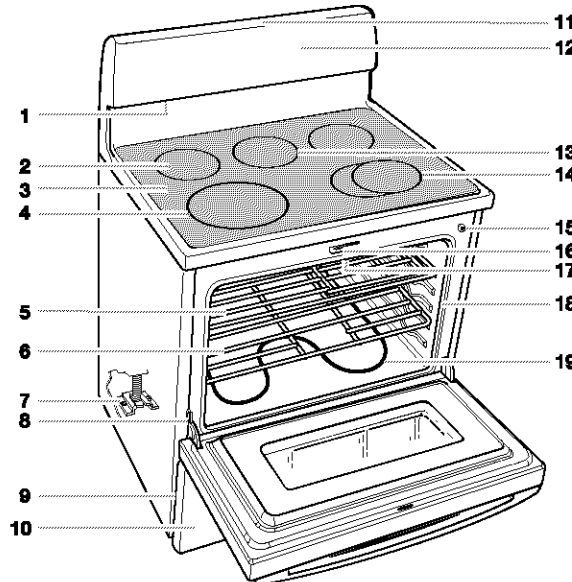
This manual covers several different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match your model.

Control Panel



- | | | | |
|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. EASYGLANCE™ Hot Surface Indicator Light 2. Left Rear Cooking Zone Control 3. Left Front Cooking Zone Control (SURESIMMER™ on some models) | <ul style="list-style-type: none"> 4. Warm & Ready Warming Drawer Selector Switch (on some models) 5. Electronic Oven Control 6. STEADYTEMP™ Warming Zone Control (on some models) | <ul style="list-style-type: none"> 7. Right Front Cooking Zone Control (Dual Cooking Zone on some models) 8. Right Rear Cooking Zone Control 9. SURESIMMER Indicator Light (on some models) | <ul style="list-style-type: none"> 10. SURESIMMER Button (on some models) 11. Cooktop On Indicator Light |
|--|---|--|--|

Range



- | | | | |
|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Oven Vent 2. Cooking Zone 3. Radiant Glass Cooktop 4. SURESIMMER Cooking Zone (on some models) 5. STURDYGLIDE™ Half-Rack (with removable insert -- on some models) | <ul style="list-style-type: none"> 6. STURDYGLIDE Oven Rack (with integrated handle -- on some models) 7. Anti-Tip Bracket 8. Door Stop Clip 9. Model and Serial Number Plate (behind left side of storage drawer) | <ul style="list-style-type: none"> 10. Warm & Ready Warming Drawer (on some models); Storage Drawer (on some models) 11. Console Night Light (on some models) 12. Control Panel 13. STEADYTEMP Warming Zone (on some models) | <ul style="list-style-type: none"> 14. Dual Cooking Zone (on some models) 15. Automatic Oven Light Switch 16. Self-Clean Latch 17. Broil Element (not shown) 18. Gasket 19. Bake Element |
|---|--|--|--|

COOKTOP USE

Control Knobs

⚠ WARNING



Fire Hazard

**Turn off all controls when done cooking.
Failure to do so can result in death or fire.**

The control knobs can be set anywhere between HI and OFF. Push in and turn to setting. The surface cooking area locator shows which element is turned on. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

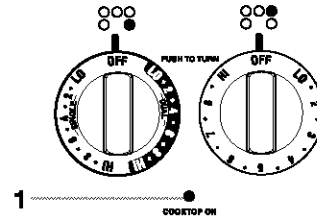
SETTING	RECOMMENDED USE
HI	<ul style="list-style-type: none"> Start food cooking. Bring liquid to a boil.
6-8 [MED- HI]	<ul style="list-style-type: none"> Hold a rapid boil. Quickly brown or sear food.
5 [MED]	<ul style="list-style-type: none"> Maintain a slow boil. Fry or sauté foods. Cook soups, sauces and gravies.
2-4 [MED- LO]	<ul style="list-style-type: none"> Stew or steam food. Simmer.
LO	<ul style="list-style-type: none"> Keep food warm.
SURESIMMER™	
LO	<ul style="list-style-type: none"> For a low simmer or when using lids. Melt chocolate or butter.
4	<ul style="list-style-type: none"> For a high simmer or when simmering without lids.

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

COOKTOP ON Light

The COOKTOP ON indicator light is located on the right side of the control panel. The light will glow when any surface control knob is turned on.

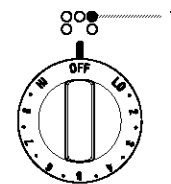
The indicator light will go off when all control knobs have been turned off, even when one or more surface cooking areas are still hot.



1. COOKTOP ON light

EASYGLANCE™ Hot Surface Indicator Light

The Hot Surface Indicator light is located above the control knob. Unlike the COOKTOP ON Light, the Easy Glance hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area(s) is turned off.



1. EASYGLANCE Hot Surface Indicator Light

Cooktop Lockout

The Cooktop Lockout prevents unintended use of the surface cooking areas. When the cooktop is locked out, the surface cooking areas cannot be turned on by the control knobs.

The cooktop will remain locked after a power failure if it was locked before the power failure.

To Lock/Unlock Cooktop:

Before using, turn all control knobs to OFF. Press and hold the TOP keypad for 5 seconds until a single tone and “Loc on” will appear on the display. After 5 seconds, “Loc On” will disappear from the display, and a picture of the cooktop will appear.

Repeat steps above to unlock cooktop. “Loc OFF” will appear on the display for 5 seconds and the picture of the cooktop will disappear from the display.

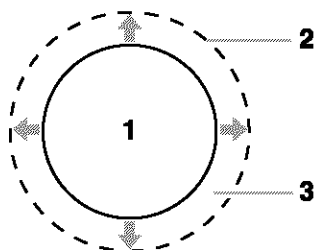
Radiant Glass

The surface cooking area will glow red when an element is on. It will cycle on and off, at all settings, to maintain the selected heat level.

Wiping off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. For more information, see “General Cleaning” section.

- Do not store jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object on the cooktop could crack it.
- Do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- Clean up sugary spills and soils as soon as hot surface indicator light goes off. If not wiped up while warm, surface pitting can occur.

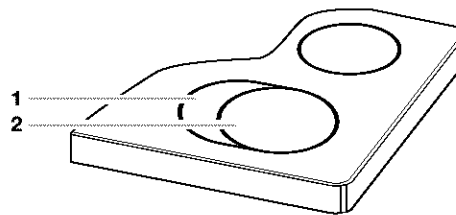
- Lift pots and pans on and off the cooktop. Sliding pots, pans and skillets that have aluminum or copper bases could leave permanent scratches and marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. It could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- Do not allow objects that could melt, like plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- Do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the area.



1. Surface Cooking Area
2. Cookware/Canner
3. 1" (2.5 cm) Maximum Overhang

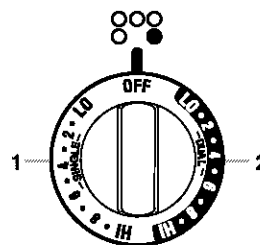
- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While rotating the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- Do not cook foods directly on the cooktop.

Dual Cooking Zone



1. Dual size (10 in. [25.4 cm])
2. Single size (6 in. [15.24 cm])

The Dual Cooking Zone offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual size combines both the single and outer element and is recommended for larger size cookware.



1. Single
2. Dual

To Use SINGLE :

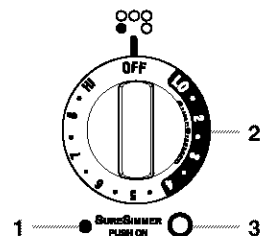
1. Push in and turn the right front control knob clockwise from the OFF position to the SINGLE zone anywhere between HI and LO.
2. Push in and turn knob to OFF when finished.

To Use DUAL :

1. Push in and turn the right front control knob counterclockwise from the OFF position to the DUAL zone anywhere between HI and LO.
2. Push in and turn knob to OFF when finished.

SURESIMMER™ (on some models)

The SURESIMMER feature is an adjustable heat setting for more precise simmering. It is the left front surface cooking area or element. When the SURESIMMER feature is not on, the left front surface cooking area or element will function as usual.



1. Indicator Light
2. SURESIMMER Setting
3. On/Off Button

To Use:

1. Push the SURESIMMER button to ON.
The light will glow when SURESIMMER is on.
2. Turn and set the left front knob to the SURESIMMER setting between LO and 4.

STEADYTEMP™ Warming Zone (on some models)

⚠ 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 STEADYTEMP warming zone is used to keep cooked foods warm, and may be used whether the other surface cooking zones are in use or not. It is not recommended for heating cold foods. The warming zone will not glow red like the cooking zones, but the indicator light will glow on the control panel.

Use only cookware and dishes recommended for oven and cooktop use, and that have flat bottoms to make direct contact with the cooktop surface. Use pot holders or oven mitts to remove cookware.

Cover all foods with a lid or aluminum foil. Do not use plastic wrap to cover food, as it may melt onto the cooktop surface. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.

Food quality may deteriorate if it is kept on the STEADYTEMP warming zone for an extended period of time. For best results, hold food no longer than 30 to 45 minutes. Choose the MIN setting for heat-sensitive and smaller quantities of foods. Choose the MAX setting for liquids and larger quantities of foods. Adjust as needed.

To Use:

1. Push in and turn the control knob to the desired setting from MIN to MAX for different levels of heating.
2. Turn to OFF when finished. The warming zone will remain warm until the hot surface indicator light on the control panel goes off.

Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas, elements or surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. Canners should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the cooking area.
- Do not place canner on two surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, only use flat-bottomed canners.
- On coil element models, the installation of a Canning Unit Kit is recommended. If not installed, the life of the coil element will be shortened. See back cover for ordering instructions.
- For more information, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office. Companies who manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Never leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, a well-fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness.

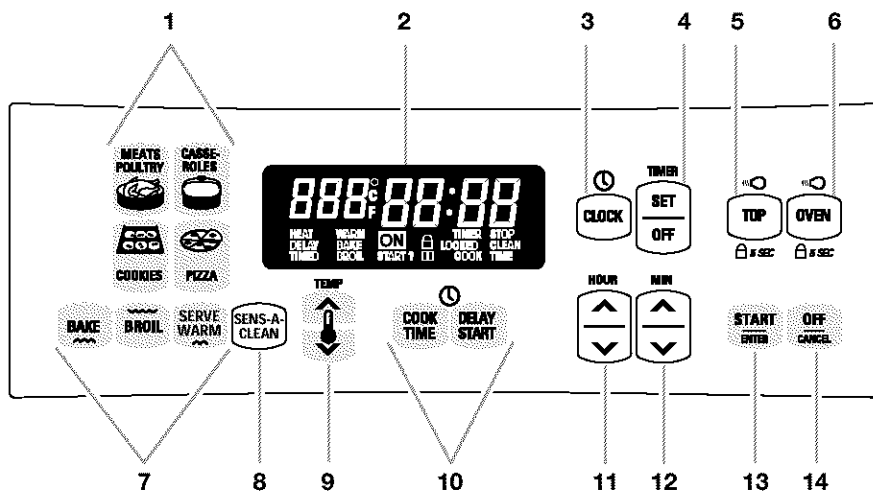
Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base it can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A non-stick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a non-stick finish will take on the properties of aluminum.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	<ul style="list-style-type: none">■ Heats quickly and evenly.■ Suitable for all types of cooking.■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	<ul style="list-style-type: none">■ Heats slowly and evenly.■ Good for browning and frying.■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	<ul style="list-style-type: none">■ Follow manufacturer's instructions.■ Heats slowly, but unevenly.■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	<ul style="list-style-type: none">■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	<ul style="list-style-type: none">■ Follow manufacturer's instructions.■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	<ul style="list-style-type: none">■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none">■ Heats quickly, but unevenly.■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

ELECTRONIC OVEN CONTROL



- | | | |
|--|--|------------------------|
| 1. RECIPE RECALL™ (on some models) | 6. Oven Light/Oven Lockout | 9. Temperature Setting |
| 2. Display | 7. Oven Selectors (SERVE WARM on some models) | 10. Timed Cooking |
| 3. Clock | 8. Self-Clean
SENS-A-CLEAN™ (on some models)
LOGICLEAN™ (on some models)
SELECT CLEAN™ (on some models)
CLEAN (on some models) | 11. Hour |
| 4. Timer | | 12. Minute |
| 5. Cooktop Lockout (on some models)/
Cooktop Light (on some models) | | 13. START/ENTER |
| | | 14. OFF/CANCEL |

Display

When power is first supplied to the appliance, everything on the display will light up for 5 seconds. Then the time of day and “PF” will appear on the display.

Any other time “PF” appears, a power failure occurred. To remove “PF” and to reset the clock, press OFF/CANCEL.

When the oven is in use, this display shows time, temperature and what command pads have been pressed.

When the oven is not in use, the display will show the time of day.

Start/Enter

The START/ENTER pad begins any oven function. If not pressed within 5 seconds after pressing a pad, “START?” will appear on the display as a reminder. If not pressed within 5 minutes after pressing a pad, the display will show the time of day and the programmed function will be cancelled.

Off/Cancel

The OFF/CANCEL pad stops any oven function except for the Clock, Timer and Cooktop or Oven Lockouts.

After pressing OFF/CANCEL, the display will show the time of day or, if the minute timer is also being used, the time remaining.

Clock

This is a 12 hour clock and does not show a.m. or p.m.

To Set:

1. Press CLOCK.
2. Press the HOUR/MIN “up” or “down” arrow pads until the correct time of day shows on the display.
3. Press CLOCK or START/ENTER.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One tone

- Valid pad press
- Oven is preheating, or has been preheated
- Function has been entered

Three tones

- Invalid pad press

Four tones

- End-of-cycle
- Reminder, repeating each minute after the end-of-cycle tones

Error Tones

Error tones indicate a problem with the electronic oven control. An error code will appear in the display.

Tone Volume

The volume can be adjusted between high and low.

To Change: Press and hold DELAY START for 5 seconds. A short tone will sound and either “Snd HI” or “Snd Lo” will appear on the display. Press and hold DELAY START again for 5 seconds to change to desired setting.

To remove “Snd on”, “Snd OFF”, “rEP on”, “rEP off”, “Snd HI” or “Snd Lo” press any pad, and the keyed function will appear on the display.

Reminder Tones

Reminder tones are four 1-second tones which indicate that the set time has expired for a timer or a timed oven control function.

Timer

To Turn Tones Off/On: Press and hold SET for 5 seconds. A short tone will sound and "rEP OFF" will appear on the display. Repeat to turn back on.

Timed Cooking

To Turn Tones Off/On: Press and hold COOK TIME. A short tone will sound and "Snd OFF" will appear on the display. Repeat to turn back on.

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset at Fahrenheit, but can be changed to Celsius.

To Change: Press and hold BROIL for 5 seconds. A short tone will sound and the temperatures displayed will switch to "°C". Repeat to change back to Fahrenheit.

Timer

The Timer can be set in minutes and seconds or hours and minutes and counts down the set time. The Timer does not start or stop the oven.

To Set:

1. Press TIMER SET.
2. Press the HOUR/MIN "up" or "down" arrow pads until the correct length of time shows on the display.
3. Press START/ENTER or TIMER SET.

The Timer will begin counting down 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.

When the set time ends, four 1-second tones, if enabled, will sound, then reminder tones will sound every minute.

4. Press TIMER OFF anytime to cancel the Timer and/or stop reminder tones.

Oven Lockout

The Oven Lockout prevents unintended use of the control panel command keypads. The oven can only be locked out when the oven is not in use or the oven control has not been set.

The oven will remain locked out after a power failure if it was locked before the power failure.

To Enable/Disable Oven Lockout:

Press and hold OVEN for 5 seconds. A single tone will sound and "Loc on" will appear on the display. After 5 seconds, "Loc on" will disappear from the display, and "Loc" and a picture of a lock will appear.

Three tones will sound when the oven is locked and any command pad other than CLOCK, TIMER, START/ENTER, OFF/CANCEL or OVEN has been pressed.

To unlock oven, press and hold OVEN for 5 seconds. "Loc OFF" will appear on the display and a picture of a lock will disappear from the display.

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door and element or burner cycling may give incorrect readings.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

A minus sign means the oven will cook cooler by the adjustment amount. No sign means the oven will cook warmer by the adjustment amount. Use the following chart as a guide.

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
10°F (5°C)	...a little more
20°F (10°C)	...moderately more
30°F (15°C)	...much more
-10°F (-5°C)	...a little less
-20°F (-10°C)	...moderately less
-30°F (-15°C)	...much less

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press and hold BAKE for 5 seconds until the oven display shows the current calibration, for example, "0° CAL".
2. Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to increase or to decrease the temperature in 10° F (5° C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (15° C) and -30°F (-15° C).
3. Press START/ENTER.

BEFORE USING

Odors are normal when the range is new. This happens the first time the oven is used or when the oven is heavily soiled.

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

Aluminum Foil

IMPORTANT: Do not line the oven bottom with any type of foil, liners or cookware because permanent damage will occur to the oven bottom finish.

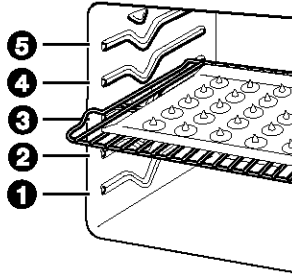
- Do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely for best cooking results.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1 in. (2.5 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: Never place food or bakeware directly on the oven door or bottom. Permanent damage will occur to the porcelain finish.

RACKS

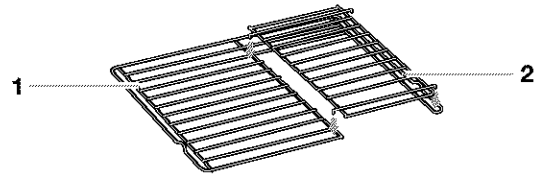
Position racks before turning the oven on. Do not move racks with bakeware on them. Make sure racks are level. To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out. Use the following illustration and chart as a guide.



Half-Rack with Removable Insert

The half-rack with removable insert is a space maximizer. When the two are attached, they make a full rack. The insert can also be used on the counter for a cooling rack.

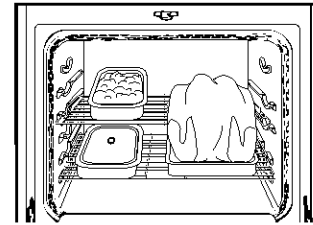
Do not place more than 25 pounds (11.4 kg) on the half-rack.



1. Half-Rack
2. Removable Insert

To Position Racks:

1. Place a full rack on position 1 or 2, and the half-rack on position 3 or 4.
2. Place large items on the right side of the full rack.
3. Place deeper, covered dishes on the left side of the full rack.
4. Place shallow dishes on the half-rack.
5. When finished cooking, carefully remove items.



FOOD	RACK POSITION
Frozen pies, large roasts, turkeys, angel food cakes	1 or 2
Bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes, non-frozen pies	2 or 3

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2 in. (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

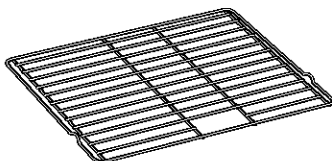
NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum <ul style="list-style-type: none"> ■ Light golden crusts ■ Even browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or non-stick finish <ul style="list-style-type: none"> ■ Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C). ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans <ul style="list-style-type: none"> ■ Little or no bottom browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.

STURDIGLIDE™ Oven Racks (on some models)

Rack with Integrated Handle

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



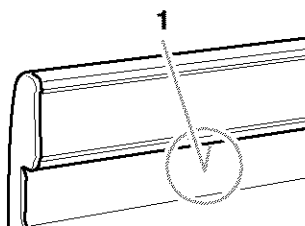
BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C).

Meat Thermometer

On models without a temperature probe, always rely on a meat thermometer to determine doneness of meat and poultry. The internal temperature, not appearance, is what counts. A meat thermometer is not supplied with this appliance.

- Insert the thermometer into the center of the thickest portion of the meat or inner thigh or breast of poultry. The tip of the thermometer should not touch fat, bone or gristle.
- After reading the thermometer once, push it into the meat ½ in. (1.25 cm) more and read again. If the temperature drops, cook the meat or poultry longer.
- Check all meat in two or three places.

Oven Vent

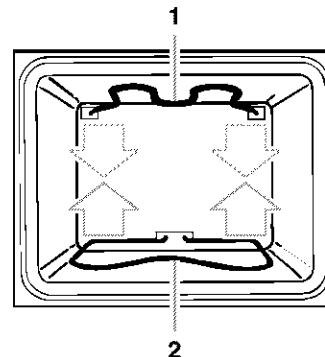


1. Oven Vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Doing so will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Never set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

OVEN USE

Baking and Roasting



1. Broil element
2. Bake element

ULTRABAKE™ Temperature Management System

The ULTRABAKE system electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements cycle on and off in intervals. This feature is automatically activated when the oven is in use.

To Bake or Roast:

Before baking and roasting, position the racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

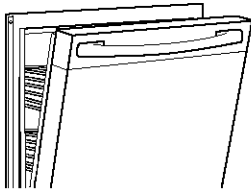
1. Press **BAKE**.
Press the TEMP “up” or “down” arrow pad to enter a temperature other than 350°F (175°C). The bake range can be set between 170°F and 500°F (75°C and 260°C).
2. Press **START/ENTER**.
A preheat time will count down and “PrE HEAT” will appear on the oven display if the actual oven temperature is under 170°F (75°C).
When the actual oven temperature reaches 170°F (75°C), the timer will continue counting down. The temperature setting can be changed any time after pressing **START/ENTER**.
While the oven is in the preheat mode, the set temperature can be seen for 5 seconds by pressing **BAKE**.
When the set temperature is reached, if tones are enabled, one tone will sound.
3. Press **OFF/CANCEL** when finished cooking.

Broiling

- Use only the broiler pan and grid provided with the range. It is designed to drain juices and help prevent spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to prevent curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.

- 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.

Broiling uses direct radiant heat to cook food. Before broiling, position rack according to Broiling chart. It is not necessary to preheat the oven before putting food in unless recommended in the recipe. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack.



To Broil:

- Open oven door to the broil stop position to ensure proper broiling temperature.
- Press BROIL.
- Press START/ENTER.
The temperature setting can be changed any time before or after pressing START/ENTER.
- Press OFF/CANCEL when finished.

Precision Broiling

Precision Broiling allows more precise temperature control while cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

To Precision Broil:

- Press BROIL.
- Press the TEMP “down” arrow pad to lower the temperature in 5°F amounts. The broil range is 300°F to 500°F (150°C to 260°C).
- Press START/ENTER.
- Press OFF/CANCEL when finished.

BROILING CHART

For best results, place food 3 in. (7 cm) or more from the broil element. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For diagram, see the “Positioning Racks and Bakeware” section.

FOOD	RACK POSITION	TEMP	TOTAL MINUTES	
			Side 1	Side 2
Steak 1 in. (2.5 cm) thick				
medium rare	4	500°F	13-17	6-7
medium	4	(260°C)	14-15	7-8
well done	4		16-18	8-9
Steak 1½ in. (3.8 cm) thick				
well done	3	475°F (245°C)	20-22	17-20
Flank Steak 1½ in. (3.8 cm) thick				
well done	4	475°F (245°C)	12-13	7-8

FOOD	RACK POSITION	TEMP	TOTAL MINUTES	
			Side 1	Side 2
*Ground meat patties ¾ in. (2 cm) thick well done	4	500°F (260°C)	13-14	7-8
Pork chops 1 in. (2.5 cm) thick	3	450°F (230°C)	15-16	11-12
Ham slice [precooked] ½ in. (1.25 cm) thick	4	500°F (260°C)	8-10	4-5
Frankfurters	4	500°F (260°C)	5-7	3-4
Lamb chops 1 in. (2.5 cm) thick	4	400°F (205°C)	12-14	7-8
Chicken bone-in pieces	2	425°F (220°C)	23-26	18-22
boneless	4		11-16	11-16
Fish ½ in. (1.25 cm) thick	4	350°F (175°C)	8-10	4-5
1 in. (2.5 cm) thick	3	450°F (230°C)	18-19	11-14

* Place up to 9 patties, equally spaced, on broiler pan grid.

RECIPE RECALL™

(on some models)

RECIPE RECALL makes cooking 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.

If recipe recommends no preheat is needed, put food in oven. Use the following chart as a guide when using RECIPE RECALL:

Keypad	Set Temperature	Preset Time
MEATS/POULTRY* 3 lb. (48 oz.)	325°F (165°C)	1 hour
CASSEROLES* 2 qt. (4 pt.)	350°F (175°C)	45 minutes
COOKIES	375°F (190°C)	10 minutes
PIZZA	400°F (205°C)	20 minutes

*The MEATS/POULTRY and CASSEROLES functions do not have a programmed pre-heat. If your recipe suggests you pre-heat before cooking meats, poultry or casseroles, pre-heat using the BAKE function. Once the pre-heat temperature has been reached, cancel BAKE and select MEATS/POULTRY or CASSEROLES function.

To Use RECIPE RECALL:

1. Press one of the four keypads MEATS POULTRY, CASSEROLES, COOKIES or PIZZA.
2. Press START/ENTER

The cook time can be changed after pressing START/ENTER, by pressing the HOUR/MIN pads. The oven will finish cooking with the new time.

When cook time ends, the oven will automatically shut off. "End" and COOK TIME will appear on the display. Four tones will sound, then four 1-second reminder tones will sound every minute after.

COOKIES and PIZZA keypads include a preheat. When the preheat ends, a single tone will sound and the cooking time will appear counting down on the display.

3. Press OFF/CANCEL or open the oven door to stop reminder tones and remove "End" from display. The time of day will appear on the display.

To Change Preset Cook Time:

The length of cooking time for each of the 4 keypads can be changed, and the range will store the new information for the next use.

1. Press one of the four keypads MEATS POULTRY, CASSEROLES, COOKIES or PIZZA.
2. Press the HOUR/MIN "up" or "down" arrow pads until the length of cooking time shows on the display.
3. Press same pad selected in step 1 to save the change for the next use.
A single tone will sound.
4. Press OFF/CANCEL if only changing the stored preset cook time. Press START/ENTER if proceeding to cook with new set cook time.

Serve Warm
(on some models)

⚠ 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.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to one hour. Serve Warm allows hot cooked foods to stay warm before serving. It can also be used at the end of a timed cook.

To Use:

1. Press SERVE WARM.
2. Set the temperature (optional).
Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to raise or lower the temperature in 5°F (5°C) amounts to set a temperature other than 150°F (65°C). The warm range is 100°F-200°F (35°C-90°C).
3. Press START/ENTER.
4. Press OFF/CANCEL when finished.

To Add to the End of a Set Cook Time:

1. Press BAKE.
2. Set the temperature (optional).
Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to set a temperature other than 350°F (175°C).
3. Press COOK TIME.
4. Press the HOUR/MIN "up" or "down" arrow pads to set cook time.
5. Press SERVE WARM.
A one hour warm time will automatically be set.
6. Set the warm temperature (optional).
Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to raise or lower the temperature in 5°F (5°C) amounts to set a temperature other than 150°F (65°C). The warm range is 100°F-200°F (35°C-90°C).
7. Press START/ENTER.
The display will show the cook time counting down. When cook time ends, the display will show a warming time.
When warming time ends, the oven will automatically shut off and "End" and COOK TIME will show on the display. Four tones will sound and then four 1-second reminder tones will sound every minute thereafter.
8. Press OFF/CANCEL or open the oven door to stop reminder tones and remove "End" from display. The time of day will return to the display.

To Add to the End of a Delay Start/Set Cook Time:

1. Press BAKE.
2. Set the temperature (optional).
Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to set a temperature other than 350°F (175°C).
3. Press COOK TIME.
Press the HOUR/MIN "up" or "down" arrow pads to set cook time.
4. Press DELAY START.
Press the HOUR/MIN "up" or "down" arrow pads to set the time of day to start cooking.
5. Press SERVE WARM.
A one hour warm time will automatically be set.
6. Set the warm temperature (optional).
Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to raise or lower the temperature in 5°F (5°C) amounts to set a temperature other than 150°F (65°C). The warm range is 100°F-200°F (35°C-90°C).
7. Press START/ENTER.
When the start time is reached, the display will show the cook time counting down. When cook time ends, the display will show a warming time.
When warming time ends, the oven will automatically shut off and "End" and COOK TIME will show on the display. Four tones will sound and then four 1-second reminder tones will sound every minute thereafter.
8. Press OFF/CANCEL or open the oven door to stop reminder tones and remove "End" from display. The time of day will return to the display.

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 allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. Delay start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly.

To Set a Cook Time:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See "Clock" section.

1. Press BAKE.
Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to set a temperature other than 350°F (175°C).
2. Press COOK TIME.
3. Press the HOUR/MIN "up" or "down" arrow pads to enter the length of time to cook.
4. Press START/ENTER.

The cooktime will appear on the oven display. 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).

The time settings can be changed any time after pressing START/ENTER by repeating step 3.

When the countdown is complete, the oven will shut off automatically and "End" and COOK TIME will appear on the oven display.

Four tones will sound, then four 1-second reminder tones will sound every minute thereafter.

5. Press OFF/CANCEL or open the oven door to remove "End" from display. The time of day will appear on the display.

To Set a Cook Time and Stop Time [Delay Start]:

1. Press BAKE.
Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to set a temperature other than 350°F (175°C).
2. Press COOK TIME.
3. Press the HOUR/MIN "up" or "down" arrow pads to enter the length of time to cook.
4. Press DELAY START.
5. Press the HOUR/MIN "up" or "down" arrow pads to enter the time of day to start.
6. Press START/ENTER.

"DELAY" and the time of day will appear on the oven display.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on, display the cook time, and immediately start counting down.

When cooking time ends, four tones will sound, then four 1-second reminder tones will sound every minute.

7. Press OFF/CANCEL or open the oven door to remove "End" from display. The time of day will appear on the display.

To Recall Programmed Timed Settings (displayed for 5 seconds):

To Recall Set	Press
Cook Time	COOK TIME*
Delay Start	DELAY START
Temperature	BAKE

*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 Programmed Timed Settings:

To Change Set	Press	Setting Displayed
Cook Time	COOK TIME	Press HOUR/MIN "up/down" arrow Press START/ENTER
Delay Start*	DELAY START	Press HOUR/MIN "up/down" arrow Press START/ENTER
Temperature	BAKE	Press TEMP "up/down" arrow Press START/ENTER

*Cannot change the set delay start time once it has been reached.

Using Warm & Ready Drawer (on some models)

! WARNING

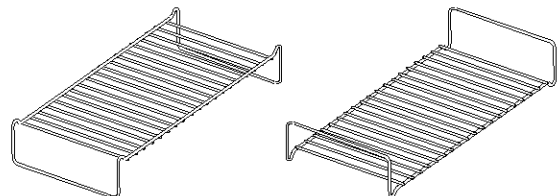
Food Poisoning Hazard

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.

The warming drawer comes with a rack that may be used in two positions, or not at all.



Different types of food may be placed in the warming drawer at the same time. For best results, do not hold foods longer than one hour. For smaller quantities or heat-sensitive foods (such as eggs), do not hold longer than 30 minutes.

Food must be at serving temperature before being placed in the warming drawer. (Breads, pastries, and fruit pies may be heated from room temperature on the HI setting.)

Remove food from plastic bags and place in oven-safe container. Cover foods with a lid or aluminum foil. **Do not cover with plastic wrap.** Empty serving dishes and dinner plates can be heated while the warming drawer is preheating.

To Use:

1. Position rack, if needed, in the warming drawer.
2. Turn the WARM & READY selector switch to choose HI, MED, or LO temperature setting.
3. Allow warming drawer to preheat for 10 minutes.
4. Place container with food into the warming drawer.
5. Turn selector switch to OFF when finished warming.

WARM & READY TEMPERATURE CHART

Different foods require different settings in order to maintain the ideal serving temperature. Use the following chart as a guide.

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
Hors d'oeuvres (soft)	HI

All foods should be covered, except those marked with an asterisk (*).

FOOD	SETTING
Hors 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

All foods should be covered, except those marked with an asterisk (*).

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.

The oven light will come on when the oven door is opened. To keep the light on continuously, turn the light on by pressing OVEN.

To Override:

For longer cooking periods that require oven usage longer than 12 hours, press and hold CLOCK for 5 seconds. A single tone will sound and "12H OFF" will appear on the display. The oven will remain on until turned off.

To Reset:

Press and hold CLOCK for 5 seconds. A single tone will sound and "12H on" will appear on the display.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle (on some models)

! WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

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.

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. See "Oven Vent(s)" section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See "General Cleaning" section for more information.
- Hand clean inside door edge and the 1½ in. (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being careful not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc. enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

Prepare Cooktop and Storage Drawer:

- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the storage drawer.

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

SELECT CLEAN™ Self-Cleaning Cycle (on some models)

How the Cycle Works

The SELECT CLEAN Self-Cleaning cycle uses very high temperatures and dissolves soil to a powdery ash.

SELECT CLEAN will set the clean time automatically, once the soil level is set.

The soil level can be manually set to light, average or heavy soil levels by repeatedly pressing SELECT CLEAN.

The oven will automatically shut off once it is clean. The door will not unlock until the oven cools.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. Applying a cool, damp cloth to the inner door glass before it has cooled completely could result in the glass breaking.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

To Set SELECT CLEAN:

- Press **once** for **light** soils, and "SoilL" will appear on the display.
- Press **two** times for **average** soils, and "SoilA" will appear on the display.
- Press **three** times for **heavy** soils, and "SoilH" will appear on the display.

To Set CLEAN:

- Press CLEAN. This will automatically set a 3 hour 30 minute Self-Cleaning cycle.
- Press the HOUR/MIN "up" or "down" arrow pads to set a Self-Cleaning cycle longer or shorter than the 3 hour 30 minute cycle.

To Start Self-Clean:

Before self-cleaning, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Set SELECT CLEAN (on some models) or CLEAN.
2. Press START/ENTER.

The oven door will lock in 6 seconds and "LOCKED", the start time and stop time will appear on the display. The door will not unlock until the oven cools. The cycle time includes a 30 minute cool down time.

When the cycle is complete and the oven cools, "End" will appear on the display and "LOCKED" will disappear.

3. Press OFF/CANCEL or open the door to remove "End" from the display.
4. Close door.

The time of day will appear on the display.

To Delay Start Self-Clean:

Before delay starting Self-Clean, make sure the clock is set to the correct time of day. See "Clock" section. Also, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Set SELECT CLEAN (on some models) or CLEAN.
2. Press DELAY START.

Press the HOUR/MIN "up" or "down" arrow pad to set time of day to start the Self-Cleaning cycle.

3. Press START/ENTER.

The start time is automatically calculated and displayed. The door will automatically lock, and “LOCKED”, “DELAY” and the time of day will appear on the display.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on.

When the cycle is complete and the oven cools, “End” will appear on the display and “LOCKED” will disappear.

4. Press OFF/CANCEL or open the door to remove “End” from the display.

5. Close door.

The time of day will appear on the display.

To Stop Self-Clean any time:

Press OFF/CANCEL, and “cln”, “ON”, “cool” and “LOCKED” will appear on the display until the oven cools. Then “End” will appear and the door will unlock.

LOGICLEAN™ Self-Cleaning Cycle
(on some models)

How the Cycle Works

The LOGICLEAN Self-Cleaning cycle is a “one-touch” step that uses very high temperatures and dissolves soil to a powdery ash. “SEnS” setting will automatically determine the length of cleaning time needed based on the number of times the oven has been used since the last self-clean cycle. Maximum clean time is 4 hours 30 minutes, and minimum is 2 hours.

The oven will automatically shut off once it is clean. The door will not unlock until the oven cools.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. Applying a cool, damp cloth to the inner door glass before it has cooled completely could result in the glass breaking.

The soil level can be manually set to light, average or heavy soil levels by repeatedly pressing LOGICLEAN.

To Self-Clean:

Before self-cleaning, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Press LOGICLEAN.
2. Press START/ENTER.

The oven door will lock in 6 seconds and “CLN SENS”, “HEAT”, “ON”, “LOCKED”, and “CLEAN” will appear on the display. The door will not unlock until the oven cools. The cycle time includes a 30 minute cool down time.

When the cycle is complete and the oven cools, “End” will appear on the display and “LOCKED” will disappear.

3. Press OFF/CANCEL or open the door to remove “End” from the display.

4. Close door.

The time of day will appear on the display.

To Delay Start Self-Clean:

Before delay starting Self-Clean, make sure the clock is set to the correct time of day. See “Clock” section. Also, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Press LOGICLEAN.
2. Press DELAY START.

Press the HOUR/MIN “up” or “down” arrow pad to set time of day to start the Self-Cleaning cycle.

3. Press START/ENTER.

The door will automatically lock, and “LOCKED”, “DELAY” and the time of day will appear on the display.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on.

When the cycle is complete and the oven cools, “End” will appear on the display and “LOCKED” will disappear.

4. Press OFF/CANCEL or open the door to remove “End” from the display.

5. Close door.

The time of day will appear on the display.

To Manually Set Soil Level:

■ Press **twice** for **light** soils, and “SoilL” will appear on the display.

■ Press **three** times for **average** soils, and “SoilA” will appear on the display.

■ Press **four** times for **heavy** soils, and “SoilH” will appear on the display.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

To Stop Self-Clean any time:

Press OFF/CANCEL, and “cln”, “ON”, “cool” and “LOCKED” will appear on the display until the oven cools. Then “End” will appear and the door will unlock.

SENS-A-CLEAN™ Self-Cleaning Cycle
(on some models)

How the Cycle Works

The SENS-A-CLEAN Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, and dissolves soil to a powdery ash.

The sophisticated electronic sensor continuously monitors by-products of the burning off of the baked-on foods, and adjusts the cleaning time accordingly. The maximum clean time is 4 hours 30 minutes, and the minimum is 2 hours.

The oven will automatically shut off once it senses it is clean. The door will not unlock until the oven cools.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. Applying a cool, damp cloth to the inner door glass before it has cooled completely could result in the glass breaking.

The soil level can be manually set to light, average or heavy soil levels by repeatedly pressing SENS-A-CLEAN.

To Start Self-Clean:

Before self-cleaning, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Press SENS-A-CLEAN.

The SEnS setting will automatically determine the length of cleaning time.

2. Press START/ENTER.

The oven door will lock in 6 seconds and “CLN SENS”, “HEAT”, “ON”, “LOCKED”, and “CLEAN” will appear on the display. The door will not unlock until the oven cools. The cycle time includes a 30 minute cool down time.

When the cycle is complete and the oven cools, “End” will appear on the display and “LOCKED” will disappear.

3. Press OFF/CANCEL or open the door to remove “End” from the display.

4. Close door.

The time of day will appear on the display.

To Delay Start Self-Clean:

Before delay starting Self-Clean, make sure the clock is set to the correct time of day. See "Clock" section. Also, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Press SENS-A-CLEAN.

The SEnS setting will automatically determine the length of cleaning time.

If desired, set the appropriate soil level by repeatedly pressing the SENS-A-CLEAN pad.

2. Press DELAY START.

Press HOUR/MIN "up" or "down" arrow pads to set the time of day to start the Self-Cleaning cycle.

3. Press START/ENTER.

The door will automatically lock, and "LOCKED", "DELAY" and the time of day will appear on the display.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on.

When the cycle is complete and the oven cools, "End" will appear on the display and "LOCKED" will disappear.

4. Press OFF/CANCEL or open the door to remove "End" from the display.

5. Close door.

The time of day will appear on the display.

To Manually Set Soil Level:

- Press **twice** for **light** soils, and "SoilL" will appear on the display.
- Press **three** times for **average** soils, and "SoilA" will appear on the display.
- Press **four** times for **heavy** soils, and "SoilH" will appear on the display.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

To Stop Self-Clean any time:

Press OFF/CANCEL, and "cln", "ON", "cool" and "LOCKED" will appear on the display until the oven cools. Then "End" will appear and the door will unlock.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or non-abrasive scrubbing pad:
Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

RADIANT GLASS

Do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia because damage may occur.

Always wipe with a clean, wet cloth or sponge and dry thoroughly to prevent streaking and staining.

Cooktop Cleaning Creme is recommended regularly to help prevent scratches, pitting and abrasions and to condition the cooktop, and can be purchased as an accessory at Sears Retail Stores in the range department. Ask for stock number 22-40079 or call Sears PartsDirect and give the following information: 1) Division 22, 2) PLS-022, 3) Part number 40079. Please refer to service numbers on the back page of this manual.

A Cooktop Scraper is also recommended for stubborn soils, and can be ordered as an accessory. The Cooktop Scraper uses razor blades. **Store razor blades out of the reach of children.**

Light to moderate soil

- Paper towels or clean damp sponge:

Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Cooktop Scraper:

Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.

- Cooktop Cleaning Creme and clean damp paper towel:

Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- Cooktop Cleaning Creme or non-abrasive cleanser:

Rub product into soil with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Burned-on soil

- Cooktop Cleaning Creme and Cooktop Scraper:

Rub creme into soil with damp paper towel. Hold scraper as flat as possible on surface and scrape. Repeat for stubborn spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel.

Metal marks from aluminum and copper

- Cooktop Cleaning Creme:

Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. The marks will not totally disappear but after many cleanings become less noticeable.

Tiny scratches and abrasions

- Cooktop Cleaning Creme:

Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance and after many cleanings become less noticeable.

COOKTOP CONTROLS

Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

Do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.

On some models, do not remove seals under knobs.

- Soap and water or dishwasher:

Pull knobs straight away from control panel to remove.

SURFACE UNDER COOKTOP

To avoid product damage, do not remove cooktop.

OVEN DOOR EXTERIOR

- Glass cleaner and paper towels or non-abrasive plastic scrubbing pad:
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- For models with stainless steel oven doors, see “Stainless Steel” section in “General Cleaning”.

STAINLESS STEEL (on some models)

Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty wash cloths or some paper towels. Damage may occur.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner & Polish (not included):
See back cover for ordering information.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner:
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots

CONTROL PANEL

Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty wash cloths or some paper towels. Damage may occur.

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

- Self-Cleaning cycle:
See “Self-Cleaning Cycle” first.

OVEN AND ROASTING RACKS

- Self-Cleaning cycle:
See “Self-Cleaning Cycle” first. Remove racks or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.
- Steel wool pad

BROILER PAN AND GRID

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

- Mildly abrasive cleanser:
Scrub with wet scouring pad.
- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gallon (3.75 L) water:
Soak for 20 minutes, then scrub with scouring or steel wool pad.

- Oven cleaner:
Follow product label instructions.

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

WARMING DRAWER (on some models)

Make sure drawer is cool.

- Mild detergent

STORAGE DRAWER (on some models)

Make sure drawer is cool and empty before cleaning.

For more information, see “Storage Drawer” section.

- Mild detergent

Drawer Liner (on some models)

Remove all stored items from drawer and lift out drawer liner.

- Clean with mild detergent.

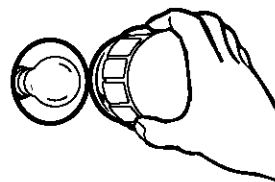
Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will come on when the oven door is open. It will not work during the Self-Cleaning cycle. When the oven door is closed, press the OVEN pad to turn on and off.

Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.

To Replace:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

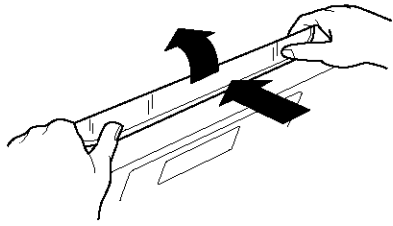
Console Night Light (on some models)

The console night light is located at the top of the Electronic Oven Control panel. It has two replaceable parts. The fluorescent light bulb is a standard F8T5 miniature fluorescent lamp. The starter is the knob-shaped part to the left of the light bulb. It is a standard FS-5C starter. The console night light will not work during the self-cleaning cycle.

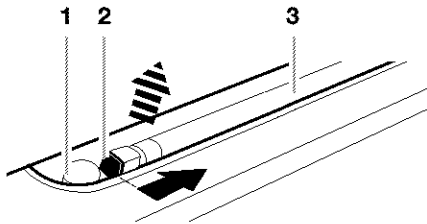
To turn on and off: Press the TOP pad.

To Remove Starter and/or Bulb:

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



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

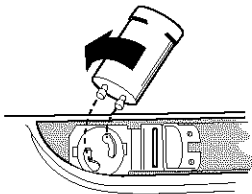


1. Starter
2. Release Lever
3. Bulb

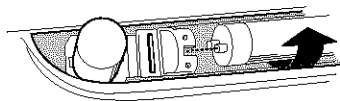
4. To remove starter, turn it counterclockwise and lift out of its mounting base.
5. To remove bulb, roll it forward or backward 90° until it clicks, then lift out.

To Install Starter and/or Bulb:

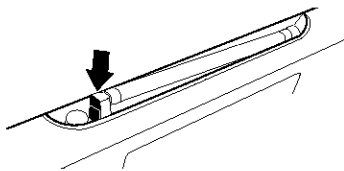
1. Fit starter prongs into starter mounting base and turn clockwise.



2. Slide bulb prongs into bulb mounting base ends. Roll the bulb forward or backward 90° until it clicks.

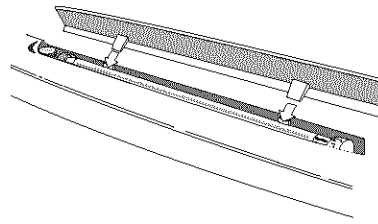


3. Push down on the left end of the bulb mounting base. When the assembly latches, it will click.



4. Replace 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 cover to lock into position.



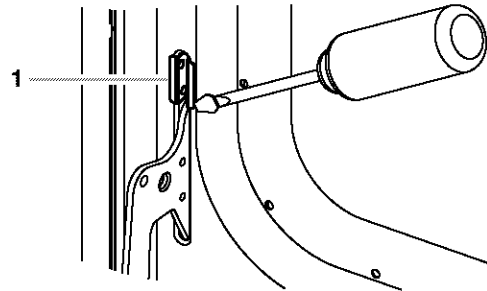
5. Plug in range or reconnect power.

Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if necessary, follow these instructions. The oven door is heavy.

Before Removing:

1. Use a putty knife or screwdriver and insert it at the bottom corner of the door stop clip.

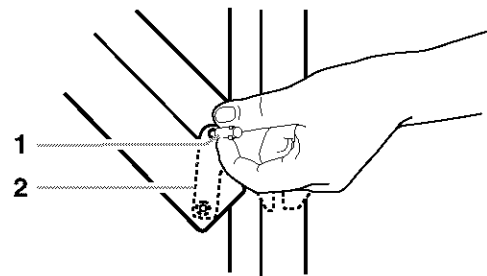


1. Door Stop Clip

2. Pry door stop clip free and remove from front frame hinge slot. Take care not to scratch finish.
3. Repeat procedure for other door stop clip.

To Remove:

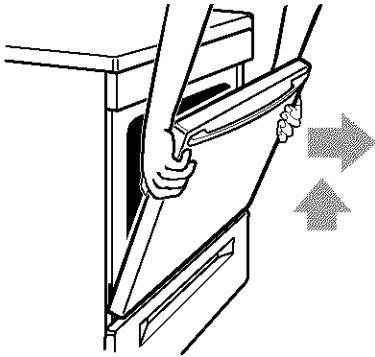
1. Open the oven door. Insert door removal pins, included with your range, into both hinge hangers. Do not remove the pins while the door is removed from the range.



1. Removal Pins
2. Hinge Hanger

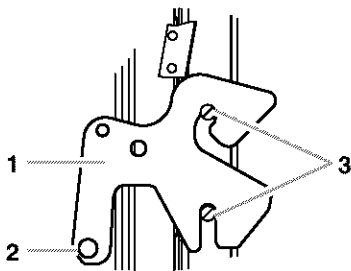
2. Carefully close the door until it rests against the door removal pins.
3. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.

4. Pull door straight up, then toward you. Hinge hangers will slide out of front frame hinge slot. Do not remove door removal pins until the door is replaced on the range.



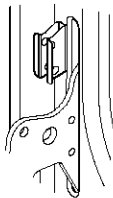
To Replace:

1. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on its inside surface.
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. Make sure the hinge hangers are fully seated and engaged on the support pins.



1. Hinge Hanger
2. Door Frame Hinge
3. Support Pins

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



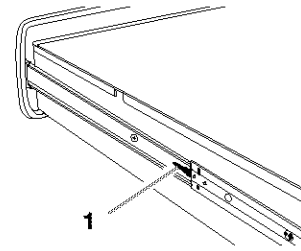
5. Open the door completely and remove the door removal pins. Save door removal pins for future use.
6. Close the door.

Warming Drawer
(on some models)

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

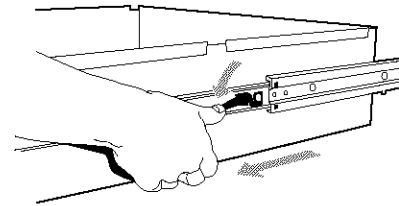
To Remove:

1. Open drawer to its full open position.
2. Locate the black triangle-shaped tabs on both sides of the drawer.



1. Tab

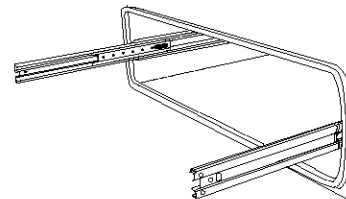
3. Press the tab down on the right side, and lift tab up on the left side at the same time, then pull drawer out another inch.



4. Holding the drawer by its sides, not its front, carefully pull it all the way out.

To Replace:

1. Align the drawer glides with the receiving guides.



2. Push drawer in all the way.
3. Gently open and close the drawer to ensure it is seated properly on the slides.

Storage Drawer
(on some models)

The storage drawer can be removed. Before removing, make sure drawer is cool and empty.

To Remove:

1. Pull drawer straight out to the first stop.
2. Lift up the back of the drawer and pull out.

To Replace:

1. Fit the ends of the drawer rails into the guides in the cavity.
2. Slide the drawer closed.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Is the power supply cord unplugged?**
Plug into a grounded 3 prong outlet.
- **Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit.

Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?**
Push in knob before turning to a setting.
- **On ceramic glass models, is the "Cooktop Lockout" set?**
See "Cooktop Lockout" section.

Left front surface cooking area will not operate

- **Cannot boil on left front surface cooking area?**
Press the SURESIMMER™ button to OFF. Turn left front control knob to HI for a rapid boil.
- **SURESIMMER will not simmer?**
Turn left front control knob on between the SURESIMMER LO and 4 settings, while pressing the SURESIMMER button on.
- **SURESIMMER surface cooking area does not get hot enough?**
Turn left front control knob to 4 while pressing the SURESIMMER button on.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the cooking area.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
See "Cookware" section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
See "Control Knobs" section.
- **Is the appliance level?**
Level the appliance. See the Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
See "Electronic Oven Control" section.
- **Has a delay start been set?**
See "Timed Oven Control" section.
- **On some models, is the Oven Lockout set?**
See "Oven Lockout" section.
- **On some models, is the 12-Hour Shut-off set?**
See "12-Hour Shut-Off" section.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
See "Oven Temperature Control" section.

Display shows messages

- **Is the display showing "PF"?**
There has been a power failure. Clear the display. See "Display" section. On some models, reset the clock, if needed. See "Clock" section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
Clear the display. See "Display" section. If it reappears, contact a Sears trained repair specialist. See back cover.

Self-Cleaning cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?**
See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **Has a delay start been set?**
See "Timed Oven Control" section.
- **On double oven models, is one oven self-cleaning?**
When one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set to self-clean.

Oven cooking results not what expected

- **Is the appliance level?**
Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?**
Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
See "Oven Temperature Control" section.
- **Was the oven preheated?**
See "Baking and Roasting" section.
- **Is the proper bakeware being used?**
See "Bakeware" section.
- **Are the racks positioned properly?**
See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
Check to make sure batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?**
Use aluminum foil to cover the edge of the crust.

Notes

Notes

ÍNDICE

REPARAMOS LO QUE VENDEMOS	28
GARANTÍA	29
SEGURIDAD DE LA ESTUFA	30
El Soporte antivuelco	30
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS	33
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	34
Perillas de control.....	34
Bloqueo de la Superficie de cocción.....	34
Vidrio radiante	35
Zona de cocción dual	35
SURESIMMER™.....	36
La zona de calentamiento STEADYTEMP™.....	36
Enlatado casero	36
Utensilios de cocina.....	37
CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO.....	38
Pantalla.....	38
Start/Enter (Inicio/Ingreso)	38
Off/Cancel (Apagado/Anulado).....	38
Reloj.....	38
Señales audibles	38
Fahrenheit y Centígrados.....	39
Temporizador	39
Bloqueo del horno.....	39
Control de temperatura del horno	39
ANTES DE USAR	40
Papel de aluminio.....	40
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....	40
Parrillas del horno STURDIGLIDE™	40
Utensilios para hornear.....	41
Termómetro para carnes	41
Ducto de ventilación del horno.....	41
USO DEL HORNO.....	41
Cómo hornear y asar.....	41
Cómo asar.....	42
RECIPE RECALL™ (Repetición de recetas).....	43
Característica "Servir caliente"	44
Control temporizado del horno.....	44
Cómo usar la gaveta Warm & Ready (Caliente y listo).....	46
Interruptor de 12 horas	47
CUIDADO DE LA ESTUFA.....	47
Ciclo de autolimpieza.....	47
Limpieza general	49
Luz del horno.....	51
La luz nocturna de la consola	51
Puerta del horno.....	52
Gaveta calentadora.....	53
Gaveta de almacenamiento	53
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	54

REPARAMOS LO QUE VENDEMOS

Su compra adquiere un nuevo valor ya que usted puede confiar en Sears HomeCentral® para obtener servicio de reparación. Con más de 12,000 especialistas capacitados en reparaciones y acceso a más de 4.2 millones de piezas de repuesto y accesorios, contamos con las herramientas, piezas, conocimiento y la destreza para asegurarnos de cumplir nuestra promesa de que: Reparamos lo que vendemos.

Contrato de mantenimiento Sears

Su electrodoméstico Kenmore® está diseñado, fabricado y sometido a prueba para proporcionarle años de funcionamiento confiable. No obstante, cualquier electrodoméstico moderno puede necesitar servicio técnico de vez en cuando. El contrato de mantenimiento Sears le ofrece un programa de servicio excepcional, a un precio accesible.

El contrato de mantenimiento Sears

- Es la manera de adquirir el servicio técnico del mañana a precios de hoy.
- Elimina las facturas de reparación producidas por el uso normal y el desgaste.
- Proporciona asistencia no técnica y educativa
- Aún cuando no necesite reparaciones, le proporciona una revisión anual de mantenimiento preventivo a solicitud suya, para asegurarse de que su electrodoméstico está en condiciones apropiadas de funcionamiento.

Se aplican ciertas restricciones. Para obtener más información, llame al 1-888-784-6427.

Para obtener información referente a los Contratos de mantenimiento de Sears Canadá, llame al 1-800-361-6665.

GARANTÍA

GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO PARA TODAS LAS PIEZAS

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando la estufa sea instalada y operada de acuerdo con las instrucciones proporcionadas en el Manual de uso y cuidado y las instrucciones de instalación, Sears reparará esta estufa, sin costo alguno, si tuviese defectos de materiales o de mano de obra.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS PARA LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE VIDRIO RADIANTE Y LOS ELEMENTOS DE COCCIÓN DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Después del primer año y por un máximo de cinco años a partir de la fecha de compra, siempre y cuando la estufa sea instalada y operada de acuerdo con las instrucciones proporcionadas en el Manual de uso y cuidado y las instrucciones de instalación, Sears reparará o reemplazará piezas para la superficie de cocción de vidrio radiante según se enumera a continuación debido a defectos en los materiales o la mano de obra. El cliente se hará cargo de cualquier gasto de mano de obra.

- Agrietamiento de la superficie de cocción de vidrio radiante debido a choque térmico
- Desgaste del diseño en la superficie de cocción de vidrio radiante
- Agrietamiento del sello de goma que está entre la superficie de cocción de vidrio radiante y el borde de porcelana
- Quemadura de cualquiera de los elementos de cocción de la superficie de cocción de vidrio radiante

RESTRICCIÓN DE LA GARANTÍA

Si se somete a la estufa a un uso ajeno al doméstico privado, la cobertura de las garantías arriba citadas queda restringida a sólo 90 días.

SERVICIO DE REPARACIÓN DE LA GARANTÍA

EL SERVICIO DE REPARACIÓN DE LA GARANTÍA ESTÁ A SU DISPOSICIÓN AL CONTACTARSE CON EL CENTRO DE SERVICIO SEARS DE SU LOCALIDAD EN LOS ESTADOS UNIDOS. Esta garantía corresponde sólo mientras se use el producto en los Estados Unidos. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Para obtener información respecto a la garantía Sears en los Estados Unidos llame al 1-800-469-4663.

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

REGISTRO DEL PRODUCTO

En el espacio a continuación anote el número completo del modelo y de la serie así como la fecha de compra. Usted podrá encontrar esta información en la etiqueta con el número del modelo y de la serie, localizada tal como se ilustra en la sección de Piezas y características de este manual. Siempre que se ponga en contacto con Sears respecto a su electrodoméstico, tenga esta información a mano para facilitar la obtención de asistencia o servicio.

Número de modelo **665**. _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Guarde estas instrucciones y su comprobante de ventas para consulta futura.

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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 antivuelco

La estufa no se volteará durante el uso normal. Sin embargo, si usted aplica mucha fuerza o peso a la puerta abierta sin haber fijado adecuadamente el soporte antivuelco, la estufa puede voltearse.

! ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

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

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

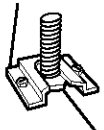
Si traslada de lugar la estufa, vuelva a conectar el soporte anti-vuelco.

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 estufa hacia adelante.
- Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien asegurado al piso.
- Deslice la estufa para colocarla de nuevo en su lugar asegurándose de que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

■ **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, ÉSTA DEBE ASEGURARSE EN EL PISO MEDIANTE LA INSTALACIÓN DEBIDA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN DEBIDAMENTE INSTALADOS, DESLICE LA ESTUFA HACIA DELANTE, CERCÍOARSE DE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN FIJO EN EL PISO Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.

■ **AVISO:** No guarde artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de la estufa o en el respaldo de protección de la estufa - cuando los niños suban encima de la estufa para poder coger objetos podrían lastimarse seriamente.

■ Instalación apropiada - Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra de la estufa sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.

■ Nunca use la estufa como calefacción del cuarto.

■ No deje a los niños solos - No se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde la estufa está en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten o se paren en parte alguna de la estufa.

■ Use ropa apropiada - Nunca debe ponerse ropa holgada o que se esté colgando mientras esté usando la estufa.

■ Servicio del usuario - No repare ni reemplace pieza alguna de la estufa a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.

■ Almacenaje dentro o encima de la estufa - No se debe guardar material inflamable en el horno ni cerca de las unidades exteriores.

■ No use agua en incendios provocados por grasa - Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco

■ Use sólo agarradores de ollas secos - Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador de ollas toque los elementos calefactores calientes. No use toallas u otros paños voluminosos.

■ NO TOQUE LAS UNIDADES EXTERIORES O ÁREAS OSCURO. Las unidades exteriores podrían estar calientes no obstante su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades exteriores se pueden calentar lo suficiente para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las superficies exteriores o las áreas cercanas a las unidades hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre esas áreas están la superficie de cocción y las superficies que están frente a la superficie de cocción.

■ Use cacerolas de tamaño apropiado - La estufa está equipada con una o más unidades exteriores de tamaño distinto. Seleccione utensilios que tengan el asiento liso lo suficientemente grande para cubrir el elemento calefactor de la unidad exterior. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento calefactor a contacto directo y puede ocasionar que la ropa se incendie. La relación apropiada entre el utensilio y el quemador también mejorará el rendimiento energético.

■ Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto. Los derrames por ebullición ocasionan salpicaduras grasosas y humeantes que pueden incendiarse.

■ Cerciórese de que las charolas reflectoras o platillos para goteo estén en su lugar - La ausencia de éstos durante la cocción puede ocasionar daños al alambrado o componentes que están debajo.

■ Forros protectores - No use papel de aluminio para forrar los platillos para goteo de las unidades exteriores o el fondo del horno, excepto como lo sugiera el manual. La instalación inapropiada de estos forros puede dar lugar a riesgos de electrocución o incendio.

■ Utensilios de estufa vidriados - Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la estufa sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.

■ Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes - Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- No remoje los elementos calefactores desmontables - Nunca se deben sumergir los elementos calefactores en el agua.
 - No cocine en una superficie de cocción quebrada - Si la superficie de cocción se quiebra, las soluciones de limpieza y derrames pueden penetrar en la superficie de cocción y dar lugar a un riesgo de electrocución. Póngase en contacto con un técnico competente de inmediato.
 - Limpie la superficie de cocción con cuidado - Si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en el área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente.
 - Tenga cuidado al abrir la puerta - Deje que el aire caliente o el vapor se escape antes de retirar o volver a colocar los alimentos.
 - No caliente recipientes sellados de alimentos - La acumulación de presión podría hacer estallar el recipiente y ocasionar una lesión.
 - Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.
 - Ubicación de las parrillas del horno - coloque siempre las parrillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno esté frío. Si tiene que mover la parrilla cuando el horno está caliente, no deje que el agarrador de ollas toque el elemento calefactor caliente en el horno.
 - **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO** - No obstante su color oscuro, los elementos calefactores podrían estar calientes. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que haya transcurrido suficiente tiempo para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente para ocasionar quemaduras - entre estas superficies se encuentran los orificios de los conductos de ventilación del horno y las superficies cercanas a estos orificios, puertas del horno y ventanas de las puertas del horno.
- Para cocinas de autolimpieza -**
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen cierre. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
 - No use productos de limpieza para hornos - No se debe usar productos comerciales de limpieza para hornos o revestimientos protectores para el forro del horno de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.
 - Limpie únicamente las piezas enumeradas en el manual.
 - Antes de realizar la autolimpieza del horno - quite la charola para asar y otros utensilios.
- Para unidades con campana de ventilación -**
- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia - No se debe dejar que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
 - Al flamear los alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

La California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (La ley de la protección del agua potable 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 a los comerciantes que adviertan de los posibles riesgos de exposición a tales sustancias.

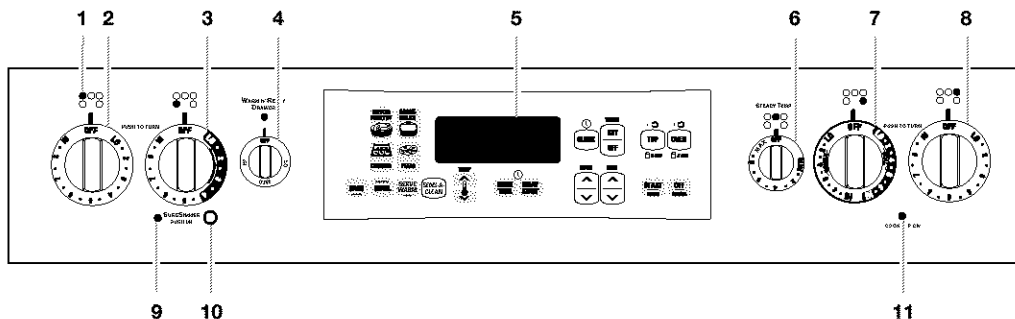
ADVERTENCIA: Este producto contiene una sustancia química identificada por el estado de California como causante de cáncer, defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

Este electrodoméstico puede producir una exposición de bajo nivel a alguna de las sustancias enumeradas, incluyendo el benceno, formaldehído, monóxido de carbono y tolueno.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

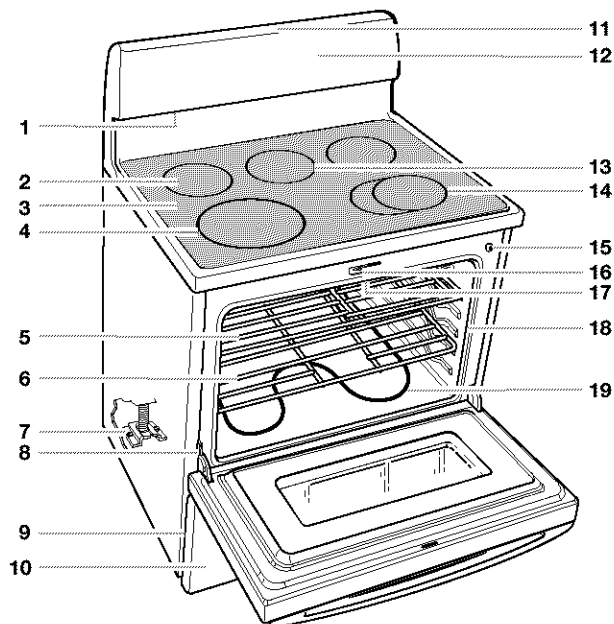
Este manual abarca varios modelos distintos. La estufa que usted ha adquirido puede tener algunos o todos los artículos que se enumeran. Las ubicaciones y aspecto de las características que aquí se ilustran quizás no coincidan con su modelo.

Tablero de control



- | | | | |
|---|--|--|---|
| <p>1. Luz indicadora de Superficie caliente EASYGLANCE™</p> <p>2. Control de la zona de cocción trasera izquierda</p> <p>3. Control de la zona delantera izquierda (SURESIMMER™ en algunos modelos)</p> | <p>4. Interruptor selector de la gaveta calentadora Warm & Ready (en algunos modelos)</p> <p>5. Control electrónico del horno</p> <p>6. Control de la zona de calentamiento STEADYTEMP™ (en algunos modelos)</p> | <p>7. Control de la zona cocción delantera derecha (zona de cocción dual en algunos modelos)</p> <p>8. Perilla de control de la zona de cocción trasera derecha</p> <p>9. Luz indicadora SURESIMMER (en algunos modelos)</p> | <p>10. Botón SURESIMMER (en algunos modelos)</p> <p>11. Luz indicadora COOKTOP ON (superficie de cocción encendida)</p> |
|---|--|--|---|

Estufa



- | | | | |
|---|---|--|---|
| <p>1. Ducto de ventilación del horno</p> <p>2. Zona de cocción</p> <p>3. Superficie de cocción de vidrio radiante</p> <p>4. Zona de cocción SURESIMMER (en algunos modelos)</p> <p>5. Media parrilla STURDIGLIDE™ (con inserto desmontable -- en algunos modelos)</p> | <p>6. Parrilla del horno STURDIGLIDE (con agarradera integrada -- en algunos modelos)</p> <p>7. Soporte antivuelco</p> <p>8. Gancho de tope de la puerta</p> <p>9. Placa del número de modelo y de serie (detrás del lado izquierdo de la gaveta de almacenamiento)</p> | <p>10. Gaveta calentadora Warm & Ready (en algunos modelos); Gaveta de almacenamiento (en algunos modelos)</p> <p>11. Luz nocturna de la consola (en algunos modelos)</p> <p>12. Tablero de control</p> <p>13. Zona de calentamiento STEADYTEMP (en algunos modelos)</p> | <p>14. Zona de cocción dual (en algunos modelos)</p> <p>15. Interruptor automático de luz del horno</p> <p>16. Pestillo de autolimpieza</p> <p>17. Elemento para asar (no se ilustra)</p> <p>18. Junta</p> <p>19. Elemento para hornear</p> |
|---|---|--|---|

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Perillas de control

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

Las perillas de control pueden fijarse en cualquier punto entre HI (Alto) y OFF (Apagado). Oprima y gire hacia el ajuste. El localizador del área de cocción exterior muestra cuál elemento está encendido. Use el cuadro siguiente como guía cuando fije los niveles de calor.

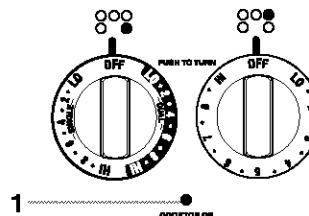
AJUSTE	USO RECOMENDADO PARA
HI	<ul style="list-style-type: none"> ■ Comenzar a cocinar los alimentos. ■ Hacer hervir líquidos.
6-8 [MED- HI]	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener un hervor rápido. ■ Dorar rápidamente los alimentos.
5 [MED]	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener un hervor lento. ■ Freír o sofreír los alimentos. ■ Cocinar sopas y salsas.
2-4 [MED- LO]	<ul style="list-style-type: none"> ■ Guisar o cocer al vapor los alimentos. ■ Hervir a fuego lento.
LO	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener los alimentos calientes.
SURESIMMER™	
LO	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para hervir a fuego muy lento o cuando la olla está tapada. ■ Derretir chocolate o mantequilla.
4	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para hervir a fuego lento o cuando se hierve sin tapa.

RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa o (en algunos modelos) durante el ciclo de auto limpieza, toda la superficie de cocción se calienta.

Luz de SUPERFICIE DE COCCIÓN ENCENDIDA

La luz indicadora de SUPERFICIE DE COCCIÓN ENCENDIDA está localizada al lado derecho del tablero de control. La luz se encenderá cuando alguna de las perillas de control de la superficie está encendida.

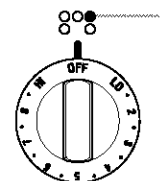
La luz indicadora se apagará cuando todas las perillas de control se hayan apagado, aún cuando una o más áreas de cocción estén todavía calientes.



1. Luz de SUPERFICIE DE COCCIÓN ENCENDIDA

Luz indicadora de superficie caliente EASYGLANCE™

La luz indicadora de superficie caliente está ubicada encima de cada perilla de control. A diferencia de la Luz de SUPERFICIE DE COCCIÓN ENCENDIDA, la luz indicadora de superficie caliente EASY GLANCE se iluminará mientras que esa área de cocción exterior esté demasiado caliente al tacto, aún después de que el(las) área(s) de cocción exteriores esté(n) apagada(s).



1. Luz indicadora de superficie caliente EASYGLANCE

Bloqueo de la Superficie de cocción

El bloqueo de la superficie de cocción impide el uso accidental de las áreas exteriores de cocción. Cuando la superficie de cocción está bloqueada, las áreas exteriores de cocción no pueden encenderse con las perillas de control.

La superficie de cocción permanecerá bloqueada luego de un apagón si fue bloqueada antes del apagón.

Para bloquear/desbloquear la superficie de cocción:

Antes del uso, ponga las perillas de control en OFF. Presione y sostenga el botón TOP 5 segundos hasta que se escuche una sola señal audible y "Loc on" aparezca en la pantalla. Después de 5 segundos, "Loc On" desaparecerá de la pantalla, y aparecerá la figura de la superficie de cocción.

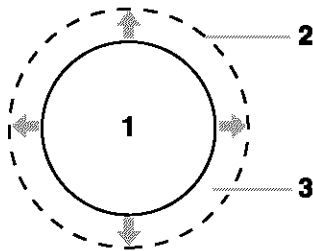
Repita el procedimiento para desbloquear la superficie de cocción. "Loc OFF" aparecerá en la pantalla 5 segundos y la figura de la superficie de cocción desaparecerá de la pantalla.

Vidrio radiante

El área de cocción exterior se pondrá roja cuando un elemento está encendido. Se encenderá y apagará a intervalos, en todos los ajustes, para mantener el nivel de calor seleccionado.

El limpiar la superficie de cocción antes y después de cada uso ayudará a conservarla libre de manchas y proporcionará un calor más uniforme. Para mayor información, vea la sección "Limpieza general."

- No guarde botes o latas encima de la superficie de cocción. La caída de un objeto pesado o duro en la superficie de cocción podría agrietarla.
- No deje tapas calientes en la superficie de cocción. Al enfriarse la superficie de cocción, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y la cerámica vitrificada podría quebrarse al retirar la tapa.
- Limpie los derrames azucarados y suciedad tan pronto la luz indicadora de superficie caliente se apague. Si no la limpia en cuanto esté tibia, pueden ocurrir picaduras en la superficie.
- Levante las ollas y cacerolas al ponerlas o retirarlas de la superficie de cocción. El deslizamiento de ollas, cacerolas y sartenes que tienen fondos de aluminio o cobre podrían dejar raspaduras y marcas permanentes en la superficie de cocción.
- No prepare en la superficie de cocción palomitas de maíz que vienen preempaquetadas en bolsas de aluminio. Podrían dejar marcas de aluminio que no puedan quitarse por completo.
- No deje que objetos, que pudieran derretirse, como forros de plástico o de aluminio, toquen parte alguna de la superficie de cocción.
- No use la superficie de cocción como una tabla para cortar.
- Use utensilios de cocina casi del mismo tamaño que el área de cocción exterior. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1 pulgada (2.5 cm) fuera del área.

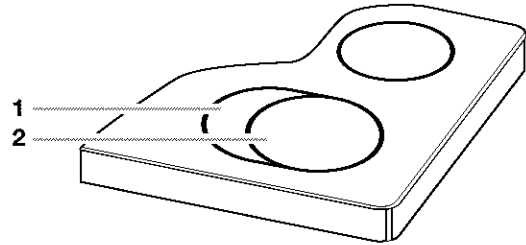


1. Área de cocción exterior
2. Utensilio de cocina/ensavador
3. Saliente máximo de 1 pulgada (2.5 cm)

- Use utensilios de cocina con fondos lisos para lograr una óptima conducción del calor y eficiencia energética. Los utensilios de cocina con fondos redondos, torcidos, estriados o abollados podrían ocasionar un calentamiento no uniforme y resultados de cocción insatisfactorios.
- Determine cuán liso es el fondo del utensilio de cocina al colocar el borde recto de una regla sobre el fondo del utensilio. Mientras hace rotar la regla, ningún espacio o luz debe quedar visible entre la regla y el fondo del utensilio.

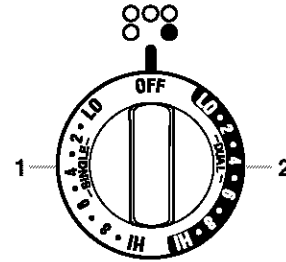
- Se pueden usar utensilios de cocina con fondos ligeramente recortados o canales de expansión pequeños.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas y cacerolas estén limpios y secos antes de usarlas. Los residuos y el agua pueden dejar depósitos al calentarse.
- No cocine alimentos directamente sobre la superficie de cocción.

Zona de cocción dual



1. Tamaño dual (10 pulg. [25.4 cm])
2. Tamaño simple (6 pulg. [15.24 cm])

La Zona de cocción dual ofrece flexibilidad de acuerdo con el tamaño del utensilio de cocina. El tamaño simple puede usarse al igual que un elemento regular. El tamaño dual combina tanto el elemento simple como el exterior y es recomendado para utensilios de cocina más grandes.



1. Simple
2. Dual

Para usar SINGLE (SIMPLE):

1. Oprima y gire la perilla de control delantera derecha a la derecha desde la posición OFF hasta la zona SINGLE (simple) en cualquier punto entre HI (alto) y LO (bajo).
2. Oprima y gire la perilla a OFF cuando termine.

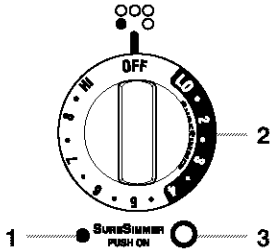
Para usar DUAL:

1. Oprima y gire la perilla de control delantera derecha a la izquierda desde la posición OFF hasta la zona DUAL en cualquier punto entre HI y LO.
2. Oprima y gire la perilla a OFF cuando termine.

SURESIMMER™

(en algunos modelos)

La característica SURESIMMER (hervor a fuego lento seguro) es un ajuste de calor regulable para lograr un hervor a fuego lento preciso. Es el área o elemento de cocción exterior delantero izquierdo. Cuando la característica SURESIMMER no está encendida, el área o elemento de cocción exterior delantero izquierdo funcionará como de costumbre.



1. Luz indicadora
2. Ajuste SURESIMMER
3. Botón On/Off (encendido/apagado)

Para usar:

1. Oprima el botón SURESIMMER hacia ON.
La luz se iluminará cuando SURESIMMER esté encendida.
2. Gire y fije la perilla delantera izquierda al ajuste de SURESIMMER entre LO y 4.

La zona de calentamiento

STEADYTEMP™

(en algunos modelos)

⚠ 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 zona de cocción STEADYTEMP es usada para mantener comidas cocidas calientes, y puede ser usada ya sea que los otros elementos estén en uso o no. No se recomienda para calentar comidas frías. La zona de calentamiento no se pondrá de color rojo cuando esté funcionando, como las zonas de cocción, sin embargo, la luz indicadora en el tablero de control se encenderá.

Use únicamente utensilios y platos recomendados para uso en el horno y encima de la estufa, y deben tener un fondo liso que haga contacto directo con la superficie de cocción. Use agarraderas o guantes de hornear para quitar la comida.

Cubra todas las comidas con una tapa o papel de aluminio. No use envoltura plástica para cubrir la comida ya que podría derretirse en la superficie de cocción. Cuando caliente productos preparados al horno, deje una pequeña abertura en la cubierta para que salga la humedad.

La calidad de la comida puede deteriorarse si se deja en la zona de cocción STEADYTEMP por un período prolongado de tiempo. Para obtener resultados óptimos, no conserve los alimentos por más de 30 a 45 minutos. Elija la posición MIN para comidas sensibles al calor o cantidades más pequeñas de comida. Elija la posición MAX para líquidos y cantidades mayores de comida. Regule como sea necesario.

Para usar:

1. Empuje hacia adentro y gire la perilla de control a la posición deseada entre MIN a MAX para obtener diferentes niveles de calor.
2. Gire la perilla a OFF cuando haya terminado. La zona de calentamiento STEADYTEMP permanecerá caliente hasta que la luz indicadora de la superficie en la superficie de cocción se apague.

Enlatado casero

Al preparar enlatados durante períodos prolongados, alterne el uso de las áreas de cocción exteriores, elementos o quemadores exteriores entre cada lote. Esto da tiempo para que las áreas usadas recientemente se enfríen.

- Centre el envasador en la parrilla o el área o elemento de cocción exterior más grande. Los envasadores no deben extenderse más de 1 pulgada (2.5 cm) fuera del área de cocción.
- No coloque el envasador sobre dos áreas de cocción exteriores, elementos o quemadores exteriores a la vez.
- En modelos con cerámica vitrificada, use únicamente envasadores de fondo llano.
- En modelos con elementos en espiral, se recomienda la instalación de un equipo para envasar. De no instalarlo, la duración del elemento en espiral se acortará. Vea la contraportada para obtener las instrucciones de cómo pedirlo.
- Para mayor información, póngase en contacto con la Oficina de Extensión del Departamento de Agricultura del Gobierno de los EE.UU. Las compañías que fabrican productos para enlatado casero también pueden ayudarle.

Utensilios de cocina

IMPORTANTE: Nunca deje utensilios de cocina vacíos encima de un área de cocción exterior, elemento o quemador exterior caliente.

Los utensilios de cocina ideales deben tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de un espesor mediano a grueso.

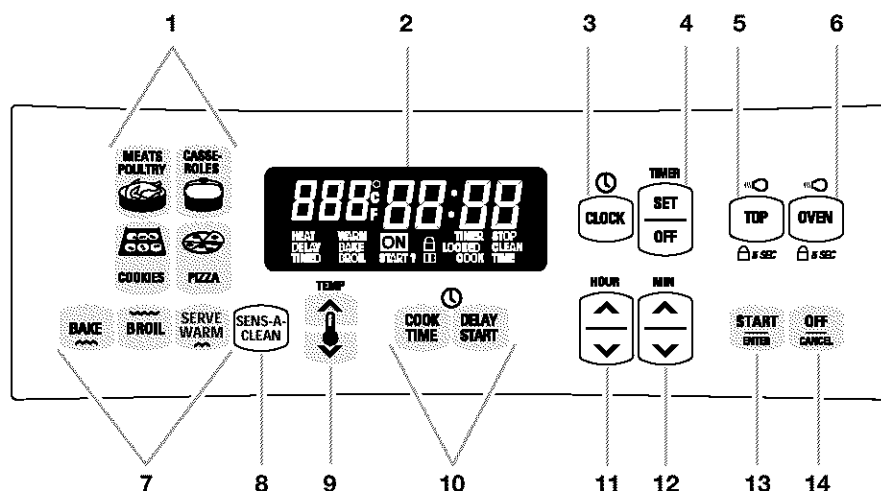
Las superficies ásperas pueden arañar la superficie de cocción. El aluminio y el cobre pueden emplearse como núcleo o base en los utensilios de cocina. Sin embargo, al ser usados como base, pueden dejar marcas permanentes en la superficie de cocción o las parrillas.

El material de los utensilios de cocina es un factor que repercute en la rapidez y uniformidad en que se transmite el calor, lo cual afecta los resultados de cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características de su material base. Por ejemplo, utensilios de aluminio con un acabado antiadherente tendrán las propiedades del aluminio.

Use el siguiente cuadro como guía respecto a las características del material de los utensilios de cocina.

UTENSILIOS DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	<ul style="list-style-type: none">■ Calienta rápida y uniformemente.■ Adecuado para todo tipo de cocción.■ Espesor mediano o grueso es mejor para la mayoría de tareas culinarias.
Hierro fundido	<ul style="list-style-type: none">■ Calienta lenta y uniformemente.■ Bueno para dorar y freír.■ Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o cerámica vitrificada	<ul style="list-style-type: none">■ Siga las instrucciones del fabricante.■ Calienta lentamente pero no uniformemente.■ Resultados ideales en ajustes de fuego bajo a mediano.
Cobre	<ul style="list-style-type: none">■ Calienta muy rápidamente y uniformemente.
Loza de barro	<ul style="list-style-type: none">■ Siga las instrucciones del fabricante.■ Use en ajustes de calor bajo.
Acero o hierro fundido esmaltado de porcelana	<ul style="list-style-type: none">■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none">■ Calienta rápidamente pero no uniformemente.■ Un centro o base de aluminio o cobre sobre el acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO



- | | | |
|--|--|--|
| <p>1. RECIPES RECALL™ (Repetición de recetas - en algunos modelos)</p> <p>2. Pantalla</p> <p>3. Reloj</p> <p>4. Temporizador</p> <p>5. Bloqueo de la superficie de cocción (en algunos modelos)/Luz de la superficie de cocción (en algunos modelos)</p> | <p>6. Luz del horno/bloqueo del horno</p> <p>7. Selectores del horno (SERVE WARM en algunos modelos)</p> <p>8. Autolimpieza SENS-A-CLEAN™ (en algunos modelos) LOGICLEAN™ (en algunos modelos) SELECT CLEAN™ (en algunos modelos) CLEAN (en algunos modelos)</p> | <p>9. Ajuste de temperatura</p> <p>10. Cocción temporizada</p> <p>11. Hora</p> <p>12. Minuto</p> <p>13. START/ENTER (Inicio/Ingreso)</p> <p>14. OFF/CANCEL (Apagado/Anulado)</p> |
|--|--|--|

Pantalla

Al conectar la electricidad al electrodoméstico por primera vez, toda la pantalla se encenderá 5 segundos. Luego, la hora del día y "PF" aparecerán en la pantalla.

En cualquier otra ocasión en que aparezca "PF" significa que ha ocurrido un apagón. Para despejar "PF" y volver a poner la hora en el reloj, presione OFF/CANCEL.

Cuando el horno está en uso, esta pantalla muestra la hora, temperatura y qué botones de mando se han presionado.

Cuando el horno no está en uso, la pantalla mostrará la hora del día.

Start/Enter (Inicio/Ingreso)

El botón START/ENTER pone en marcha cualquier función del horno. Si no se presiona dentro de los 5 segundos después de haber presionado un botón, "START?" aparecerá en la pantalla como un recordatorio. Si no se presiona dentro de 5 minutos después de haber oprimido un botón, la pantalla mostrará la hora del día y la función programada quedará anulada.

Off/Cancel (Apagado/Anulado)

El botón OFF/CANCEL detiene cualquier función del horno a excepción del reloj, temporizador y los bloqueos de la superficie de cocción y del horno.

Luego de presionar OFF/CANCEL, la pantalla mostrará la hora del día o en su defecto, el tiempo restante si el temporizador de minutos también está en uso.

Reloj

Éste es un reloj de 12 horas y no muestra a.m. o p.m.

Para poner la hora:

1. Presione CLOCK.
2. Presione los botones HOUR/MIN con flechas "hacia arriba" o "hacia abajo" hasta que la hora correcta del día aparezca en la pantalla.
3. Presione CLOCK o START/ENTER.

Señales audibles

Las señales audibles son señales que indican lo siguiente:

Una señal audible

- Presionó el botón válido
- El horno está precalentando o ha sido precalentado
- Se ha ingresado una función

Tres señales audibles

- Presionó un botón inválido

Cuatro señales audibles

- Fin de ciclo
- Recordatorio, repitiendo cada minuto después de las señales de fin de ciclo

Señales audibles de error

Las señales audibles de error indican un problema del control electrónico del horno. Un código de error aparecerá en la pantalla.

Volumen de la señal audible

El volumen puede regularse entre alto y bajo.

Para cambiar: Presione y sostenga DELAY START 5 segundos. Se escuchará una señal audible corta y “Snd HI” o “Snd Lo” aparecerá en la pantalla. Presione y sostenga DELAY START nuevamente 5 segundos para cambiar al ajuste deseado.

Para despejar “Snd on”, “Snd OFF”, “rEP on”, “Snd HI” o “Snd Lo” presione cualquier botón, y función presionada aparecerá en la pantalla.

Señales audibles recordatorias

Las señales audibles recordatorias son cuatro señales audibles de 1 segundo de duración, las cuales indican que el tiempo fijado para una función del temporizador o del control temporizado del horno ha terminado.

Temporizador

Para encender o apagar las señales audibles (Off/On):

Presione y sostenga SET 5 segundos. Se escuchará una señal audible corta y “rEP OFF” aparecerá en la pantalla. Repita el procedimiento para volver a encenderlas.

Cocción temporizada

Para encender o apagar las señales audibles: Presione y sostenga COOK TIME. Se escuchará una señal audible corta y “Snd OFF” aparecerá en la pantalla. Repita el procedimiento para volver a encenderlas.

Fahrenheit y Centígrados

La temperatura está prefijada en Fahrenheit pero puede cambiarse a Centígrados.

Para cambiar: Presione y sostenga BROIL 5 segundos. Una señal audible corta sonará y las temperaturas que están en la pantalla cambiarán a “°C”. Repita el procedimiento para volver a Fahrenheit.

Temporizador

El temporizador puede ser fijado en minutos y segundos u horas y minutos y hace la cuenta regresiva del tiempo fijado. El temporizador no pone el horno en marcha ni lo detiene.

Para fijar:

1. Presione TIMER SET (ajuste del temporizador).
2. Presione los botones HOUR/MIN con las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” hasta que la duración correcta del tiempo aparezca en la pantalla.
3. Presione START/ENTER o TIMER SET.
El temporizador comenzará a hacer la cuenta regresiva después de que se ponga a funcionar. La pantalla hará la cuenta regresiva 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 se termine el tiempo fijado, si está activado, se escucharán cuatro señales audibles de 1 segundo, luego las señales audibles recordatorias sonarán cada minuto.
4. Presione TIMER OFF (Temporizador apagado) en cualquier momento para anular el temporizador y /o detener las señales audibles recordatorias.

Bloqueo del horno

El bloqueo del horno impide el uso accidental de los botones de mando del tablero de control. El horno sólo puede ser bloqueado cuando no está en uso o el control del mismo no ha sido fijado.

El horno permanecerá bloqueado luego de un apagón si fue bloqueado antes del apagón.

Para bloquear/desbloquear el horno:

Presione y sostenga OVEN 5 segundos. Se escuchará una sola señal audible, y “Loc on” (bloqueado) y la figura de un candado aparecerá en la pantalla. Luego de 5 segundos, “Loc on” desaparecerá de la pantalla y aparecerán “Loc” y la figura de un candado.

Se escucharán tres señales audibles cuando el horno esté bloqueado y cualquier otro botón de mando exceptuando CLOCK (Reloj), TIMER (Temporizador), START/ENTER (Iniciar/Ingresar), OFF/CANCEL (Apagado/Anulado), u OVEN (Horno) ha sido presionado.

Para desbloquear el horno, oprima y sostenga OVEN por 5 segundos. “Loc OFF” (desbloqueado) aparecerá en la pantalla y la figura de un candado desaparecerá de la pantalla.

Control de temperatura del horno

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno porque el abrir la puerta del horno y el cambio de ciclos del elemento o quemador puede dar lecturas incorrectas.

El horno proporciona temperaturas precisas. Sin embargo, quizás cocine más rápido o más lento que su horno anterior, de modo que se puede regular la calibración de la temperatura. Se puede cambiar a Fahrenheit o Centígrados.

Un signo de menos significa que el horno estará más frío en la proporción indicada por la cifra que aparece en la pantalla. La ausencia del signo significa que el horno estará más caliente en la proporción indicada por la cifra que aparece en la pantalla. Use el siguiente cuadro a manera de guía.

AJUSTE °F (AJUSTE °C)	COCINA LOS ALIMENTOS
10°F (5°C)	...un poco más
20°F (10°C)	...moderadamente más
30°F (15°C)	...mucho más
-10°F (-5°C)	...un poco menos
-20°F (-10°C)	...moderadamente menos
-30°F (-15°C)	...mucho menos

Para regular la calibración de temperatura del horno:

1. Presione y sostenga BAKE 5 segundos hasta que la pantalla del horno muestre la calibración actual, por ejemplo, 0° CAL.”
2. Presione el botón TEMP con la flecha “hacia arriba” o “hacia abajo” para aumentar o disminuir la temperatura en proporciones de 10°F (5°C). El ajuste puede fijarse entre 30°F (15°C) y -30°F (-15°C).
3. Presione START/ENTER.

ANTES DE USAR

Los olores son normales cuando la estufa es nueva. Esto sucede la primera vez que se usa el horno o cuando éste tiene suciedad pesada.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Mude siempre las aves a otro cuarto cerrado y bien ventilado.

Papel de aluminio

IMPORTANTE: No forre el fondo del horno con ningún tipo de papel de aluminio, revestimiento o utensilio de cocina ya que dañaría permanentemente el acabado del fondo del horno.

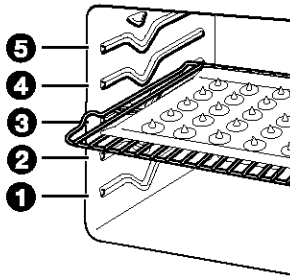
- No cubra toda la parrilla con papel de aluminio, ya que para lograr óptimos resultados de cocción el aire debe circular con libertad.
- Para recoger los derrames, coloque papel de aluminio en la parrilla que está debajo del recipiente de hornear. Asegúrese de que el forro sea por lo menos una pulgada (2.5 cm) más grande que el recipiente de hornear y que los bordes estén doblados hacia arriba.

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

IMPORTANTE: Nunca coloque alimentos o utensilios para hornear directamente en la puerta o en el fondo del horno ya que dañará permanentemente el acabado de porcelana.

PARRILLAS

Ubique las parrillas antes de encender el horno. No retire las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas. Cerciórese de que las parrillas estén niveladas. Para mover una parrilla, júlela hasta la posición de tope, levante el borde delantero, luego sáqueala. Use como guía la ilustración siguiente y el cuadro.



ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Pays congelados, asados grandes, pavos, pasteles de ángel	1 ó 2
Roscas Bundt, la mayoría de panes rápidos, panes de levadura, guisados, carnes	2
Galletas, pastelillos, panecillos, pasteles y pays no congelados	2 ó 3

UTENSILIO PARA HORNEAR

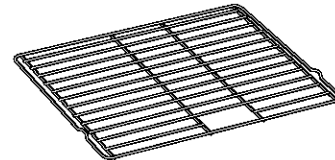
Para la cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Deje 2 pulg. (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Use el siguiente cuadro como guía.

NO. DE CACEROLA(S)	UBICACIÓN EN LA PARRILLA
1	Centro de la parrilla.
2	Lado a lado o ligeramente en zigzag.
3 ó 4	En esquinas opuestas en cada parrilla. Cerciórese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima del otro.

Parrillas del horno STURDIGLIDE™ (en algunos modelos)

Parrilla con agarradera integrada

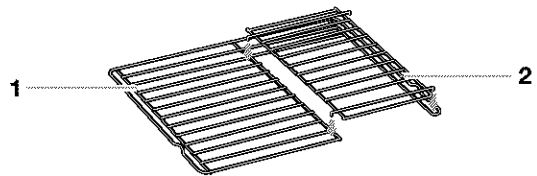
El área de la agarradera integrada hace que se jale la parrilla con facilidad. La abertura es lo suficientemente grande para un agarrador de ollas o unos guantes para hornear.



Media parrilla con inserto desmontable

La media parrilla con inserto desmontable ahorra espacio al máximo. Cuando los dos están unidos, se convierten en una parrilla completa. El accesorio puede ser usado también en el mostrador como parrilla para enfriar.

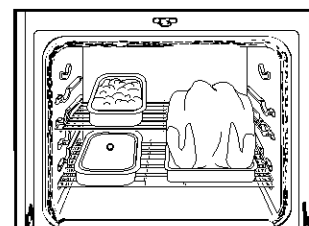
No ponga más de 25 libras (11.4 kg) en la media parrilla.



1. Media parrilla
2. Inserto desmontable

Para ubicar las parrillas:

1. Coloque una parrilla completa en la guía 1 ó 2, y la media parrilla en la guía 3 ó 4.
2. Coloque los artículos grandes en el lado derecho de la parrilla completa.
3. Coloque los recipientes más profundos y con tapa en el lado izquierdo de la parrilla completa.
4. Coloque los recipientes llanos en la media parrilla.
5. Al terminar de cocinar, retire cuidadosamente los artículos.



Utensilios para hornear

El material de los utensilios para hornear afecta los resultados de cocción. Siga las recomendaciones del fabricante y emplee el tamaño de utensilio para hornear recomendado en la receta de cocina. Use el siguiente cuadro como guía.

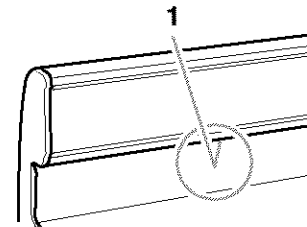
UTENSILIO PARA HORNEAR/ RESULTADOS	RECOMENDACIONES
Aluminio de color claro <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas doradas claras ■ Dorado uniforme 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Use la temperatura y el tiempo recomendados en la receta.
Aluminio oscuro y otros utensilios para hornear con acabado oscuro, mate y/o antiadherente <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas bien doradas, crujientes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Puede necesitar reducir la temperatura para hornear 25°F (15°C). ■ Use el tiempo recomendado de horneado. ■ Para pays, panes y guisados, use la temperatura recomendada en la receta. ■ Coloque la parrilla en el centro del horno.
Moldes o bandejas para hornear termoaislados <ul style="list-style-type: none"> ■ Poco o nada de dorado en el fondo 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Colóquelos en la 3ra posición inferior del horno. ■ Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
Acero inoxidable <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas doradas, claras ■ Dorado desigual 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
Cerámica de gres <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas crujientes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante.
Utensilios de vidrio resistente al horno, cerámica vitrificada o cerámica <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas doradas, crujientes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Puede necesitar reducir la temperatura para hornear 25°F (15°C).

Termómetro para carnes

En modelos sin una sonda de temperatura, siempre confíe en un termómetro para carnes para determinar la cocción de las carnes y las aves. Lo que cuenta es la temperatura interna, no la apariencia. Este electrodoméstico no viene provisto de un termómetro para carnes.

- Inserte el termómetro en el centro de la parte más gruesa de la carne, o en el muslo interno o la pechuga del ave. La punta del termómetro no debe tocar la grasa, el hueso o el cartílago.
- Después de haber leído el termómetro una vez, empújelo dentro de la carne ½ pulg. (1.25 cm) y léalo de nuevo. Si baja la temperatura, cocine la carne o el ave por más tiempo.
- Fíjese en todas las carnes en dos o tres lugares.

Ducto de ventilación del horno

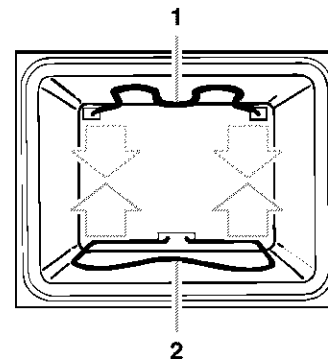


1. Ducto de ventilación del horno

El ducto de ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. El hacerlo dará lugar a una circulación de aire insatisfactoria, afectando los resultados de cocción y de limpieza. Nunca coloque objetos de plástico, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca del conducto de ventilación del horno.

USO DEL HORNO

Cómo hornear y asar



1. Elemento para asar
2. Elemento para hornear

Sistema regulador de temperatura ULTRABAKE™

El sistema ULTRABAKE regula electrónicamente los niveles de calor del horno durante las etapas de precalentamiento y horneado a fin de mantener una escala de temperatura precisa para lograr óptimos resultados de cocción. Los elementos para hornear y asar se encienden y se apagan en intervalos. Esta característica se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

Para hornear o asar:

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas según la sección "Ubicación de las parrillas y los utensilios para hornear." Al asar, no es necesario esperar a que el horno se precaliente antes de colocar los alimentos en él, a menos que la receta culinaria lo recomiende.

1. Presione BAKE (hornear).

Presione el botón TEMP con flechas "hacia arriba" o "hacia abajo" para ingresar una temperatura que no sea 350°F (175°C). La escala del horneado puede fijarse entre 170°F y 500°F (75°C y 260°C).

2. Presione START/ENTER.

Un tiempo de precalentamiento hará la cuenta regresiva y "PrE HEAT" aparecerá en la pantalla del horno si la temperatura real del horno está debajo de 170°F (75°C).

Cuando la temperatura real del horno alcanza 170°F (75°C), el temporizador continuará haciendo la cuenta regresiva. El ajuste de la temperatura puede cambiarse en cualquier momento luego de presionar START/ENTER.

Mientras el horno está en el modo de precalentamiento, la temperatura fijada se puede ver por 5 segundos al presionar BAKE.

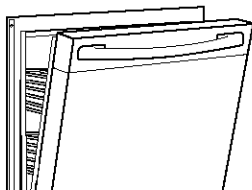
Una vez alcanzada la temperatura fijada, si se han activado las señales audibles, se escuchará una sola señal audible.

3. Presione OFF/CANCEL al terminar de cocinar.

Cómo asar

- Use únicamente la charola y la rejilla para asar, provistas con la estufa. Éstas están diseñadas para drenar los jugos y ayudar a prevenir salpicaduras y humo.
- Para lograr un drenado apropiado, no forre la rejilla con papel de aluminio. El fondo de la charola puede forrarse con papel de aluminio para facilitar su limpieza.
- Quite el exceso de grasa para reducir las salpicaduras. Corte la grasa restante de los bordes para evitar que se ondule.
- Jale la parrilla del horno a su posición de tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos. Use tenazas para dar vuelta la carne a fin de evitar la pérdida de jugos. Quizás no tenga que dar vuelta los cortes muy finos de pescado, aves o carne.
- Luego de asar, saque la charola del horno al retirar los alimentos. Los goteos se hornearán si se deja la charola en el horno caliente, dificultando más la limpieza.

El ciclo de asado usa el calor radiante directo para cocinar los alimentos. Antes de asar, coloque la parrilla según el cuadro para asar. No es necesario precalentar el horno antes de colocar los alimentos a menos que la receta culinaria lo recomiende. Coloque los alimentos en la charola para asar sobre la rejilla, luego ubíquelos en el centro de la parrilla del horno. Cierre la puerta hasta la posición de tope a fin de asegurar una temperatura para asar adecuada.



Para asar:

1. Abra la puerta del horno hasta la posición del tope para asar a fin de asegurar una temperatura para asar adecuada.
2. Presione BROIL.

3. Presione START/ENTER.

El ajuste de temperatura puede verse en cualquier momento antes o después de presionar START/ENTER.

4. Presione OFF/CANCEL al terminar de asar.

Asado con precisión

El cambiar la temperatura al asar con precisión permite un control más exacto de la cocción. Cuanto más baja la temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y trozos no uniformes de carne, pescado y aves se pueden cocinar mejor a temperaturas para asar más bajas.

Para el asado con precisión:

1. Presione BROIL.
2. Presione el botón TEMP con la flecha "hacia abajo" para bajar la temperatura en proporciones de 5°F. La escala para asar es de 300°F a 500°F (150°C a 260°C).
3. Presione START/ENTER.
4. Presione OFF/CANCEL al terminar.

CUADRO PARA ASAR

Para lograr óptimos resultados, coloque los alimentos a 3 pulgadas (7 cm) de distancia o más del elemento para asar. Los tiempos indicados sirven únicamente de pautas y quizás tengan que regularse al gusto del individuo. Las ubicaciones recomendadas de las parrillas están enumeradas comenzando por el fondo (1) hasta la parte superior (5.) Para obtener el diagrama, vea la sección "Ubicación de las parrillas y los utensilios para hornear."

ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA	TEMPERATURA	TOTAL DE MINUTOS	
			Lado 1	Lado 2
Bistec				
1 pulgada (2.5 cm) de grosor medio crudo	4	500°F (260°C)	13-17	6-7
término medio	4		14-15	7-8
bien cocido	4		16-18	8-9
Bistec				
1½ pulgada (3.8 cm) de grosor bien cocido	3	475°F (245°C)	20-22	17-20
Falda				
1½ pulgada (3.8 cm) de grosor bien cocido	4	475°F (245°C)	12-13	7-8
*Hamburguesas de carne molida				
¾ pulgada (2 cm) de grosor bien cocidas	4	500°F (260°C)	13-14	7-8
Chuletas de cerdo				
1 pulgada (2.5 cm) de grosor bien cocidas	3	450°F (230°C)	15-16	11-12

ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA	TEMPERATURA	TOTAL DE MINUTOS	
			Lado 1	Lado 2
Trozo de jamón [precocido] ½ pulgada (1.25 cm) de grosor	4	500°F (260°C)	8-10	4-5
Salchichas alemanas	4	500°F (260°C)	5-7	3-4
Chuletas de cordero 1 pulgada (2.5 cm) de grosor	4	400°F (205°C)	12-14	7-8
Pollo Trozos con hueso	2	425°F (220°C)	23-26	18-22
Deshuesados	4	425°F (220°C)	11-16	11-16
Pescado ½ pulgada (1.25 cm) de grosor	4	350°F (175°C)	8-10	4-5
1 pulgada (2.5 cm) de grosor	3	450°F (230°C)	18-19	11-14

* Coloque hasta 9 hamburguesas, separadas a igual distancia, en la rejilla para asar.

RECIPÉ RECALL™ (Repetición de recetas) (en algunos modelos)

RECIPÉ RECALL agiliza y facilita la tarea de cocinar sus alimentos favoritos. Las temperaturas y duraciones han sido seleccionadas a fin de incluir una variedad de opciones en cada categoría de alimentos. Las duraciones de cocción son regulables para las recetas individuales y se pueden guardar. Las temperaturas se pueden cambiar pero no guardar. Al cambiarlas, la pantalla no mostrará "PREHEAT" (precalentamiento) mientras el horno esté precalentando.

Si la receta indica que no es necesario precalentar, ponga los alimentos en el horno.

Use el cuadro siguiente como guía cuando emplee RECIPÉ RECALL:

BOTÓN	TEMPERATURA FIJADA	TIEMPO PREFIJADO
*MEATS/POULTRY (CARNES/AVES) 3 lb (48 oz)	325°F (165°C)	1 hora
*CASSEROLES (*GUISADOS) 2 qt (4pt)	350°F (175°C)	45 minutos
COOKIES (GALLETAS)	375°F (190°C)	10 minutos
PIZZA	400°F (205°C)	20 minutos

*Las funciones MEATS/POULTRY (carnes/aves) y CASSEROLES (guisados) no tienen un precalentamiento programado. Si su receta sugiere que se precaliente el horno antes de cocinar carnes, aves o guisados, precaliéntelo usando la función BAKE. Una vez alcanzada la temperatura de precalentamiento, anule BAKE y seleccione la función MEATS/POULTRY o CASSEROLES.

Para usar RECIPÉ RECALL (Repetición de recetas):

1. Presione uno de los cuatro botones: MEATS/POULTRY, CASSEROLES, COOKIES o PIZZA.
2. Presione START/ENTER

El tiempo de cocción puede cambiarse luego de presionar START/ENTER, presionando los botones HOUR/MIN (hora/minuto). El horno terminará de cocinar con el nuevo tiempo.

Al terminar el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente. "End" (Fin) y COOK TIME (Tiempo de cocción) aparecerán en la pantalla. Se escucharán cuatro señales audibles, luego cuatro señales audibles repetidas de 1 segundo de duración se escucharán cada minuto de allí en adelante.

Los botones COOKIES (galletas) y PIZZA, incluyen un precalentamiento. Al cabo del precalentamiento, se escuchará una sola señal audible y el tiempo de cocción aparecerá en la pantalla haciendo la cuenta regresiva.

3. Presione OFF/CANCEL o abra la puerta del horno para detener las señales audibles de repetición y despejar "End" de la pantalla. La hora del día aparecerá en la pantalla.

Para cambiar el Tiempo de cocción prefijado:

La duración del tiempo de cocción para cada uno de los 4 botones puede cambiarse, y la estufa guardará en la memoria la nueva información para un uso posterior.

1. Presione uno de los cuatro botones MEATS/POULTRY, CASSEROLES, COOKIES o PIZZA.
2. Presione los botones HOUR/MIN con las flechas "hacia arriba" o "hacia abajo" hasta que la duración del tiempo de cocción aparezca en la pantalla.
3. Presione el mismo botón seleccionado en el paso 1 para guardar el cambio para un uso posterior.
Se escuchará un solo sonido.
4. Presione OFF/CANCEL sólo si está cambiando el tiempo de cocción prefijado que tiene en la memoria. Presione START/ENTER si va a continuar cocinando con el nuevo tiempo de cocción fijado.

Característica “Servir caliente” (en algunos modelos)

! 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.

IMPORTANTE: Los alimentos deben estar ya calientes antes de colocarlos en el horno caliente. Los alimentos pueden conservarse hasta una hora.

La función Serve Warm (Servir caliente) permite que los alimentos cocidos calientes permanezcan calientes antes de servirlos. También se puede usar al final de un ciclo de cocción temporizada.

Para usar:

1. Presione SERVE WARM.
2. Fije la temperatura (opcional).
Presione el botón TEMP con la flecha “hacia arriba” o “hacia abajo” para aumentar o bajar la temperatura en proporciones de 5°F (5°C) para fijar una temperatura que no sea 150°F (65°C). La escala de calor es de 100°F-200°F (35°C-90°C).
3. Presione START/ENTER.
4. Presione OFF/CANCEL cuando termine.

Para agregar al Final de un tiempo de cocción fijado:

1. Presione BAKE.
2. Fije la temperatura (opcional).
Presione el botón TEMP con la flecha “hacia arriba” o “hacia abajo” para fijar una temperatura que no sea 350°F (175°C).
3. Presione COOK TIME.
4. Presione los botones HOUR/MIN con flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” para fijar el tiempo de cocción.
5. Presione SERVE WARM (Servir caliente).
Una hora de calentamiento se fijará automáticamente.
6. Fije la temperatura caliente (opcional).
Presione el botón TEMP con las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” para aumentar o bajar la temperatura en proporciones de 5°F (5°C) para fijar una temperatura que no sea 150°F (65°C). La escala de calor es de 100°F-200°F (35°C-90°C).
7. Presione START/ENTER.
La pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Una vez terminado el tiempo de cocción, la pantalla mostrará un tiempo de calentamiento.
Una vez que termine el tiempo de calentamiento, el horno se apagará automáticamente y “End” y COOK TIME aparecerán en la pantalla. Se escucharán cuatro señales audibles y luego las cuatro señales audibles repetitivas de un segundo sonarán cada minuto de allí en adelante.
8. Presione OFF/CANCEL o abra la puerta del horno para detener las señales audibles repetitivas y despejar “End” de la pantalla. La hora del día aparecerá nuevamente en la pantalla.

Para agregar al Final de un Tiempo de cocción fijado/inicio diferido:

1. Presione BAKE.
2. Fije la temperatura (opcional).
Presione el botón TEMP con la flecha “hacia arriba” o “hacia abajo” para fijar una temperatura que no sea 350°F (175°C).
3. Presione COOK TIME.
Presione los botones HOUR/MIN con las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” para fijar un tiempo de cocción.
4. Presione DELAY/START.
Presione los botones HOUR/MIN con las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” para ingresar la hora del día para poner en marcha.
5. Presione SERVE WARM.
Una hora de calentamiento se fijará automáticamente.
6. Fije la temperatura caliente (opcional).
Presione el botón TEMP con las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” para aumentar o bajar la temperatura en proporciones de 5°F (5°C) para fijar una temperatura que no sea 150°F (65°C). La escala de calor es de 100°F-200°F (35°C-90°C).
7. Presione START/ENTER.
Cuando alcance el tiempo de inicio, la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Una vez terminado el tiempo de cocción, la pantalla mostrará un tiempo de calentamiento.
Una vez que termine el tiempo de calentamiento, el horno se apagará automáticamente y “End” y COOK TIME aparecerán en la pantalla. Se escucharán cuatro señales audibles y luego las cuatro señales audibles repetitivas de un segundo sonarán cada minuto de allí en adelante.
8. Presione OFF/CANCEL o abra la puerta del horno para detener las señales audibles repetitivas y despejar “End” de la pantalla. La hora del día aparecerá nuevamente en la pantalla.

Control temporizado 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.

El Control temporizado del horno permite fijar el horno para encenderlo a cierta hora del día, cocinar durante un lapso de tiempo determinado, y/o apagarlo automáticamente. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles porque no se hornearán adecuadamente.

Para fijar un tiempo de cocción:

Antes de hacer el ajuste, cerciórese de que el reloj tenga la hora correcta del día. Vea la sección “Reloj.”

1. Presione BAKE.
Presione el botón TEMP con la flecha “hacia arriba” o “hacia abajo” para fijar una temperatura que no sea 350°F (175°C).
2. Presione COOK TIME.

3. Presione los botones HOUR/MIN con las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” para ingresar la duración del tiempo de cocción.

4. Presione START/ENTER.

El tiempo de cocción aparecerá en la pantalla del horno. La pantalla hará la cuenta regresiva del tiempo de horneado/asado en horas y minutos (si el tiempo de cocción excede una hora), o en minutos y segundos (si el tiempo de cocción es inferior a una hora).

Los ajustes de tiempo pueden cambiarse en cualquier momento luego de presionar START/ENTER al repetir el paso 3.

Una vez terminado el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente y "End" y COOK TIME aparecerán en la pantalla del horno. Se escucharán cuatro señales audibles, luego las cuatro señales audibles repetitivas de 1 segundo sonarán cada minuto de allí en adelante.

5. Presione OFF/CANCEL o abra la puerta del horno para despejar "End" de la pantalla. La hora del día aparecerá en la pantalla.

Para fijar el tiempo de cocción y el tiempo de parada [inicio diferido]:

1. Presione BAKE.

Presione el botón TEMP con la flecha “hacia arriba” o “hacia abajo” para fijar una temperatura que no sea 350°F (175°C).

2. Presione COOK TIME.

3. Presione los botones HOUR/MIN con las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” para ingresar la duración del tiempo de cocción.

4. Presione DELAY START (inicio diferido).

5. Presione los botones HOUR/MIN con las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” para ingresar la hora del día para poner en marcha.

6. Presione START/ENTER.

“DELAY” (diferido) y la hora del día también aparecerán en la pantalla del horno.

Una vez alcanzado el tiempo de inicio, el horno se encenderá automáticamente, mostrará el tiempo de cocción y iniciará inmediatamente la cuenta regresiva.

Al terminar el tiempo de cocción, se escucharán cuatro señales audibles, luego cuatro señales audibles repetitivas de 1 segundo sonarán cada minuto.

7. Presione OFF/CANCEL o abra la puerta del horno para despejar “End” de la pantalla. La hora del día aparecerá en la pantalla.

Para repetir ajustes temporizados programados (aparece en la pantalla 5 segundos):

Para repetir el ajuste	Presione
Tiempo de cocción	COOK TIME*
Inicio diferido	DELAY START
Temperatura	BAKE

*Si el tiempo de cocción ha empezado, en el momento de presionar DELAY START, la pantalla mostrará el tiempo en que comenzó. Al presionar COOK TIME, la pantalla despejará los segundos del tiempo de la cuenta regresiva restante.

Para cambiar los ajustes temporizados programados:

Para cambiar el ajuste	Presione	Ajuste en la pantalla
Tiempo de cocción	COOK TIME	Presione la flecha “hacia arriba/hacia abajo” de HOUR/MIN Presione START/ENTER
Inicio diferido*	DELAY START	Presione la flecha “hacia arriba/hacia abajo” de HOUR/MIN Presione START/ENTER
Temperatura	BAKE	Presione la flecha “hacia arriba/hacia abajo” de TEMP Presione START/ENTER

*Una vez alcanzado el tiempo fijado de inicio diferido ya no puede cambiarlo.

Cómo usar la gaveta Warm & Ready (Caliente y listo) (en algunos modelos)

⚠️ ADVERTENCIA

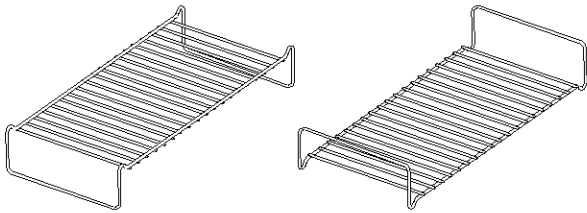
Peligro de Intoxicación Alimentaria

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 (caliente y listo) es ideal para conservar la comida cocinada caliente a la temperatura de servirla y entibiar panes y bizcochos.

La gaveta calentadora viene con la parrilla, se puede usar en dos posiciones, o no.



Se pueden colocar en la gaveta calentadora tipos distintos de comida simultáneamente. 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. (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 cubra con envoltorios de plástico.** Mientras se precalienta la gaveta, pueden entibiarse los platones de servicio y los platos de comida vacíos.

Para usarla:

1. Si usa la parrilla, ubíquela en dónde sea necesario.
2. Gire el interruptor WARM & READY para seleccionar un ajuste de temperatura 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.

CUADRO PARA WARM & READY

Tipos distintos de comida requieren programaciones distintas para mantener la temperatura ideal. Use el siguiente cuadro como guía.

COMIDA	AJUSTE
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

Todos los alimentos, a excepción de los que están marcados con (*), deben estar tapados.

Interruptor de 12 horas

El control del horno está fijado para un apagado automático del horno 12 horas después de haberse encendido. Esto no obstaculizará función alguna de cocción temporizada o diferida.

La luz del horno se encenderá al abrir la puerta del horno. Para mantener la luz encendida continuamente, encienda la luz presionando OVEN (Horno).

Para anular:

Para períodos de cocción prolongados que necesitan usar el horno más de 12 horas, presione y sostenga CLOCK (Reloj) 5 segundos. Se escuchará una sola señal audible y "12H OFF" aparecerá en la pantalla. El horno permanecerá encendido hasta que se le apague manualmente.

Para reajustar:

Presione y sostenga CLOCK 5 segundos. Se escuchará una sola señal audible y "12H on" aparecerá en la pantalla.

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de autolimpieza (en algunos modelos)

⚠ 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 seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras o enfermedades por inhalación de gases peligrosos.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados durante el ciclo de autolimpieza. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Mude siempre las aves a otro cuarto cerrado y bien ventilado.

Haga la autolimpieza del horno antes de que esté muy sucio. La suciedad profunda da lugar a una limpieza más prolongada y más humo.

Mantenga la estufa bien ventilada durante el ciclo de autolimpieza para facilitar la eliminación del calor, olores y humo.

No bloquee el (los) ducto(s) de ventilación del horno durante el ciclo de autolimpieza. El aire debe poder moverse con libertad. Vea la sección "Ducto(s) de ventilación del horno."

No limpie, frote, dañe o mueva la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta es esencial para un buen cierre.

Prepare el horno:

- Retire la charola para asar, la rejilla, los utensilios de cocina y de hornear y, en algunos modelos, el medidor de temperatura del horno.
- Retire todo forro de aluminio del horno ya que podría quemarse o derretirse, dañando el horno.
- Retire las parrillas del horno para mantenerlas lustrosas y fáciles de deslizarse. Para mayor información, vea "Limpieza general."
- Limpie manualmente el borde interior de la puerta y el área de 1½ pulg. (3.8 cm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno, asegurándose de no mover ni doblar la junta. Esta área no se calienta lo suficiente como para eliminar la suciedad durante la autolimpieza. No deje que el agua, producto de limpieza, etc. penetre en las ranuras del marco de la puerta. Use un paño húmedo para limpiar esta área.
- Limpie cualquier suciedad suelta para reducir el humo y evitar daños. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana, pudiendo ocasionar manchas, picaduras, corrosiones o manchas blancas tenues. Esto no afectará el rendimiento de la cocción.

Prepare la superficie de cocción y la gaveta de almacenamiento:

- Quite los artículos de plástico de la superficie de cocción ya que pueden derretirse.
- Quite todos los artículos de la gaveta de almacenamiento.

IMPORTANTE: El calentamiento y enfriamiento de la porcelana sobre el acero en el horno puede dar lugar a decoloración, pérdida del lustre, agrietamientos finos y estallidos.

Ciclo de autolimpieza SELECT CLEAN™ (en algunos modelos)

Cómo funciona el ciclo

El ciclo de autolimpieza SELECT CLEAN usa temperaturas muy altas y disuelve la suciedad hasta convertirla en cenizas.

SELECT CLEAN fijará automáticamente el tiempo de limpieza, una vez que se haya fijado el nivel de suciedad.

El nivel de suciedad puede fijarse manualmente en niveles de suciedad ligera, media o profunda al presionar continuamente SELECT CLEAN.

El horno se apagará automáticamente una vez que esté limpio. La puerta no se desbloqueará hasta que el horno se enfríe.

Una vez que el horno esté completamente frío, quite la ceniza con un paño húmedo. No limpie superficie interna alguna hasta que el horno se haya enfriado por completo. El pasar un paño húmedo frío en el vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo podría ocasionar la ruptura del vidrio.

La luz del horno no funcionará durante el ciclo de autolimpieza.

Para fijar SELECT CLEAN:

- Presione **una** vez para suciedad **ligera**, y "SoilL" aparecerá en la pantalla.
- Presione **dos** veces para suciedad **media**, y "SoilA" aparecerá en la pantalla.
- Presione **tres** veces para suciedad **profunda** y "SoilH" aparecerá en la pantalla.

Para fijar la LIMPIEZA:

- Presione CLEAN. Esto fijará automáticamente un ciclo de autolimpieza de 3 horas y 30 minutos.
- Presione los botones HOUR/MIN con las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” para fijar un ciclo de autolimpieza más prolongado o más corto que el ciclo de 3 horas y 30 minutos.

Para iniciar la autolimpieza:

Antes de la autolimpieza, asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada, de lo contrario no se bloqueará y el ciclo no comenzará.

1. Fije SELECT CLEAN (en algunos modelos) o CLEAN.
2. Presione START/ENTER.

La puerta del horno se bloqueará en 6 segundos y aparecerán en la pantalla “LOCKED” (bloqueado), la hora de inicio y la hora de parada. La puerta no se desbloqueará hasta que el horno se enfríe. La duración del ciclo incluye un tiempo de enfriamiento de 30 minutos.

Una vez que el ciclo esté completo y el horno se enfríe, “End” aparecerá en la pantalla y “LOCKED” desaparecerá.

3. Presione OFF/CANCEL para despejar “End” o abra la puerta del horno.
4. Cierre la puerta.
La hora del día aparecerá en la pantalla.

Para diferir el inicio de la autolimpieza:

Antes de diferir el inicio de la autolimpieza, cerciórese de que el reloj tenga la hora correcta del día. Vea la sección “Reloj.” Asimismo, asegúrese de que la puerta esté cerrada por completo, de lo contrario no se bloqueará y el ciclo no comenzará.

1. Presione SELECT CLEAN (en algunos modelos) o CLEAN.
2. Presione DELAY START (inicio diferido).
Presione el botón HOUR/MIN con las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” para poner la hora del día y comenzar el ciclo de autolimpieza.

3. Presione START/ENTER.
La hora de inicio se calcula automáticamente y aparece en la pantalla. La puerta se bloqueará automáticamente y también aparecerán en la pantalla “LOCKED” (bloqueado), “DELAY” (diferido) y la hora del día.

Al alcanzar la hora de inicio, el horno se encenderá automáticamente.

Cuando el ciclo esté completo y el horno se enfríe, “End” aparecerá en la pantalla y “LOCKED” desaparecerá.

4. Presione cualquier botón para despejar “End” o para abrir la puerta del horno.
5. Cierre la puerta.
La hora del día aparecerá en la pantalla.

Para detener la autolimpieza en cualquier momento:

Presione OFF/CANCEL y aparecerán en la pantalla “cln”, “ON”, “cool” y “LOCKED” hasta que el horno se enfríe. Después aparecerá “End” y la puerta se desbloqueará.

Ciclo de autolimpieza LOGICLEAN™ (en algunos modelos)

Cómo funciona el ciclo

El ciclo de autolimpieza LOGICLEAN es un paso “de un solo toque” que usa temperaturas muy altas y disuelve la suciedad hasta convertirla en cenizas polvorientas.

El ajuste “SEns” determinará automáticamente el tiempo de limpieza necesario basado en la cantidad de veces que se ha

usado el horno desde el último ciclo de autolimpieza. El tiempo de limpieza máximo es de 4 horas 30 minutos y un mínimo de 2 horas.

El horno automáticamente se apagará una vez que esté limpio. La puerta no se desbloqueará hasta que el horno se enfríe.

Una vez que el horno esté completamente frío, quite la ceniza con un paño húmedo. No limpie superficie interna alguna hasta que el horno se haya enfriado por completo. El pasar un paño húmedo frío en el vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo podría ocasionar la ruptura del vidrio.

El nivel de suciedad puede fijarse manualmente desde niveles de suciedad ligera, media o profunda al presionar continuamente LOGICLEAN.

Para hacer la autolimpieza:

Antes de la autolimpieza, asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada, de lo contrario no se bloqueará y el ciclo no comenzará.

1. Presione LOGICLEAN.
2. Presione START/ENTER.

La puerta del horno se bloqueará en 6 segundos y aparecerán en la pantalla “CLN SENS”, “HEAT”, “ON”, “LOCKED” y “CLEAN”. La puerta no se desbloqueará hasta que el horno se enfríe. La duración del ciclo incluye un tiempo de enfriamiento de 30 minutos.

Una vez que el ciclo esté completo y el horno se enfríe, “End” aparecerá en la pantalla y “LOCKED” desaparecerá.

3. Presione OFF/CANCEL para despejar “End” o abra la puerta del horno.
4. Cierre la puerta.
La hora del día aparecerá en la pantalla.

Para diferir el inicio de la autolimpieza:

Antes de diferir el inicio de la autolimpieza, cerciórese de que el reloj tenga la hora correcta del día. Vea la sección “Reloj.” Asimismo, asegúrese de que la puerta esté cerrada por completo o de lo contrario no se bloqueará y el ciclo no comenzará.

1. Presione LOGICLEAN.
2. Presione DELAY START (inicio diferido).
Presione el botón HOUR/MIN con las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” para poner la hora del día y comenzar el ciclo de autolimpieza.

3. Presione START/ENTER.
La puerta se bloqueará automáticamente y asimismo aparecerán en la pantalla “LOCKED” (bloqueado), “DELAY” (diferido) y la hora del día.

Al llegar la hora de inicio, el horno se encenderá automáticamente.

Cuando el ciclo esté completo y el horno se enfríe, “End” aparecerá en la pantalla y “LOCKED” desaparecerá.

4. Presione OFF/CANCEL para despejar “End” o abra la puerta del horno.
5. Cierre la puerta.
La hora del día aparecerá en la pantalla.

Para fijar manualmente el ajuste de nivel de suciedad:

- Presione **dos** veces para suciedad **ligera**, y “SoilL” aparecerá en la pantalla.
- Presione **tres** veces para suciedad **media**, y “SoilA” aparecerá en la pantalla.
- Presione **cuatro** veces para suciedad **profunda**, y “SoilH” aparecerá en la pantalla.

La luz del horno no funcionará durante el ciclo de autolimpieza.

Para detener la autolimpieza en cualquier momento:

Presione OFF/CANCEL y aparecerán en la pantalla "cln", "ON", "cool" y "LOCKED" hasta que el horno se enfríe. Después aparecerá "End" y la puerta del horno quedará sin bloqueo.

Ciclo de autolimpieza SENS-A-CLEAN™
(en algunos modelos)

Cómo funciona el ciclo

El ciclo de autolimpieza SENS-A-CLEAN usa temperaturas muy altas y disuelve la suciedad hasta convertirla en cenizas.

El sensor electrónico sofisticado, controla continuamente los residuos emanados por la calcinación de los alimentos cocidos en el horno y regula el tiempo de limpieza como corresponde. El tiempo máximo de limpieza es de 4½ horas y el mínimo es de 2 horas.

En cuanto sienta que está completamente limpio, el horno se apagará. La puerta no se desbloqueará hasta que el horno se enfríe.

Una vez que el horno esté completamente frío, quite la ceniza con un paño húmedo. No limpie superficie interna alguna hasta que el horno se haya enfriado por completo. El pasar un paño húmedo frío en el vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo podría ocasionar la ruptura del vidrio.

El nivel de suciedad puede fijarse manualmente desde niveles de suciedad ligera, media o profunda al presionar continuamente SENS-A-CLEAN.

Para iniciar la autolimpieza:

Antes de la autolimpieza, asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada, de lo contrario no se bloqueará y el ciclo no comenzará.

1. Presione SENS-A-CLEAN.

El programa SenS determinará automáticamente el tiempo de limpieza necesario.

2. Presione START/ENTER.

La puerta del horno se bloqueará en 6 segundos y aparecerán en la pantalla "CLN SENS", "HEAT", "ON", "LOCKED" y "CLEAN". La puerta no se desbloqueará hasta que el horno se enfríe. La duración del ciclo incluye un tiempo de enfriamiento de 30 minutos.

Una vez que el ciclo esté completo y el horno se enfríe, "End" aparecerá en la pantalla y "LOCKED" desaparecerá.

3. Presione OFF/CANCEL para despejar "End" o abra la puerta del horno.

4. Cierre la puerta.

La hora del día aparecerá en la pantalla.

Para diferir el inicio de la autolimpieza:

Antes de diferir el inicio de la autolimpieza, cerciórese de que el reloj tenga la hora correcta del día. Vea la sección "Reloj". Asimismo, asegúrese de que la puerta esté cerrada por completo o de lo contrario no se bloqueará y el ciclo no comenzará.

1. Presione SENS-A-CLEAN.

El programa SenS determinará automáticamente el tiempo de limpieza necesario.

Si lo desea, fije el nivel de suciedad apropiado presionando repetidamente el botón SENS-A-CLEAN.

2. Presione DELAY START (inicio diferido).

Presione el botón HOUR/MIN con las flechas "hacia arriba" o "hacia abajo" para poner la hora del día y comenzar el ciclo de autolimpieza.

3. Presione START/ENTER.

El tiempo de inicio es calculado automáticamente y aparece en la pantalla. La puerta se bloqueará automáticamente y asimismo aparecerán en la pantalla "LOCKED" (bloqueado), "DELAY" (diferido) y el tiempo de parada.

Al llegar la hora de inicio, el horno se encenderá automáticamente.

Cuando el ciclo esté completo y el horno se enfríe, "End" aparecerá en la pantalla y "LOCKED" desaparecerá.

4. Presione OFF/CANCEL para despejar "End" o abra la puerta del horno.

5. Cierre la puerta.

La hora del día aparecerá en la pantalla.

Para fijar manualmente el ajuste de nivel de suciedad:

- Presione **dos** veces para suciedad **ligera**, y "SoilL" aparecerá en la pantalla.

- Presione **tres** veces para suciedad **media**, y "SoilA" aparecerá en la pantalla.

- Presione **cuatro** veces para suciedad **profunda**, y "SoilH" aparecerá en la pantalla.

La luz del horno no funcionará durante el ciclo de autolimpieza.

Para detener la autolimpieza en cualquier momento:

Presione OFF/CANCEL y aparecerán en la pantalla "cln", "ON", "cool" y "LOCKED" hasta que el horno se enfríe. Después aparecerá "End" y la puerta del horno quedará sin bloqueo.

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siga siempre las instrucciones que vienen en las etiquetas de los productos de limpieza.

A menos que se indique lo contrario, se sugiere primero el jabón, agua y un paño suave o una esponja.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deberán limpiarse tan pronto se enfríe el electrodoméstico. Estos derrames pueden afectar el acabado.

- Producto para limpiar vidrios, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo:

Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo y de serie porque el refregar puede borrar los números.

VIDRIO RADIANTE

No use productos de limpieza de fibra metálica, abrasivos en polvo, blanqueador con cloro, disolvente de óxido o amoníaco ya que pueden dañar el vidrio.

Limpie siempre con un paño limpio y húmedo o una esponja y seque meticulosamente para evitar el veteado o manchas.

Se recomienda el uso regular de la crema de limpieza para superficies de cocción (Cooktop Cleaning Creme) para evitar rayados, picaduras y desgastes y para acondicionar la superficie de cocción, y puede adquirirse como un accesorio en el departamento de estufas de las Tiendas Sears. Pida el número de artículo 22-40079 o llame al número Directo de Piezas de Repuesto Sears y proporcione la siguiente información: 1) División 22, 2) PLS-022, 3) Número de Pieza 40079. Sirvase tomar como referencia los números de servicio técnico ubicados en la contraportada del manual.

Para suciedad rebelde también se recomienda un Raspador para superficies de cocción, que se puede pedir como accesorio. El raspador de la superficie de cocción tiene hojas de corte.

Guárdelas fuera del alcance de los niños.

Suciedad entre ligera y moderada

- Toallas de papel o esponja húmeda y limpia:

Limpie mientras la superficie de cocción aún esté caliente. Sería aconsejable que use guantes de hornear mientras realiza la limpieza.

Derrames azucarados (jaleas, caramelos, almíbar)

- Raspador para superficies de cocción:

Limpie mientras la superficie de cocción aún esté caliente. Sería aconsejable que use guantes de hornear mientras realiza la limpieza.

- Crema de limpieza para superficies de cocción y toalla de papel húmeda:

Limpie tan pronto la superficie de cocción se haya enfriado. Frote la crema sobre la superficie con una toalla de papel húmeda o un paño suave. Continúe refregando hasta que la película blanca desaparezca.

Suciedad profunda, vetas oscuras, manchitas y decoloración

- Crema de limpieza para superficies de cocción o producto de limpieza no abrasivo:

Frote el producto sobre la suciedad con una toalla de papel húmeda o un paño suave. Continúe refregando hasta que la película blanca desaparezca.

Suciedad quemada

- Crema de limpieza para superficies de cocción y raspador para superficies de cocción:

Frote la crema sobre la suciedad con una toalla de papel húmeda. Sostenga el raspador lo más horizontal que pueda sobre la superficie y raspe. Repita el procedimiento en las manchas rebeldes. Sáquele brillo a toda la superficie de cocción con la crema y la toalla de papel.

Marcas metálicas de aluminio y cobre

- Crema de limpieza para superficies de cocción:

Limpie tan pronto la superficie de cocción se haya enfriado. Frote la crema sobre la superficie con una toalla de papel húmeda o un paño suave. Continúe frotando hasta que la película blanca desaparezca. Las marcas no desaparecerán por completo pero luego de muchas limpiezas se harán menos notorias.

Rayados y raspaduras diminutos

- Crema de limpieza para superficies de cocción:

Frote la crema sobre la superficie con una toalla de papel húmeda o un paño suave. Continúe refregando hasta que la película blanca desaparezca. Los rayados y raspaduras no afectan el rendimiento de cocción y luego de muchas limpiezas se hacen menos notorios.

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

No use productos de limpieza abrasivos, de fibra metálica o para limpiar hornos.

No remoje las perillas.

Al volver a montar las perillas, asegúrese de que las mismas estén en la posición OFF (Apagado).

En algunos modelos, no quite los obturadores que están debajo de las perillas.

- Agua y jabón o lavavajillas:

Jale las perillas en sentido recto para quitarlas del tablero de control.

ÁREA DEBAJO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

No retire la superficie de cocción para evitar que se dañe el producto.

EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

- Producto para limpiar vidrios y toallas de papel o estropajo de plástico no abrasivo:

Aplique el producto para limpiar vidrios al paño suave o esponja, no lo haga directamente sobre el tablero.

- En los modelos de horno con puerta de acero inoxidable, vea la sección "Acero inoxidable" en "Limpieza general".

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

No use estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, crema para pulir la superficie de cocción, estropajos de metal, paños ásperos o ciertos tipos de papel. Daños pueden ocurrir.

Frote en la dirección del hilo para evitar que se dañe.

- Producto de limpieza y para pulir acero inoxidable (no incluido):

Vea la contraportada para información sobre pedidos.

- Detergente en líquido o producto de limpieza general:

Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y sin pelusas.

- Vinagre para manchas de agua dura.

TABLERO DE CONTROL

No use productos de limpieza abrasivos, estropajos de fibra de acero, paños ásperos o ciertas toallas de papel ya que podrían dañar el tablero.

- Producto para limpiar vidrios y un paño suave o esponja:

Aplique el producto para limpiar vidrios al paño suave o esponja, no lo haga directamente sobre el tablero.

CAVIDAD DEL HORNO

No use productos comerciales de limpieza para hornos.

Los derrames de alimentos deberán limpiarse cuando el horno se enfríe. A altas temperaturas, la reacción química de los alimentos con la porcelana puede dar lugar a manchas, corrosión, picaduras o tenues puntos blancos.

■ Ciclo de autolimpieza:

Vea primero la sección "Ciclo de autolimpieza."

PARRILLAS DEL HORNO Y PARA ASAR

■ Ciclo de autolimpieza:

Vea primero la sección "Ciclo de autolimpieza". Quite las parrillas o se decolorarán y será más difícil deslizarlas. Luego de la limpieza, una ligera capa de aceite vegetal aplicado a las guías de las parrillas las ayudará a deslizarse.

■ Estropajo de fibra metálica

CHAROLA Y REJILLA PARA ASAR

No las limpie en el ciclo de autolimpieza.

■ Producto de limpieza ligeramente abrasivo:

Refriegue con un estropajo húmedo.

■ Solución de ½ taza (125 mL) de amoníaco por un galón (3.75 L) de agua:

Remoje 20 minutos, luego refriegue con un estropajo o una esponja de fibra metálica.

■ Producto para limpiar hornos:

Siga las instrucciones de la etiqueta del producto.

Sólo esmalte de porcelana, no cromo

■ Lavavajillas

GAVETA CALENTADORA

(en algunos modelos)

Asegúrese de que la gaveta esté fría.

■ Detergente suave

GAVETA DE ALMACENAMIENTO

(en algunos modelos)

Asegúrese de que la gaveta esté fría y vacía antes de limpiarla.

Para mayor información, vea la sección "Gaveta de almacenamiento."

■ Detergente suave

Revestimiento (en algunos modelos)

Descoupe la gaveta y saque el revestimiento.

■ Detergente suave

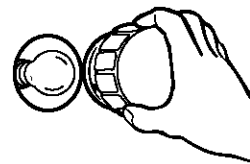
Luz del horno

La luz del horno es una bombilla estándar para electrodomésticos de 40 vatios. Se encenderá cuando se abra la puerta del horno. No funcionará durante el ciclo de Autolimpieza. Cuando la puerta del horno esté cerrada, presione el botón OVEN para encender y apagar.

Antes de cambiarla, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que las perillas de control estén apagadas.

Para reemplazar:

1. Desenchufe la estufa o desconecte la electricidad.
2. Para quitarla, gire a la izquierda la pantalla de vidrio de la bombilla que está en la parte posterior del horno.



3. Gire la bombilla a la izquierda para sacarla del casquillo.
4. Reemplace la bombilla, luego la pantalla de la bombilla girándolas hacia la derecha.
5. Enchufe la estufa o vuelva a conectar la electricidad.

La luz nocturna de la consola

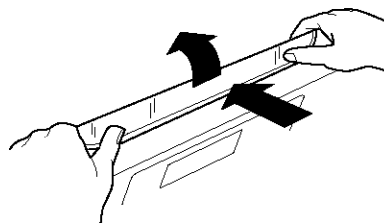
(en algunos modelos)

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.

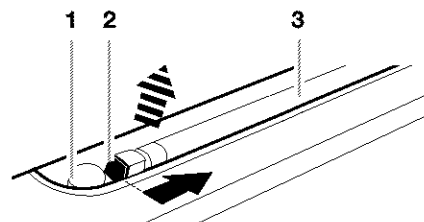
Para encender y apagar: Presione el botón TOP.

Para quitar el arrancador y/o el foco:

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



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

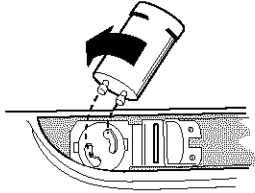


1. Arrancador
2. Palanca de liberación
3. Foco

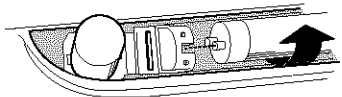
4. Para quitar el arrancador, gírelo en sentido contrario a las manecillas del reloj y levántelo de su base de instalación.
5. Para quitar el foco, gire el foco 90° hacia delante o hacia atrás hasta que se escuche un clic. Luego levántelo hacia afuera.

Para instalar el arrancador y/o el foco:

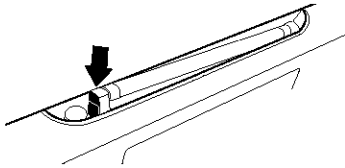
1. Ajuste las patas del arrancador en la base de instalación del arrancador y gire en sentido de las manecillas del reloj.



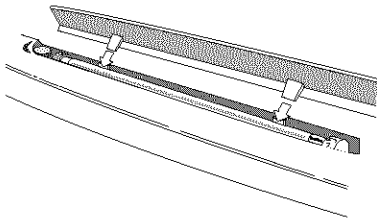
2. Deslice las patas del foco en los extremos de base de instalación del foco. Gire el foco 90° hacia adelante o atrás hasta que se escuche un clic.



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 foco). Empuje el lente hacia atrás y hacia abajo para asegurarlo en su sitio.



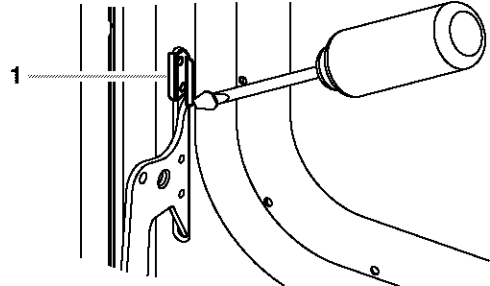
5. Enchufe la estufa o reconecte la energía eléctrica.

Puerta del horno

Para uso normal de la estufa, no se aconseja quitar la puerta del horno. Sin embargo, de ser necesario, siga estas instrucciones. La puerta del horno es pesada.

Antes de quitarla:

1. Use una espátula o un destornillador e introdúzcalo en la esquina inferior del gancho de tope de la puerta.

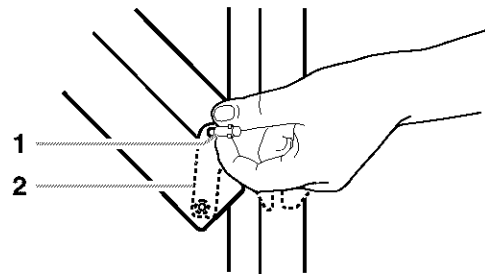


1. Gancho de tope de la puerta

2. Palanquee y libere el gancho de tope de la puerta y sáquelo de la ranura de la bisagra del marco delantero. Asegúrese de no arañar el acabado.
3. Repita el procedimiento para el otro gancho de tope de la puerta.

Para quitarla:

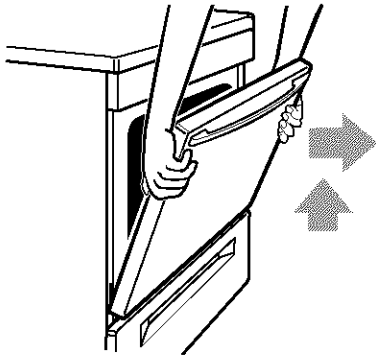
1. Abra la puerta del horno. Introduzca los pernos para quitar la puerta, los cuales vienen con su estufa, en los ganchos de suspensión de la bisagra. No quite los pernos mientras esté sacando la puerta de la estufa.



1. Pernos para quitar la puerta
2. Ganchos de suspensión de la bisagra

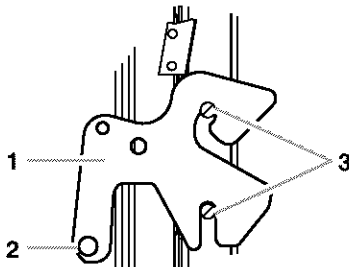
2. Cierre la puerta cuidadosamente hasta que descansa contra los pernos para quitar la puerta.
3. Sujete ambos lados de la parte delantera de la puerta con sus dedos y use sus pulgares en la superficie interior.

4. Jale la puerta hacia arriba y luego hacia usted. Los ganchos de suspensión de la bisagra se deslizarán de la ranura de la bisagra del marco delantero. No quite los pernos para quitar la puerta hasta que ésta haya sido colocada de nuevo en la estufa.



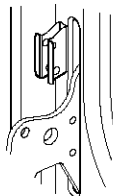
Para volver a colocarla:

1. Sujete ambos lados de la parte delantera de la puerta con sus dedos y use sus pulgares en la superficie interior.
2. Sostenga la puerta del horno de modo que el borde superior de cada gancho de suspensión esté en posición horizontal. Introduzca los ganchos de suspensión de la bisagra en las ranuras de bisagras del marco delantero.
3. Incline la parte superior de la puerta hacia la estufa. Deslice los ganchos de suspensión de la bisagra hacia donde se encuentran los pernos de apoyo del marco delantero. Asegúrese que los ganchos de suspensión de las bisagras estén debidamente sentados y enganchados en los pernos de apoyo.



1. Ganchos de suspensión de las bisagras
2. Bisagra del marco de la puerta
3. Pernos de apoyo

4. Introduzca el gancho de tope de la puerta con la superficie angular en la parte superior de la ranura de la bisagra del marco, luego oprima la parte inferior del gancho hasta que las pestañas estén niveladas con el marco delantero.



5. Abra la puerta por completo y quite los pernos para quitar la puerta. Guarde los pernos para quitar la puerta para un uso posterior.
6. Cierre la puerta.

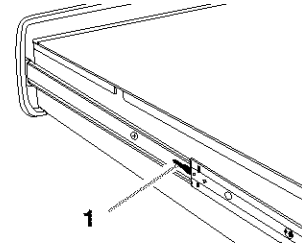
Gaveta calentadora

(en algunos modelos)

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

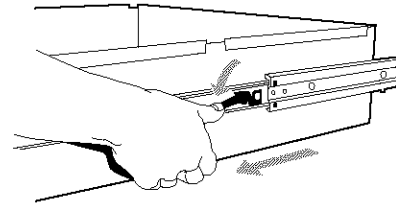
Cómo quitar:

1. Jale la gaveta hasta que esté abierta completamente.
2. Encuentre las pestañas triangulares negras a ambos lados de la gaveta.



1. Pestaña

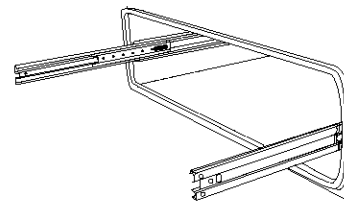
3. Presione hacia abajo la pestaña del lado derecho y levante la pestaña del lado izquierdo simultáneamente. Luego jale la gaveta hacia afuera otra pulgada más.



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

Cómo reinstalar:

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.

Gaveta de almacenamiento

(en algunos modelos)

La gaveta de almacenamiento es desmontable. Antes de quitarla, cerciórese de que la gaveta esté fría y vacía.

Para quitarla:

1. Jale la gaveta en sentido recto hasta el primer tope.
2. Levante la parte trasera de la gaveta y júela hacia afuera.

Para volver a montarla:

1. Encaje los extremos de los rieles de la gaveta en las guías que están en la cavidad.
2. Deslice la gaveta para cerrarla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones aquí sugeridas para evitar el costo de una visita de servicio técnico innecesaria.

Nada funciona

- **¿Está desenchufado el cable eléctrico?**
Enchúfelo en un contacto de tres terminales con conexión a tierra.
- **¿Se ha quemado un fusible en casa o se ha disparado el disyuntor?**
Cambie el fusible o vuelva a conectar el circuito.

La superficie de cocción no funciona

- **¿Se ha fijado correctamente la perilla de control?**
Oprima la perilla antes de girarla hacia un ajuste.
- **¿En modelos con cerámica vitrificada, se fijó el "Bloqueo de la Superficie de cocción"?**
Vea la sección "Bloqueo de la Superficie de cocción."

El área de cocción exterior delantera izquierda no funciona

- **¿No puede hervir en el área de cocción exterior delantera izquierda?**
Presione el botón SURESIMMER™ hacia OFF (apagado). Gire la perilla de control delantera izquierda hacia HI (alto) para lograr un hervor rápido.
- **¿SURESIMMER no hierve a fuego lento?**
Gire y coloque la perilla de control delantera izquierda entre SURESIMMER LO y 4 ajustes, al tiempo que presiona el botón SURESIMMER para encenderlo.
- **¿El área de cocción exterior SURESIMMER no se calienta lo suficiente?**
Gire la perilla de control delantera izquierda a 4 al tiempo que presiona el botón SURESIMMER para encenderlo.

Calor excesivo alrededor de los utensilios de cocina en la superficie de cocción.

- **¿Es apropiado el tamaño del utensilio de cocina?**
Use utensilios de cocina de tamaño similar al del área de cocción exterior, elemento o quemador exterior. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1 pulg. (2.5 cm) fuera del área de cocción.

Resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba

- **¿Se están usando los utensilios de cocina apropiados?**
Vea la sección "Utensilios de cocina."
- **¿Se ha fijado la perilla de control en el nivel apropiado de calor?**
Vea la sección "Perillas de control."
- **¿Está nivelado el electrodoméstico?**
Nivele el electrodoméstico. Vea las instrucciones de instalación.

El horno no funciona

- **¿Se ha fijado el control electrónico del horno correctamente?**
Vea la sección "Control electrónico del horno."
- **¿Se ha fijado un inicio diferido?**
Vea la sección "Cocción temporizada."
- **¿En algunos modelos, se ha fijado el bloqueo del horno?**
Vea la sección "Bloqueo del horno."
- **¿En algunos modelos, se ha fijado el interruptor de 12 horas?**
Vea la sección "Interruptor de 12 horas".

Temperatura del horno demasiado alta o demasiado baja

- **¿Necesita ajuste la calibración de temperatura del horno?**
Vea la sección "Control de temperatura del horno."

La pantalla muestra mensajes

- **¿Está la pantalla mostrando "PF"?**
Ha ocurrido un apagón. Despeje la pantalla. Vea la sección "Pantalla." En algunos modelos, vuelva a poner el reloj a la hora de ser necesario. Vea la sección "Reloj."
- **¿Está mostrando la pantalla una letra seguida de un número?**
Despeje la pantalla. Vea la sección "Pantalla." Si vuelve a aparecer, póngase en contacto con un especialista competente en reparaciones de Sears. Vea la contraportada.

El ciclo de autolimpieza no funciona

- **¿Está la puerta del horno abierta?**
Cierre bien la puerta del horno.
- **¿Se ha ingresado la función?**
Vea la sección "Ciclo de autolimpieza."
- **¿En algunos modelos, se ha fijado el ciclo de autolimpieza con inicio diferido?**
Vea la sección "Ciclo de autolimpieza."
- **¿Se ha fijado un inicio diferido?**
Vea la sección "Control temporizado del horno."
- **¿En modelos de horno doble, está uno de ellos realizando una autolimpieza?**
Cuando uno de los hornos está realizando una autolimpieza, el otro horno no puede funcionar en autolimpieza a la vez.

Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaba

- **¿Está nivelado el electrodoméstico?**
Nivele el electrodoméstico. Vea las instrucciones de instalación.
- **¿Se ha fijado la temperatura apropiada?**
Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.
- **¿Se ha fijado una calibración de temperatura del horno adecuada?**
Vea la sección "Control de temperatura del horno."
- **¿Se ha precalentado el horno?**
Vea la sección "Cómo hornear y asar."
- **¿Se están usando utensilios para hornear apropiados?**
Vea la sección "Utensilios para hornear."
- **¿Se han ubicado las parrillas adecuadamente?**
Vea la sección "Ubicación de las parrillas y los utensilios para hornear."
- **¿Hay circulación de aire apropiada alrededor de los utensilios para hornear?**
Vea la sección "Ubicación de las parrillas y los utensilios para hornear."
- **¿Se ha distribuido la masa en forma pareja en el molde para hornear?**
Verifique para asegurarse de que la masa esté nivelada en el molde para hornear.
- **¿Se está usando un lapso de tiempo apropiado?**
Regule el tiempo de cocción.
- **¿Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción?**
Abrir el horno para mirar los alimentos disminuye el calor del mismo y puede prolongar los tiempos de cocción.
- **¿Están los artículos horneados demasiado dorados en el fondo?**
Mueva la parrilla a una posición más alta en el horno.
- **¿Se están dorando antes de tiempo los bordes de las cortezas de los pays?**
Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza.

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[®] Anytime, day or night
(1-800-469-4663) (U.S.A. and Canada)
www.sears.com www.sears.ca

For repair of carry-in products like vacuums, lawn equipment,
and electronics, call for the location of your nearest
Sears Parts and Repair Center.

1-800-488-1222 Anytime, day or night (U.S.A. only)
www.sears.com

For the replacement parts, accessories and owner's manuals
that you need to do-it-yourself, call **Sears PartsDirectSM!**

1-800-366-PART 6 a.m. – 11 p.m. CST, 7 days a week
(1-800-366-7278) (U.S.A. only)
www.sears.com/partsdirect

To purchase or inquire about a Sears Service Agreement
or Sears Maintenance Agreement:

1-800-827-6655 (U.S.A.)
7 a.m. – 5 p.m. CST, Mon. – Sat.

1-800-361-6665 (Canada)
9 a.m. – 8 p.m. EST, M – F, 4 p.m. Sat.

Para pedir servicio de reparación a
domicilio, y para ordenar piezas:
1-888-SU-HOGARSM
(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:
1-800-LE-FOYER^{MC}
(1-800-533-6937)
www.sears.ca

