



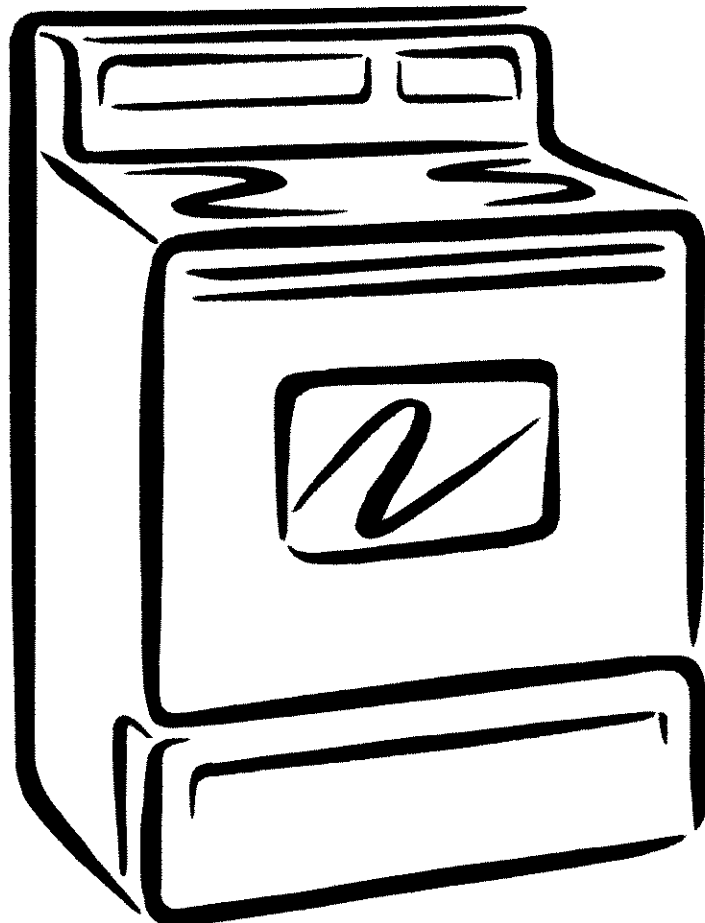
SENS-A-CLEAN™ Self-Cleaning Electric Range

Use & Care Guide

Cocina de eléctrica de auto limpieza SENS-A-CLEAN™

Guía para el Uso y Cuidado

Models, Modelos 665.95822
665.95824
665.95829



ENGLISH ESPAÑOL

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

Table of Contents

A Note to You.....	2
Warranty.....	3
Range Safety.....	4
Parts and Features.....	7
Using Your Range.....	8
Using the Surface Cooking Zones.....	8
Characteristics of Cookware Materials.....	11
Using the Oven.....	12
Bakeware Choices.....	13
Using Aluminum Foil.....	13
The Electronic Oven Control.....	14
Setting the Clock.....	15
Using the Oven Lockout.....	15
Using the Cooktop Lockout.....	16
Tones.....	16
Using the 12-Hour Shut-Off.....	16
Using the Electronic Kitchen Timer.....	17
Starting/Canceling a Function.....	18
ULTRABAKE™ Baking/Roasting.....	18
Readjusting the Oven Temperature Control.....	20
Broiling.....	21
Using RECIPE RECALL™.....	24
Using Serve Warm.....	26
Using the Timed Oven Control.....	30
Using the Warm & Ready Warming Drawer.....	35
The Oven Vent.....	36
Using the SENS-A-CLEAN™	
Self-Cleaning Cycle.....	37
Before You Start.....	37
How the Cycle Works.....	38
Setting the Controls.....	38
Caring for Your Range.....	41
Cleaning Chart.....	41
Cleaning the Radiant Glass Cooktop.....	42
Removing the Oven Door.....	43
The Oven Light.....	44
The Console Night Light.....	45
Troubleshooting.....	46
Range Does Not Work.....	46
When Self-Cleaning Your Oven.....	46
Cooking Results.....	47
Display Messages.....	47
Index.....	49
Service.....	Back Cover

A Note to You

Thank you for buying a KENMORE appliance.

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

Please record your model's information.

Whenever you call to request service for your appliance, you need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number plate (see diagram in the "Parts and Features," p. 7).

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

Model Number 665.

Serial Number R

Purchase Date _____

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



Radiant Free-Standing Range Warranty

FULL ONE YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

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

LIMITED WARRANTY ON RADIANT GLASS COOKTOP AND COOKTOP COOKING ELEMENTS

For the second through fifth year from the date of installation, Sears will at our option repair or replace parts with defects as listed below. You pay for labor.

- 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

If this product is used for other than private family purposes, the above warranty is effective for only 90 days.

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

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

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

ENGLISH

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

Years of Ownership Coverage	1st Year	2nd Year	3rd Year
1. Replacement of Defective Parts other than Radiant Glass and Radiant Surface Units	W	MA	MA
2. Radiant Glass and Radiant Surface Unit Parts	W	W	W
3. Labor	W	MA	MA
4. Annual Preventive Maintenance Check at Your Request	MA	MA	MA

W = Warranty MA = Maintenance Agreement

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

The table above shows the additional benefits a Sears Maintenance Agreement provides beyond the Sears Warranty.

Contact your Sears Sales Associate or call 1-800-827-6655 to purchase a Sears Maintenance Agreement.

Range Safety

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

THE ANTI-TIP BRACKET

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



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

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

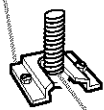
Connect anti-tip bracket to rear range foot.

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

See the installation instructions for details.

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

Anti-Tip Bracket



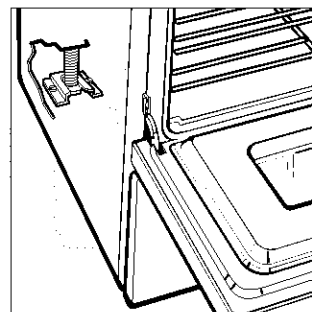
Range Foot

Making sure the anti-tip bracket is installed:

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

Anti-tip bracket location

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** To reduce the risk of tipping of the range, the range must be secured by properly installed anti-tip devices. To check if the devices are installed properly, slide range forward, look for anti-tip bracket securely attached to floor, and slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – 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 cooking zones.
- 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 COOKING ZONES OR AREAS NEAR THEM – Surface Cooking Zones may be hot even though they are dark in color. Areas near surface cooking zones may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface cooking zones or areas near them 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 cooking zones of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface cooking zone heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Cooking Zones Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line oven bottom, 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 Cooking Zones – 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 cooking zones.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

continued on next page

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Do Not Cook on Broken Cooktop** – If cooktop should break, cleaning solutions and spills 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.
- **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.

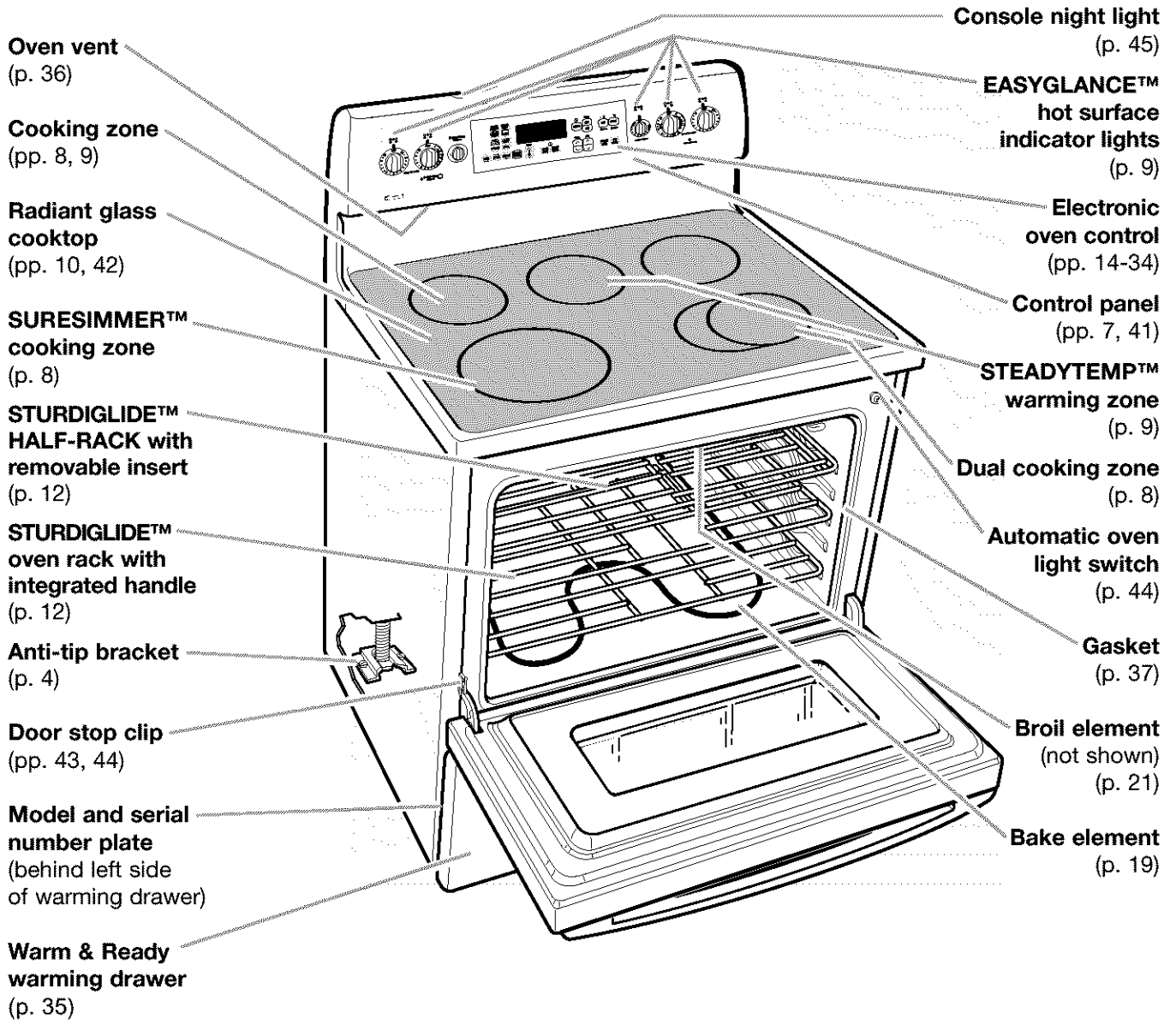
SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

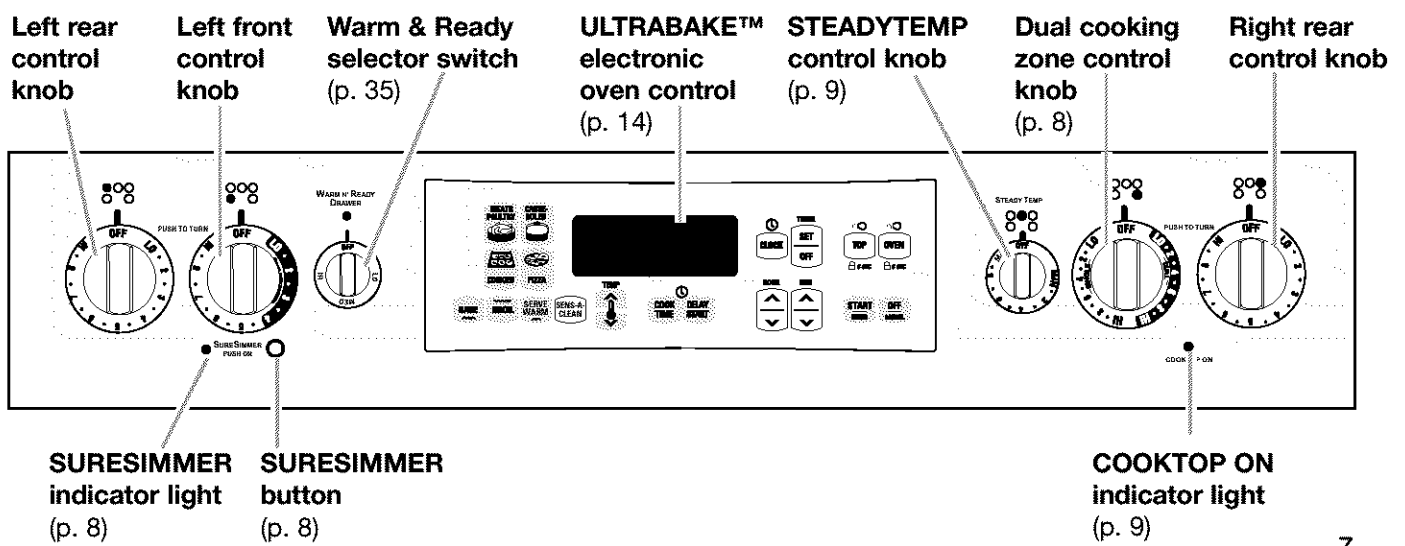
This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, and toluene.

Parts and Features



ENGLISH

CONTROL PANEL

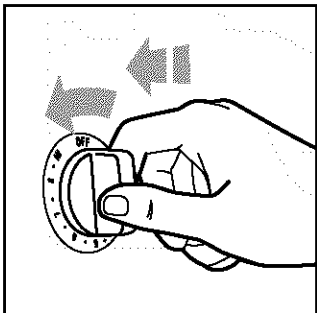


Using Your Range

USING THE SURFACE COOKING ZONES

Using the control knobs

Push in the control knobs before turning them to a setting. You can set them anywhere between HI and OFF.



WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when not cooking.
Failure to do so can result in death or fire.

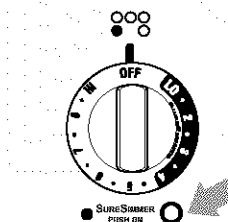
Surface cooking zone heat settings

Use the following chart as a guide.

SETTING	RECOMMENDED USE
HI	<ul style="list-style-type: none"> To start food cooking. To bring liquid to a boil.
6-8	<ul style="list-style-type: none"> To hold a boil. To quickly brown or sear food.
5	<ul style="list-style-type: none"> To maintain a slow boil. To fry poultry or meat. To cook pudding, sauce, or gravy.
2-4	<ul style="list-style-type: none"> To stew or steam food. To simmer food.
LO	<ul style="list-style-type: none"> To keep food warm.
SURESIMMER™	
LO	<ul style="list-style-type: none"> For a low simmer or when using lids. To melt chocolate or butter.
4	<ul style="list-style-type: none"> For a high simmer or when simmering without lids.
STEADYTEMP™ warming zone (MIN to MAX)	<ul style="list-style-type: none"> To keep cooked foods warm.

Using the SURESIMMER feature

SURESIMMER is an adjustable control for the left front surface cooking zone which allows for more accurate simmering of foods. The SURESIMMER on/off button does not affect operation of the other surface cooking zones.



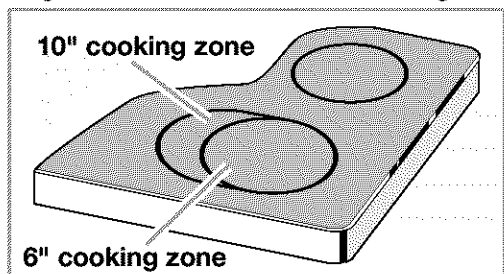
To set the SURESIMMER control:

1. Push the SURESIMMER button in to turn on. Push in again to turn off. The SURESIMMER light will glow when SURESIMMER is on.
2. Turn the left front knob on between the SURESIMMER LO and 4 settings. Adjust the setting according to type and size of cookware, the type and amount of food, and whether cookware lids are on or off. (See "Cookware tips" section on p. 10.) The indicator light will glow.

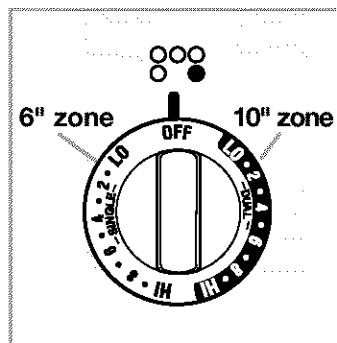
REMEMBER: When range is in use or during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

Using the Dual Cooking zone

The right front element has two cooking zones:



- To use the 6" cooking zone, push and turn the right front control knob clockwise between LO and HI.
- To use both the 6" and 10" cooking zones, push and turn the right front control knob counterclockwise, between LO and HI.



USING THE SURFACE COOKING ZONES (contd.)

Using the STEADYTEMP™ warming zone

! 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.

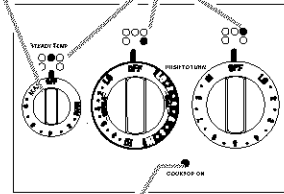
Use the STEADYTEMP warming zone to keep cooked foods warm. It is not recommended for heating cold foods. Choose the MIN setting for heat-sensitive and smaller quantities of food. Choose the MAX setting for liquids and larger quantities of food. Adjust as needed.

To set the STEADYTEMP warming zone:

1. Push in and turn the control knob to the desired setting from **MIN** to **MAX** for different levels of heating.
 2. Turn the knob to **OFF** when finished. The STEADYTEMP warming zone will remain warm until the hot surface indicator light on the control panel goes off.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. Do not use plastic wrap to cover food because it may melt onto the cooktop surface. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
 - Use only cookware and dishes recommended for oven and cooktop use.
 - Use potholders or oven mitts to remove cookware.
 - The STEADYTEMP warming zone will not glow red when it is on, unlike the surface cooking zones. However, the surface indicator light on the control panel will glow.

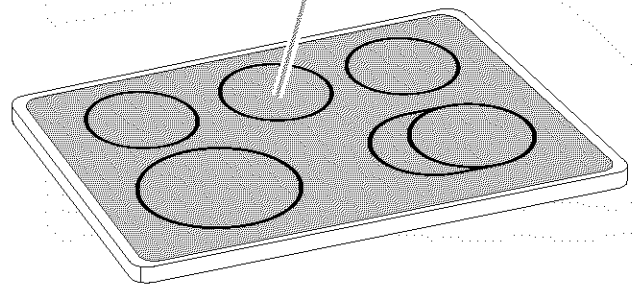
STEADYTEMP control knob

EASYGLANCE™ hot surface indicator lights



COOKTOP ON indicator light

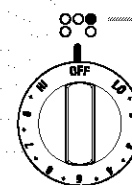
STEADYTEMP warming zone



- Cookware and dishes should have a flat bottom to make direct contact with the cooktop surface.
- The STEADYTEMP warming zone may be used whether the other surface cooking zones are in use or not.
- 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.

EASYGLANCE™ hot surface indicator lights

The hot surface indicator light above the control knob will glow when the cooking zone controlled by that knob becomes too hot to touch. The indicator light will continue to glow as long as the cooking zone is too hot to touch, even after the surface cooking zone is turned off.

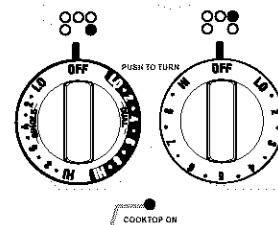


Hot surface indicator light ON

COOKTOP ON indicator light

The COOKTOP ON indicator light on the right of the control panel 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 cooking zones are still hot.

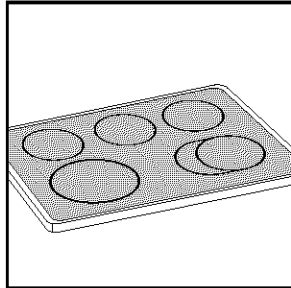


COOKTOP ON indicator light

USING THE SURFACE COOKING ZONES (contd.)

Using the Radiant Glass cooktop

Cooking on the radiant glass cooktop is similar



to cooking on coil elements. There are, however, a few differences:

- The surface cooking zone will glow red when the element is turned on. You will see the element cycling on and off – even on the HI setting – to

prevent the glass from overheating.

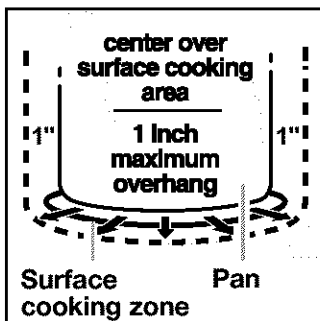
- Do not cook foods directly on the cooktop.
- Sugary or starch spills, boilovers, and some soils can cause pitting. Wipe as soon as the hot surface indicator light goes off. Rinse thoroughly and dry. See “Cleaning the radiant glass cooktop” in the “Caring for Your Range” section, p. 42, for more information.
- Do not cook popcorn that comes in prepackaged aluminum containers on the cooktop. The container could leave aluminum marks on the cooktop that cannot be removed completely.

- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Food and water particles left on the bottoms can leave deposits on the cooktop when it is heated.
- Lift pots and pans onto and off of the cooktop. Sliding pots and pans on the cooktop could leave marks that are difficult to remove or could leave permanent marks.
- Dropping a heavy or hard object on the cooktop could crack it. Be careful when using heavy skillets and large pots. Do not store jars or cans above the cooktop.
- Do not use the cooktop as a cutting board.
- Do not allow anything that could melt, such as plastic salt and pepper shakers, to come in contact with the cooktop while it is hot.
- Wiping off the cooktop before and after each use will help keep the surface free from stains and give you the most even heating. See “Cleaning the radiant glass cooktop” in the “Caring for Your Range” section, p. 42, for care and cleaning suggestions.

Home canning information

To protect your range:

- Use flat-bottomed canners on all types of cooktops, especially radiant glass. Canners with rippled or ridged bottoms do not allow good contact with the surface.



- Center the canner over the largest surface cooking zone. Do not extend more than one inch outside the surface

cooking zone. Large diameter canners/pans, if not centered correctly, trap heat and can cause damage to the cooktop.

- Do not place your canner on two surface cooking zones at the same time.
- The type of material the canner is made of determines the length of heating time. Refer to the “Characteristics of cookware materials” chart, p. 11.

- When canning for long periods of time, allow surface cooking zones and the surrounding surfaces to cool down.
- Alternate use of the surface cooking zones between batches or prepare small batches at a time.
- Start with hot water, cover with a lid, and bring to a boil; then reduce heat to maintain a boil or required pressure levels in a pressure canner.
- For up-to-date information on canning, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office or companies who manufacture home canning products.

USING THE SURFACE COOKING ZONES (contd.)

Cookware tips

- **Select a pan** that is about the same size as the surface cooking zone. Cookware should not extend more than 1 inch (2.5 cm) outside the zone.
- **For best results and greater energy efficiency**, use only flat-bottomed cookware that makes good contact with the surface cooking zone. Cookware with rounded, warped, ribbed (such as some porcelain enamelware), or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- **Cookware designed** with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- **Cookware with a non-stick finish** has heating characteristics of the base material.
- **Check for rough spots** on the bottom of metal or glass cookware which will scratch the radiant glass surface.
- **Use flat-bottomed cookware** for best heat conduction from the surface cooking zone to the cookware. Determine flatness with the ruler test. Place the edge of a ruler across the bottom of the cookware. Hold it up to the light. No light should be visible under the ruler. Rotate the ruler in all directions and look for any light.
- **Do not leave** empty cookware, or cookware which has boiled dry, on a hot surface cooking zone. The cookware could overheat, causing damage to the cookware or the surface cooking zone.

CHARACTERISTICS OF COOKWARE MATERIALS

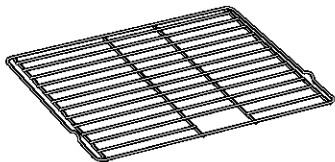
The pan material affects how fast heat transfers from the surface cooking zone through the pan material and how evenly heat spreads over the pan bottom. Choose pans that provide the best cooking results.

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

USING THE OVEN

STURDIGLIDE™ oven rack with integrated handle

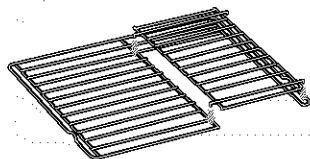
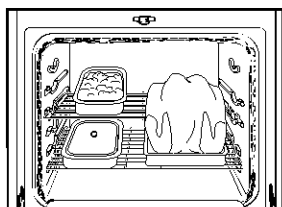
The integrated handle area makes pulling out the STURDIGLIDE rack simple. The opening is large enough for a potholder or oven mitt.



STURDIGLIDE HALF-RACK with removable insert

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

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

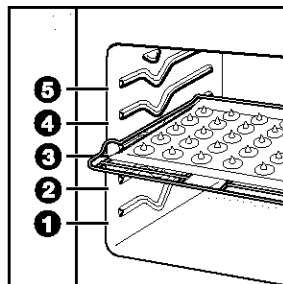


Positioning racks and pans

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

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

- For best results allow 2 inches of space around



each pan and between pans and oven walls. Hot air must circulate around the pans in the oven for even heat to reach all parts of the oven. This results in better baking.

Where to place pans:

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

Rack placement for specific foods:

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

NOTE: For information on where to place your rack when broiling, see "Broiling guidelines," pp. 22, 23.

BAKEWARE CHOICES

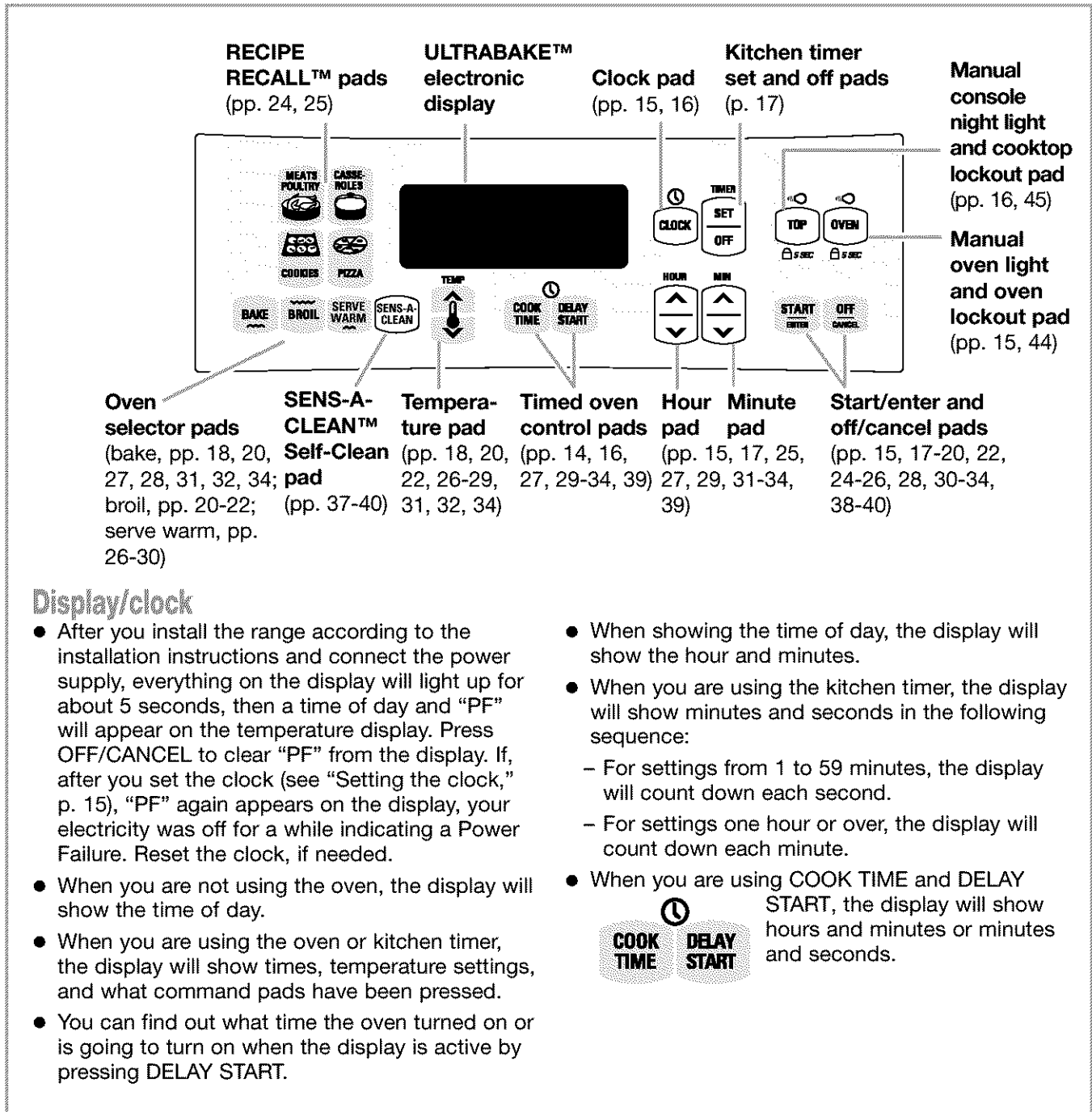
Baking performance is affected by the type of bakeware used. Use the bakeware size recommended in the recipe.

BAKEWARE TYPE	BEST USED FOR	GUIDELINES
Light colored aluminum	<ul style="list-style-type: none"> • 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 reduce baking temperature 25°F. • Use suggested baking time. • Use temperature and time recommended in recipe for pies, breads, and casseroles. • Place rack in center of oven.
Ovenproof glassware, ceramic glass, or ceramic	<ul style="list-style-type: none"> • Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> • May reduce baking temperature 25°F.
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.
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> • Light, golden crusts • Uneven browning 	<ul style="list-style-type: none"> • May need to increase baking time.
Stoneware	<ul style="list-style-type: none"> • Crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> • Follow manufacturer's instructions.

USING ALUMINUM FOIL

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

THE ELECTRONIC OVEN CONTROL



Display/clock

- After you install the range according to the installation instructions and connect the power supply, everything on the display will light up for about 5 seconds, then a time of day and “PF” will appear on the temperature display. Press OFF/CANCEL to clear “PF” from the display. If, after you set the clock (see “Setting the clock,” p. 15), “PF” again appears on the display, your electricity was off for a while indicating a Power Failure. Reset the clock, if needed.
- When you are not using the oven, the display will show the time of day.
- When you are using the oven or kitchen timer, the display will show times, temperature settings, and what command pads have been pressed.
- You can find out what time the oven turned on or is going to turn on when the display is active by pressing DELAY START.
- When showing the time of day, the display will show the hour and minutes.
- When you are using the kitchen timer, the display will show minutes and seconds in the following sequence:
 - For settings from 1 to 59 minutes, the display will count down each second.
 - For settings one hour or over, the display will count down each minute.
- When you are using COOK TIME and DELAY START, the display will show hours and minutes or minutes and seconds.



SETTING THE CLOCK

1. Press CLOCK.

PRESS



YOU SEE (denotes blinking)

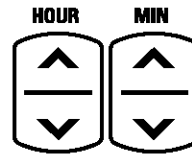


(example for 12:00)

2. Set the time.

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

PRESS



YOU SEE

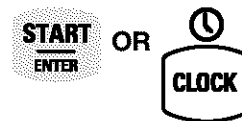


(example for 5:30)

3. Press START/ENTER or CLOCK.

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

PRESS



YOU SEE



USING THE OVEN LOCKOUT

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

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

To lock the oven:

Press and hold the OVEN keypad for 5 seconds.



5 SEC

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

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

To unlock the oven:

Press and hold the OVEN keypad for 5 seconds.



5 SEC

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


USING THE COOKTOP LOCKOUT

The cooktop lock prevents unintended use of the surface cooking zones. When the cooktop is locked, turning the control knobs will not turn on the surface cooking zones.

NOTES:


- Turn off all cooking zones first.
- The cooktop will remain locked after a power failure if it was locked before the power failure.

To lock the cooktop:

Press and hold the TOP keypad for 5 seconds. You will hear a single tone and “Loc on” will show in the display for 5 seconds. Then  will appear on the display.



To unlock the cooktop:

Press and hold the TOP keypad for 5 seconds. You will hear a single tone and “Loc OFF” will show in the display for 5 seconds  will disappear from the display.



TONES

Keypad tones let you know a keypad has been pushed.

To remove keypad tones:

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



To bring back keypad tones:

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



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

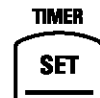
To remove repeater tones:

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



To bring back repeater tones:

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



Error tones indicate a problem with the electronic oven control. An error code will appear in the display. See “Display Messages” in the “Troubleshooting” section, p. 47.

Volume can be adjusted between high and low.

To adjust:

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



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

USING THE 12-HOUR SHUT-OFF

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

To override the 12-hour shut-off:

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

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

To reset the 12-hour shut-off:

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

USING THE ELECTRONIC KITCHEN TIMER

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

To set the kitchen timer:

1. Press **TIMER SET**.

PRESS



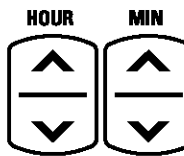
YOU SEE



2. Set the time.

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

PRESS



YOU SEE

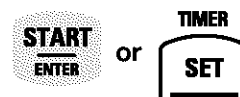


(example for 10 minutes)

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

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

PRESS



YOU SEE



(display counts down)

When the time is up:

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

YOU SEE



To turn off or cancel the kitchen timer:

1. Press **TIMER OFF**.

PRESS



YOU SEE



(time of day)

STARTING/CANCELING A FUNCTION

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



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



ULTRABAKE™ BAKING/ROASTING

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

IMPORTANT: Never place food or cookware directly on the oven door or the oven bottom.

1. Place the **STURDIGLIDE™** rack(s) where you need them in the oven. For more information, see the "Positioning racks and pans" section, p. 12.

2. Press **BAKE**.

PRESS



YOU SEE



3. Set the temperature (optional).

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

PRESS



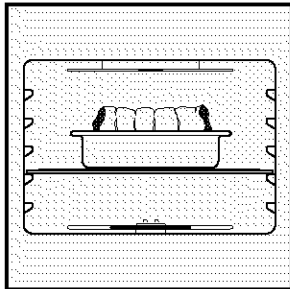
YOU SEE



(example for bake at 375°F)

ULTRABAKE™ BAKING/ROASTING (contd.)

4. When roasting, preheating the oven is not necessary unless your recipe recommends it. **NOTE:** The oven will heat normally even though "PrE HEAT" is displayed and then maintain the selected cooking temperature.



Roasting meats and poultry

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

5. Press START/ENTER.

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

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

NOTES:

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

PRESS



YOU SEE

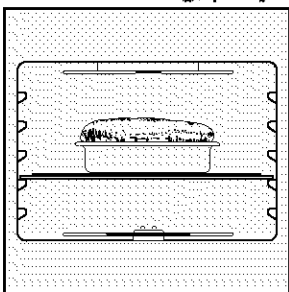


YOU SEE



(example for set temperature of 350°F)

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



NOTE: The top element helps heat during baking/roasting, but does not turn red.

Saving energy

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

7. After cooking, turn off the oven.

PRESS



YOU SEE



(time of day)

READJUSTING THE OVEN TEMPERATURE CONTROL (OPTIONAL)

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

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

1. Press and hold BAKE for 5 seconds.

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

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

PRESS



YOU SEE



(factory setting of "0")

2. Set the new offset temperature.

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

PRESS



YOU SEE



(example when making oven 10°F warmer)

3. Enter the adjustment.

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

PRESS



YOU SEE



(time of day)

How to determine the amount of adjustment needed

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

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

To display temperatures in °C instead of °F:

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

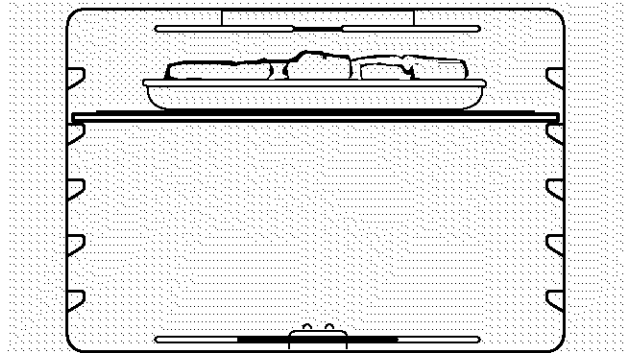


BROILING

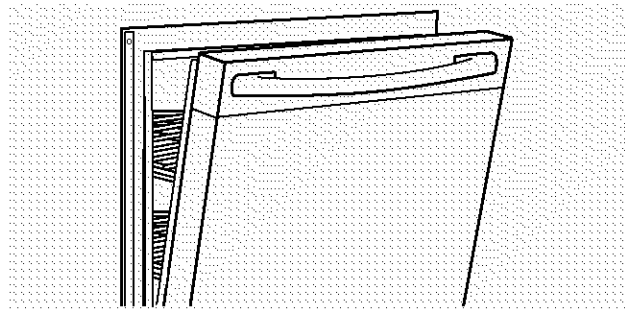
For best results, do not preheat when broiling, unless your recipe recommends it.

1. Place the STURDIGLIDE™ rack so that the surface of the food is at least 3 inches away from the broil element. See “Broiling guidelines,” pp. 22, 23.

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



3. Close the door to the broil stop position. The broil stop position lets the door stay open by itself about 5 inches and ensures proper broiling temperatures.



4. Press BROIL.

PRESS



YOU SEE



continued on next page

BROILING (contd.)

5. Press START/ENTER.

You can change the temperature setting any time before or after pressing START/ENTER. To change the setting, see "Precision broiling" below.

PRESS



YOU SEE



6. After broiling, turn off the oven.

PRESS



YOU SEE



(time of day)

Precision broiling

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

1. Press BROIL.

PRESS



YOU SEE



2. Press the TEMP (▼) keypad to lower the temperature in 5°F amounts. The broil range is range is 170°F - 500°F.

PRESS



3. Press START/ENTER.

PRESS



YOU SEE



(example shows broil at 400°F)

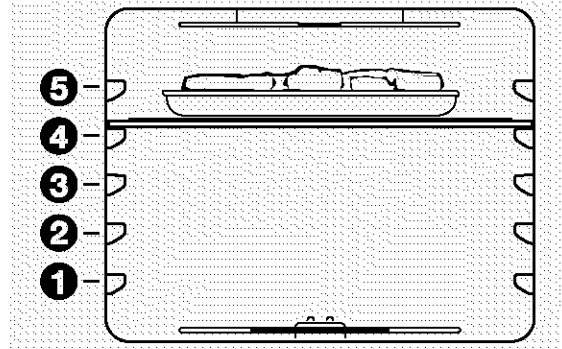
Broiling guidelines

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

BROILING (contd.)

Broiling guidelines (contd)

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



Conventional Broil





MEAT	RACK POSITION	APPROXIMATE TIME (MINUTES)	
		SIDE 1	SIDE 2
Steak, 1" thick	4		
medium rare		13-14	6-7
medium		14-15	7-8
well done		16-18	8-9
Ground Meat Patties, 3/4" thick, 1/4 lb well done	4	13-14	7-8
Ham Slice, 1/2" thick, precooked	4	8-10	4-5
Frankfurters	4	5-7	3-4
Lamb Chops, 1" thick	4	12-14	7-8
Chicken, boneless breasts	4	11-16	11-16
Fish fillets, 1/2-3/4" thick	4	8-10	4-5

Precision Broil

MEAT	RACK POSITION	TEMPERATURE	APPROXIMATE TIME (MINUTES)	
			SIDE 1	SIDE 2
Steak, 1 1/2" thick well done	3	475°F	20-22	17-20
Flank Steak, 3/4" thick well done	4	475°F	12-13	7-8
Pork Chops, 1" thick	3	450°F	15-16	11-12
Thick Slice Bacon	4	400°F	7-8	1-2
Chicken, bone-in pieces	2	425°F	23-26	18-22
Fish Steaks, 1" thick	3	450°F	18-19	11-14

USING RECIPE RECALL™

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

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

- Place the STURDIGLIDE™ rack(s) where you need them. To place your racks correctly, see "Positioning racks and pans" section, p. 12.

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

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

PRESS



YOU SEE



(example for MEATS POULTRY)

- Press START/ENTER.

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

PRESS



YOU SEE



(counting down)
(example for MEATS POULTRY)

COOKIES and PIZZA keypads include a preheat.



(example for PIZZA)

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



(counting down)
(example for PIZZA)

USING RECIPE RECALL™ (contd.)

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

YOU SEE



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

PRESS



YOU SEE

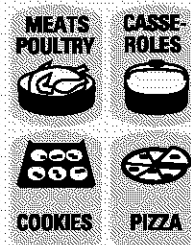


Changing the preset cook time

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

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

PRESS



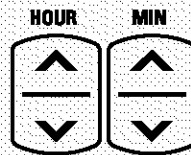
YOU SEE



(example for MEATS POULTRY)

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

PRESS



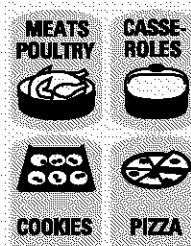
YOU SEE



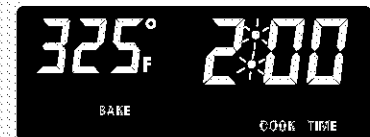
3. Press same pad you selected in step 1.

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

PRESS



YOU SEE



(example for MEATS POULTRY)

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

PRESS



YOU SEE



USING SERVE WARM

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

⚠ 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 for up to one hour. To maintain food quality, hold no longer than 30-45 minutes.

1. Place the STURDIGLIDE™ rack(s) where you need them in the oven. For more information see "Positioning racks and pans" on p. 12.

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

2. Press SERVE WARM.

PRESS



YOU SEE



3. Set the temperature (optional).

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

PRESS



YOU SEE



4. Press START/ENTER.

PRESS



YOU SEE



5. After warming, turn off the oven.

PRESS



YOU SEE



USING SERVE WARM (contd.)

To add to the end of a set cook time:

1. Place the STURDIGLIDE™ rack(s) where you need them in the oven. For more information see "Positioning racks and pans" on p. 12.

2. Press BAKE.

PRESS



YOU SEE



3. Press COOK TIME.

PRESS

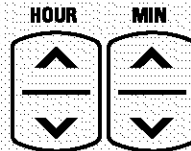


YOU SEE



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

PRESS



YOU SEE



5. Press SERVE WARM.

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

PRESS



YOU SEE (for 5 seconds)



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

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

PRESS



YOU SEE (for 5 seconds)



THEN



ENGLISH

continued on next page

USING SERVE WARM (contd.)

7. Press START/ENTER.

PRESS



YOU SEE



(counting down cook time)

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

YOU SEE



(counting down warm time)

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

YOU SEE



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

PRESS



YOU SEE



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

1. Place the STURDIGLIDE™ rack(s) where you need them and put your food in the oven. To place your racks correctly, see “Positioning racks and pans” section, p. 12.

2. Press BAKE.

PRESS



YOU SEE



3. Set the temperature (optional).

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

PRESS



YOU SEE



(example shows bake at 375°F)

USING SERVE WARM (contd.)

4. Press COOK TIME.

PRESS



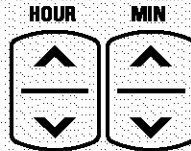
YOU SEE



5. Set the cook time.

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

PRESS



YOU SEE



(example shows 30-minute baking/roasting time)

6. Press DELAY START.

PRESS



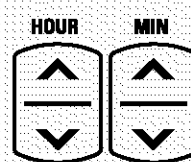
YOU SEE



7. Set the time of day to start.

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

PRESS



YOU SEE



(example shows 1:00 start time)

8. Press SERVE WARM.

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

PRESS



YOU SEE (for 5 seconds)



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

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

PRESS



YOU SEE (for 5 seconds)



THEN



ENGLISH

USING SERVE WARM (contd.)

10. Press START/ENTER.

PRESS



YOU SEE



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

YOU SEE



(display counts down cook time)

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

YOU SEE



(counting down)

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

YOU SEE

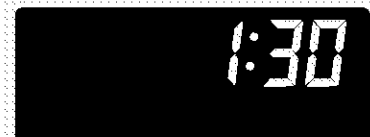


14. Press OFF/CANCEL or open the oven door to stop repeater tones and remove End from display and bring back the time of day.

PRESS



YOU SEE



USING THE TIMED OVEN CONTROL

! WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

Before using the Timed Oven control, make sure the clock is set to the correct time of day. (See "Setting the clock," p. 15.)

To Start now and Stop automatically:

Set COOK TIME

To Delay Start and Stop automatically:

Set COOK TIME and DELAY START

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

USING THE TIMED OVEN CONTROL (contd.)

To start now and stop automatically:

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

1. Place the STURDIGLIDE™ rack(s) where you need them and put your food in the oven. To place your racks correctly, see "Positioning racks and pans" section, p. 12.

2. Press BAKE.

PRESS



YOU SEE



3. Set the temperature (optional).

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

PRESS



YOU SEE



(example shows bake at 375°F)

4. Press COOK TIME

PRESS



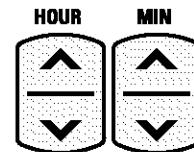
YOU SEE



5. Set the cook time.

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

PRESS



YOU SEE



(example shows 30-minute baking/roasting time)

6. Press START/ENTER.

PRESS



YOU SEE



(display counts down cook time)

NOTES:

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

continued on next page

USING THE TIMED OVEN CONTROL (contd.)

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

YOU SEE



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

PRESS



YOU SEE



(time of day)

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

To program COOK TIME and DELAY START:

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

1. Place the STURDIGLIDE™ rack(s) where you need them and put your food in the oven. To place your racks correctly, see "Positioning racks and pans" section, p. 12.

2. Press BAKE.

PRESS



YOU SEE



3. Set the temperature (optional).

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

PRESS



YOU SEE



(example shows bake at 375°F)

4. Press COOK TIME.

PRESS



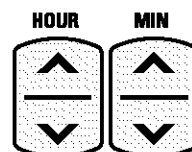
YOU SEE



5. Set the cook time.

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

PRESS



YOU SEE



(example shows 30-minute baking/roasting time)

USING THE TIMED OVEN CONTROL (contd.)

6. Press DELAY START.

PRESS



YOU SEE

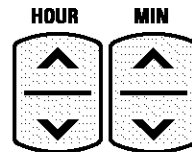


7. Set the time of day to start.

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

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

PRESS



YOU SEE



(example shows 1:00 start time)

8. Press START/ENTER.

The stop time is calculated automatically.

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

PRESS



YOU SEE



9. When the start time is reached:

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

YOU SEE



(display counts down cook time)

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

YOU SEE



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

PRESS



YOU SEE



(time of day)

continued on next page

USING THE TIMED OVEN CONTROL (contd.)

To recall the programmed timed settings:

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

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

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

To change the programmed timed settings:

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

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

USING THE WARM & READY WARMING DRAWER

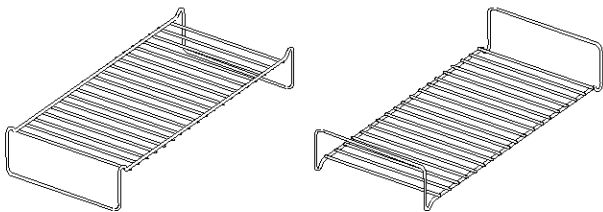
⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

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



- For best results, hold most foods no longer than one hour. Hold smaller quantities and heat sensitive foods, such as eggs, no longer than 30 minutes.
- Food must be at serving temperature before being placed in the drawer.
- Different types of food can be placed in the warming drawer at the same time.
- Breads, pastries, and fruit pies may be warmed from room temperature on HI setting.
- Remove food from plastic bags and place in an oven-safe container.
- Cover foods with a lid or aluminum foil, not plastic wrap.
- Use only containers approved for oven use and follow manufacturer's instructions.
- Empty serving dishes and dinner plates can be heated while preheating the drawer.
- The LO setting can be used to raise bread dough. Covering should be acceptable for oven use. Raising time will be reduced by about half, so check often to make sure the dough does not rise too high in the pan.

To use:

1. If using rack, position it where needed.

2. Turn the WARM & READY switch to choose HI, MED or LO settings.
3. Allow the drawer to preheat for ten minutes.
4. Place container with food in warming drawer.
5. When finished, turn knob to OFF.

Choosing the right temperature

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

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

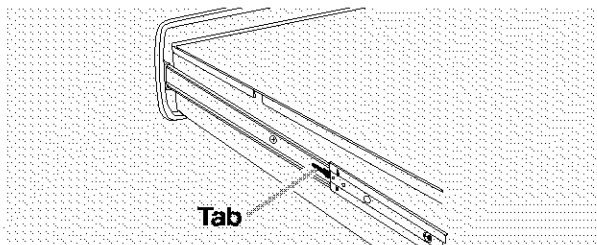
ENGLISH

USING THE WARM & READY WARMING DRAWER (contd.)

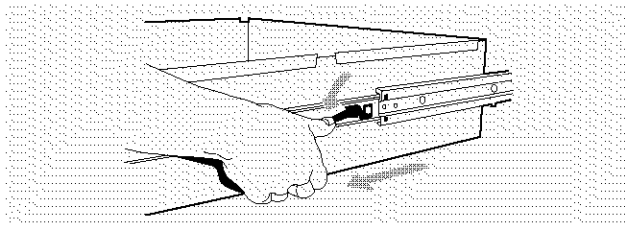
To remove the warming drawer:

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

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



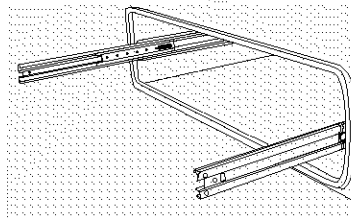
3. Press the tab DOWN on the RIGHT side and lift the tab UP on the LEFT side at the same time. Then pull drawer out another inch.



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

To replace the warming drawer:

1. Align the drawer glides with the receiving guides.

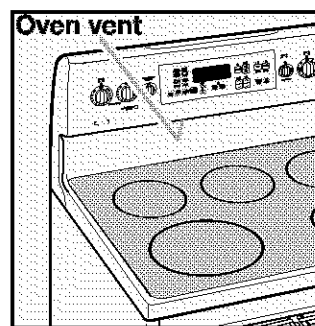


2. Push drawer in completely.
3. Gently open and close drawer to ensure it is seated properly on the slides.

THE OVEN VENT

Hot air and moisture escape from the oven through a vent on the backguard below the control panel. The vent lets air circulate properly. Be careful not to block the vent, or you will get poor baking/roasting results.

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



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



▲WARNING

Burn Hazard

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

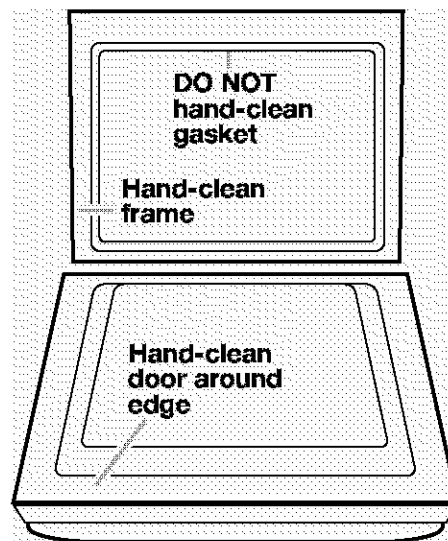
BEFORE YOU START

NOTES:

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

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

- Hand-clean the areas shown. They do not get hot enough during the Self-Cleaning cycle for soil to burn away. Use hot water and detergent or a soapy, steel-wool pad for cleaning.
- Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door and frame.
- Remove the broiler pan and grid and any cookware/bakeware being stored in the oven.
- Wipe out any loose soil or grease. This will help reduce smoke during the Self-Cleaning cycle.
- Wipe up food spills containing sugar and/or milk as soon as possible after the oven cools down. When sugar is heated to a high temperature in the Self-Cleaning cycle, the high temperature can cause the sugar to burn and react with the porcelain. This can cause staining and etching or pitting.
- Remove the oven racks from the oven if you want them to remain shiny. You can clean the oven racks in the Self-Cleaning cycle, but they will become harder to slide. (See the "Cleaning chart" in the "Caring for Your Range" section, p. 41.) If you clean the racks in the Self-Cleaning cycle, place them on the 2nd and 4th rack guides. (The guides are counted from bottom to top.)



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

TIPS:

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

HOW THE CYCLE WORKS

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

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

SETTING THE CONTROLS

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

1. Press SENS-A-CLEAN.

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

PRESS



YOU SEE



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

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

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

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

PRESS



YOU SEE



(example shows light soil setting)

3. Press START/ENTER.

PRESS



YOU SEE



4. After the SENS-A-CLEAN Self-Cleaning cycle ends:

LOCKED goes off and the door unlocks.

YOU SEE



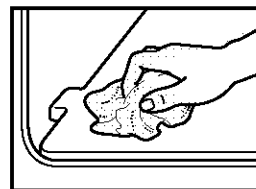
SETTING THE CONTROLS (contd.)

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

YOU SEE



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



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

NOTE: Make sure the clock is set to the correct time of day. (See "Setting the clock" in the "Using Your Range" section, p. 15.)

1. Press SENS-A-CLEAN.

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

PRESS



YOU SEE



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

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

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

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

PRESS



YOU SEE



(example shows light soil setting)

3. Press DELAY START.

PRESS



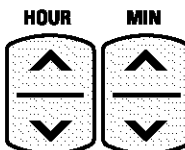
YOU SEE



4. Set the start time.

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

PRESS



YOU SEE



(example for 12:30 start time)

continued on next page

SETTING THE CONTROLS (contd.)

5. Press START/ENTER.

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

PRESS



YOU SEE



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

YOU SEE



(example shows sensor setting)

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

YOU SEE

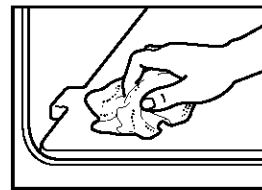


8. Press any pad or open the door to remove "End" and bring back time of day.

YOU SEE



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



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

Press OFF/CANCEL.

PRESS



YOU SEE



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



Caring for Your Range

CLEANING CHART

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

PART	CLEANING METHOD	SPECIAL INSTRUCTIONS
Control knobs	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Dishwasher 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT use steel wool or abrasive cleaners. • Pull knobs straight away from control panel. • Wash, rinse and dry with soft cloth.
Control panel and console night light lens	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Spray glass cleaner 	<ul style="list-style-type: none"> • Wash, rinse and dry with soft cloth. • Apply spray cleaner to paper towel, do not spray directly on panel.
Exterior surfaces* (excluding radiant glass cooktop, control panel and oven door glass)	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Mild liquid cleaner • Spray glass cleaner • Non-abrasive plastic scrubbing pad 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT use abrasive or harsh cleaners like chlorine bleach, ammonia or oven cleaners. • Wash, rinse and dry with soft cloth. • Gently clean around the model and serial plate; too much scrubbing could remove the numbers.
Radiant glass cooktop		<ul style="list-style-type: none"> • See the "Cleaning the Radiant Glass cooktop" section, p. 42.
Oven door glass	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Non-abrasive plastic scrubbing pad • Spray glass cleaner 	<ul style="list-style-type: none"> • Wash, rinse and dry with soft cloth. • Wipe with paper towel.
Oven cavity <ul style="list-style-type: none"> • Food spills containing sugar and/or milk • All other spills 	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Self-cleaning cycle 	<ul style="list-style-type: none"> • When oven cools, wash, rinse and dry with soft cloth or sponge. • See the "Using the SENS-A-CLEAN Self-Cleaning Cycle" section, p. 37.
Oven racks	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Steel wool pad • Self-cleaning cycle 	<ul style="list-style-type: none"> • Wash, rinse and dry. • Place on 2nd and 4th rack guides. Racks will discolor and become harder to slide. After cleaning, apply vegetable oil to rack guides for easier sliding.

*When the cooktop is cool, remove all spills and clean. Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, may affect the finish.

continued on next page

CLEANING CHART (contd.)

PART	CLEANING METHOD	SPECIAL INSTRUCTIONS
Broiler pan and grid	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Steel wool pad • Dishwasher • Solution of 1/2 cup ammonia to 1 gallon water • Mild abrasive cleanser or commercial oven cleaner 	<ul style="list-style-type: none"> • Wash, rinse and dry. • Soak for 20 minutes, then scrub with plastic scrubbing pad. • DO NOT clean the pan and grid in the self-cleaning cycle.
Warming drawer cavity <ul style="list-style-type: none"> • Food spills containing sugar and/or milk • All other spills 	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Mild detergent 	<ul style="list-style-type: none"> • When drawer cools, wash, rinse and dry with soft cloth. • Wash, rinse and dry with soft cloth.

CLEANING THE RADIANT GLASS COOKTOP

Your cooktop is designed for easy care. It has been prepolished at the factory for improved protection and easier cleaning. Foods spilled directly on the cooktop will not burn off as on open-coil elements. Because of this, you should keep the surface dust free and soil free before heating. Use the Cook Top Cleaning Creme®, included with your range, to clean and maintain the cooktop.

NOTE: DO NOT use steel wool, plastic cleaning pads, abrasive powdered cleansers, chlorine bleach, rust remover, ammonia, or glass cleaners with ammonia. They may damage the cooktop surface.

TYPE OF SOIL	WHAT TO USE	HOW TO CLEAN
Light to moderate soil	<ul style="list-style-type: none"> • Paper towel • Clean, damp sponge 	Wipe as soon as Hot Surface Indicator Light goes off. Rinse thoroughly and dry.
Heavy soil, dark streaks, specks, and discoloration	<ul style="list-style-type: none"> • Cook Top Cleaning Creme • Non-abrasive cleanser 	Rub into soil using damp paper towel. Rinse and dry.
Burned-on soils	<ul style="list-style-type: none"> • Cook Top Cleaning Creme • Razor scraper in a holder 	Rub creme into soil using paper towel. Reapply creme to remaining spots. Hold razor scraper as flat to surface as possible, scrape spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel. Rinse and dry. Store razor blades out of reach of children.
Sugary spills (jellies, candy syrups)	<ul style="list-style-type: none"> • Paper towel • Clean, damp sponge 	Wipe while radiant glass surface is warm. Rinse thoroughly and dry.
Metal marks from copper, aluminum pans	<ul style="list-style-type: none"> • Cook Top Cleaning Creme 	Before heating cooktop again, rub into area using damp paper towel. Rinse and dry.
Tiny scratches or abrasions	<ul style="list-style-type: none"> • Cook Top Cleaning Creme 	To prevent scratches and abrasions, use the Cook Top Cleaning Creme regularly. Scratches and abrasions do not affect cooking performance. After many cleanings, they will become less visible.

NOTE: Always wipe your cooktop with clean water and dry it well after using the cleanser to prevent streaking or staining.

You can purchase additional Cook Top Cleaning Creme at your Sears Retail Stores in the range department. Ask for stock no. 22-40079 or call Sears Service Parts at 1-800-366-7278 and give the following information: 1. Division 22, 2. PLS-022, 3. Part no. 40079.

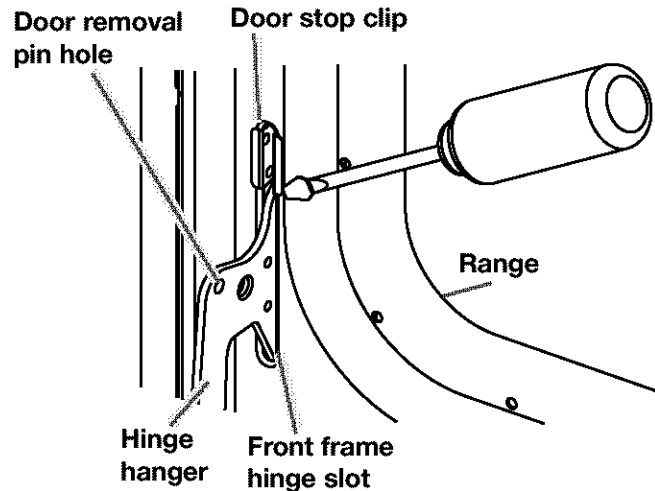
REMOVING THE OVEN DOOR

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

NOTE: The oven door is heavy.

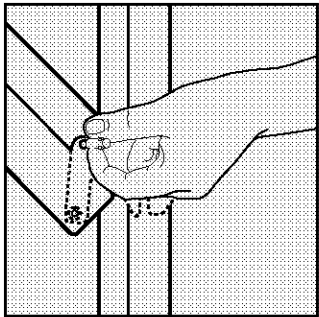
Before removing the door:

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

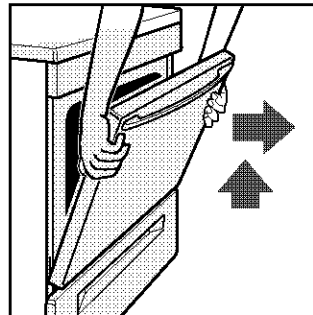


To remove:

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



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



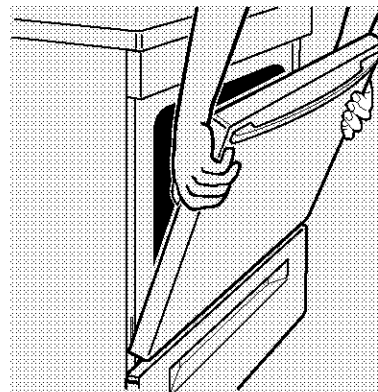
2. Carefully close the door until it rests against the door removal pins.

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

To replace:

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

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



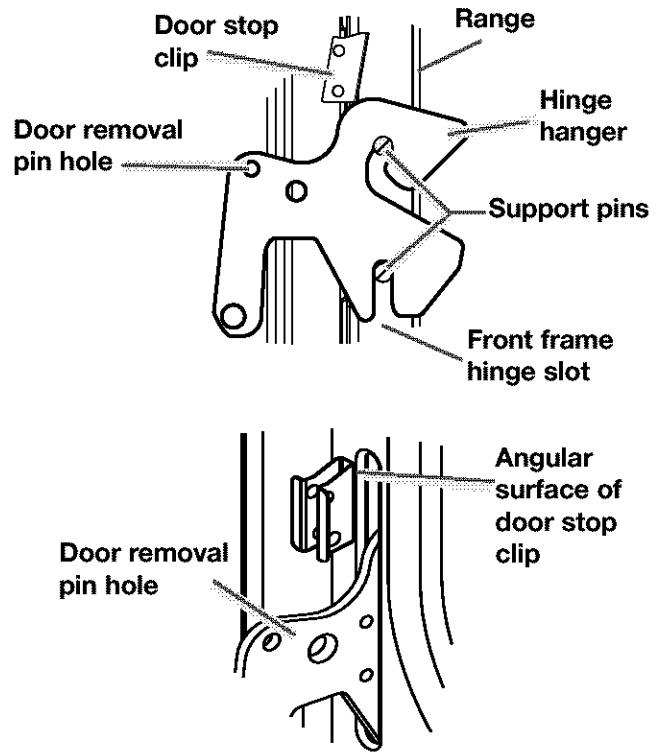
continued on next page

REMOVING THE OVEN DOOR (contd.)

2. Hold oven door so that the top edge of each hinge hanger is horizontal. Insert hinge hangers into the front frame hinge slots.
3. Tilt top of door toward range. Slide hinge hangers down onto front frame support pins.

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

4. Insert the door stop clip with the angular surface at the top of the frame hinge slot, then push in the bottom of the clip until flanges are flush with the front frame.
5. Open the door completely and remove the door removal pins. Save door removal pins for future use.
6. Close the door.
7. Check for alignment to make sure door is installed evenly.



THE OVEN LIGHT

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

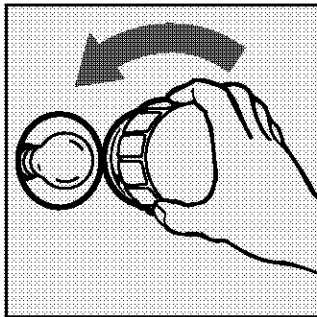
To turn the light on or off when the oven door is closed:

- Press the OVEN pad.



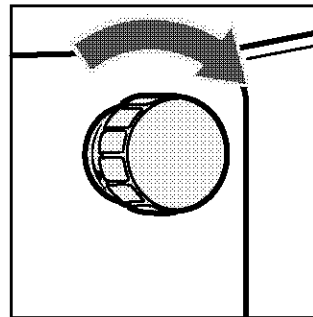
To replace the oven light:

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



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

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



5. Plug in range or reconnect power.

THE CONSOLE NIGHT LIGHT

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

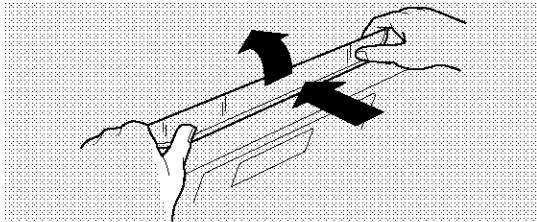
To turn the light on and off:

- Press the TOP pad momentarily.

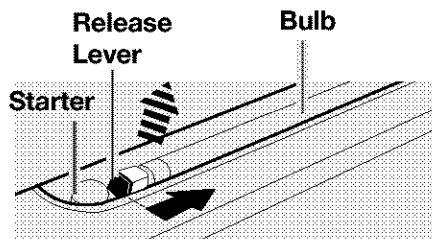


To remove the starter and/or bulb:

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



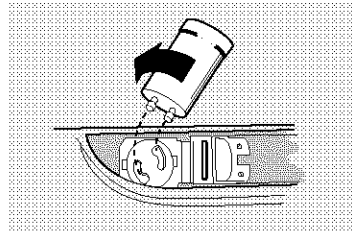
3. Push release lever toward the bulb. The left end of the light assembly will raise up.



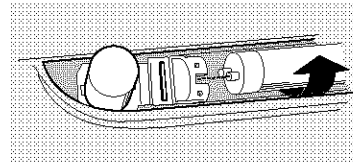
4. To remove the starter, turn it counterclockwise and lift out of its mounting base.
5. To remove the bulb, roll it forward or backward 90° until you hear a click, then lift out.

To install the starter and/or bulb:

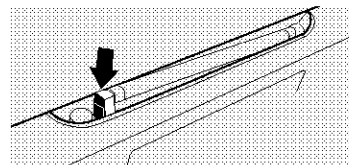
1. Fit starter prongs into starter mounting base and turn clockwise.



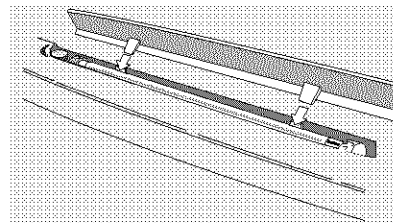
2. Slide bulb prongs into bulb mounting base ends. Roll the bulb forward or backward 90° until you hear a click.



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



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



5. Plug in range or reconnect power.

Troubleshooting

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

RANGE DOES NOT WORK

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
Nothing works	<ul style="list-style-type: none">● The range is not plugged into a properly grounded live outlet with the proper voltage. (See Installation Instructions.)● A household fuse has blown or a circuit breaker has been tripped.● The control knob is not set correctly. Push in the control knobs before turning them.● The Oven and Cooktop Lockouts have been set.
The oven does not work	<ul style="list-style-type: none">● The electronic control is not set correctly. Refer to setting the electronic oven control section. (See pp. 14-34.)● A delay start has been set. Wait for the start time to be reached or cancel and reset the control.● The Oven Lockout has been set.
The surface cooking zones will not work	<ul style="list-style-type: none">● A household fuse has blown or a circuit breaker has been tripped.● The control knobs have not been set correctly. Push the control knobs in before turning them to a setting.● The cooking element is burned out. Call a Sears Service Center for replacement or repair.● The Cooktop Lockout has been set.
Cannot boil on left front surface cooking zone/ SURESIMMER™ feature	<ul style="list-style-type: none">● Press the SURESIMMER button to OFF.● Turn left front control knob to HI for a rapid boil.
SURESIMMER will not simmer	<ul style="list-style-type: none">● Turn left front control knob on between the SURESIMMER LO and 4 settings, along with pressing the SURESIMMER button on.
SURESIMMER surface cooking zone does not get hot enough	<ul style="list-style-type: none">● Turn left front control knob to “4”, along with pressing the SURESIMMER button on.

WHEN SELF-CLEANING YOUR OVEN

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

COOKING RESULTS

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
Cookware not level on cooktop (Check to see if liquids are level in cookware)	<ul style="list-style-type: none"> ● Level the range. (See the Installation Instructions.) ● Use cookware with a flat bottom.
Excessive heat on cooktop in areas around cookware	<ul style="list-style-type: none"> ● Choose cookware the same size or slightly larger than the surface cooking zone.
The oven temperature seems too low or too high	<ul style="list-style-type: none"> ● Adjust the oven temperature control. (See "Readjusting the oven temperature control," p. 20.)
Slow baking or roasting	<ul style="list-style-type: none"> ● Increase baking or roasting time. ● Increase temperature 25°F. ● Preheat oven to selected temperature before placing food in when preheating is recommended. ● Choose bakeware that will allow 2 inches of air space around all sides. ● Open oven door to check food when timer signals shortest time suggested in recipe. ● Oven peeking can make cooking times longer.
Baked items too brown on bottom	<ul style="list-style-type: none"> ● Preheat oven to selected temperature before placing food in oven. ● Choose bakeware that will allow 2 inches of air space around all sides. ● Position rack higher in oven. ● Decrease oven temperature 15° to 25°F.
Unevenly baked items	<ul style="list-style-type: none"> ● Level the range. ● Bake in center of oven with 2 inches of space around each pan. ● Check to make sure batter is level in pan.
Crust edge browns before pie is done	<ul style="list-style-type: none"> ● Shield edge with foil.

DISPLAY MESSAGES

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
The display is showing "PF"	<ul style="list-style-type: none"> ● There has been a power failure. Press OFF/CANCEL to clear the display, then reset the clock. (See p. 15.)
"F" followed by a number shows on the display	<ul style="list-style-type: none"> ● Press OFF/CANCEL to clear the display. If an "F" code appears again, call for service.
"EO F5" appears on the display (The oven door will not close because the self-clean latch mechanism interferes.)	<ul style="list-style-type: none"> ● Press OFF/CANCEL to clear display. ● Depress and hold the door switch plunger (located on the oven front frame). Latch mechanism will unlock in about 6 seconds.

Index

Topic	Page	Topic	Page
ANTI-TIP BRACKET	4	OVEN VENT	36
BROILING		PANS	11, 12
Grid	22	PARTS	7
Guidelines	22, 23	RECIPE RECALL™	24, 25
Pan	21-23	ROASTING	
Setting cycle	21	Pans	12
Oven rack positions	23	Setting cycle	18
CLEANING		Oven rack positions	12
Broiler pan and grid	42	Tips	19
Control knobs	41	SAFETY	4-6
Control panel and console night light lens	41	SENS-A-CLEAN™ SELF-CLEANING CYCLE	
Exterior surfaces	41	Before you start	37
Oven cavity	41	Delay start	39
Oven door glass	41	How the cycle works	38
Oven racks	41	Setting the controls	37-40
Radiant glass cooktop	42	Starting immediately	38
SENS-A-CLEAN™ Self-Cleaning	37-40	Stopping the cycle	40
Warming drawer cavity	42	Tips	37
CONSOLE NIGHT LIGHT	45	SERVE WARM	26-30
CONTROL PANEL		SERVICE	Back Cover
Control knobs	7, 8	STURDIGLIDE™ HALF-RACK WITH REMOVABLE INSERT ..	12
COOKTOP ON indicator light	7, 9	STURDIGLIDE™ RACK WITH INTEGRATED HANDLE	12
EASYGLANCE™ hot surface indicator lights	7, 9	SURESIMMER™	8
STEADYTEMP™ control knob	7, 9	SURFACE COOKING ZONES	
SURESIMMER button and indicator light	7, 8	Control knobs	7, 8, 41
COOKWARE		Control setting guide	8
Canning	10	COOKTOP ON indicator light	7, 9
Materials	11	Dual Cooking Zone	7, 8
Tips	11	EASYGLANCE hot surface indicator lights	7, 9
ELECTRONIC OVEN CONTROL		Radiant glass cooktop	7, 10, 43
12-hour shut-off	16	STEADYTEMP warming zone	7, 9
Canceling	18	Tips	11
Celsius/Fahrenheit	20	TIMED OVEN CONTROL	30-34
Clock	15	TROUBLESHOOTING	46, 47
Cooktop Lockout	16	ULTRABAKE™ BAKING	
Display/clock	14	Aluminum foil	13
Kitchen timer	17	Bakeware	13
Oven Lockout	15	Pans	12
Starting	18	Setting cycle	18
Tones	16	ULTRABAKE system	18, 19
FEATURES	7	Oven rack positions	12
MODEL AND SERIAL NUMBER	2	WARM & READY WARMING DRAWER	35, 36
OVEN DOOR	43, 44	WARRANTY	3
OVEN LIGHT	44		
OVEN TEMPERATURE			
Readjusting	20		
Setting	18, 22		

Contenido

Un mensaje para usted	50
Garantía.....	51
Seguridad de la cocina.....	52
Componentes y Características	55
Cómo usar su cocina.....	56
Cómo usar las áreas de cocción exteriores	56
Características de los materiales de los utensilios de cocina.....	60
Cómo usar el horno	61
Selección de utensilios para hornear.....	62
Cómo usar el papel de aluminio	62
El control electrónico del horno	63
Cómo poner el reloj a la hora	64
Cómo usar el bloqueo del horno	64
Cómo usar el bloqueo de la superficie de cocción.....	65
Señales audibles	65
Cómo usar el interruptor de 12 horas	66
Cómo usar el temporizador electrónico de la cocina.....	66
Cómo comenzar/cancelar una función.....	68
Cómo hornear/asar con ULTRABAKE™.....	68
Cómo regular el control de temperatura del horno	70
Cómo asar a la parrilla.....	71
Cómo usar RECIPE RECALL™	74
Cómo usar Serve Warm.....	76
Cómo usar el control del horno con tiempo programado	80
Cómo usar la gaveta calentadora Warm & Ready..	85
El conducto de ventilación del horno	86
Cómo usar el ciclo de auto limpieza SENS-A-CLEAN™	87
Antes de comenzar	87
Cómo funciona el ciclo	88
Cómo programar los controles	88
El cuidado de su cocina	92
Cuadro de limpieza	92
La limpieza de la superficie de cocción de cristal radiante.....	94
Cómo quitar la puerta del horno.....	95
La luz del horno.....	96
La luz nocturna de la consola.....	97
Diagnóstico y solución de problemas	98
La cocina no funciona.....	98
Cuando se usa el ciclo de auto limpieza del horno...99	
Resultados de cocción.....	99
Mensajes en la pantalla luminosa	100
Índice.....	103
Servicio.....	Forro trasero

Un mensaje para usted

Le agradecemos su compra de un artefacto electrodoméstico KENMORE.

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

Sírvase registrar la información de su modelo.

Siempre que llame para solicitar servicio técnico para su artefacto, tenga a la mano el número de modelo y de serie completos. Usted puede encontrar esta información en la placa de número de modelo y serie (vea el diagrama "Componentes y Características," en la p. 55).

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

Modelo Número 665.

Número de Serie R

Fecha de Compra _____

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



Garantía de la Cocina Radiante

GARANTÍA TOTAL DE UN AÑO PARA TODAS LAS PIEZAS

Si, en el transcurso de un año contado a partir de la fecha de instalación, cualquier pieza no funciona adecuadamente debido a defecto en el material o la mano de obra, Sears la reparará o la reemplazará, a opción nuestra, sin costo alguno.

GARANTÍA LIMITADA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE CRISTAL RADIANTE Y LOS ELEMENTOS DE COCCIÓN DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Desde el segundo hasta el quinto año desde la fecha de instalación, Sears reparará o reemplazará, a opción nuestra, las piezas con defectos que se detallan a continuación. Usted pagará la mano de obra.

- Agrietamiento de la superficie de cocción de cristal radiante debido a impacto térmico
- Envejecimiento del diseño en la superficie de cocción de cristal radiante
- Agrietamiento de la junta de caucho entre la superficie de cocción de cristal radiante y el borde de porcelana.
- Quemadura de cualquiera de los elementos de cocción de la superficie de cocción de cristal radiante.

Si este producto se somete a un uso diferente del familiar privado, la garantía arriba indicada es válida sólo por 90 días.

EL SERVICIO DE GARANTÍA ESTÁ SU DISPONIBILIDAD AL CONTACTAR EL CENTRO DE SERVICIOS DE SEARS MÁS CERCANO EN LOS ESTADOS UNIDOS.

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

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

Para Aumentar el Valor de su Cocina, Compre un Contrato de Mantenimiento de Sears.

Cobertura según los años de Propiedad	1er. Año	2do. Año	3er. Año
1. Reposición de piezas defectuosas que no sean las unidades radiantes de vidrio exteriores	G	CM	CM
2. Repuestos para las unidades exteriores radiantes y de cristal radiante	W	W	W
3. Mano de obra	G	CM	CM
4. Revisión anual de mantenimiento preventivo a solicitud suya	MA	MA	MA

G = Garantía CM = Contrato de mantenimiento

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

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

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

Seguridad de la cocina

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

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

⚠ PELIGRO

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

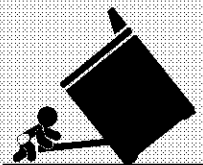
⚠ ADVERTENCIA

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

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

EL SOPORTE DE ANTI-VUELCO

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



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

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

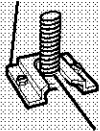
Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la cocina.

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

Consulte las instrucciones de instalación para más detalles.

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

El soporte anti-vuelco



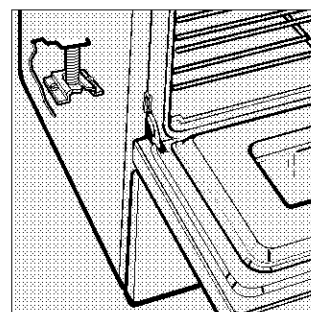
La pata trasera

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

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

Ubicación del soporte de anti-vuelco

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



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- **ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de volteo de la cocina, la cocina debe asegurarse en el piso mediante la instalación de dispositivos de anti-vuelco. Para verificar si los dispositivos están instalados adecuadamente, deslice la cocina hacia adelante, cerciórese que el soporte anti-vuelco esté bien fijo en el piso, y deslice la cocina hacia atrás de manera que la pata trasera de la cocina quede fija debajo del soporte anti-vuelco.
- **AVISO:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de la cocina o en el respaldo de protección de una cocina - cuando los niños suben encima de la cocina para poder coger objetos pueden lastimarse seriamente.
- Instalación apropiada – Cerciórese que la instalación y puesta a tierra de la cocina sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Nunca use la cocina para calentar el cuarto.
- No deje a los niños solos – No se debe dejar a los niños solos en el área donde la cocina está en uso. Nunca se les debe permitir que se sienten o se paren en ninguna parte de la cocina.
- Use ropa apropiada – Ropa holgada o que se esté colgando no debe usarse mientras la cocina está en uso.
- Servicio del usuario – No repare o reemplace ninguna pieza de la cocina 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 cocina – Materiales inflamables no deben almacenarse ni en el horno ni cerca de las zonas de cocción exteriores.
- No use agua en incendios provocados por grasa – Contenga el incendio o llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- Use únicamente agarraderas secas – Agarraderas mojadas o húmedas en las superficies pueden dar como resultado en quemaduras por vapor. No deje que la agarradera toque los elementos caloríferos calientes. No use una toalla o paño voluminoso.

- **NO TOQUE LAS ZONAS DE COCCIÓN EXTERIORES O ÁREAS CERCANAS A LAS ZONAS DE COCCIÓN** – No obstante su color oscuro, es posible que las zonas de cocción exteriores estén calientes. Las áreas cercanas a las zonas de cocción exteriores pueden calentarse lo suficientemente como para causar quemaduras. Durante y después de usar, no toque, ni deje que ropa u otros materiales inflamables toquen las zonas de cocción exteriores o las áreas cercanas a las zonas de cocción hasta que haya pasado suficiente tiempo 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 cocina viene equipada con una o más zonas de cocción exteriores de tamaño diferente. Seleccione utensilios que tengan el asiento liso lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calorífero de la zona de cocción exterior. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento calorífero a contacto directo y puede dar como resultado que la ropa se incendie. La relación apropiada entre el utensilio y el quemador podrá igualmente mejorar la eficiencia.
- Nunca deje las zonas de cocción exteriores a calor alto, sin supervisión. Derrames por ebullición causan salpicaduras grasosas y humeantes que pueden incendiarse.
- Forros protectores – No use papel de aluminio para forrar el fondo del horno, excepto como lo sugiera el manual. La instalación inapropiada de estos forros puede dar como resultado riesgos de electrocución, o incendio.
- Utensilios de cocina con vidrio – Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, loza de barro u otros utensilios con vidrio son adecuados para uso en la cocina sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.
- Los mangos del utensilio deben colocarse hacia adentro y no deben exceder las zonas de cocción exteriores adyacentes – Para reducir el riesgo de quemaduras, el incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y que no se extienda encima de las zonas de cocción exteriores adyacentes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

continúa en la página siguiente

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- No cocine encima de una superficie de cocción quebrada – De quebrarse la superficie de cocción, las soluciones de limpieza y derrames pueden penetrar la superficie de cocción que está quebrada y crear un riesgo de electrocución. Póngase en contacto con un técnico competente de inmediato.
- Limpie la superficie de cocción con cuidado – Si usa un paño o estropajo mojado para limpiar derrames en una área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden emitir gases nocivos al ser aplicados en superficies calientes.
- Tenga cuidado al abrir la puerta – Deje que el aire caliente o el vapor salga antes de retirar o reemplazar la comida.
- No caliente recipientes cerrados de comida – La acumulación de presión puede causar que el recipiente estalle y ocasione daños/lesiones.
- Mantenga los ductos de ventilación del horno sin obstrucción.
- Ubicación de las parrillas del horno – Siempre coloque las parrillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno esté frío. Si tiene que mover una parrilla mientras el horno está caliente, no deje que la agarradera toque el elemento calorífero caliente en el horno.
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALORÍFEROS O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO** – No obstante su color oscuro, los elementos caloríferos podrían estar calientes. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y

después del uso, no toque, o deje que ropas u otro material inflamable toquen los elementos caloríferos o las superficies internas del horno hasta que haya pasado suficiente tiempo para enfriarse. Otras superficies del artefacto electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras – entre estas superficies están los orificios del conducto de ventilación del horno y las superficies cercanas a estos orificios, puertas de hornos y ventanas de las puertas de hornos.

Para cocinas de autolimpieza –

- No limpie la junta de la puerta – La junta de la puerta es esencial para un buen cierre. Debe tenerse cuidado de no frotar, dañar o mover la junta de la puerta.
- No use productos de limpieza para hornos – No se debe usar productos comerciales de limpieza para hornos o revestimientos protectores del forro del horno de ninguna clase dentro o alrededor de cualquier parte del horno.
- Limpie sólo las piezas mencionadas en el manual.
- Antes de efectuar la autolimpieza del horno – quite la charola para asar y otros utensilios.

Para unidades con campana de ventilación –

- Limpie las campanas de ventilación frecuentemente – No se debe dejar que la grasa se acumule en la campana o el filtro.
- Encienda el ventilador cuando cocine comidas flameadas debajo de la campana.

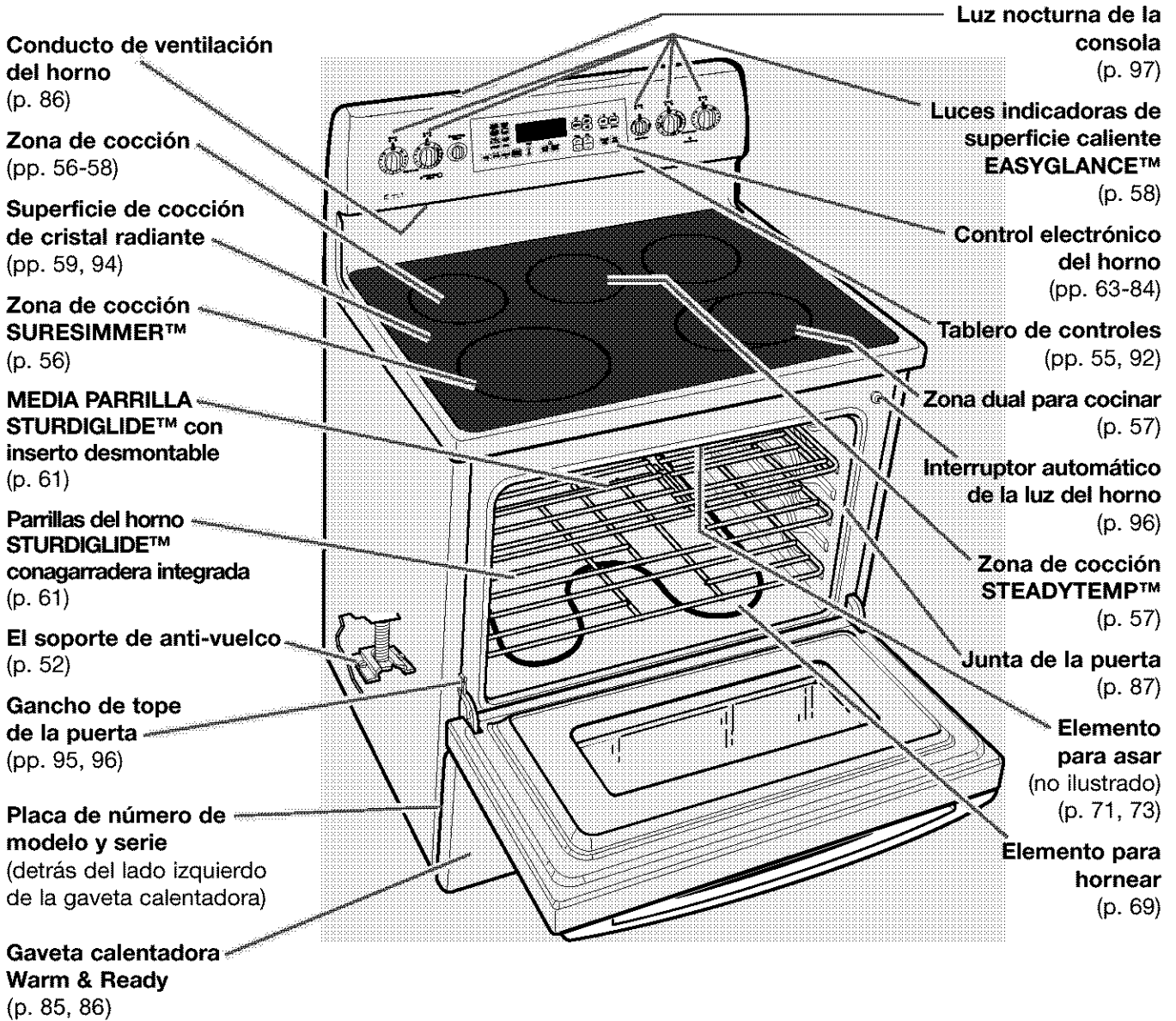
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

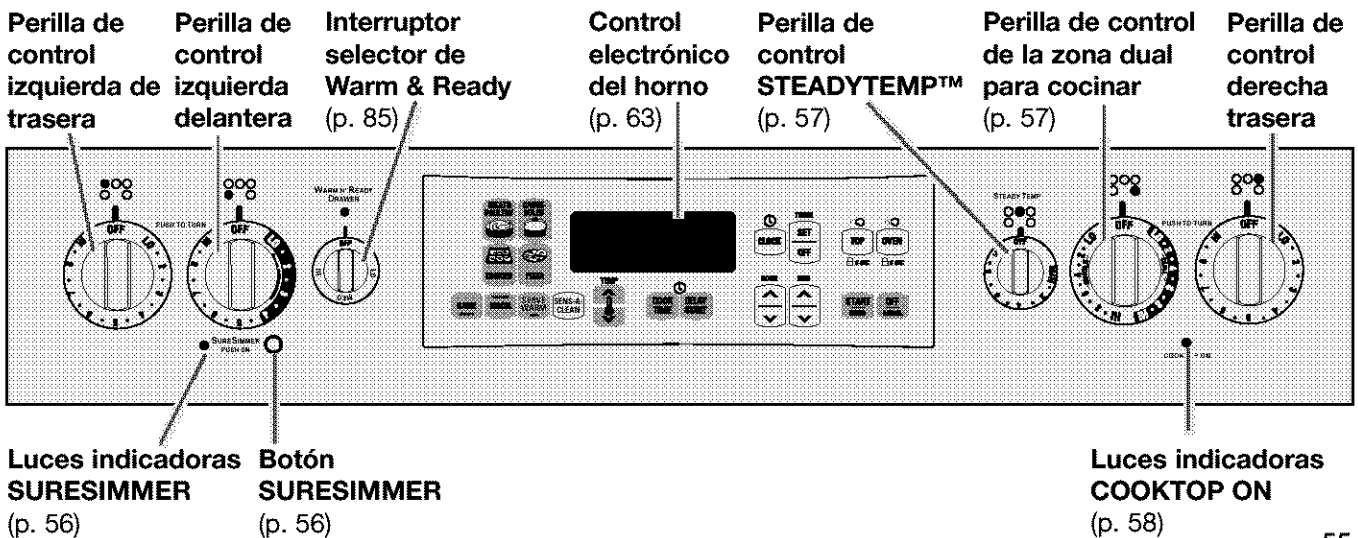
ADVERTENCIA: Este producto contiene una sustancia química identificada como causante de cáncer, defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora por el estado de California.

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

Componentes y Características



TABLERO DE CONTROLES

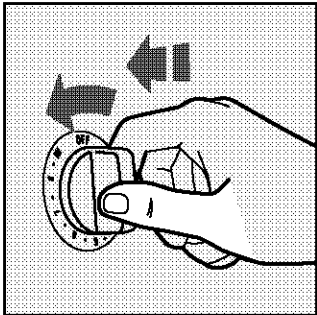


Cómo usar su cocina

CÓMO USAR LAS ÁREAS DE COCCIÓN EXTERIORES

Cómo usar las perillas de control

Empuje hacia adentro las perillas de control antes de girarlas hacia la posición a programar. Usted puede programarlas en cualquier posición entre HI y OFF.



Selección de calor del área de cocción exterior

Use la siguiente tabla como guía.

SELECCIÓN	USO RECOMENDADO
HI	<ul style="list-style-type: none"> ● Para comenzar a cocinar la comida. ● Para hacer hervir líquidos.
6-8	<ul style="list-style-type: none"> ● Para mantener el hervor. ● Para dorar rápidamente la comida.
5	<ul style="list-style-type: none"> ● Para mantener un hervor lento. ● Para freír carne de res o de ave. ● Para hacer pudín, salsas o cremas.
2-4	<ul style="list-style-type: none"> ● Para estofar o cocer a vapor. ● Para cocer comida a fuego lento.
LO	<ul style="list-style-type: none"> ● Para mantener la comida caliente.
SURESIMMER™	
LO	<ul style="list-style-type: none"> ● Para una cocción a fuego bien lento o cuando se usan tapas. ● Para derretir chocolate o mantequilla.
4	<ul style="list-style-type: none"> ● Para un cocido a fuego lento de mayor temperatura o cuando se cuece a fuego lento sin tapas.
Zona de cocción STEADYTEMP™ (MIN to MAX)	<ul style="list-style-type: none"> ● Para mantener las comidas cocidas calientes.

⚠️ ADVERTENCIA



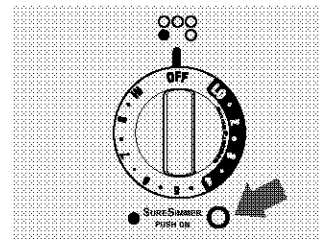
Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

Cómo usar la función SURESIMMER

SURESIMMER es una función regulable para el quemador delantero izquierdo que permite una cocción más precisa de alimentos a temperaturas bajas. La perilla on/off de SURESIMMER no afecta el funcionamiento de las demás superficies de cocción.



Para programar el control SURESIMMER:

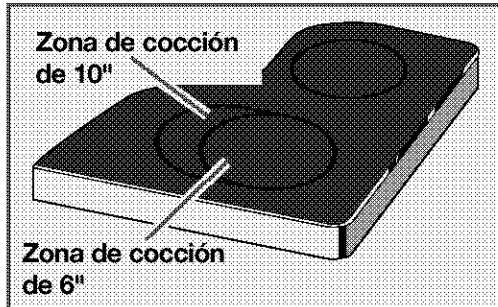
1. Presione el botón SURESIMMER para activar la función. Presione nuevamente para desactivarla. La luz SUPERSIMMER se encenderá cada vez que SURESIMMER esté activado.
2. Gire la perilla del quemador delantero izquierdo hacia las posiciones SURESIMMER entre **LO** y **4**. Regule la programación de acuerdo al tipo y tamaño del utensilio de cocina, el tipo y la cantidad de comida y dependiendo si se ponen las tapas de los utensilios o no. (Vea la sección "El uso de utensilios de cocina apropiados" en la p. 59.) Se encenderá la luz de aviso.

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

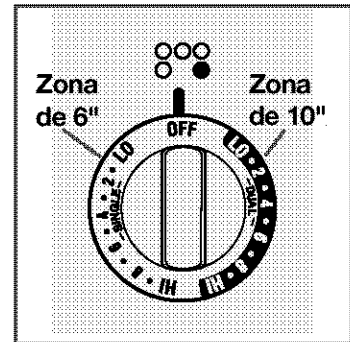
CÓMO USAR LAS ÁREAS DE COCCIÓN EXTERIORES (contd.)

Cómo usar la zona de cocción dual

El elemento delantero derecho tiene dos zonas de cocción:



- Para usar la superficie de cocción de 6", presione y gire la perilla del quemador delantero derecho en sentido a las manecillas del reloj entre las posiciones **LO** y **HI**.
- Para usar tanto la superficie de cocción de 6" como la de 10", presione y gire la perilla del quemador delantero derecho en sentido contrario a las manecillas del reloj entre las posiciones **LO** y **HI**.



Cómo usar el elemento STEADYTEMP™

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.

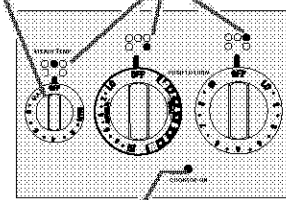
Use la zona de cocción STEADYTEMP para mantener comidas cocidas calientes. No se recomienda para calentar comidas frías. Elija la posición **MIN** para comidas sensibles al calor o cantidades más pequeñas de comida. Elija la posición **MAX** para líquidos y cantidades mayores de comida. Regule como sea necesario.

Para programar la zona de cocción STEADYTEMP:

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 cocción STEADYTEMP permanecerá caliente hasta que la luz indicadora de la superficie en la superficie de cocción se apague.
- 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.
 - Use únicamente utensilios y platos recomendados para uso en el horno y encima de la cocina.
 - Use agarraderas o guantes de hornear para quitar la comida.

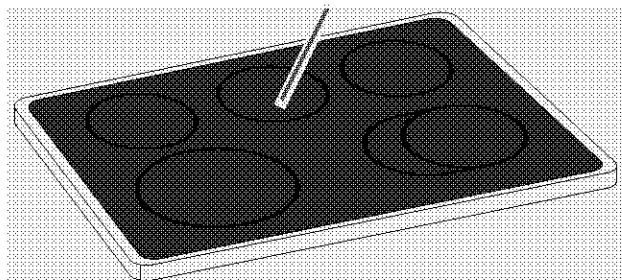
Perilla de control STEADYTEMP

Luces indicadoras de superficie caliente EASYGLANCE™



Luz indicadora **COOKTOP ON**
(la superficie de cocción está encendida)

Zona de cocción STEADYTEMP

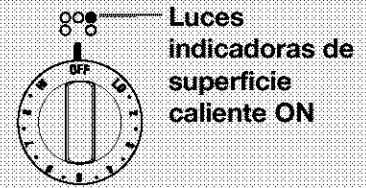


- La zona de cocción STEADYTEMP no se pondrá de color rojo cuando esté funcionando, a diferencia de los elementos exteriores. Sin embargo, la luz indicadora exterior en el tablero de control se encenderá.
- Los utensilios de cocina y los platos deben tener un asiento liso que haga contacto directo con la superficie de cocción.
- La zona de cocción STEADYTEMP puede ser usada ya sea que los otros elementos estén en uso o no.
- 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.

CÓMO USAR LAS ÁREAS DE COCCIÓN EXTERIORES (contd.)

Luces indicadoras de superficie caliente EASYGLANCE™

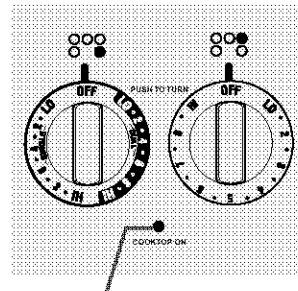
La luz de aviso de la superficie de cocción caliente, arriba de la perilla de control, encenderá en cuanto la superficie de cocción controlada por esa perilla se ponga demasiado caliente para tocar. La luz de aviso continuará encendida mientras la superficie de cocción continúe demasiado caliente para tocar, aún después de que la superficie de cocción se haya apagado.



Luz indicadora COOKTOP ON

La luz de aviso COOKTOP ON a la derecha del tablero de controles se encenderá cuando cualquier perilla de control de la superficie de cocción se haya encendido.

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

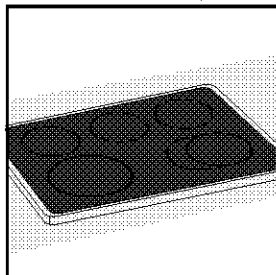


Luz indicadora COOKTOP ON

CÓMO USAR LAS ÁREAS DE COCCIÓN EXTERIORES (contd.)

Cómo usar la superficie de cocción de cristal radiante

Cocinar en la superficie de cocción de cristal radiante es similar a cocinar encima de elementos en espiral. No obstante, hay algunas diferencias:



● El área de cocción exterior se pondrá roja cuando el elemento esté encendido. Usted verá el elemento oscilando entre apagando y encendiendo –

aún en la posición HI – para ayudar a que el área permanezca a la temperatura que usted eligió.

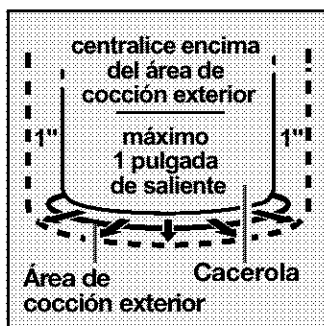
- No cocine comidas directamente en la superficie de cocción.
- Salpicaduras y derrames azucarados o almidonados y ciertos tipos de suciedad pueden causar corrosión por picaduras. Limpie tan pronto como la luz indicadora se apague. Enjuague meticulosamente y seque. Vea “La limpieza de la superficie de cocción de cristal radiante” en la sección “El cuidado de su cocina,” p. 94, para mayor información.
- No cocine en la superficie de cocción palomitas de maíz que vienen en paquetes de aluminio. El envase podría dejar marcas de aluminio en la superficie de cocción que sean difíciles de quitar completamente.

- Asegúrese que el fondo de las ollas y cacerolas esté limpio y seco antes de usarlas. Partículas de comida y agua que se dejan en el fondo pueden dejar depósitos en la superficie de cocción cuando ésta se caliente.
- Levante las ollas y cacerolas para colocar en/o retirar de la superficie de cocción. Deslizar las ollas y cacerolas en la superficie de cocción podría dejar marcas que sean difíciles de quitar o podrían dejar marcas permanentes.
- Dejar caer un objeto pesado o duro encima de la superficie de cocción podría agrietarla. Tenga cuidado cuando use sartenes pesadas y ollas grandes. No guarde potes o latas encima de la superficie de cocción.
- No use la superficie de cocción como tablero para cortar verduras.
- No deje que nada que pueda derretirse, tales como saleros y pimenteros de plástico, toque la superficie de cocción mientras esté caliente.
- El limpiar la superficie de cocción antes y después de cada uso ayudará a mantener la superficie libre de manchas y le dará un calor más uniforme. Vea “La limpieza de la superficie de cocción de cristal radiante” en la sección “El cuidado de su cocina,” p. 94, respecto a sugerencias para cuidado y limpieza.

Información acerca de la preparación doméstica de conservas

Para proteger su cocina:

- Use vaporeras de fondo liso en todos los tipos de superficies de cocción, especialmente en la de cristal radiante. Las vaporeras con fondos ondulados o acanalados no permiten buen contacto con la superficie.
 - Coloque la vaporeras en el centro del área de cocción más grande. No extienda más de una pulgada fuera del área de cocción. Cacerolas/vaporeras de diámetro grande, si no se colocan en el centro correctamente, atrapan el calor y pueden dañar la superficie de cocción.
- No coloque sus vaporeras en dos áreas de cocción exteriores a la vez.



- El tipo de material del cual está hecha la vaporera determina la duración del tiempo de calor. Remítase al cuadro “Características de los materiales de utensilios de cocina,” p. 60.
- Cuando haga conservas durante períodos prolongados de tiempo, deje que los elementos y las superficies del entorno se enfrien.
- Alterne el uso de las áreas de cocción exteriores entre lotes o prepare pequeños lotes a la vez.
- Comience con agua caliente, cubra con una tapa y hágala hervir; luego reduzca el fuego para mantener el hervor o los niveles requeridos de presión en una vaporera a presión.
- Para información actualizada respecto a la preparación de conservas, póngase en contacto con la agencia local de la Oficina de Extensión del Departamento Agrícola del Gobierno de EE.UU. o empresas que fabrican productos para enlatado doméstico.

CÓMO USAR LAS ÁREAS DE COCCIÓN EXTERIORES (contd.)

Consejos acerca de utensilios de cocina

- **Seleccione una cacerola** que sea aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción exterior. El utensilio de cocina no se debe extender más de 1 pulgada (2.5 cm) fuera del área.
- **Para óptimos resultados y una mayor eficiencia de energía**, use únicamente utensilios con fondo liso que hagan buen contacto con el área de cocción exterior. Utensilios con fondo redondeado, alabeado, rayado (tales como algunos utensilios de porcelana esmaltada) o abollado podrían causar calor desigual y resultados de cocción insatisfactorios.
- **Utensilios diseñados** con fondos ligeramente accidentados o pequeños canales de expansión pueden usarse.
- **Utensilios con acabado antiadherente** tienen las características caloríferas del material básico.
- **Verifique puntos ásperos** en el fondo de utensilios de metal o vidrio, los cuales arañan la superficie de vidrio radiante.
- **Use utensilios de fondo liso** para la óptima conducción de calor desde el área de cocción exterior al utensilio. Determine lo aplanado con una prueba de regla. Coloque el borde de una regla a través del fondo del utensilio. Levántelo hacia la luz. Ninguna luz debe ser visible debajo de la regla. Gire la regla en todas las direcciones y busque alguna luz.
- **No deje** utensilios vacíos, o utensilios que han hervido hasta secarse, en el área de cocción exterior caliente. El utensilio podría sobrecalentarse, causando daños al utensilio o al área de cocción exterior.

CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES DE LOS UTENSILIOS DE COCINA

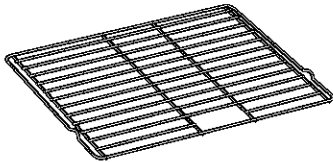
El material de la cacerola afecta tanto la rapidez con que el calor se transfiere desde el área superficial de cocción a través del material de la cacerola y cómo el calor se extiende en todo el asiento de la cacerola. Elija cacerolas que proporcionen óptimos resultados de cocción.

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

CÓMO USAR EL HORNO

Parrillas del horno STURDIGLIDE™ con agarradera integrada

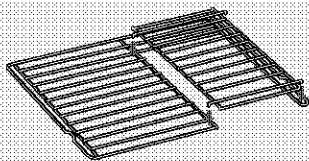
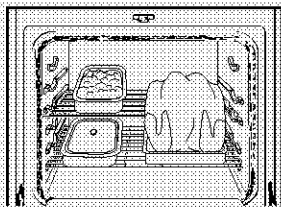
La agarradera integrada facilita la extracción de la parrilla STURDIGLIDE. La abertura es lo suficientemente grande como para poder usar guantes de hornear o una agarradera de ollas.



MEDIA PARRILLA STURDIGLIDE™ con inserto desmontable

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

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



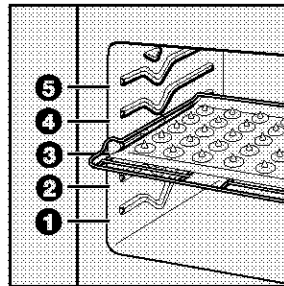
Ubicación de las parrillas y cacerolas

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

- Para mover una parrilla, jálela hacia fuera hasta que llegue a la posición de parada, levante el borde delantero y jale hacia fuera.
- Asegúrese de que la(s) parrilla(s) estén niveladas.
- Use agarraderas de ollas o guantes de hornear para proteger sus manos cada vez que tenga que mover la(s) parrilla(s) mientras el horno está caliente.
- Para un óptimo rendimiento, cocine en una parrilla. Coloque la parrilla de manera tal que la parte superior de la comida esté en el centro del horno.

- Cuando cocine con dos parrillas, acomode las parrillas en el 2do. y 4to. riel. Dos charolas de galletas pueden hornearse si se cambian de posición las charolas a aproximadamente tres cuartos del tiempo total de hornear. Aumente el tiempo de hornear, si fuera necesario.

- Para mejores resultados, deje 2 pulgadas de



espacio alrededor de cada molde y entre los moldes y las paredes del horno. El aire caliente debe circular alrededor de los moldes en el horno para uniformizar el calor y permitir que llegue a todas las partes del horno. Esto da como

resultado un horneado óptimo.

Dónde ubicar las cacerolas:

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

Colocación de parrillas para comidas específicas:

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

NOTA: Para información con respecto a dónde colocar su parrilla cuando asa a la parrilla, vea "Instrucciones para asar a la parrilla", pp. 72, 73.

SELECCIÓN DE UTENSILIOS PARA HORNEAR

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

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

CÓMO USAR EL PAPEL DE ALUMINIO

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

EL CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO

Botones RECIPES RECALL™ (pp. 74, 75)

Pantalla electrónica ULTRABAKE™

Botón del reloj (pp. 64, 66)

Botón set y off del temporizador electrónico (pp. 65-67)

Botón manual de luz nocturna de la consola y bloqueo de la superficie de cocción (pp. 65, 97)

Botón manual de luz del horno y bloqueo del horno (pp. 64, 96)

Botones selectores del horno (hornear, pp. 68, 70, 77, 78, 81, 82, 84; asar, pp. 70-72; servir caliente, pp. 76-80)

Botón de auto limpieza SENS-A-CLEAN (pp. 87-91)

Botón de temperatura (pp. 68, 70, 72, 76-79, 81, 82, 84)

Botones de control del horno con programador de tiempo (pp. 63, 65, 77, 79, 81-84, 90)

Botón de hora (pp. 64, 66, 75, 77, 79, 81-84, 90)

Botón de minutos (pp. 64, 67-70, 72, 74-76, 78, 80-84, 88, 90)

Botón de start/enter y off/cancel (pp. 64, 67-70, 72, 74-76, 78, 80-84, 88, 90)

Pantalla luminosa/reloj

- Una vez que usted instale la cocina según las instrucciones y la enchufe a la energía eléctrica todo se encenderá en la pantalla por unos 5 segundos, luego aparecerá una hora del día y "PF" en la pantalla de temperatura. Presione OFF/CANCEL para quitar "PF" de la pantalla. Si luego de haber puesto el reloj a la hora (vea "Cómo poner el reloj a la hora," p. 64), "PF" aparece nuevamente en la pantalla, significa que por un apagón no hubo electricidad por un buen rato. Vuelva a poner el reloj a la hora si fuera necesario.
- Cuando no está usando el horno, la pantalla luminosa le muestra la hora del día.
- Cuando está usando el horno o el temporizador de la cocina, la pantalla mostrará horas, programaciones de temperatura y qué botones de comando se han presionado.
- Cuando la pantalla esté activa y si presiona DELAY START, podrá saber a qué hora se prendió el horno o a qué hora se va a prender.
- Al indicar la hora del día, la pantalla mostrará la hora y los minutos.
- Cuando está usando el temporizador de la cocina de gas, la pantalla le mostrará minutos y segundos en la siguiente secuencia:
 - Para programaciones de 1 a 59 minutos, la pantalla hará el conteo regresivo por segundo.
 - Para programaciones de una hora o más, la pantalla hará el conteo regresivo por minuto.
- Cuando esté usando el tiempo de cocción (COOK TIME) y comienzo diferido (DELAY START), la pantalla mostrará horas y minutos o minutos y segundos.

CÓMO PONER EL RELOJ A LA HORA

1. Presione CLOCK.

PRESIONE



USTED VE (indica un parpadeo)

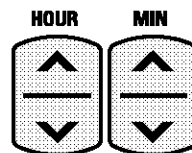


(ejemplo para 12:00)

2. Ponga el reloj a la hora.

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

PRESIONE



USTED VE

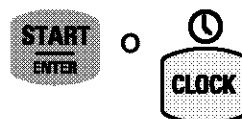


ejemplo para 5:30)

3. Presione START/ENTER o CLOCK.

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

PRESIONE



USTED VE




CÓMO USAR EL BLOQUEO DEL HORNO

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


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

Para bloquear el horno:

Presione y sostenga el botón OVEN por 5 segundos.

Usted escuchará una sola señal audible y "Loc" y  aparecerá en la pantalla. Cuando el horno esté bloqueado, se escucharán 3 señales audibles si usted presiona cualquier botón de comando que no sea CLOCK, TIMER, START/ENTER, OFF/CANCEL, TOP u OVEN.

Para quitar el bloqueo del horno:

Presione y sostenga el botón OVEN por 5 segundos. Usted escuchará una sola señal audible y "Loc" y  desaparecerán de la pantalla de temperatura.



CÓMO USAR EL BLOQUEO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

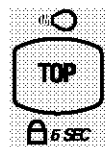
El bloqueo de la superficie de cocción evita el uso accidental de los quemadores de superficie. Cuando la superficie de cocción esté bloqueada, girar las perillas de control no encenderá las superficies de cocción.

NOTAS:

- Primero apague todas las zonas de cocción.
- El bloqueo de la superficie de cocción permanecerá activo aún después de un apagón si se bloqueó antes del apagón.

Para bloquear la superficie de cocción::

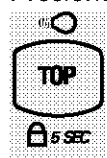
Presione y sostenga el botón TOP por 5 segundos.



Usted escuchará una sola señal audible y "Loc on" aparecerá en la pantalla durante 5 segundos. Entonces aparecerá en la pantalla.

Para quitar el bloqueo de la superficie de cocción::

Presione y sostenga el botón TOP por 5 segundos.



Usted escuchará una sola señal audible y "Loc OFF" aparecerá en la pantalla por 5 segundos desaparecerá de la pantalla.

SEÑALES AUDIBLES

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

Para apagar todas las señales audibles del teclado de funciones:

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



Para restituir las señales audibles:

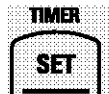
Presione y sostenga el botón COOK TIME por 5 segundos. Un sonido corto se escuchará y usted verá "Snd on" cuando las señales audibles se activen de nuevo.



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

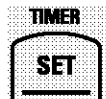
Para quitar las señales audibles recordatorias:

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



Para restituir las señales audibles recordatorias:

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



Las señales audibles de error indican un problema con el control electrónico del horno. Un código de error aparecerá en la pantalla. Vea "Mensajes en la pantalla luminosa" en la sección "Diagnóstico y solución de problemas", p. 100.

El volumen puede graduarse entre alto y bajo.

Para ajustar:

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



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

CÓMO USAR EL INTERRUPTOR DE 12 HORAS

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

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

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

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

CÓMO USAR EL TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO DE LA COCINA

El temporizador de cocina le permite vigilar el tiempo de cocción y de otras tareas. No pone en funcionamiento el horno ni lo detiene. Vea la sección "Cómo usar el control del horno con tiempo programado" (p. 80) para encender y apagar el horno automáticamente. Puede ser programado en horas y minutos hasta 12 horas, 59 minutos. El temporizador de cocina mostrará en la pantalla minutos y segundos para programaciones de menos de 1 hora. Usted escuchará cuatro señales audibles de 1 segundo cuando el tiempo programado haya expirado.

Cómo programar el temporizador de cocina:

1. Presione TIMER SET.

PRESIONE



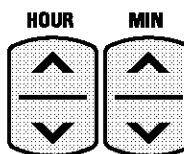
USTED VE



2. Ponga el reloj a la hora.

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

PRESIONE



USTED VE



(ejemplo para 10 minutos)

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

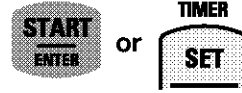
3. Presione START/ENTER o TIMER SET.

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

Cuando el tiempo ha expirado:

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

PRESIONE



USTED VE



(la pantalla hace el conteo regresivo)

USTED VE



Para cancelar la operación del temporizador de cocina:

1. Presione TIMER OFF.

PRESIONE



USTED VE



(hora del día)

CÓMO COMENZAR/CANCELAR UNA FUNCIÓN

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



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



CÓMO HORNEAR/ASAR CON ULTRABAKE™

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

IMPORTANTE: Nunca coloque alimentos o utensilios de cocina encima de la puerta del horno o en el fondo del horno.

1. Coloque la(s) parrilla(s) **STURDIGLIDE™** en la posición que usted necesite dentro del horno. Para mayor información, vea "Ubicación de las parrillas y cacerolas" en la sección "Cómo usar el horno", p. 61.

2. Presione **BAKE**.

PRESIONE



USTED VE



3. Programe la temperatura (opcional.)

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

PRESIONE



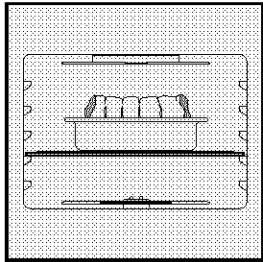
USTED VE



(ejemplo para hornear a 375°F)

CÓMO HORNEAR/ASAR CON ULTRABAKE™ (contd.)

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



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

Cómo asar carnes y aves

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

5. Presione START/ENTER.

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

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

NOTAS:

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

PRESIONE



USTED VE

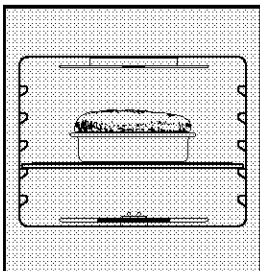


USTED VE



(ejemplo para temperatura fijada en 350°F)

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



Mientras hornea/asa, el quemador del horno se encenderá y apagará para mantener la temperatura al nivel programado.

NOTA: El elemento de arriba ayuda a calentar durante el ciclo de horneado/asado, pero no se pone rojo.

Para ahorrar energía

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

7. Luego de cocinar, apague el horno.

PRESIONE



USTED VE



(hora del día)

CÓMO REGULAR EL CONTROL DE TEMPERATURA DEL HORNO (OPCIONAL)

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

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

1. Presione y sostenga BAKE por 5 segundos.

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

PRESIONE



USTED VE



(programación de fábrica en "0")

2. Programe la nueva calibración de temperatura.

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

PRESIONE



USTED VE



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

3. Acepte el ajuste.

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

PRESIONE



USTED VE



(hora del día)


Cómo determinar la cantidad de ajuste necesario

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

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

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

Presione y sostenga BROIL por 5 segundos. Usted escuchará

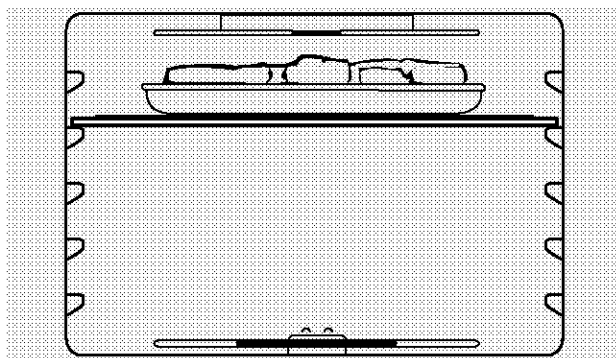
 un sonido corto y las temperaturas en pantalla se cambiarán a °C. Para volver al programa de °F, repita las instrucciones arriba indicadas. Cada vez que usted haga un cambio "°C" o "°F" aparecerá en la pantalla hasta que se presione otro botón.

CÓMO ASAR A LA PARRILLA

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

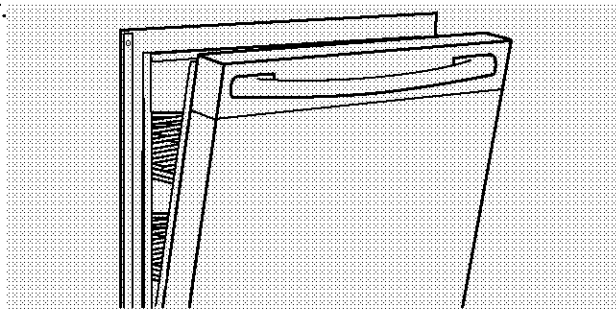
1. Coloque la parrilla STURDIGLIDE™ de manera que la superficie de la comida esté alejada cuando menos 3 pulgadas del quemador de asar. Vea "Instrucciones para asar" pp. 72, 73.

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



3. Cierre la puerta hasta la posición de tope para asar.

La posición de tope para asar permite que la puerta se abra automáticamente unas 5 pulgadas.



4. Presione BROIL.

PRESIONE



USTED VE



continúa en la página siguiente

CÓMO ASAR A LA PARRILLA (contd.)

5. Presione START/ENTER.

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

PRESIONE



USTED VE



6. Después de asar, apague el horno.

PRESIONE



USTED VE



(hora del día)

Cómo asar con precisión

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

1. Presione BROIL.

PRESIONE



USTED VE



2. Presione los botones TEMP (▼) para bajar la temperatura en cantidades de 5°F. La gama de asado es de 170°F – 500°F.

PRESIONE



3. Presione START/ENTER.

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra el asar a 400°F)

Instrucciones para asar a la parrilla

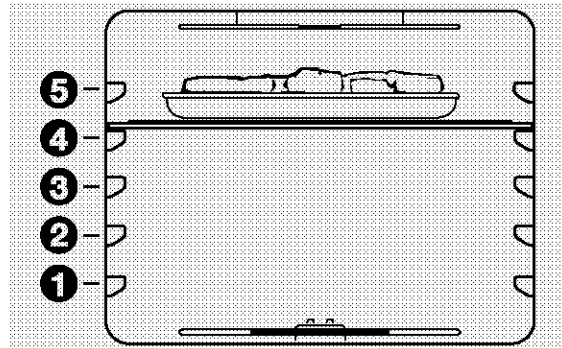
- Use únicamente la charola de asar y la parrilla provistas. Éstas están diseñadas para drenar los jugos extras de la superficie de cocción. Este drenaje ayuda a evitar salpicaduras y humo.
- Para asegurarse de que los jugos se drenen bien, no cubra la parrilla con aluminio.
- Quite el exceso de grasa para reducir las salpicaduras. Corte la grasa en los bordes para evitar que se ondule.

- Use tenazas para voltear la carne a fin de evitar que se pierdan los jugos.
- Jale hacia fuera la parrilla del horno hasta la posición de parada antes de voltear o quitar la comida.
- Luego de asar, retire la charola de asar del horno en el momento en que esté retirando la comida. Los goteos se hornearán si se deja la charola en el horno caliente, dificultando más la limpieza.
- Para facilitar la limpieza, forre el fondo de la charola con papel de aluminio. Limpie la charola y la parrilla lo más pronto posible luego que haya acabado de usarlas.

CÓMO ASAR A LA PARRILLA (contd.)

Instrucciones para asar a la parrilla (contd.)

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



Asado a la parrilla convencional





CARNE	POSICIÓN DE LA PARRILLA	TIEMPO APROXIMADO (MINUTOS)	
		LADO 1	LADO 2
Bistec, 1" de grueso	4		
medio crudo		13-14	6-7
término medio		14-15	7-8
bien cocido		16-18	8-9
Hamburguesas de carne molida, ¾" de grueso, ¼ lb bien cocidas	4	13-14	7-8
Trozo de jamón, ½" de grueso, precocido	4	8-10	4-5
Salchichas alemanas	4	5-7	3-4
Chuletas de cordero, 1" de grueso	4	12-14	7-8
Pollo, pechugas deshuesadas	4	11-16	11-16
Filetes de pescado, ¼-½" de grueso	4	8-10	4-5

Asado a la parrilla con precisión

CARNE	POSICIÓN DE LA PARRILLA	TEMPERATURA	TIEMPO APROXIMADO (MINUTOS)	
			LADO 1	LADO 2
Bistec, 1 ½" de grueso bien cocido	3	475°F	20-22	17-20
Falda de res, ¾" de grueso bien cocido	4	475°F	12-13	7-8
Chuletas de cerdo, 1" de grueso	3	450°F	15-16	11-12
Trozo de tocino grueso	4	400°F	7-8	1-2
Pollo, trozos con hueso	2	425°F	23-26	18-22
Rodajas de pescado, 1" de grueso	3	450°F	18-19	11-14

CÓMO USAR RECIPES RECALL™

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

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

1. Coloque la(s) parrilla(s) STURDIGLIDE™ en donde lo necesite. Para ubicar sus parrillas correctamente, vea la sección "Ubicación de las parrillas y cacerolas", p. 61.

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

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

PRESIONE



USTED VE



(ejemplo para MEATS POULTRY)

3. Presione START/ENTER.

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

PRESIONE



USTED VE



(conteo regresivo)
(ejemplo para MEATS POULTRY)

Los botones COOKIES y PIZZA incluyen un precalentamiento.



(ejemplo para PIZZA)

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



(conteo regresivo)
(ejemplo para PIZZA)

CÓMO USAR RECIPÉ RECALL™ (contd.)

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

USTED VE



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

PRESIONE



USTED VE

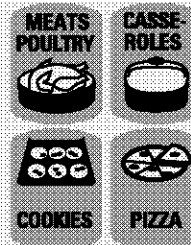


Cómo cambiar el tiempo de cocción preestablecido

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

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

PRESIONE



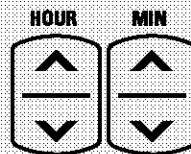
USTED VE



(ejemplo para MEATS POULTRY)

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

PRESIONE



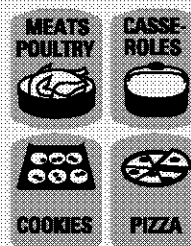
USTED VE



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

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

PRESIONE



USTED VE



(ejemplo para MEATS POULTRY)

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

PRESIONE



USTED VE



CÓMO USAR SERVE WARM

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

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

⚠️ 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:

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

1. Coloque la(s) parrilla(s) STURDIGLIDE™ en dónde lo necesite en el horno. Para obtener más información, vea "Ubicación de las parrillas y cacerolas", p. 61.

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

2. Presione SERVE WARM.

PRESIONE



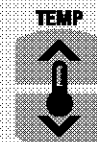
USTED VE



3. Programe la temperatura (opcional).

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

PRESIONE



USTED VE



4. Presione START/ENTER.

PRESIONE



USTED VE



5. Apague el horno después de calentar.

PRESIONE



USTED VE



CÓMO USAR SERVE WARM (contd.)

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

1. Coloque la(s) parrilla(s) STURDIGLIDE™ en dónde lo necesite. Para ubicar sus parrillas correctamente, vea “Ubicación de las parrillas y cacerolas”, p. 61.

2. Presione BAKE.

PRESIONE



USTED VE



3. Presione COOK TIME.

PRESIONE

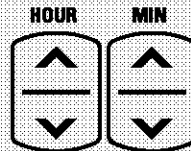


USTED VE



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

PRESIONE



USTED VE



5. Presione SERVE WARM.

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

PRESIONE



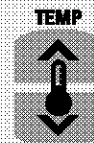
USTED VE (durante 5 segundos)



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

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

PRESIONE



USTED VE (durante 5 segundos)



THEN



continúa en la página siguiente

CÓMO USAR SERVE WARM (contd.)

7. Presione START/ENTER.

PRESIONE



USTED VE



(conteo regresivo del tiempo de cocción)

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

USTED VE



(conteo regresivo del tiempo de calentamiento)

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

USTED VE



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

PRESIONE



USTED VE



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

1. Coloque la(s) parrilla(s) STURDIGLIDE™ en donde lo necesite. Para ubicar sus parrillas correctamente, vea la sección “Ubicación de las parrillas y cacerolas” p. 61.

2. Presione BAKE.

PRESIONE



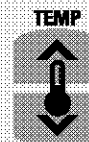
USTED VE



3. Programe la temperatura (opcional).

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

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra horneando a 375°F)

CÓMO USAR SERVE WARM (contd.)

4. Presione COOK TIME.

PRESIONE

COOK
TIME

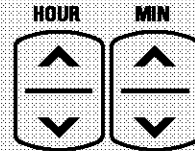
USTED VE



5. Programe el tiempo de cocción.

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

PRESIONE



USTED VE



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

6. Presione DELAY START.

PRESIONE

DELAY
START

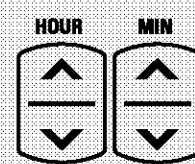
USTED VE



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

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

PRESIONE



USTED VE



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

8. Presione SERVE WARM.

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

PRESIONE

SERVE
WARM

USTED VE (por 5 segundos)



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

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

PRESIONE

TEMP

USTED VE (por 5 segundos)



LUEGO



CÓMO USAR SERVE WARM (contd.)

10. Presione START/ENTER.

PRESIONE



USTED VE



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

USTED VE



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

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

USTED VE



(conteo regresivo)

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

USTED VE



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

PRESIONE



USTED VE



CÓMO USAR EL CONTROL DEL HORNO CON TIEMPO PROGRAMADO

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

Antes de usar el control del horno con tiempo programado, asegúrese que el reloj tenga la hora correcta del día. (Vea "Cómo poner el reloj a la hora," p. 64.)

Para comenzar ahora y parar automáticamente:

Programa COOK TIME

Para comienzo diferido y parar automáticamente:

Programa COOK TIME y DELAY START

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

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

Para comenzar ahora y parar automáticamente:

Para usar esta función, es necesario programar COOK TIME.

1. Coloque la(s) parrilla(s) STURDIGLIDE™ del horno donde usted desee y ponga su comida en el horno. Para ubicar sus parrillas correctamente, vea la sección "Ubicación de las parrillas y cacerolas", p. 61.

2. Presione BAKE.

PRESIONE



USTED VE



3. Programe la temperatura (opcional).

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

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra horneado a 375°F)

4. Presione COOK TIME.

PRESIONE



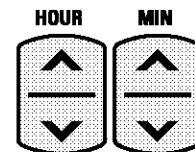
USTED VE



5. Programe el tiempo de cocción.

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

PRESIONE



USTED VE



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

6. Presione START/ENTER.

PRESIONE



USTED VE



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

NOTAS:

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

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

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

USTED VE



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

PRESIONE



USTED VE



(hora del día)

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

Para programar COOK TIME y DELAY START:

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

1. Coloque la(s) parrilla(s) STURDIGLIDE™ del horno donde usted desee y ponga su comida en el horno. Para ubicar sus parrillas correctamente, vea la sección "Ubicación de las parrillas y cacerolas", p. 61.

2. Presione BAKE.

PRESIONE



USTED VE



3. Programe la temperatura (opcional).

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

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra horneado a 375°F)

4. Presione COOK TIME.

PRESIONE



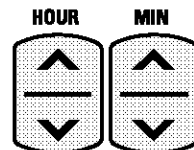
USTED VE



5. Programe el tiempo de cocción.

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

PRESIONE



USTED VE



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

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

6. Presione DELAY START.

PRESIONE



USTED VE

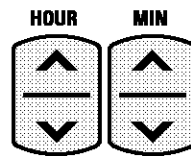


7. Programe la hora de comienzo.

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

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

PRESIONE



USTED VE



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

8. Presione START/ENTER.

La hora de parada se calcula automáticamente.

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

PRESIONE



USTED VE



9. Cuando se llega a la hora de comienzo:

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

USTED VE



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

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

USTED VE



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

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

PRESIONE



USTED VE



(hora del día)

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

Para volver a ver las programaciones de tiempo:

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

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

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

Para cambiar las selecciones de tiempo programado:

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

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

CÓMO USAR LA GAVETA CALENTADORA WARM & READY

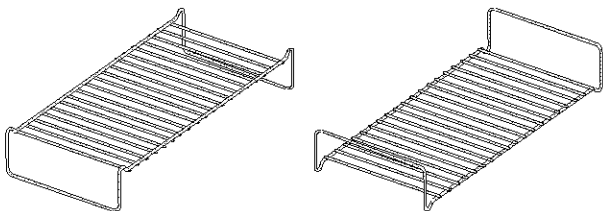
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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



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

Cómo usarla:

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

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

Cómo elegir la temperatura adecuada

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

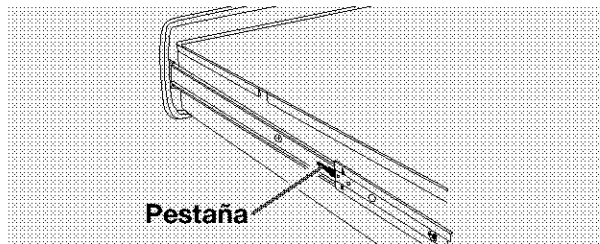
COMIDA	POSICIÓN
Alimentos fritos	HI
Aves	HI
Carne de res, término medio y bien cocido	HI
Cerdo	MED
Cereales cocidos	MED
Cordero	MED
Entremeses (suaves)	HI
Entremeses (dorados)*	HI
Guisados	HI
Huevos	MED
Jamón	MED
Pan, bollos duros	LO
Pan, bollos suaves	LO
Panqueques, waffles*	MED
Papas, horneadas	HI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

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

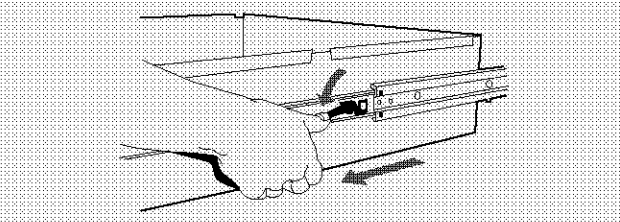
Cómo quitar la gaveta calentadora:

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

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



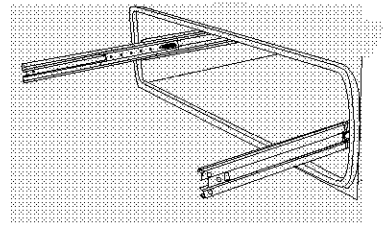
3. Presione hacia ABAJO la pestaña del lado DERECHO y LEVANTE la pestaña del lado IZQUIERDO simultáneamente. Luego jale la gaveta hacia fuera otra pulgada más.



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

Cómo reinstalar la gaveta calentadora:

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



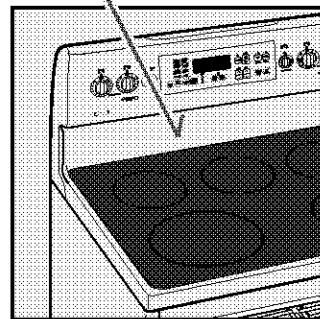
2. Empuje la gaveta hasta que tope completamente.
3. Con mucho cuidado, abra y cierre la gaveta para cerciorarse de que asentó correctamente en los rieles.

EL CONDUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO

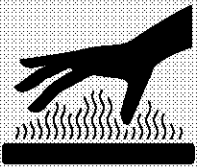
El aire caliente y la humedad escapan del horno a través del conducto de ventilación que se encuentra en la parte central del respaldo de protección. El conducto de ventilación permite la circulación apropiada del aire. Tenga cuidado de no obstruir el conducto de ventilación, pues de lo contrario obtendrá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

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

Conducto de ventilación del horno



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



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Quemadura

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

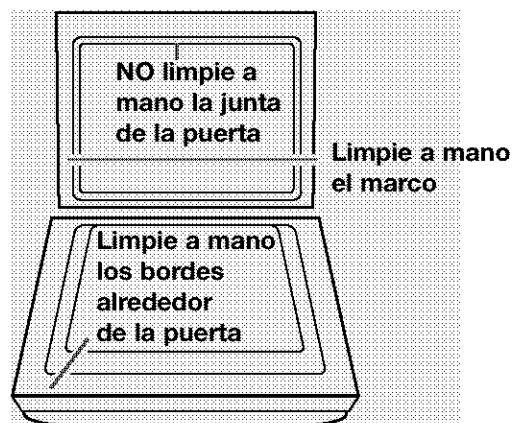
ANTES DE COMENZAR

NOTAS:

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

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

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



- Quite las parrillas del horno si quiere que se mantengan brillantes. Usted puede limpiar las parrillas del horno en el ciclo de auto limpieza, pero será más difícil deslizarlas. (Vea el "Cuadro de limpieza" en la sección "El cuidado de su cocina", p. 93.) Si usted limpia las parrillas en el ciclo de auto limpieza, colóquelas en el 2do. y 4to riel de las parrillas. (Los rieles se cuentan desde el fondo hacia arriba.)

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

CONSEJOS:

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

CÓMO FUNCIONA EL CICLO

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

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

CÓMO PROGRAMAR LOS CONTROLES

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

1. Presione SENS-A-CLEAN.

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

PRESIONE



USTED VE



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

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

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

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

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra el programa para poca suciedad)

3. Presione START/ENTER.

PRESIONE



USTED VE



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

LOCKED se apaga y la puerta se destraba.

USTED VE



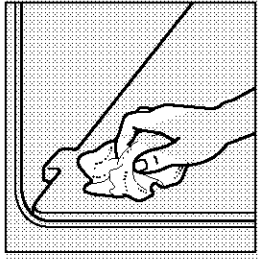
CÓMO PROGRAMAR LOS CONTROLES (contd.)

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

USTED VE



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



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

NOTA: Asegúrese de que el reloj tenga la hora correcta del día. (Vea "Cómo poner el reloj a la hora," en la sección "Cómo usar su cocina", p. 64.)

1. Presione SENS-A-CLEAN.

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

PRESIONE



USTED VE



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

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

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

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

PRESIONE



USTED VE



(ejemplo muestra el programa para poca suciedad)

continúa en la página siguiente

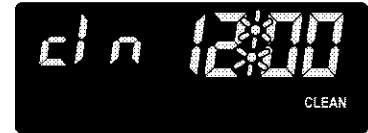
CÓMO PROGRAMAR LOS CONTROLES (contd.)

3. Presione DELAY START.

PRESIONE



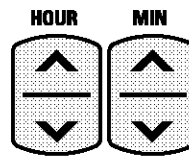
USTED VE



4. Programe la hora de comienzo.

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

PRESIONE



USTED VE



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

5. Presione START/ENTER.

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

PRESIONE



USTED VE



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

USTED VE



(el ejemplo muestra el ajuste del sensor)

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

USTED VE



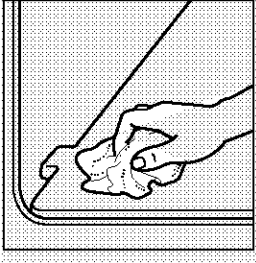
8. Para que aparezca la hora del día, oprima cualquier botón para borrar "End" o abra la puerta.

USTED VE



CÓMO PROGRAMAR LOS CONTROLES (contd.)

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



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

Presione OFF/CANCEL.

PRESIONE



USTED VE



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



El cuidado de su cocina

CUADRO DE LIMPIEZA

Antes de limpiar, siempre asegúrese que todos los controles estén apagados y la cocina esté fría.

Remítase a las instrucciones en todos los productos de limpieza antes de usarlos en la limpieza de su cocina.

PIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Perillas de control	<ul style="list-style-type: none"> • Jabón y agua • Lavavajillas 	<ul style="list-style-type: none"> • NO use limpiadores abrasivos o de fibra metálica. • Tire de las perillas directamente hacia fuera del tablero de controles. • Lave, enjuague y seque con un paño suave.
Tablero de controles y cubiertas de la luz de la consola	<ul style="list-style-type: none"> • Jabón y agua • Limpiador de vidrio en atomizador 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie, enjuague y seque con un paño suave. • Aplique el limpiador en atomizador a la toalla de papel, no rocíe directamente en el tablero.
Superficies exteriores* (excluyendo la superficie de cristal radiante, el tablero de controles y el vidrio de la puerta del horno)	<ul style="list-style-type: none"> • Jabón y agua • Limpiador líquido suave • Limpiador de vidrio en atomizador • Estropajo plástico de fregar no abrasivo 	<ul style="list-style-type: none"> • NO use limpiadores ásperos o abrasivos como blanqueadores con cloro, amoníaco o limpiadores para hornos. • Lave, enjuague y seque con un paño suave. • Limpie suavemente alrededor de la placa de modelo y serie; excesiva frotación podría borrar los números.
Superficie de cocción de cristal radiante		<ul style="list-style-type: none"> • Vea la sección "La limpieza de la superficie de cocción de cristal radiante," p. 94.

* Cuando la superficie de cocción esté fría, quite todas las salpicaduras y limpie. Las salpicaduras de comida que contienen ácidos tales como vinagre y tomate, pueden afectar el acabado.

CUADRO DE LIMPIEZA (contd.)

PIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Vidrio de la puerta del horno	<ul style="list-style-type: none"> Jabón y agua Estropajo plástico para fregar no abrasivo Limpiador de vidrios en atomizador 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie, enjuague y seque con un paño seco. Seque con una toalla de papel.
Cavidad del horno <ul style="list-style-type: none"> Salpicaduras de comida que contienen azúcar y/o leche Todas las demás salpicaduras 	<ul style="list-style-type: none"> Jabón y agua Ciclo de autolimpieza 	<ul style="list-style-type: none"> Cuando el horno esté frío, lave, enjuague y seque con un paño suave o estropajo. Vea la sección "Cómo usar el ciclo de autolimpieza SENS-A-CLEAN™," p. 87.
Parrillas del horno	<ul style="list-style-type: none"> Jabón y agua Estropajo de fibra metálica Ciclo de autolimpieza 	<ul style="list-style-type: none"> Lave, enjuague y seque. Colóquelas en los rieles para parrillas de 2da. y 4ta. posición. Las parrillas perderán su color y se volverán duras para deslizarse. Después de la limpieza, aplique aceite vegetal a los rieles para parrillas a fin de facilitar su deslizamiento.
Charola y parrilla para asar	<ul style="list-style-type: none"> Jabón y agua Estropajo de fibra metálica Lavavajillas Solución de 1/2 taza de amoníaco por 1 galón de agua Limpiador abrasivo suave o limpiador comercial para hornos. 	<ul style="list-style-type: none"> Lave, enjuague y seque. Remoje unos 20 minutos, luego refriegue con un estropajo plástico. NO limpie la charola y parrilla en el ciclo de autolimpieza.
Cavidad de la gaveta calentadora <ul style="list-style-type: none"> Derrames de comidas que contiene leche o azúcar Todos los otros derrames 	<ul style="list-style-type: none"> Jabón y agua Limpiador líquido suave 	<ul style="list-style-type: none"> Cuando la gaveta se enfríe, lave, enjuague y seque con un paño suave. Lave, enjuague y seque con un paño suave.

LA LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE CRISTAL RADIANTE

La superficie de cocción ha sido diseñada para facilitar su cuidado. Se ha pulido en la fábrica para obtener una protección mejorada y facilitar la limpieza. Los alimentos que se derramen en la superficie de cocción no se eliminan quemándose como sucede en elementos de espiral abiertos. En consecuencia, usted debería mantener la superficie libre de polvo y de suciedad antes de utilizarla. Para limpiar y mantener la superficie de cocción utilice la crema Cook Top Cleaning Creme® incluida con su cocina.

NOTA: NO use estropajos de plástico o fibra metálica, limpiadores abrasivos en polvo, blanqueador con cloro, quita óxidos, amoníaco, o limpiadores de vidrio con amoníaco. Estos pueden dañar la superficie de la superficie de cocción.

TIPO DE SUCIEDAD	QUÉ USAR	CÓMO LIMPIAR
Suciedad leve a moderada	<ul style="list-style-type: none"> • Toalla de papel • Esponja húmeda, limpia 	Limpie tan pronto como la luz indicadora de superficie caliente se apague. Enjuague meticulosamente y seque.
Suciedad profunda, rayas oscuras, manchas y descoloramiento.	<ul style="list-style-type: none"> • Crema para limpiar la superficie de cocción • Limpiador no abrasivo 	Refriegue la suciedad usando una toalla de papel húmeda. Enjuague meticulosamente y seque.
Suciedad quemada	<ul style="list-style-type: none"> • Crema para limpiar la superficie de cocción • Un raspador con mango 	Refriegue la crema encima de la suciedad usando una toalla de papel. Vuelva a aplicar la crema a las demás partes sucias. Sostenga el raspador lo más tendido posible hacia la superficie y raspe las manchas. Pula toda la superficie de cocción con la crema y la toalla de papel. Enjuague y seque. Guarde el raspador fuera del alcance de los niños.
Salpicaduras azucaradas (gelatinas, almíbares para caramelos)	<ul style="list-style-type: none"> • Toalla de papel • Esponja limpia y húmeda 	Limpie mientras la superficie de cristal radiante esté caliente. Enjuague meticulosamente y seque.
Marcas de metal provenientes de cacerolas de cobre y aluminio	<ul style="list-style-type: none"> • Crema para limpiar la superficie de cocción 	Antes de calentar la superficie de cocción nuevamente, refriegue el área usando una toalla de papel húmeda. Enjuague y seque.
Pequeñas raeduras y raspaduras	<ul style="list-style-type: none"> • Crema para limpiar la superficie de cocción 	Para evitar raeduras y raspaduras, use la crema para limpiar superficies de cocción regularmente. Las raeduras y raspaduras no afectan el rendimiento de la cocción. Luego de muchas limpiezas, se harán menos visibles.

NOTA: Siempre limpie la superficie de cocción con agua limpia y séquela bien antes de usar el producto de limpieza para evitar rayaduras o manchas.

Usted puede comprar más Cook Top Cleaning Creme (crema para limpiar superficies de cocción) en sus tiendas Sears en el departamento de artefactos electrodomésticos. Pida el stock no. 22-40079 o llame al Servicio de Repuestos de Sears al 1-888-784-6427 y proporciónese la siguiente información: 1 División 22; 2 PLS-022; 3 Pieza No. 40079.

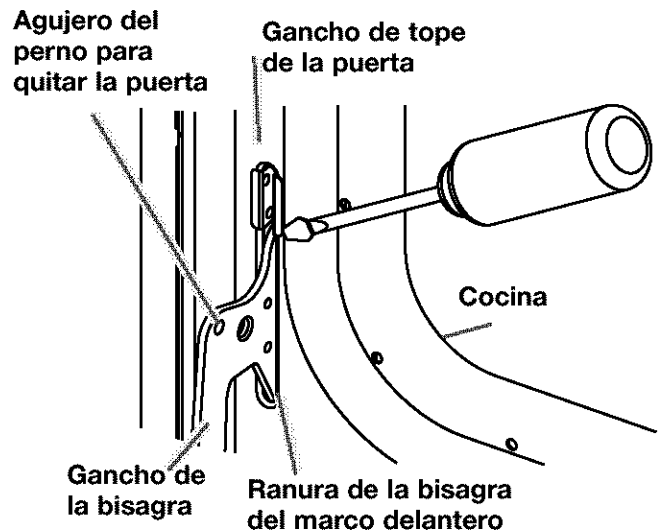
CÓMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

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

NOTA: La puerta del horno es pesada.

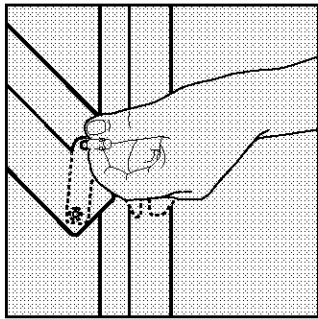
Antes de quitar la puerta:

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



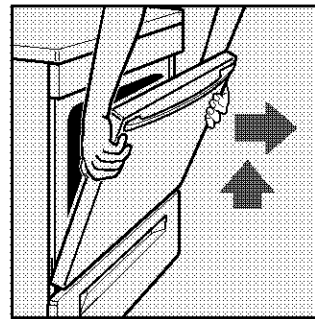
Para quitarla:

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



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

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

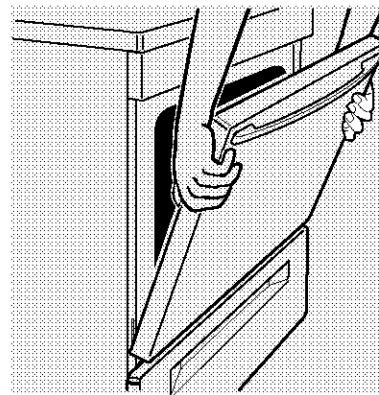


4. Tire de la puerta en sentido recto hacia arriba, luego hacia usted. Los ganchos de las bisagras se deslizarán fuera de la ranura de la bisagra del marco delantero.

Para reinstalarla:

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

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



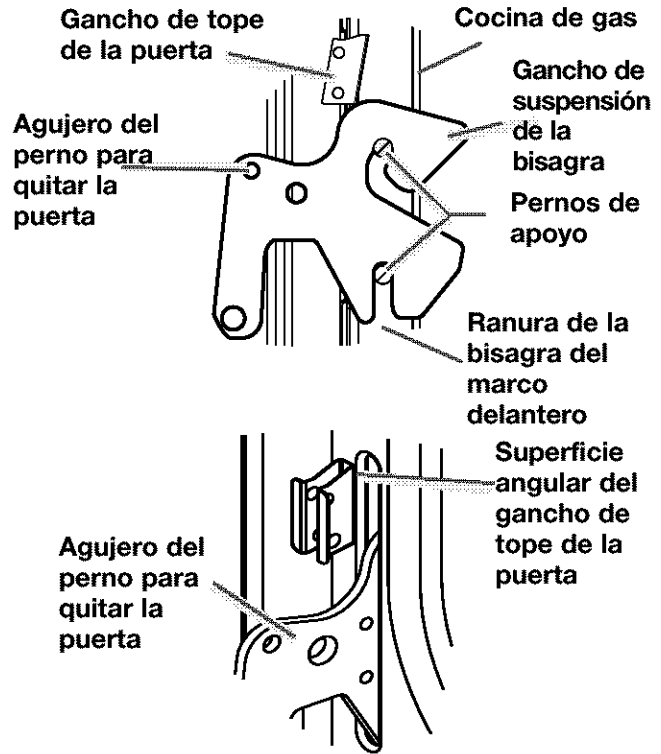
continúa en la página siguiente

CÓMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO (contd.)

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

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

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



LA LUZ DEL HORNO

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

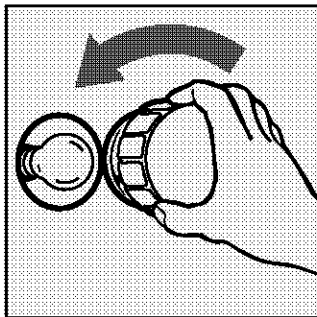
Cómo encender y apagar la luz cuando el horno está cerrado:

- Presione el botón OVEN



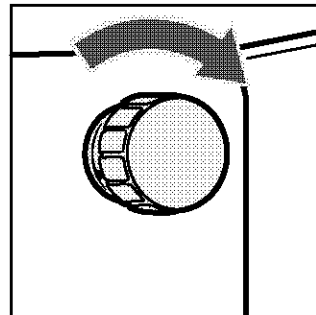
Cómo reemplazar la luz del horno:

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



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

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



- Enchufe la cocina o reconecte la energía eléctrica.

LA LUZ NOCTURNA DE LA CONSOLA

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

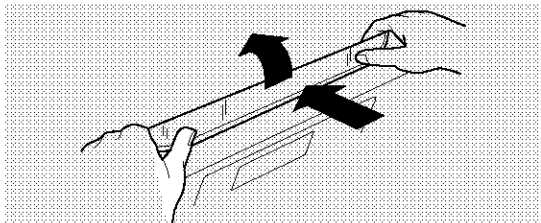
Cómo encender y apagar la luz:

- Presione momentáneamente el botón TOP.

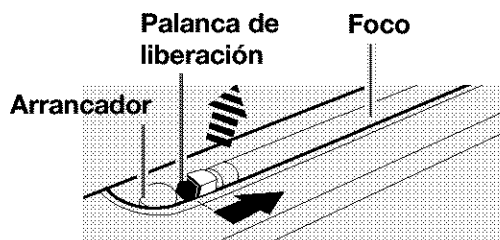


Cómo quitar el arrancador y/o el foco:

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



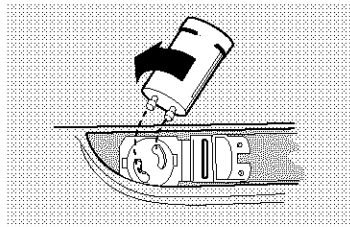
3. Oprima la palanca de liberación en dirección del foco. El lado izquierdo del ensamblaje del foco se levantará.



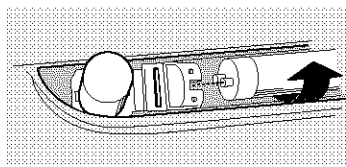
4. Para quitar el arrancador, girelo en sentido contrario a las manecillas del reloj y levántelo de su base de instalación.
5. Para quitar el foco, gire el foco 90° hacia delante o hacia atrás hasta que se escuche un clic. Luego levántelo hacia fuera.

Cómo instalar el arrancador y/o el foco:

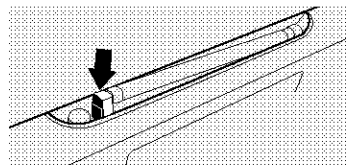
1. Ajuste las patas del arrancador en la base de instalación del arrancador y gire en sentido de las manecillas del reloj.



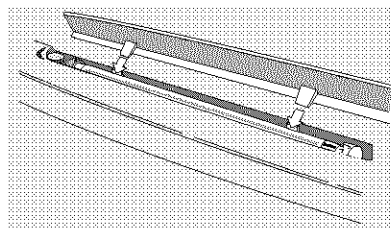
2. Deslice las patas del foco en los extremos de base de instalación del foco. Gire el foco 90° hacia delante o hacia atrás hasta que se escuche un clic.



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



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



5. Enchufe la cocina o reconecte la energía eléctrica.

Diagnóstico y solución de problemas

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

LA COCINA NO FUNCIONA

Problema	Causa/Solución
Nada funciona	<ul style="list-style-type: none">● La cocina no está enchufada a un tomacorriente adecuadamente puesto a tierra con el voltaje apropiado. (Vea instrucciones para instalación.)● Tiene un fusible quemado en casa o un interruptor automático desconectado.● La perilla de control no está en la posición correcta. Empuje hacia adentro las perillas de control antes de hacerlas girar.● Están activados los bloqueos del horno y de la superficie de cocción.
El horno no funciona	<ul style="list-style-type: none">● Usted no ha programado el control electrónico correctamente. Remítase a la sección de cómo programar el control electrónico del horno. (Vea pp. 63-84.)● Usted ha programado un tiempo de comienzo diferido. Espere a que llegue la hora de comienzo o cancele y re programe el control.● Está activado el bloqueo del horno.
Las zonas de cocción exteriores no funcionan	<ul style="list-style-type: none">● Tiene un fusible quemado en casa o un interruptor automático desconectado.● Usted no ha colocado las perillas de control en posición correcta. Empuje hacia adentro las perillas de control antes de hacerlas girar a una determinada posición.● El elemento de cocción está quemado. Llame al Centro de Servicios de Sears para repararlo o reemplazarlo.● Asegúrese de que se desactivó el bloqueo e la superficie de cocción.
No puede hervir en el elemento delantero izquierdo/función SURESIMMER™	<ul style="list-style-type: none">● Presione el botón SURESIMMER a OFF.● Para un hervor rápido gire la perilla de control delantero izquierdo a HI.
SURESIMMER no cocina a fuego lento	<ul style="list-style-type: none">● Gire la perilla de control delantero izquierdo a cualquier posición entre SURESIMMER LO y 4, apretando simultáneamente la perilla de encendido del SURESIMMER.
El elemento SURESIMMER no se calienta suficientemente	<ul style="list-style-type: none">● Gire la perilla de control delantero izquierdo a la posición 4, apretando simultáneamente la perilla de encendido del SURESIMMER.

CUANDO USA EL CICLO DE AUTO LIMPIEZA DE SU HORNO

Problema	Causa/Solución
El ciclo de auto limpieza no funciona	<ul style="list-style-type: none"> ● Usted no presionó START/ENTER. ● Usted ha programado un tiempo de comienzo diferido. Espere a que llegue la hora de comienzo o cancele y vuelva a programar el control. ● La puerta no está bien cerrada.

RESULTADOS DE COCCIÓN

PROBLEMA	CAUSA/SOLUCIÓN
Los utensilios de cocina no están nivelados en la superficie de cocción (Verifique si los líquidos están nivelados en la cacerola)	<ul style="list-style-type: none"> ● Nivele la cocina. (Vea las instrucciones para instalación.) ● Use utensilios de cocina con un asiento liso.
Calor excesivo de la superficie de cocción en áreas alrededor del utensilio	<ul style="list-style-type: none"> ● Elija utensilios de cocina del mismo tamaño o ligeramente más grandes que el elemento.
La temperatura del horno parece muy baja o muy alta	<ul style="list-style-type: none"> ● Regule el control de temperatura del horno. (Vea "Cómo regular el control de temperatura del horno," p. 70.)
Horneado o asado lento	<ul style="list-style-type: none"> ● Aumente el tiempo de horneado o de asado. ● Aumente la temperatura 25°F. ● Precaliente el horno a la temperatura seleccionada antes de colocar la comida dentro en casos en que se recomienda recalentar. ● Elija utensilios de hornear que permitan 2 pulgadas de espacio aéreo por todos los lados. ● Abra la puerta del horno para controlar la comida cuando el temporizador indica el tiempo más corto sugerido en la receta. ● El ojear constantemente el horno prolonga más el tiempo de cocción.
Los artículos horneados están muy oscuros en el fondo.	<ul style="list-style-type: none"> ● Precaliente el horno a la temperatura seleccionada antes de colocar la comida en el horno. ● Elija utensilios de hornear que permitan 2 pulgadas de espacio aéreo por todos los lados. ● Coloque la parrilla en posición más alta en el horno. ● Disminuya la temperatura del horno entre 15° a 25°F.
Artículos horneados desigualmente	<ul style="list-style-type: none"> ● Nivele la cocina. ● Hornee en el centro del horno con 2 pulgadas de espacio alrededor de cada molde de hornear. ● Cerciórese que la masa esté nivelada en el molde de hornear.
Los bordes de la corteza se ponen de color oscuro antes que el pastel esté cocido	<ul style="list-style-type: none"> ● Cubra los bordes con papel de aluminio.

MENSAJES EN LA PANTALLA LUMINOSA

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

Índice

Tópico	Página	Tópico	Página
ÁREAS DE COCCIÓN EXTERIORES		GAVETA CALENTADORA WARM & READY	85, 86
Perillas de control	55, 56, 92	HORNEO CON ULTRABAKE™	
Guía para programación del control	56	Cacerolas	61
Luz indicadora COOKTOP ON	55, 58	Papel aluminio	62
Zona dual para cocinar	55, 57	Posiciones recomendadas de	
Luces indicadoras de		las parrillas en el horno	61
superficie caliente EASYGLANCE™	55, 58	Programación del ciclo	68
Superficie de cocción de cristal radiante	55, 59, 93	Sistema ULTRABAKE™	68, 69
Zona de cocción STEADYTEMP™	55, 57	Utensilios para hornear	62
Consejos	60	LIMPIEZA	
ASADO		Cavidad de la gaveta calentadora	93
Cacerolas	61	Cavidad del horno	93
Consejos	69	Charola y parrilla para asar	93
Posiciones de las parrillas del horno	61	Auto limpieza SENS-A-CLEAN	87-91
Programación del ciclo	68	Parrillas del horno	93
ASAR A LA PARRILLA		Perillas de control	92
Charola	71-73	Tablero de controles y lente de la luz	92
Instrucciones	72, 73	Superficie de cocción de cristal radiante	94
Parrilla	71-73	Superficies exteriores	92
Posiciones recomendadas de las parrillas		Vidrio de la puerta del horno	93
en el horno	73	LUZ DEL HORNO	96
Programación del ciclo	71	LUZ NOCTURNA DE LA CONSOLA	97
CACEROLAS	60, 61	MEDIA PARRILLA STURDIGLIDE™	
CARACTERÍSTICAS	55	CON INSERTO DESMONTABLE	61
CICLO DE AUTO LIMPIEZA SENS-A-CLEAN™		NÚMERO DE MODELO Y SERIE	50
Antes de comenzar	87	PARRILLAS DE HORNO STURDIGLIDE™	
Comienzo diferido	89	CON AGARRADERA INTEGRADA	61
Cómo funciona el ciclo	88	PUERTA DEL HORNO	95, 96
Consejos	87	RECIPES RECALL™	74, 75
Comienzo inmediato	88	SEGURIDAD	52-54
Cómo parar el ciclo	91	SERVE WARM	76-80
Programación de los controles	88-91	SERVICIO	Forro trasera
COMPONENTES	55	SOPORTE ANTI-VUELCO	52
CONDUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO	86	TABLERO DE CONTROLES	
CONTROL DEL HORNO		Luz indicadora COOKTOP ON	55, 58
CON TIEMPO PROGRAMADO	80-84	Luces indicadoras de	
CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO		superficie caliente EASYGLANCE™	55, 58
Bloqueo de la superficie de cocción	65	Luz indicadora SURESIMMER	55, 56
Bloqueo del horno	64	Perillas de control	55, 56
Centígrados/Fahrenheit	70	Perilla de control del elemento STEADYTEMP™	55, 57
Interruptor de 12 horas	66	Selector SURESIMMER	55, 56
Pantalla luminosa/reloj	63	TEMPERATURA DEL HORNO	
Para cancelar	68	Ajustes	68, 72
Para comenzar	68	Calibración	70
Reloj	64	UTENSILIOS DE COCINA	
Señales audibles	65	Conservas	59
Temporizador electrónico	66	Materiales	60
DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	98-100	Consejos	60
FUNCIÓN SURESIMMER™	56		
GARANTÍA	51		

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-HOMESM Anytime, day or night
(1-800-469-4663)

www.sears.com

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

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

www.sears.com

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,
(1-800-366-7278) 7 days a week

www.sears.com/partsdirect

To purchase or inquire about a Sears Service Agreement:

1-800-827-6655

7 a.m. – 5 p.m. CST, Mon. – Sat.

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

1-888-SU-HOGARSM
(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-877-LE-FOYERSM
(1-877-533-6937)

