



DUAL FUEL RANGE

Slide-in models

Use & Care Guide

ESTUFA DE FUEL DUAL

Modelos deslizables

Manual del Usuario

Models

790.46832

790.46833

790.46834

790.46839



ENGLISH

ESPAÑOL

Table of Contents

Slide-in Range Warranty	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3-5
Product Record	5
Serial Plate Location	5
Conversion to Liquefied Petroleum Gas	5
Range Features	6
Setting Surface Controls	7-8
• Size and Assembly of Gas Burners	7
• Location and Operation of Surface Gas Controls	8
Surface Cooking	9-10
• Flame Size	9
• Using Wok Stand	9-10
Before Setting Oven Controls	11
Air Circulation in the Oven	11
Setting Warmer Drawer Controls	12
Control Pad Features	13
Minimum and Maximum Control Pad Settings	13
Setting the Clock	14-
• Setting the Clock	14
• Changing between 12 or 24 Hour Display	14
• Continuous Bake or Twelve Hour Energy Saving Mode .	15
• Kitchen Timer	15

Consumer Defined Control Features	16-17
• Oven Lockout	16
• Temperature Display (Fahrenheit or Celsius)	17
• Silent Control Operation	17
Setting Oven Controls	18-24
• Preheat	18
• Bake	19
• Timed Bake	20
• Delayed Time Bake	21
• Broil	22
• Food Categories Feature	23
• Convection Bake	24
Oven Cleaning	25-28
• Preparing for the Self-Clean Cycle	25
• Self-Clean Cycle	26
• Delayed Self-Clean Cycle	27-28
Adjusting Oven Temperature	28
General Cleaning	29-33
Oven Lights	34
Cooking Tables	34
Before You Call for Service	35-36
Recipes	37-38
Español	39
Sears Service	Back Cover

Slide-In 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.

Your ceramic glass smoothtop is covered by an additional 2nd through 5th year limited warranty. This warranty provides for replacement for any defective surface heating element, deteriorated rubberized-silicone seal, or glass smoothtop that cracks due to thermal breakage. Damage or breakage due to customer abuse is not covered by this warranty.

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

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING SEARS AT **1-800-4-MY-HOME®**.

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

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase.

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

Purchase a Master Protection Agreement now and protect yourself from unexpected hassle and expense.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new appliance. Here's what's included in the Agreement:

- **Expert service** by our 12,000 professional repair specialists.
- **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs.
- **"No-lemon" guarantee** replacement of your covered product if more than three product failures occur within twelve months.
- **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- **Annual Preventive Maintenance Check** at your request no extra charge.
- **Fast help by phone** non-technical and instructional assistance on products repaired in your home, plus convenient repair scheduling.

- **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.

- **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.

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

Sears has over 12,000 professional repair specialists, who have access to over 4.5 million quality parts and accessories. That's the kind of professionalism you can count on to help prolong the life of your new purchase for years to come. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply.
For prices and additional information call
1-800-827-6655.

Sears Installation Service

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

Important Safety Instructions

Read all instructions before using this appliance.

Save these instructions for future reference.

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

⚠ WARNING This symbol will help alert you to situations that may cause serious bodily harm, death or property damage.

⚠ CAUTION This symbol will help alert you to situations that may cause bodily injury or property damage.

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

FOR YOUR SAFETY:

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



⚠ WARNING

- All ranges can tip.
- Injury to persons could result.
- Install anti-tip device packed with range.
- See Installation Instructions.

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

- Remove all tape and packaging before using the range. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range. Never allow children to play with packaging material.
- Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 latest edition, and National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70—latest edition, and local code requirements. Install only per installation instructions provided in the literature package for this range.
Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the range at the circuit breaker or fuse box and gas supply at the main shutoff valve in case of an emergency. Remove the drawer to access the valve.
- User servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals. All other servicing should be done only by a qualified technician. This may reduce the risk of personal injury and damage to the range.
- Never modify or alter the construction of a range by removing leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the product.

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

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

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

⚠ WARNING Never use your appliance for warming up or heating up the room.

- Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven, near surface burners or in the drawer (if equipped). This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.
- Do not leave children alone—Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

Important Safety Instructions

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

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

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

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

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

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

⚠ CAUTION Electronic controllers can be damaged by cold temperatures. When you use your appliance for the first time, or if it has not been used for a long period of time, make sure that it has been exposed to a temperature above 0°C/ 32°F for at least 3 hours before connecting it to the power supply.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- **Know which knob controls each surface heating unit.** Always turn the knob to the LITE position when igniting the burners. Visually check that burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.
- **Use proper pan size.** This appliance is equipped with one or more surface burners of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface burner. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface burner will also improve efficiency.
- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface burners—**To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil. The handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface burners.
- **Never leave surface burners unattended at high heat settings—**Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- **Protective liners—**Do not use aluminum foil to line oven bottom or any other part of the appliance. Only use aluminum foil as recommended for baking if used as a cover placed on the food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or short circuit.
- **Glazed cooking utensils—**Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for rangetop use.
- **Do not use decorative surface burner covers.** If a burner is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop or burners because the covers may cause overheating. Air will be blocked from the burner and cause combustion problems.

FOR GLASS COOKTOPS ONLY

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

Important Safety Instructions

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- **Use care when opening oven door or warmer drawer (if equipped)**—Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven/ warmer drawer.
- **Keep oven vent ducts unobstructed.** The oven vent is located at the rear of the cooktop. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items could melt or ignite.
- **Placement of oven/warmer drawer (if equipped) racks.** Always place oven racks in desired location while oven/warmer drawer (if equipped) is cool. If rack must be moved while oven is hot use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot heating elements in the oven/warmer drawer (if equipped). Remove all utensils from the rack before moving.
- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and its insert allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler insert with aluminum foil.** Exposed fat and grease could ignite.
- **Do not touch a hot light bulb with a damp cloth.** Doing so could cause the bulb to break. Disconnect the appliance or turn off the power to the appliance before removing and replacing light bulb.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

- **Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to

accumulate on hood or filter. Greasy deposits in the fan could catch fire. When you are flaming food under the hood, turn the fan on. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.

- **Kitchen cleaners and aerosols**—Always follow the manufacturer's recommended directions for use. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.

SELF CLEANING OVENS

- **In the self-Cleaning cycle only clean the parts listed in this Use and Care Guide.** Before self cleaning the oven, remove the broiler pan and any utensils or foods from the oven.
- **Do not use oven cleaners**—No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Do not clean door gasket**—The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- **Remove oven racks.** Oven racks color will change if left in the oven during a self-cleaning cycle.
- **⚠ CAUTION** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of the range. Move the birds to another well ventilated room.

ENGLISH

IMPORTANT SAFETY NOTICE

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

Product Record

(See Serial Plate Location below)

Model No. **790.** _____

Serial No. _____

Date of Purchase _____

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.

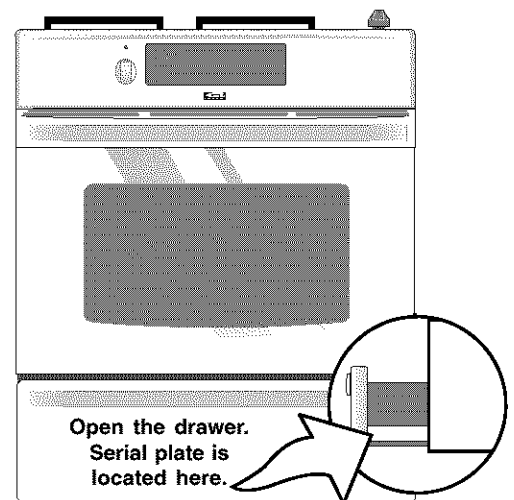
Save your sales receipt for future reference.

Serial Plate Location

You will find the model and serial number printed on the serial plate. The serial plate is located on the right side panel of the drawer and visible when the drawer is open. Please see the illustration for exact location. Remember to record the serial number for future reference (See Product Record above).

Conversion to Liquefied Petroleum Gas (also known as L.P. Gas)

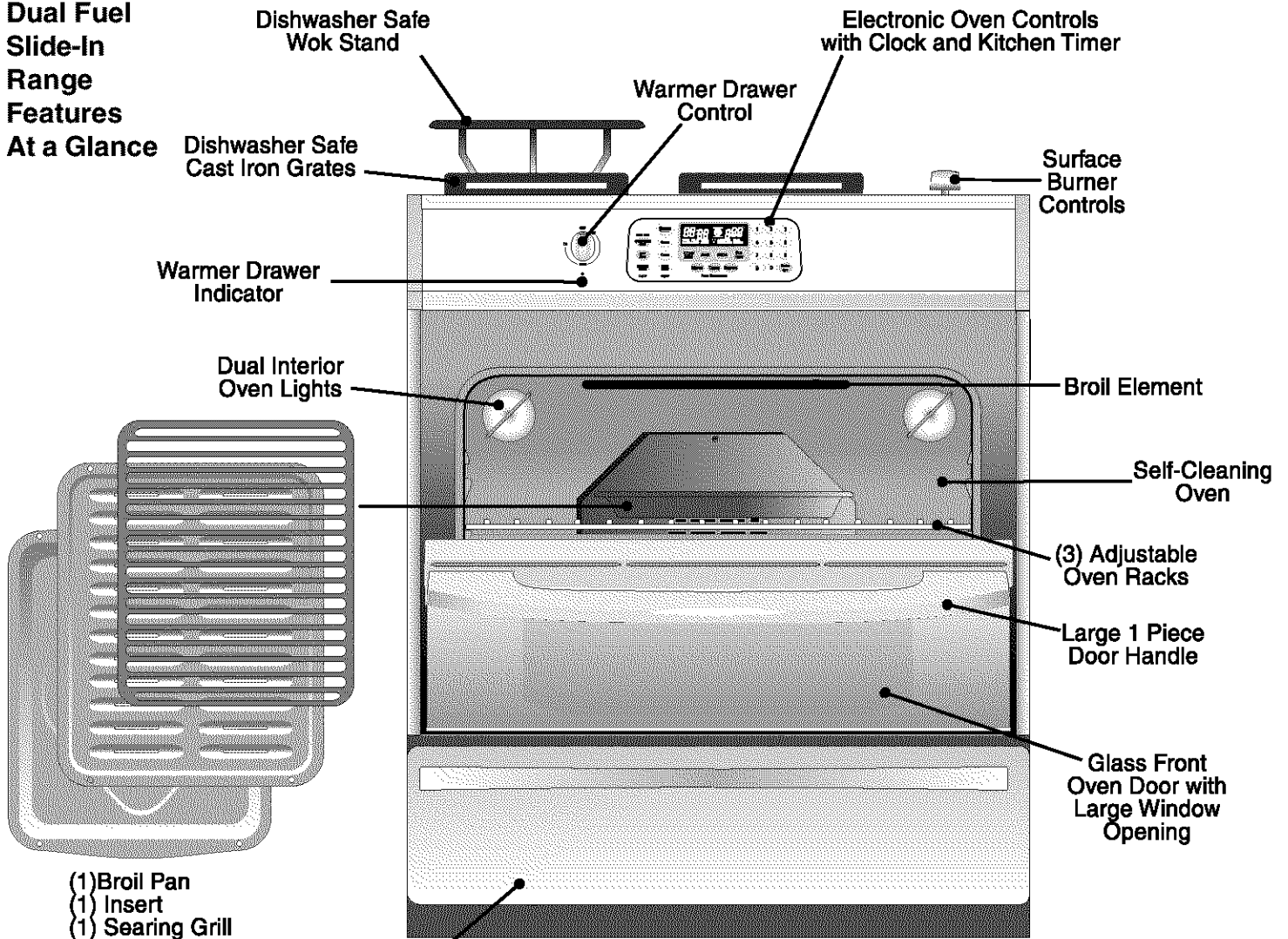
The natural gas range is designed to allow for conversion to Liquefied Petroleum (L.P.) Gas. Contact **Sears Service** for assistance. The L.P. Conversion Kit is provided with this range and is located on the right panel (right side) of the range. Before installing the kit be sure to follow the L.P. Installation Instructions carefully.



Range Features

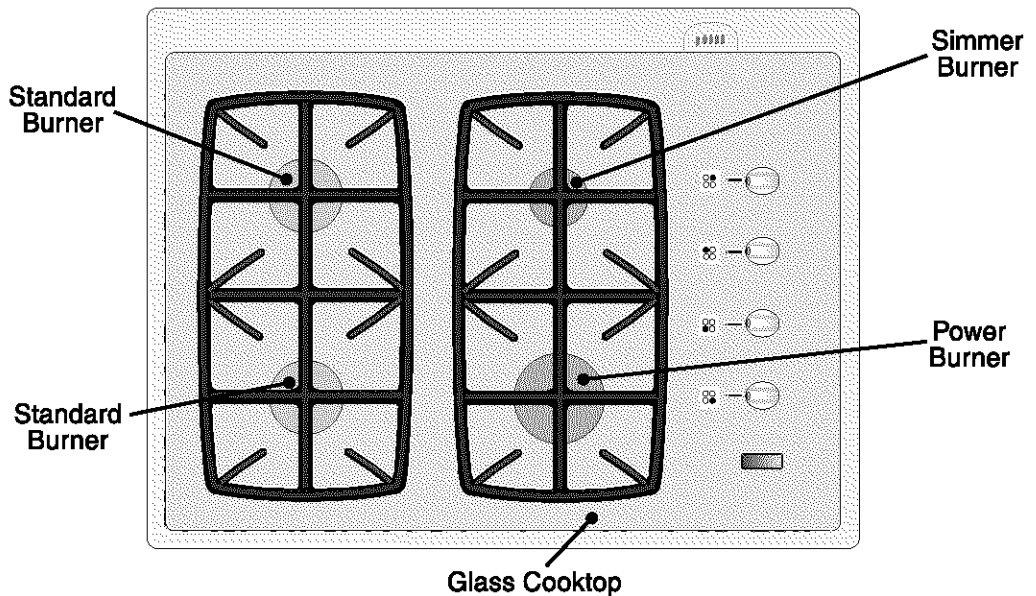
Note: The features of your range will vary according to model.

Your
Dual Fuel
Slide-In
Range
Features
At a Glance



- (1) Broil Pan
- (1) Insert
- (1) Searing Grill

Cooktop



Setting Surface Controls

FEATURE OVERVIEW

- Sizes of Surface Burners
- Assembly of Surface Burners

Sizes of the Surface Gas Burners

Your appliance is supplied with the following 4 different surface gas burners:

- **Simmer** Burner (5,000 BTU)
- **Standard** Burner (9,500 BTU)
- **Power** Burner (11,000 BTU)
- **Power** Burner (14,200 BTU)

When setting up the range for the first time, make sure that the correct Burner Heads, Burner Caps and Burner Grates are located as shown in Figure 1.

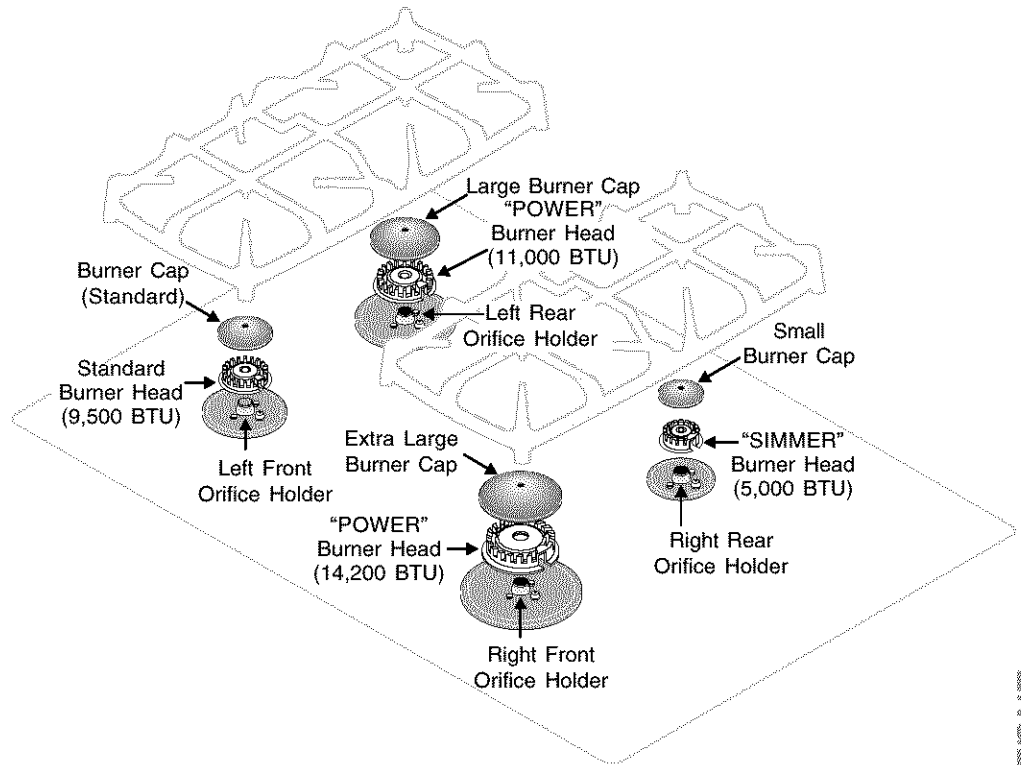


Figure 1

ENGLISH

Assembly of the Surface Burner Heads, Burner Caps and Burner Grates

It is very important to make sure that all of the Surface Burner Heads, Surface Burner Caps and Surface Burner Grates are installed correctly and at the correct locations.

1. Place all 4 Burner Heads in the correct locations (See Fig. 1). Make sure that the correct Burner Head is placed with the corresponding Orifice Holder and that the Electrode is located properly in the slot of each Burner Head (See Fig. 2). Proper Burner Head placement insures that each Burner will have the correct spark required for surface gas ignition.
2. Place the correct Burner Caps at each of the burner locations (Burner Cap Pilot Hole must face up). Each of the 4 (four) Burner Heads **MUST** have a Burner Cap installed to insure proper ignition and gas flame size and must be in place with the Pilot Hole facing up **BEFORE** placing the Burner Grates (See Fig. 2).
3. Place the 2 (two) cast iron Burner Grates supplied with the range. Carefully line-up the 2 Grate Pins on each Grate with the Cap Pilot Holes in the 2 Burner Caps on each side of the range. **DO NOT** force the Burner Grates onto the Burner Caps. Forcing the grates down onto improperly installed Burner Heads and Burner Caps may damage the gas burners. Each Burner Cap is designed with a Cap Pilot Hole in the top center of the Cap. Visually check that **ALL** the Grate Pins line up into the Burner Cap Pilot Holes (See Figure 2). Properly installed Burner Grates will rest with all four Grate legs on the glass cooktop.

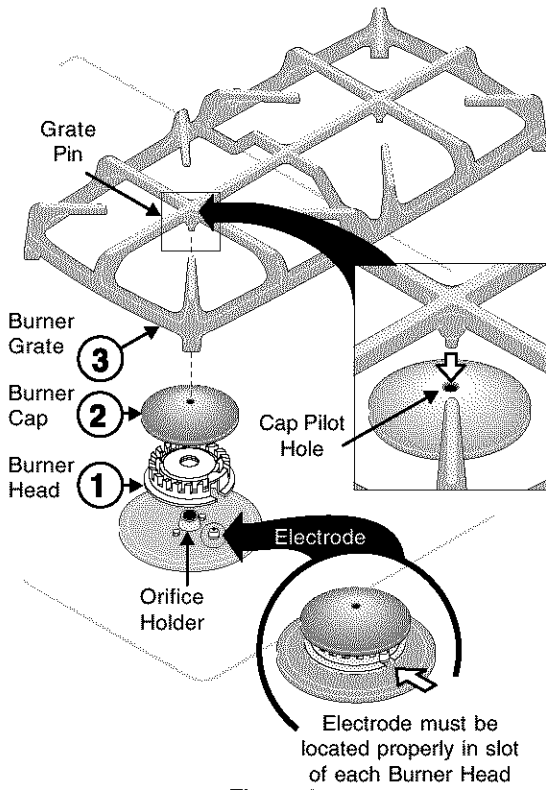


Figure 2

REMEMBER — DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS ORIFICE HOLDER OPENING. Always keep the Burner Caps and Burner Heads in place whenever the surface burners are in use.

Setting Surface Controls

FEATURE OVERVIEW

- Control Locations of Gas Surface Burners
- Operating Gas Surface Controls

Control Locations of the Gas Surface Burners

Your range is equipped with gas surface burners with 4 different BTU ratings. The ability to heat food quicker and in larger volumes increases as the burner size increases.

The smaller **SIMMER** burner is best used for simmering delicate sauces, etc. This burner is located at the right rear burner position on the cooktop (See Fig. 1).

The **STANDARD** burner can be used for most surface cooking needs. This burner is located at the left front burner position on the cooktop (See Fig. 1).

The larger 2 **POWER** burners are best used for bringing large quantities of liquid rapidly up to temperature or when preparing larger quantities of food. The two **POWER** Burners are located at the left rear and right front burner positions on the cooktop (See Fig. 1).

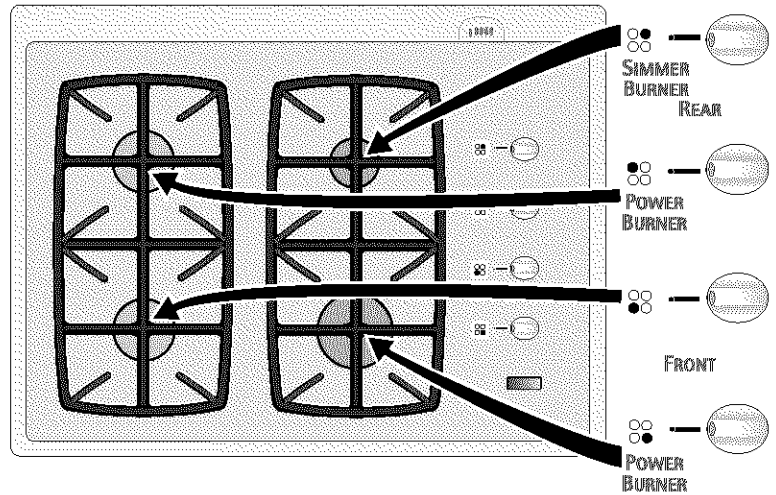


Figure 1

Operating the Gas Surface Controls:

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

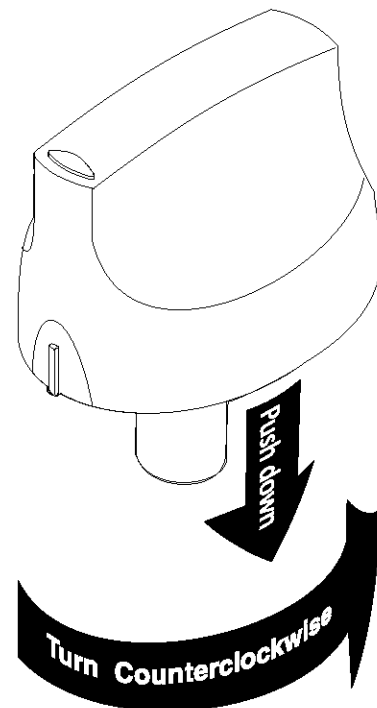


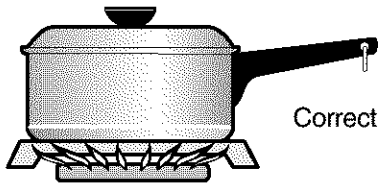
Figure 2

CAUTION Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wood spoons could catch fire if placed too close to a flame.

Surface Cooking

FEATURE OVERVIEW

- Setting Proper Flame Size
- Using the Wok Stand



Never extend the flame beyond the outer edge of the utensil. A higher flame simply wastes heat and energy, and increases the risk of being burned by the gas flame.

Setting Proper Surface Burner Flame Size

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

*Flame Size

- High Flame
- Medium Flame
- Low Flame

Type of Cooking

- Start most foods; bring water to a boil; pan broiling.
- Maintain a slow boil; thicken sauces, gravies; steaming.
- Keep foods cooking; poach; stewing.

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

***Note: Settings are based on using medium-weight metal or aluminum pans. Settings may vary when using other types of pans.** The color of the flame is the key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted room. Each cone of flame should be steady and sharp. Adjust or clean burner if flame is yellow-orange.

Using the Wok Stand

The Wok Stand provided with your range is designed to allow round-bottomed woks to be used. **It is recommended that you use a 14 inch diameter (35.5 cm) Wok.** The Wok Stand **MUST** be used on either the right or left **FRONT** burner positions. Cooking with a Wok using the Wok Stand on the rear burner positions may damage the control panel of the range. And it is recommended that you use the right front **POWER** burner for best performance. If properly positioned, the Wok Stand will not slide off the grate.

To Properly Position the Wok Stand:

With the grate in position over the burner, set the Wok Stand on top of the grate positioning the angled notch in the Wok Stand towards the rear of the range (See Fig 1). Turn the Wok Stand, as shown, until the grate fingers fit into the slots on the bottom of the stand (See Fig. 2).

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

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

Position Wok Stand centered over burner grate with angled notch in lower ring of Wok Stand as shown. Lower on to grate

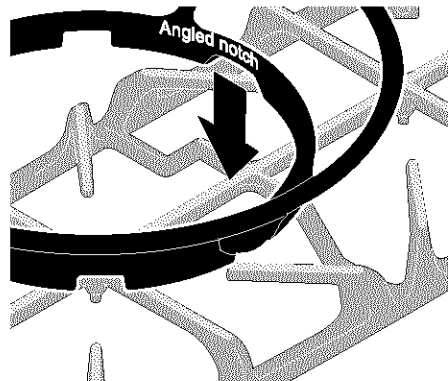
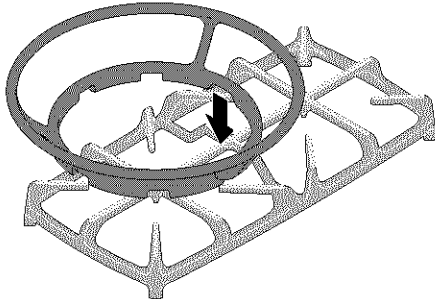


Figure 1

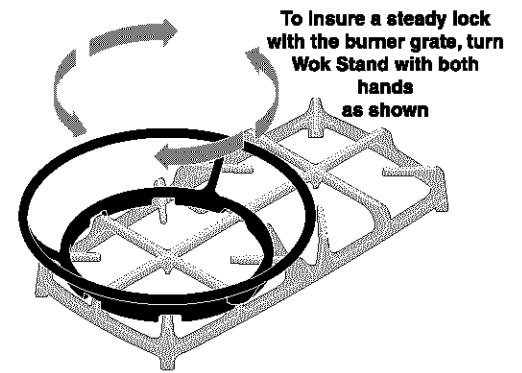


Figure 2

Surface Cooking

FEATURE OVERVIEW

- Using the Wok Stand
(cont'd)

Note: The Wok Stand should ONLY be used with the front gas surface burners as shown in Figure 1. The Wok cooking performance is best on the right front POWER burner position.

CAUTION Be sure to ALWAYS use the Wok Stand if the stability of the wok is uncertain. If cooking large amounts of liquid food without the Wok Stand, the wok may tip and spill over causing burns.

Flat-bottom woks with large flat bottoms may also be used on your cooktop Surface Burner Grates without the Wok Stand (See Fig. 2). Insure the stability of the flat-bottom wok before cooking without the Wok Stand. If unstable, DO NOT use the flat-bottom wok without the Wok Stand.

Round-bottom woks (with a support ring) should NOT be used without the Wok Stand. (See Figure 3). The supporting ring was not designed for proper or stable use on the Surface Burner Grates.

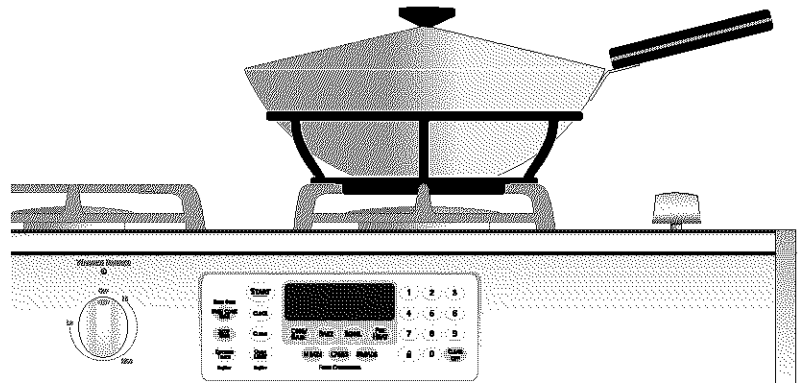
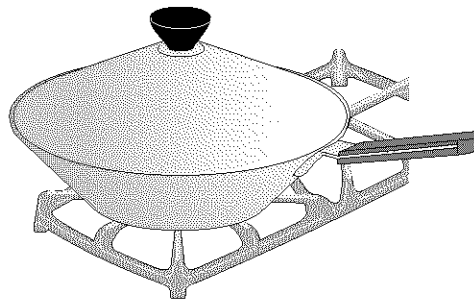
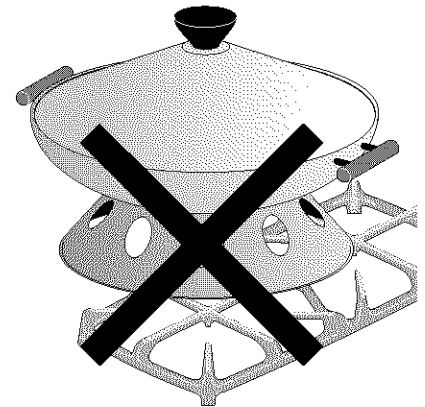


Figure 1



Proper use of flat-bottom wok on Surface Burner Grate

Figure 2



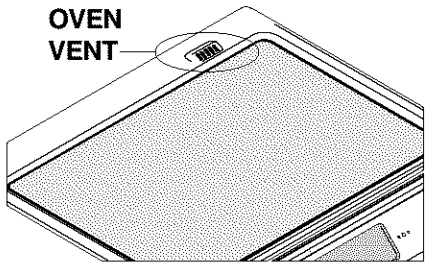
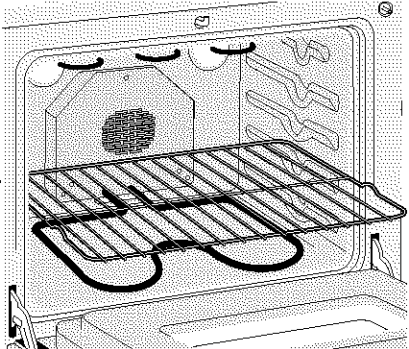
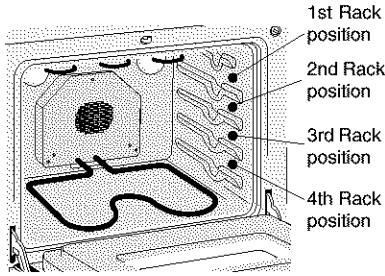
Improper use of round-bottom wok on Surface Burner Grate

Figure 3

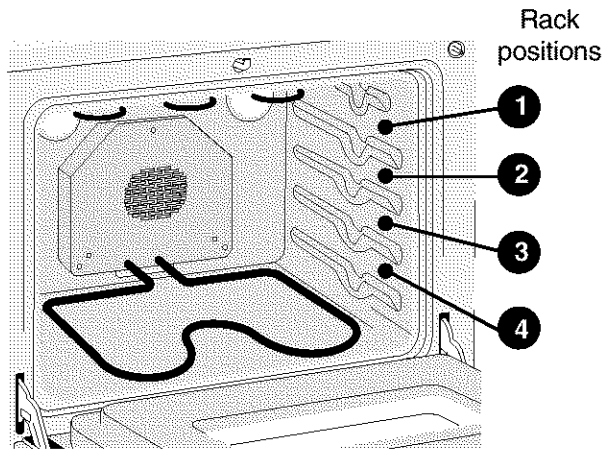
Before Setting Oven Controls

Arranging Oven Racks

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

<p>Oven Vent Location</p> <p>The oven vent is located at rear of the cooktop on the right side. When the oven is on, hot air is released through the vents. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results.</p>	<p>Removing and Replacing Oven Racks</p> <p>To remove, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out. To replace, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.</p>	<p>Arranging Oven Racks</p> <p>To bake on a single rack, place the rack in position 2 or 3. To bake on 2 racks, place the racks in positions 2 and 3.</p>
 <p>OVEN VENT</p>		 <p>1st Rack position 2nd Rack position 3rd Rack position 4th Rack position</p>

ENGLISH



RECOMMENDED RACK POSITIONS FOR BROILING, BAKING & ROASTING

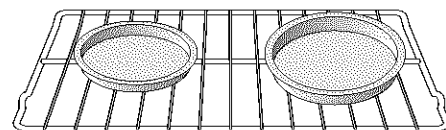
Food	Rack position
Broiling meats, chicken or fish	1 or 2
Cookies, cakes, pies, biscuits & muffins	2 or 3
Frozen pies, angel food cake, yeast, bread, casseroles, small cuts of meat or poultry	4
Turkey, roast or hem	4

Note: Always use caution when removing food.

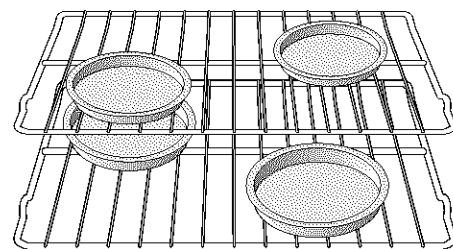
Air Circulation in the Oven

If using 1 rack, place in center of oven. If using multiple racks, stagger cookware as shown.

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



1 Oven Rack



Multiple Oven Racks

Setting Warmer Drawer Controls

FEATURE OVERVIEW

- Arranging Warmer Drawer Racks
- Operating & Setting Warmer Drawer Controls

Arranging Warmer (Warm & Ready™) Drawer Rack Positions

The rack can be used in 2 ways:

- In the **upright position** to allow low profile food items to be placed both under and on top of the rack (for example, rolls or biscuits on top of the rack and a casserole dish underneath).
- In the **downward position** to allow you to place light weight food items and empty dishware (for example, rolls or pastries and dinner plates) on the rack.

Set the Warmer Drawer Rack in either position as shown below (Fig. 1).

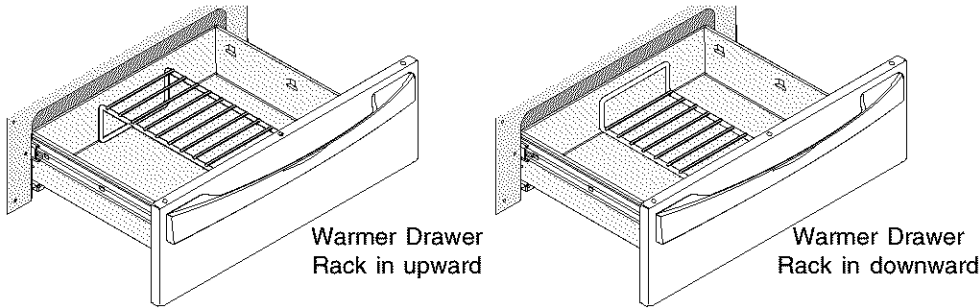


Figure 1

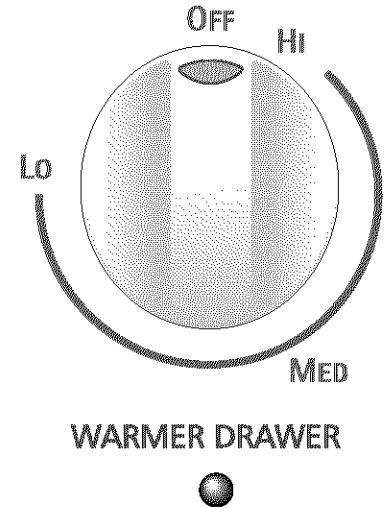


Figure 2

Operating the Warmer Drawer

The purpose of the Warmer Drawer is to keep hot cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food in the Warmer Drawer. All food placed in the Warmer Drawer should be covered with a lid or aluminum foil to maintain quality. **Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the drawer and be very difficult to clean.** Use only utensils and cookware recommended for oven use in the Warmer Drawer.

CAUTION Always use potholders or oven mitts when removing food from the Warmer Drawer as cookware and plates will be hot and you can be burned.

To Set the Warmer Drawer Control:

The control is used to select the temperature of the Warmer Drawer. It is located on the control panel. To set the control, push in and turn the knob to the desired setting. The temperatures are approximate, and are designated by **HI** (high), **MED** (medium) and **LO** (low).

1. Turn the knob to select the desired temperature setting.
2. For best results, preheat the drawer before adding food. An empty drawer will preheat in approximately 15 minutes.
3. When done, turn the control to **OFF**.

Temperature Selection

Recommended Warmer Drawer settings table is shown in Figure 3. If a particular food is not listed, start with the MED setting. If more crispness is desired, remove the lid or aluminum foil from the food. Most foods can be kept at serving temperatures on the MED setting. When a combination of foods are to be kept warm (for instance, a meat with 2 vegetables and rolls), use the HI setting. To avoid heat loss, do not open the Warmer Drawer while in use.

Warmer Drawer Indicator Light

The Warmer Drawer indicator light is located above the Warmer Drawer control knob (See Fig.2). It turns on when the control is set, and stays on until the control is turned off. **The Warmer Drawer is inoperable during the Self-Clean cycle.**

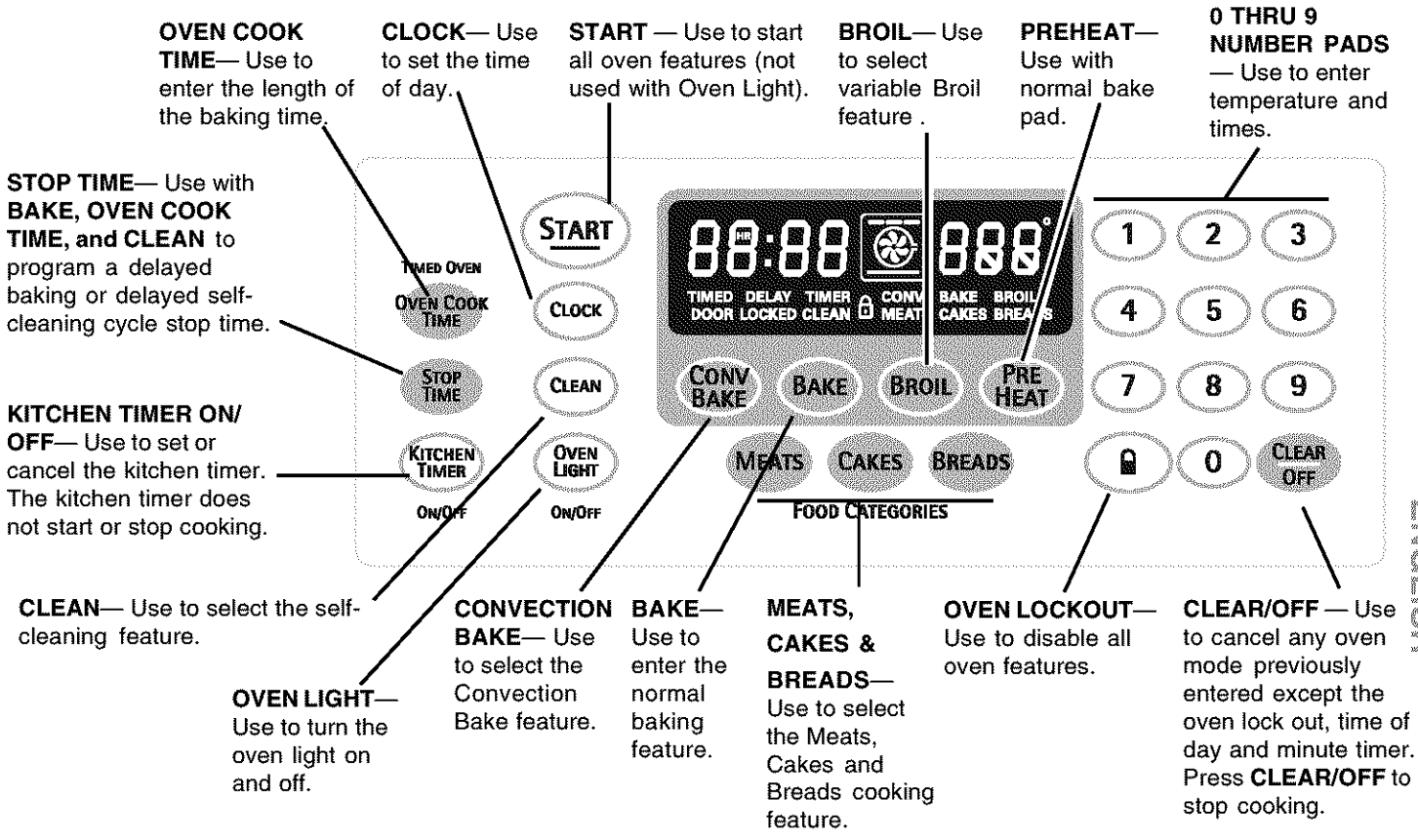
Warmer Drawer Recommended Food Settings Table

Food Item	Setting
Bacon	HI
Hamburger Patties	HI
Poultry	HI
Pork Chops	HI
Fried Foods	HI
Pizza	HI
Gravies	MED
Casseroles	MED
Eggs	MED
Roasts (Beef, Pork, Lamb)	MED
Vegetables	MED
Biscuits	MED
Rolls, hard	MED
Pastries	MED
Rolls (soft)	LO
Empty Dinner Plates	LO

Figure 3

Control Pad Features

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



ENGLISH

Minimum and Maximum Control Pad Settings

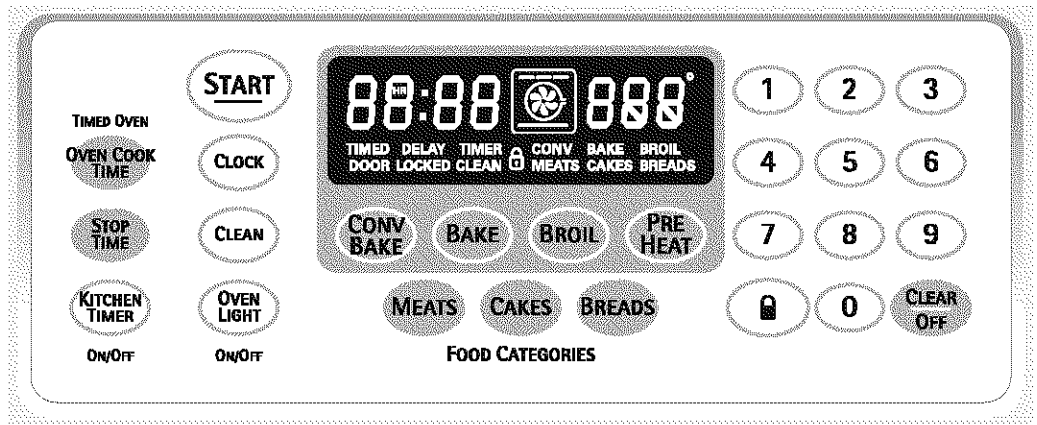
All of the features listed below have minimum and maximum time or temperature settings that may be entered into the control. An ENTRY acceptance beep will sound each time a control pad is touched (the Oven Lockout pad is delayed 3 seconds). An ENTRY ERROR tone (3 short beeps) will sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum settings for the feature.

FEATURE	MINIMUM TEMP. /TIME	MAXIMUM TEMP. /TIME
PREHEAT TEMP.	170°F/77°C	550°F/288°C
BAKE TEMP.	170°F/77°C	550°F/288°C
BROIL TEMP.	400°F/205°C	HI-550°F/288°C
KITCHEN TIMER	12 Hr.	11:59 Hr./Min.
	24 Hr.	23:59 Hr./Min.
CLOCK TIME	12 Hr.	12:59 Hr./Min.
	24 Hr.	23:59 Hr./Min.
OVEN COOK TIME	12 Hr.	11:59 Hr./Min.
	24 Hr.	23:59 Hr./Min.
STOP TIME	12 Hr.	12:59 Hr./Min.
	24 Hr.	23:59 Hr./Min.
CLEAN TIME	2 hours	4 hours
CONVECTION BAKE	250°F/122°C	550°F/288°C

Setting the Clock

FEATURE OVERVIEW

- Setting the Clock
- Changing between 12 or 24 hour display



Setting the Clock







The **CLOCK**  pad is used to set the clock. The clock may be set for 12 or 24 hour time of day operation. The clock has been preset at the factory for the 12 hour operation. When the range is first plugged in, or when the power supply to the range has been interrupted, the timer in the display will flash with "PF" (power failure, See Fig. 1).



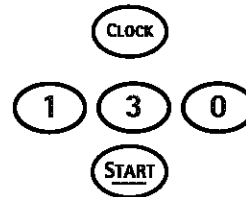
Figure 1

INSTRUCTIONS

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

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

PRESS



DISPLAY



Figure 2

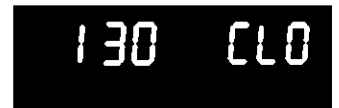






Figure 3

Changing between 12 or 24 hour time of day display:

1. Press and hold  for 6 seconds (Fig. 3). While holding the pad down the current time of day will remain and "CLO" will disappear from the display (Fig. 4). CONTINUE holding the pad until a beep is heard.
2. The display will show either "12:00" (Fig. 5) or "24:00" (Fig. 6).
3. Press  to switch between the 12 and 24 hour time of day display. The display will show either "12:00" (Fig. 5) or "24:00" (Fig. 6).
4. Press  to accept the change or press  to reject the change.
5. Reset the correct time as described in **To set the Clock** above. Please note that if the 24 hour time of day mode was chosen, the clock will now display time from 0:00 through 23:59 hours.


 for 6 seconds



Figure 4



Figure 5

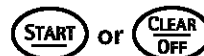




Figure 6

Setting the Clock

FEATURE OVERVIEW





- Continuous Bake or Twelve Hour Energy Saving Mode
- Kitchen Timer

Setting Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving

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

INSTRUCTIONS

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

1. Press and hold  for 7 seconds (Fig.1). ":12" or ":- -" will appear in the display and the control will beep once.
2. Press  to switch between the 12 Hour Energy Saving and continuous bake features. Note: ":12" in the display indicates the control is set for the 12 Hour Energy Saving mode and ":- -" indicates the control is set for the Continuous Bake feature (Figures 2 and 3).
3. Press  to accept the change (Fig. 4; display will return to time of day) or press  to reject the change.

PRESS

DISPLAY


 for 7 seconds





Figure 1





Figure 2

 or 

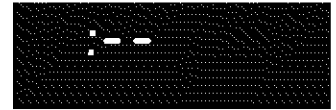



Figure 3



Figure 4






ENGLISH

Setting Kitchen Timer

The **KITCHEN TIMER**  pad controls the Kitchen Timer feature. The Kitchen Timer serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. It does not start or stop cooking. The Kitchen Timer feature can be used during any of the other oven control functions. Refer to "Minimum and Maximum Control Pad Settings" on page 13 for time amount settings.

INSTRUCTIONS

To set the Kitchen Timer (example for 5 minutes):

1. Press . "0:00" will appear and "TIMER" will flash in the display (Fig. 5).
2. Press the number pads to set the desired time in the display (example ). Press . The time will begin to count down (Fig. 6) and "TIMER" will appear in the display. Note: If  is not pressed the timer will return to the time of day.
3. When the set time has run out, "End" will show in the display (Fig. 7), and 3 beeps every 60 seconds will sound until  is pressed.

PRESS

DISPLAY





Figure 5




Figure 6





Figure 7

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

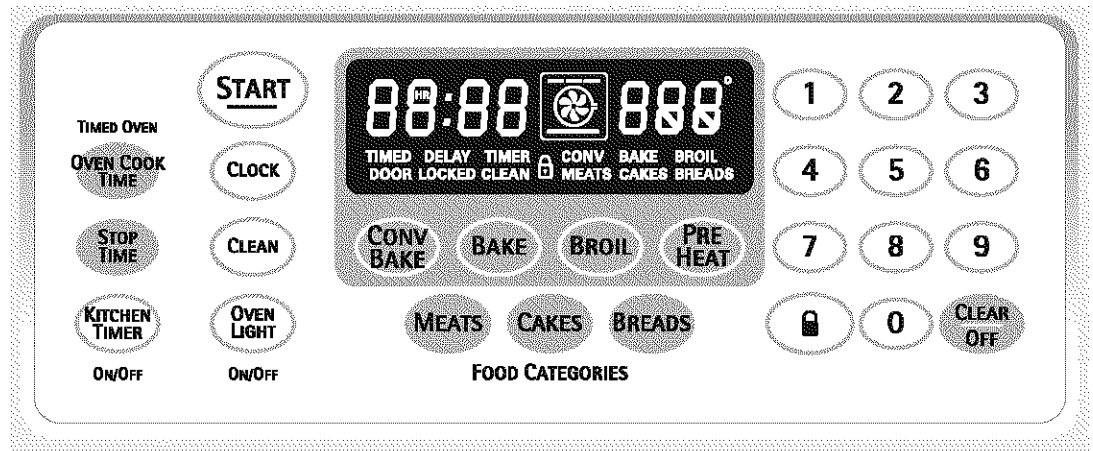
Press . The display will return to the time of day.



Consumer Defined Control Features


FEATURE OVERVIEW

- Oven Lockout





Note: The Consumer Defined Control features are adjustments to the control that will not affect cooking results. These include the Oven Lockout, Temperature Display and Silent Control Operation features

Setting Oven Lockout Feature



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

INSTRUCTIONS


To activate the Oven Lockout feature:

1. Press and hold  for three seconds (Fig. 1).
2. After 3 seconds the lock icon light () will appear, a beep will sound and "DOOR LOCKED" will flash in the display. Once the oven door is locked the "DOOR LOCKED" indicator will stop flashing and remain on along with the lock icon light.

To reactivate normal oven operation:

1. Press and hold  for three seconds. A beep will sound. The "DOOR LOCKED" will continue to flash until the oven door has completely unlocked and the lock icon light () will clear (See Fig. 2).
2. The range is again fully operational.

PRESS

 for 3 seconds

DISPLAY



Figure 1


 for 3 seconds





Figure 2

Consumer Defined Control Features

FEATURE OVERVIEW

- Temperature Display
- Silent Control Operation

Setting Temperature Display — Fahrenheit or Celsius:





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

INSTRUCTIONS

PRESS

DISPLAY

To change display from Fahrenheit to Celsius or Celsius to Fahrenheit:

1. To tell if the display is set for Fahrenheit or Celsius press and hold the **BROIL**  pad. "BROIL", "550°" will appear in the display (see Fig. 1) and continue to HOLD for 7 seconds. A beep will then sound. If "F" appears, the display is set to show temperatures in Fahrenheit (Fig. 2). If "C" appears, the display is set to show temperatures in Celsius (Fig. 3).
2. Press **CLEAN**  to switch between Fahrenheit or Celsius display modes. The display will show either "F" (Fig. 2) or "C" (Fig. 3).
3. Press **START**  to accept the change or press **CLEAR OFF**  to reject the change.


 for 7seconds



Figure 1





Figure 2



Figure 3

ENGLISH

Setting Silent Control Operation





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

INSTRUCTIONS

PRESS

DISPLAY

To change control from normal sound operation to silent control operation:

1. To tell if your range is set for normal or silent operation press and hold **STOP TIME**  for 7 seconds. "DELAY" will appear and flash in the display (Fig. 4). If ":SP" appears (Fig. 5), the control will operate with normal sounds and beeps. If ":-" appears (Fig.6), the control is in the silent operation mode.
2. Press **CLEAN**  to switch between normal sound operation and silent operation mode. The display will show either ":SP" (Fig. 5) or ":-" (Fig. 6).
3. Press **START**  to accept the change or press **CLEAR OFF**  to reject the change.


 for 7seconds



Figure 4



Figure 5




Figure 6

Setting Oven Controls

FEATURE OVERVIEW






- Preheat

Setting Preheat


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

INSTRUCTIONS

To set the Preheat temperature for 350°F:







1. Arrange the interior oven racks.
2. Press . "--- °" and "BAKE" will appear in the display (Fig. 1).
3. Press   . "350°" and "PRE" will appear in the display (Fig. 2).
4. Press . "PRE" and "BAKE" will appear in the display as the oven heats and reaches 350°F (Fig 3).

Note: After the oven has reached the desired temperature (this example, 350°F) the control will beep and the "PRE" light will turn off and oven temperature will be displayed (Fig. 4). If the beep was missed, a quick glance at the display with oven temperature showing in the oven display is a good way to check that the oven has already reached the preheat temperature. Once the oven has preheated, **PLACE FOOD IN THE OVEN**. The "BAKE" light will stay on.

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

To change Preheat temperature while oven is preheating (example changing from 350 to 425°F):

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

1. While preheating, press . "--- °" and "BAKE" will appear in the display (Fig. 5)
2. Enter the new preheat temperature. Press   . "425°" and "BAKE" will appear in the display (Fig. 6).
3. Press . "PRE" and "BAKE" will appear in the display as the oven heats and to 425°F (Fig 7). A beep will sound once the oven temperature reaches 425°F and the display will show "425°" and "BAKE".
4. When baking is complete press .

PRESS

DISPLAY



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



Figure 5



Figure 6



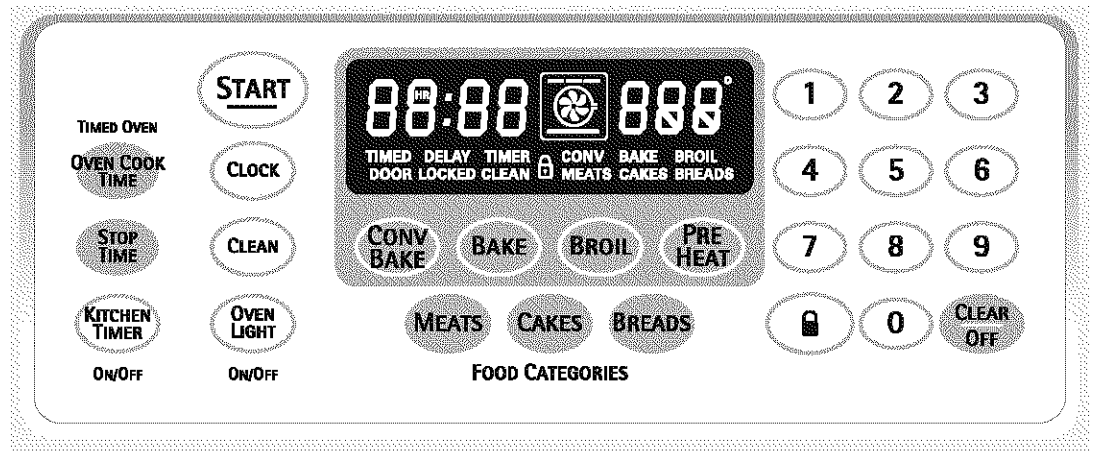
Figure 7



Figure 8

Setting Oven Controls FEATURE OVERVIEW

- Bake



Setting Bake

The **BAKE** (BAKE) pad controls normal baking. If preheating is necessary, refer to the **PRE HEAT** (PRE HEAT) Preheat Feature for instructions. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170° F to 550° F (The sample shown below is for 350° F).

INSTRUCTIONS

To set the Bake Temperature to 350°F:

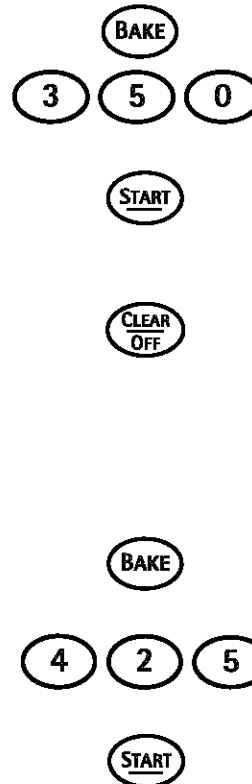
1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press (BAKE), "-- °" will appear in the display (Fig. 1).
3. Press (3) (5) (0) (Fig. 2). "BAKE" will flash and "350°" will appear in the display.
4. Press (START). A beep will sound once the oven temperature reaches 350° F and the display will show "350°" and "BAKE" (Fig. 3).

Pressing (CLEAR OFF) will cancel the Bake feature at any time.

To change the Bake Temperature (example changing from 350° to 425°F):

1. After the oven has already been set to bake at 350°F and the oven temperature needs to be changed to 425°F, press (BAKE) (Fig.4) and "-- °" will show in the display.
2. Press (4) (2) (5) (Fig. 5). "BAKE" flashes and "425°" will appear in the display.
3. Press (START). "BAKE" and "425°" will appear in the display (See Fig 6).

PRESS



DISPLAY



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



Figure 5



Figure 6



ENGLISH

Setting Oven Controls

FEATURE OVERVIEW










- Timed Bake


Setting Timed Bake


The **BAKE**  and **OVEN COOK TIME**  pads control the Timed Bake feature. The automatic timer of the Timed Bake feature will turn the oven OFF at the time you select in advance.

INSTRUCTIONS


To program the oven to begin baking immediately and to shut off automatically: (example below to bake at 350°F for 50 minutes):

1. Be sure the clock is set for the correct time of day.
2. Arrange interior oven rack(s) and place the food in the oven.
3. Press , "-- °" will appear in the display (Fig. 1).
4. Press    (Fig. 2). "BAKE" will flash and "350°" will appear in the display.
5. Press . "BAKE" and "350°" will appear in the display (See Fig. 3).
6. Press . "TIMED" will flash; "BAKE", "0:00" and "350°" will appear in the display (Fig.4).
7. Enter the desired baking time by pressing  . "TIMED" will flash and "BAKE", ":50" and "350°" will appear in the display (Fig. 5). Note: Baking time can be set for any amount of time between 1 minute to 11 hours and 59 minutes.
8. Press . Both the "TIMED" and "BAKE" icons will remain on in the display (Fig. 6). Once the Timed Bake feature has started, the current time of day will appear in the display.

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

Press  when baking is complete or at any time to cancel the Timed Bake feature.

When the timed bake time runs out:

1. "End" will appear in the display and the oven will shut off automatically (Fig. 7).
2. The control will beep 4 times. The control will continue to beep 3 times each minute until  is pressed.

PRESS

DISPLAY



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



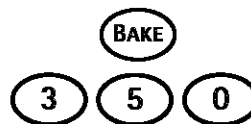
Figure 5



Figure 6



Figure 7






CAUTION Use caution with the **TIMED BAKE** or **DELAYED TIME BAKE** features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

Setting Oven Controls

FEATURE OVERVIEW

- Delayed Time Bake

Setting Delayed Time Bake

The **BAKE** , **OVEN COOK TIME**  and **STOP TIME**  pads control the Delayed Time Bake feature. The automatic timer of the Delayed Time Bake will turn the oven **on and off** at the time you select in advance.

INSTRUCTIONS

To program the oven for a delayed bake start time and to shut off automatically (example for baking at 350°F for 50 minutes and finishing at 5:30):

1. Be sure that the clock is set with the correct time of day.
2. Arrange interior oven rack(s) and place the food in the oven.
3. Press **BAKE**. "- - -" will appear in the display (Fig. 1).
4. Press **3** **5** **0** (Fig. 2). "BAKE" will flash and "350°" will appear in the display.
5. Press **START**. "BAKE" and "350°" will appear in the display. (See Fig. 3).
6. Press **OVEN COOK TIME**. "TIMED" will flash; "BAKE", "0:00" and "350°" will appear in the display (Fig.4).
7. Enter the desired baking time using the number pads by pressing **5** **0**. "TIMED" will flash; "BAKE", ":50" and "350°" will appear in the display (Fig. 5). Note: Baking time can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.
8. Press **START**. "TIMED", "BAKE" and "350°" will show (Fig.6).
9. Press **STOP TIME**. Enter the desired stop time using the number pads **5** **3** **0** (Fig. 7).
10. Press **START**. When Delayed Time Bake starts, the set oven temperature will disappear, "TIMED DELAY", "BAKE" and the current time of day will appear in the display (Fig. 8).

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

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

When the set bake time runs out:

1. "End" will appear in the display and the oven will shut off automatically (Fig. 9).
2. The control will beep 4 times. The control will continue to beep 3 times each minute until **CLEAR OFF** is pressed.

PRESS

DISPLAY



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



Figure 5

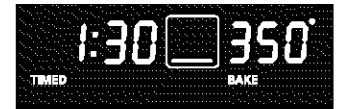


Figure 6



Figure 7



Figure 8

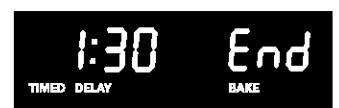


Figure 9

ENGLISH

Setting Oven Controls

FEATURE OVERVIEW

- Broil

Setting Broil - The **(BROIL)** pad controls the Broil feature. When broiling, heat radiates downward from the oven broiler for even coverage. The Broil feature is preset to start broiling at 550°F however, the Broil feature temperature may be set between 400°F and 550°F. This electric range includes a Searing Grill for searing meats (Fig. 6).

The broil pan and broil pan insert used together allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the oven broiler. **DO NOT** use the broil pan without the insert (See Fig. 5). **DO NOT cover the broil pan insert with foil.** The exposed grease could catch fire.

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

INSTRUCTIONS

To set the oven to broil at the default setting (550°F):

1. Place the broiler pan insert on the broiler pan. Then place the food on the broiler pan insert. **DO NOT** use the broiler pan without the insert. **DO NOT** cover the broiler insert with foil. The exposed grease could ignite.
2. Arrange the interior oven rack and place the broiler pan on the rack. Be sure to center the broiler pan directly under the broiler element. **Make sure the oven door is in the broil stop position (See Fig. 4).**
3. Press **(BROIL)**. "BROIL" will flash and "550°" will appear (Fig. 1).
4. If a lower broil temperature is desired (minimum broil temperature setting is 400°F), press the desired temperature before continuing to step 5.
5. Press **(START)**. The oven will begin to broil. "BROIL" and "550°" will appear in the display (Fig. 2).
6. Broil on one side until food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve. **Note:** Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.
7. To cancel broiling or if finished broiling press **(CLEAR OFF)** (Fig. 3).

PRESS

DISPLAY



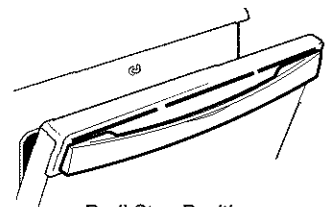
Figure 1



Figure 2



Figure 3



Broil Stop Position
Figure 4

Broiling Times and Searing Grill

Use the following table for approximate broiling times. Increase or decrease broiling times, or move the broiling pan to a different rack position to suit for doneness. If the food you are broiling is not listed in the table, follow the instructions provided in your cookbook and watch the item closely. Use the Searing Grill for meats and steaks if desired. Before placing the meat, be sure to heat the Searing Grill using Broil for 10 minutes. Cook times should be reduced 1-2 minutes per side when cooking with the Searing Grill. Place Searing Grill on top of Broiler Pan and insert for meats and steaks (See Fig. 6).

Electric Range Broiling Table Recommendations

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

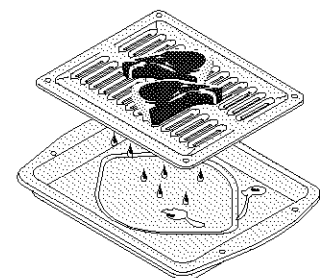
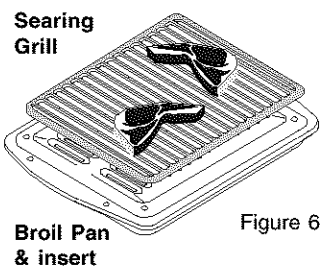


Figure 5



Searing Grill
Broil Pan & insert
Figure 6

Setting Oven Controls

FEATURE OVERVIEW

- Food Categories (Meats/Cakes/Breads)
- Roasting Instructions for Meat Pad

Setting the Food Categories Feature:

The **MEATS** (MEATS), **CAKES** (CAKES) and **BREADS** (BREADS) pads in the Food Categories feature is used when cooking certain food items. These pads have been designed to give optimum cook performance for the foods selected in each category.

The MEATS pad combines a cook cycle with the convection fan and element to roast meats and poultry. Preheating is not necessary for meats and poultry. Heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside.

The CAKES pad provides a preheat with a gentle cycling of heat giving cakes more volume and allowing delicate foods to cook more evenly. Cook times may need to be extended when baking 4 cake layers at one time.

The BREADS pad adds a preheat feature to the bake cycle to thoroughly heat the oven from top to bottom to give more evenly browned foods. Refer to (Fig. 4) for foods to cook in each category.

INSTRUCTIONS

To set the Food Categories feature (example for Meats to cook at 350°F):

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press **MEATS**. "MEATS" will flash and "---°" will be displayed (See Fig. 1).
3. Press **3** **5** **0**. "MEATS" will flash and "350°" will appear in the display (See Fig. 2).
4. Press **START**. "MEATS" and "350°" will appear in the display (See Fig. 3). The convection fan icon will come.

Press **CLEAR OFF** to stop cooking Meats, Cakes or Breads, or to cancel cooking Meats, Cakes or Breads at any time.

PRESS



DISPLAY



Figure 1



Figure 2



Figure 3

ENGLISH

Recommended foods to be cooked in each category

Figure 4

Meats	Cakes	Breads
Meat Poultry	Cakes Brownies Pies (fresh & frozen) Baked Custards Cheesecake	Breads Rolls Biscuits Muffins Cornbread

Roasting Instructions for Meat Pad:

When using the Meat pad for roasting, use the broiler pan and insert along with the roasting rack. The broiler pan will catch grease spills and the insert will help prevent grease splatters. The roasting rack will allow the heat to circulate around the meat.

CAUTION To prevent food from contacting the broil element and to prevent grease splattering, **DO NOT** use the roasting rack when broiling.

1. Place oven rack on bottom or next to the bottom rack position. See **Arranging Oven Racks** in this Use & Care Guide.
2. Place the insert in the broiler pan. The roasting rack fits on the insert allowing the heated air to circulate under the food for even cooking and helps to increase browning on the underside. Make sure the roasting rack is securely seated on the insert in the broiler pan. **DO NOT** use the broiler pan without the insert or cover the insert with aluminum foil.
3. Position food (fat side up) on the roasting rack (See Fig.5).
4. Place the broiler pan on the oven rack.

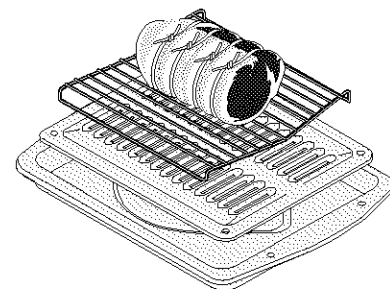



Figure 5

Setting Oven Controls

FEATURE OVERVIEW

- Convection Bake
- Setting Convection Bake

Setting Convection Bake

The **CONVECTION BAKE**  pad controls the Convection Bake feature.

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

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

Benefits of Convection Bake:

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

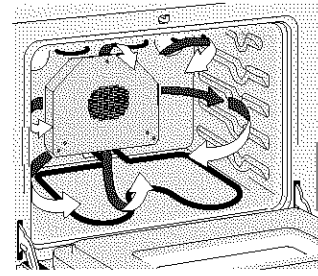


Figure 1

Air circulation during Convection Bake

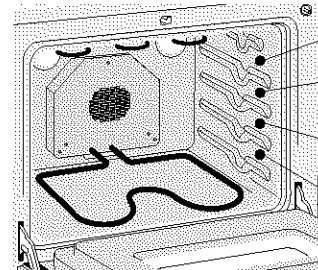







Figure 2

General Convection Bake Instructions


1. When using Convection Bake, decrease your normal cooking times as shown on page 34. Adjust the cook time for desired doneness as needed. Time reductions will vary depending on the amount and type of food to be cooked. Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
2. Preheating is not necessary when cooking casseroles with Convection Bake.
3. When using Convection Bake with a single rack, place oven rack in position 2 or 3. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions 2 and 3 (for 2 racks; See Fig. 2).
4. Cakes have better results when baked with the Cake pad in the Food Categories feature.

INSTRUCTIONS

To set the oven for Convection Bake and temperature to 350°F:

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press . "CONV BAKE" will flash and "-- °" will appear in the display (Fig. 3).
3. Press   . "CONV BAKE" and "350°" will appear in the display (Fig. 4).
4. Press . "CONV BAKE", "PRE" and the fan icon will appear in the display (Fig. 5) until the oven reaches 350° F. A beep will sound once the oven temperature reaches 350° F and the display will show "350°", "CONV BAKE" and the fan icon (Fig. 6).

Note: The convection fan will start AS SOON AS the oven is set for Convection Bake. The oven icon will show a rotating fan within the square. This rotating fan icon indicates when the Convection Fan is operating (See rotating fan in Fig. 6).

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

PRESS

DISPLAY



Figure 3



Figure 4



Figure 5



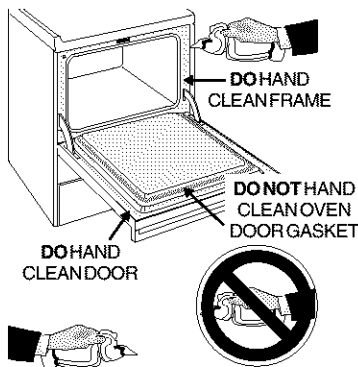
Figure 6



Oven Cleaning

FEATURE OVERVIEW

- Preparing for the Self-Clean Cycle



Preparing for the Self-Clean Cycle:

A self-cleaning oven cleans itself with high temperatures which eliminate soil completely or reduce it to a fine powdered ash you can wipe away with a damp cloth. These temperatures are well above normal cooking temperatures.

1. Adhere to the following cleaning precautions:

- Allow the oven to cool before pre-cleaning.
- Wear rubber gloves when pre-cleaning and while wiping up the residue after the self-clean cycle.
- **DO NOT** use oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the self-cleaning oven.
- **DO NOT** clean the oven door gasket. The woven material of the oven door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.
- **DO NOT** use any cleaning materials on the oven door gasket. Doing so could cause damage.

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

2. Remove the Searing Grill, Broiler Pan and Broiler Pan Insert, all utensils and any aluminum foil. These items cannot withstand high cleaning temperatures.

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

- Oven racks should be removed, or else their finish will dull and their color turn slightly blue. If they do go through the self-clean cycle, wait until the oven has cooled, then remove the racks and rub their sides with wax paper or a cloth containing a small amount of baby or salad oil (this will make the racks glide easier back into their positions).
- Remove any excess spillovers in the oven cavity before starting the self-cleaning cycle. To clean, use hot, soapy water and a cloth. Large spillovers can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures. **DO NOT** allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may cause a dull spot even after cleaning.
- Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom. These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean with soap and water.

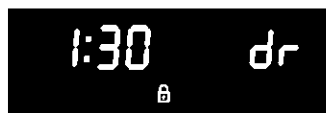


Figure 1

If at any time when setting the oven for the Self-Cleaning feature, the oven control continuously beeps and the display shows "dr"; close the oven door (See Figure 1).

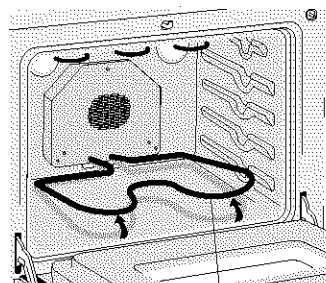


Figure 2 The bake element may be tilted about 4 or 5 inches to clean oven bottom.

NOTE: Prior to setting the Self-Clean cycle, any spills remaining on the oven bottom should be removed. The bake element is designed to be tilted up using your hand from the front of the bake element (See Fig. 2). This will allow easier access to the oven bottom for cleaning. Be careful not to raise the element more than 4 or 5 inches from the resting position.


ENGLISH

Oven Cleaning

FEATURE OVERVIEW

- Starting the Self-Clean Cycle

To Start the Self-Clean Cycle

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





*It is recommend to use a 2 hour self-clean cycle for **light soils**, a 3 hour cycle for **average soils**, and a 4 hour cycle for **heavy soils** (to assure satisfactory results).

⚠ WARNING During the self-cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to the touch. **DO NOT** leave small children unattended near the appliance; they may be burned if they touch the hot oven door surfaces.

⚠ CAUTION **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self-cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be **VERY HOT**.

INSTRUCTIONS

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

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


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

When the Self-Clean Cycle is Completed:

- The time of day, the "DOOR LOCKED" and "CLEAN" icon will remain in the display (Fig. 4).
- Once the oven has cooled down for approximately 1 HOUR, and the "DOOR LOCKED" icon is no longer displayed, the oven door can then be opened (Fig. 5).

Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle:

If it becomes necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to excessive smoke or fire in the oven:

- Press .
- Once the oven has cooled down for approximately 1 HOUR and the "DOOR LOCKED" icon is no longer displayed, the oven door can then be opened (Fig. 5).

PRESS

DISPLAY

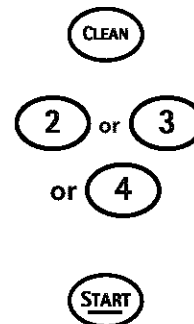


Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



Figure 5





Oven Cleaning

FEATURE OVERVIEW

- Delayed Self-Clean Cycle

To Start the delayed Self-Clean Cycle










The **CLEAN** , **STOP TIME**  pads and length of clean cycle, controls the Delayed Self-Clean operation. The automatic timer will turn the oven **on and off** at the time you select in advance. Be sure to review **TO START THE SELF-CLEAN CYCLE** for recommended clean times.

⚠ WARNING During the self-cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to the touch. **DO NOT** leave small children unattended near the appliance.

⚠ CAUTION **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self-cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be **VERY HOT**.

INSTRUCTIONS

To set the control for the Self-Cleaning Cycle to start at a delayed time and shut off automatically: (example 3 hour self-clean cycle to finish at 9:00):

1. Be sure the clock is set with the correct time of day and the oven door is closed.
2. Press . "CLEAN" will flash and "3:00" will show in the display (Fig. 1). The control will automatically clean for a 3 hour period (default self-cleaning cycle time). Note: If a 2 or 4 hour clean time is desired, press  for 2 hour or press  for a 4 hour clean time. Set the cleaning time based on the amount of soil—light, medium or heavy (*See previous page).
3. Press . The "DOOR LOCKED" icon will flash; "CLEAN" icon and the letters "CLn" will remain on in the display (Fig. 2).
4. Press  (Fig. 3). Enter the desired stop time using the number pads    (Fig. 4).
5. Press . The "CLn" icon will turn off; "DELAY", "DOOR LOCKED" and "CLEAN" icons will remain on.
6. As soon as the control is set, the motor driven oven door lock will begin to close automatically and once the door has been locked the "DOOR LOCKED" indicator light will quit flashing and remain on. The oven icon will appear in the display (Fig. 5).
7. The control will calculate backward from the set stop time to determine when the self-cleaning cycle should begin. The self-cleaning cycle will come on automatically at the calculated time. At that time, the icon "DELAY" will go out; "CLEAN" and "CLn" will appear in the display (Fig. 6).

When the Self-Clean Cycle is Completed:

1. The time of day, the "DOOR LOCKED" and "CLEAN" icon will remain in the display (Fig. 7).
2. Once the oven has cooled down for approximately 1 HOUR, and the "DOOR LOCKED" icon is no longer displayed, the oven door can then be opened (Fig. 8).

PRESS

DISPLAY



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



Figure 5



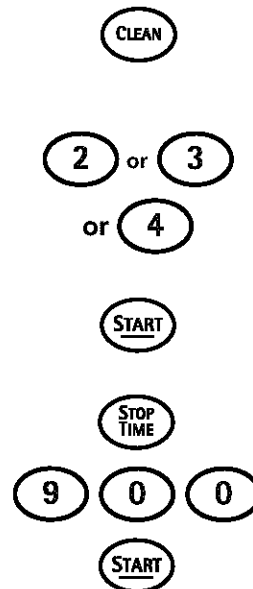
Figure 6



Figure 7



Figure 8



ENGLISH

Oven Cleaning


FEATURE OVERVIEW

- Delayed Self-Clean Cycle (Cont'd)

INSTRUCTIONS

Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle:

If it becomes necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to excessive smoke or fire in the oven:

1. Press .
2. Once the oven has cooled down for approximately 1 HOUR and the "DOOR LOCKED" icon is no longer displayed, the oven door can then be opened (Fig. 2-1).

PRESS



DISPLAY



Figure 2-1

Adjusting Oven Temperature






FEATURE OVERVIEW

The temperature in the oven has been pre-set at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, the temperature in the oven can be adjusted. Before adjusting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.

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

INSTRUCTIONS

To adjust the oven temperature higher:

1. Press  for 6 seconds (Fig. 1).
2. To increase the temperature use the number pads to enter the desired change. (Example 30°F)   (Fig. 2). The temperature may be increased as much as 35°F (17°C).
3. Press  to accept the temperature change and the display will return to the time of day (Fig. 3). Press  to reject the change if necessary.

PRESS



DISPLAY



Figure 1



Figure 2



Figure 3

To adjust the oven temperature lower:







1. Press  for 6 seconds (Fig. 4).
2. To decrease the temperature use the number pads to enter the desired change. (Example -30°F)   and then press  (Fig. 5). The temperature may be decreased as much as 35°F (17°C).
3. Press  to accept the temperature change and the display will return to the time of day (Fig. 6). Press  to reject the change if necessary.



Figure 4

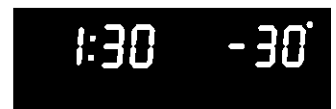


Figure 5

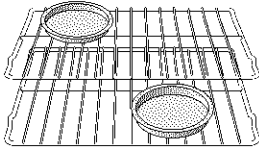



Figure 6

General Care & Cleaning

FEATURE OVERVIEW

- General Care & Cleaning Table

Surfaces	How to Clean
Aluminum & Vinyl	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.
Painted and Plastic Control Knobs, Body Parts, and Decorative Trim	<p>For general cleaning, use hot, soapy water and a cloth. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. DO NOT use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch. To remove control knobs, turn to the OFF position; grasp firmly and pull straight off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.</p> <p>Before cleaning the control panel, turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean using hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with a clean water using a dishcloth. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.</p>
Stainless Steel, Chrome Control Panel, Decorative Trim	Clean stainless steel with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and a cloth. Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines. Do not use harsh scrubbing cleaners. Only use kitchen cleaners that are especially made for cleaning stainless steel. Always be sure to rinse the cleaners from the surface as bluish stains may occur during heating that cannot be removed.
Porcelain Enamel Broiler Pan and Insert, Door Liner, Body Parts, Warmer Drawer	Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. DO NOT use spray oven cleaners on the cooktop.
<p>Oven Racks</p> 	<p>Oven racks should be removed from the oven during the self-clean cycle for cleaning. When removed, clean by using a mild, abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry.</p> <p>If the racks are cleaned in the self-clean cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the self-clean cycle is complete, and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil (this will make the racks glide easier into the rack positions).</p>
<p>Oven door</p> 	<p>To clean oven door, wash with hot, soapy water and a clean cloth. DO NOT immerse the door in water.</p> <p>DO NOT clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material, on self cleaning models, which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.</p>

ENGLISH

General Care & Cleaning

FEATURE OVERVIEW

- Cleaning Grates, Burner Caps, Burner Heads and Wok Stand

Cleaning the Burner Grates, Burner Caps, Burner Heads and Wok Stand

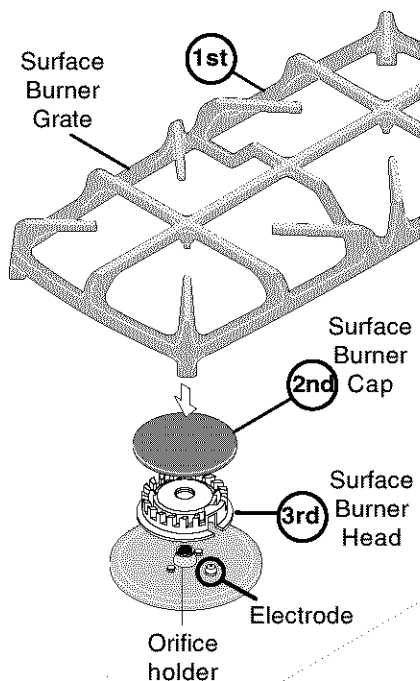


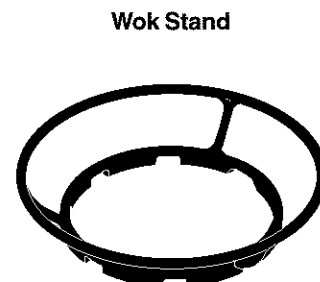
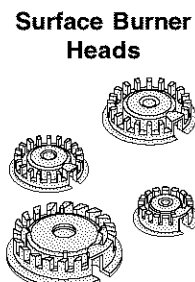
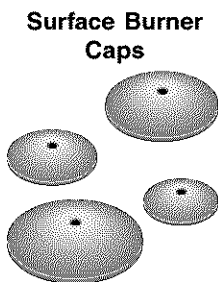
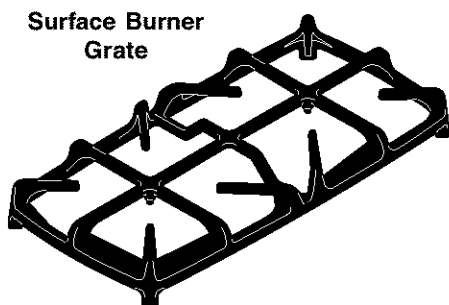
Figure 1

The Burner Grates, Burner Caps, Burner Heads and Wok Stand should be routinely cleaned. Keeping the burner ports clean will prevent improper ignition and an uneven flame at each burner position. Refer to the following instructions:

To Remove and Replace the Surface Burner Grate, Surface Burner Cap and Surface Burner Head - Remove in the following order; (1st) Surface Burner Grate, (2nd) Surface Burner Cap, (3rd) Surface Burner Head (See Figure 1).

Reverse the procedure above to replace the Surface Burner Cap, Surface Burner Head and Surface Burner Grate. **Do not remove any burner parts from the cooktop until the burner parts have completely cooled and are safe to handle. Do not operate the surface burners without the Surface Burner Caps, Surface Burner Heads and Surface Burner Grates properly in place.**

To Clean the Burner Caps, Burner Heads, Grates and Wok Stand - Use a soap-filled scouring pad or a mild abrasive cleanser to clean the surface burner caps and surface burner heads. The Grates and Wok Stand are designed to be Dishwasher safe for cleaning. The ports (or slots) around the burner heads must be routinely cleaned. If residue still remains in these ports, use a small-gauge wire or needle to clean the slots or holes. For proper flow of gas and ignition of the burner—**DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS ORIFICE HOLDER OPENING.** **ALWAYS** keep the surface burner cap and surface burner head in place whenever a surface burner is in use.



THE COOKTOP IS NOT REMOVABLE. Do not attempt to remove or lift the cooktop.

CAUTION Use caution when replacing the burner cap so the electrode is not damaged. This may cause a delayed ignition or prevent the burner from igniting.

CAUTION Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to perform satisfactorily must be made by Sears Service. Call 1-800-4-MY-HOME® (See back cover).

General Care & Cleaning

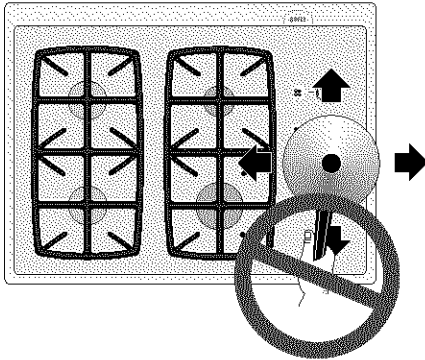
FEATURE OVERVIEW

- Cooktop Cleaning and maintenance
- Cleaning recommendations for the Ceramic Glass Cooktop

Cooktop Cleaning and Maintenance

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

Prior to using your cooktop for the first time, apply the recommended CookTop® Cleaning Creme (P/N 22-40079) to the ceramic surface. Clean and buff with a paper towel or a 3M Scotch-Brite® Blue Multi-Purpose No Scratch Scrub Sponge (see instructions below). This will make cleaning easier when soiled from cooking. The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.



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

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

Cleaning Recommendations for the Ceramic Glass Cooktop

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

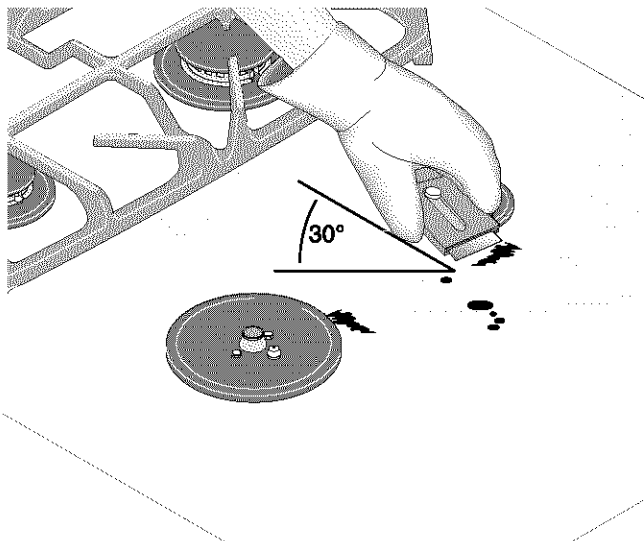
⚠ WARNING **DO NOT** use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic-glass surface.

For light to moderate soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the cooktop. Use a paper towel or a 3M Scotch-Brite® Blue Multi-Purpose No Scratch Scrub Sponge to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue.

For heavy, burned on soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the soiled area. Rub the soiled area using a 3M Scotch-Brite® Blue Multi-Purpose No Scratch Scrub Sponge, applying pressure as needed. Do not use the sponge you use to clean the cooktop for any other purpose.



If soils remain, carefully scrape soils with a metal razor blade scraper, holding scraper at a 30 degree angle to the surface. Remove loosened soils with cooktop cleaning cream and buff surface clean.

⚠ CAUTION Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use any scrub pad other than a 3M Scotch-Brite® Blue Multi-Purpose No Scratch Scrub Sponge.

Plastic or foods with a high sugar content:

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

General Care & Cleaning

FEATURE OVERVIEW

- Cleaning Recommendations for Ceramic Glass Cooktops (cont'd)
- Care & Cleaning of Stainless Steel
- Removing & Replacing Oven Door



Do not use the following on the ceramic glass cooktop:

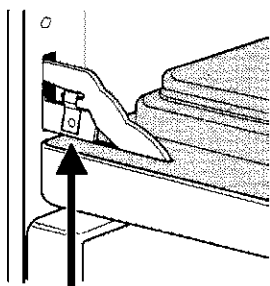
- Do not use abrasive cleaners and scouring pads, such as metal and some nylon pads. They may scratch the cooktop, making it more difficult to clean.
- Do not use harsh cleaners, such as chlorine bleach, ammonia or oven cleaners, as they may etch or discolor the cooktop.
- Do not use dirty sponges, cloths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

Care and Cleaning of Stainless Steel (Stainless Steel models only)

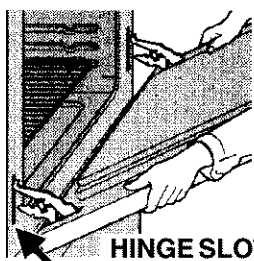
Some models are equipped with stainless steel exterior parts. Special care and cleaning are **required** for maintaining the appearance of stainless parts. Please refer to the table provided at the beginning of the **General Care & Cleaning** section in this Use & Care Manual.

Removing and Replacing the Oven Door

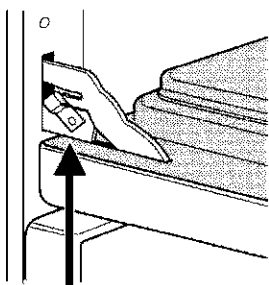
CAUTION The door is heavy. For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down.



Lock engaged
for door removal
Figure 1



HINGE SLOT
Door removed from the range
Figure 2



Lock in normal
position
Figure 3

To Remove Oven Door:

1. Open the door to the fully opened position.
2. Pull up the lock located on both hinge supports and engage it in the hinge levers (Fig. 1). You may have to apply a little downward pressure on the door to pull the locks fully over the hooks.
3. Grab the door by the sides, pull the bottom of the door up and toward you to disengage the hinge supports. Keep pulling the bottom of the door toward you while rotating the top of the door toward the range to completely disengage the hinge levers (Fig. 2).
4. To clean oven door, follow the instructions provided in the **General Care & Cleaning** table.

To Replace Oven Door:

1. Grab the door by the sides; place the hinge supports in the hinge slots. Open the door to the fully opened position.
2. Disengage the lock from the hinge levers on both sides (Fig. 3).
Note: Make sure the hinge supports are fully engaged before unlocking the hinge levers.
3. Close the oven door.

General Care & Cleaning

FEATURE OVERVIEW

- Removing & Replacing the External Door Glass Panel
- Removing & Replacing Warmer Drawer

Removing and Replacing the External Door Glass Panel

Applicable only to models with an external glass panel not held with frame. This design allows you to clean the inside face of the exterior door panel as well as the hidden face of the door inner glass.

To Remove the External Door Glass Panel:

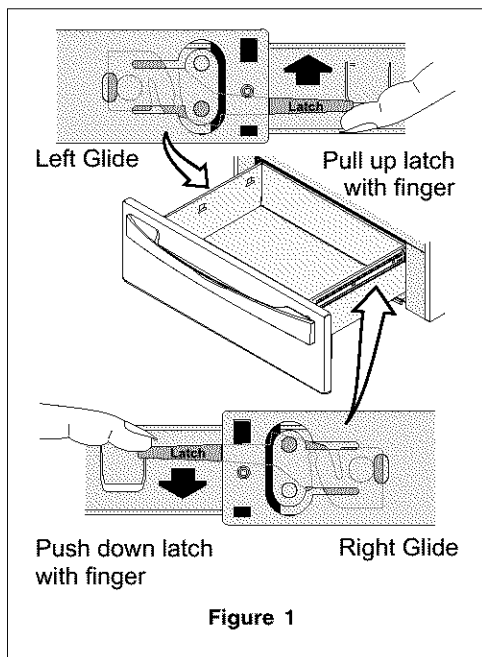
1. Remove the door as described in **Removing and Replacing the Oven Door** section and lay the door flat.
2. Using a screwdriver, remove the 5 screws fastening the glass & molding assembly.
3. Grasp both sides of the glass panel and slowly pull it out of the door upper molding. Lay the glass flat.

To Replace the External Door Glass Panel:

1. Grasp the sides of the glass panel carefully insert the glass into the door top molding.
2. Replace the 5 locking screws.
3. Replace the door onto the range.

CAUTION Handle the glass panel with care. When dropped on a corner, the glass panel may shatter. This can cause several persons injury.

ENGLISH



Removing and Replacing Warmer (Warm & Ready™) Drawer

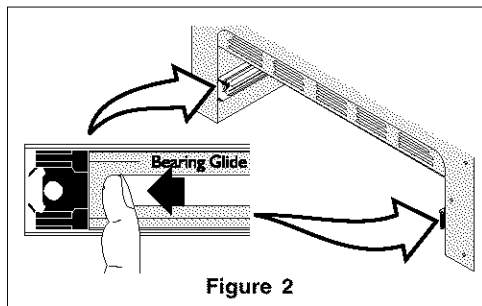
To Remove Warmer Drawer:

1. **CAUTION** Turn power off before removing the warmer drawer.
2. Open the drawer to the fully opened position.
3. Locate glide lever on each side of drawer, pull up on the left glide lever and push down on the right glide lever (See Figure 1).
5. Pull the drawer away from the range.

To Replace Warmer (Warm & Ready™) Drawer:

1. **Pull the bearing glides to the front** of the chassis glide (See Figure 2).
2. Align the glide on each side of the drawer with the glide slots on the range.
3. Push the drawer into the range until levers “click” (approximately 2”). Pull the drawer open again to seat bearing glides into position. **If you do not hear the levers “click” or the bearing glides do not feel seated remove the drawer and repeat steps 1 thru 3.** This will minimize possible damage to the bearing glides.

NOTE: The Warmer Drawer will **NOT** operate while in the “Self-Clean” and “Oven Lockout” modes



WARNING Electrical Shock Hazard can occur and result in serious injury or death. Disconnect appliance from electric power before cleaning and servicing the warmer drawer.

Oven Lights

FEATURE OVERVIEW

- Operating Oven Lights
- Replacing Oven Light

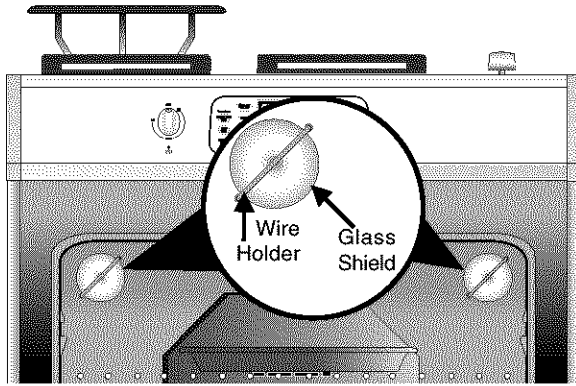


Figure 1

CAUTION Be sure the range is unplugged and all parts are COOL before replacing oven light(s). Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.

To Operate the Oven Lights

Both of the interior oven lights automatically turn on when the oven door is opened. Press **OVEN LIGHT** to turn the lights ON and OFF when the oven door is closed. Each oven light is located at the rear wall of the oven interior and is covered with a glass shield held by a wire holder (See Figure 1). The Glass Shields must be in place whenever the oven is in use.

To Replace the Oven Light:

1. Turn electrical power off at the main source and unplug the range.
2. Press Wire Holder to one side to release the glass shield.
3. Replace the old bulb with a new 40 watt appliance bulb.
4. Replace Glass Shield over bulb and snap Wire Holder into place.
5. Turn power back on again at the main source (or plug in the range).
6. The clock will then need to be reset. To reset, see **Setting the Clock** in this Use & Care Guide.

Cooking Tables

Foods for CONV BAKE CONVECTION BAKE pad *Decrease normal cook time by:	
Frozen foods, pies, pastries and pizza	15-25 %
Refrigerator cookies	15-35 %
Refrigerator biscuits	15-30 %
Rolls & Breads	20-25%
Fresh Pies/Pastries	10-20 %
Begin with the maximum reduction in cook times and adjust as needed.	
*Recommended reduction in cook times based on brands of food items tested. Cook times may vary with your specific brand of food item.	

Foods for MEATS MEATS pad in Food Categories *Decrease normal cook time by:	
Meats	15-30 %
Poultry (unstuffed)	20-30 %
Begin with the maximum reduction in cook times and adjust as needed.	
*Recommended reduction in cook times based on brands of food items tested. Cook times may vary with your specific brand of food item.	

Before You Call

Solutions to Common Problems

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

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Range is not level.	<p>Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the rack is level. When range is level, cooktop may appear out of alignment if countertop is not level (See the Slide-In Installation Instructions) .</p> <p>Weak, unstable floor. Be sure floor is level and can adequately support range. Contact a carpenter to correct sagging or sloping floor.</p> <p>Kitchen cabinet misalignment may make range appear to be unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.</p>
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	<p>Cabinets not square or are built in too tight. Contact a cabinet maker to correct the problem.</p> <p>Contact builder or installer to make appliance accessible.</p> <p>Carpeting interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.</p>
Entire range or oven does not operate.	<p>Make sure cord/plug is tightly into outlet.</p> <p>Service wiring is not complete. Call 1-800-4-MY-HOME® (See back cover).</p> <p>Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.</p>
*Oven control beeps and displays F1, F2, F3 or F9.	<p>This oven is equipped with a state of the art electronic oven controller. Among the many features is a full time oven circuit diagnostics system. The controller constantly monitors the internal circuitry as well as several crucial oven circuits to insure they are all operating correctly. If at any time one of these systems fails, the controller will immediately stop the current operation and beep continuously (flashing an error code of "F1, F2, F3" or "F9" in the controller display window.</p> <p>Electronic control has detected a fault condition. Press CLEAR/OFF to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault remains, record fault number. Press CLEAR/OFF and call 1-800-4-MY-HOME® (See back cover).</p>
Oven light does not work.	<p>Burned-out or loose bulb. See "Replacing Oven Light" section in this Use & Care Guide to replace or tighten the bulb(s).</p> <p>Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.</p>
Surface burners do not light.	<p>Surface control knob has not been completely turned to LITE. Push in and turn the surface control knob to LITE (until burner ignites) and then turn the surface control knob to the desired flame size.</p> <p>Burner ports are clogged. With the burner off, use a small-gauge wire or needle to clean ports. See "Cleaning the Burner Grates, Burner Caps, Burner Heads and Wok Stand" for additional cleaning instructions.</p> <p>Gas supply is turned off. Turn gas supply on.</p>

Before You Call

Solutions to Common Problems

OCCURENCE

Surface burner flame burns half way around.

POSSIBLE CAUSE/SOLUTION

Burner ports are clogged. With the burner off, clean ports by using a small-gauge wire or needle.

Moisture is present after cleaning. Lightly fan the flame and allow burner to operate until flame is full. Dry the burners thoroughly following instructions in the "General Care & Cleaning" section.

Surface burner flame is orange.

Dust particles in main line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue.

Salt air in coastal areas. A slightly orange flame is unavoidable.

Poor baking results.

Many factors affect baking results. Make sure the proper rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipes' recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see "Adjusting Oven Temperature" in this owner's guide.

Flames inside oven or smoking from vent.

Excessive spillovers in oven. Set self-clean cycle for a longer cleaning time.

Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for pie spillovers or large amounts of grease on the oven bottom. Wipe up excessive spillovers before starting the self-clean cycle. If flames or excessive smoke are present, stop the self-clean cycle and follow the steps under "Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle" in the Oven Cleaning Section.

Oven smokes excessively during broiling.

Control(s) not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls Section.

Make sure oven is opened to **Broil Stop Position**.

Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element. Preheat broil element for searing.

Grid on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan.

Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.

Self-cleaning cycle does not work.

Control(s) not set properly. Follow instructions under Oven Cleaning in this Use and Care Guide.

Self-cleaning cycle was interrupted. Stop time must be 3 to 4 hours past the start time. Follow steps under "Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle" section.

Soil not completely removed after self-cleaning cycle.

Failure to clean bottom, front top or oven, frame or door area outside oven seal. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before the self-cleaning cycle is started. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or nylon scrubber. Be careful not to damage the oven seal.

Recipes

Special Recipes as seen in the Video

Bacon Cheese Crescents

1 - 8oz. cream cheese, softened
8 bacon slices, crisply cooked, crumbled
1/3 cup Parmesan cheese
1/4 cup finely chopped onion
2 tbsp. parsley flakes
1 egg
1 tbsp. milk
2 can refrigerator crescent rolls (8oz. each)
1 egg, beaten
1 tsp. cold water

Combine cream cheese, bacon, Parmesan cheese, onion, parsley, egg and milk at medium speed with electric mixer until well blended. Separate dough into 8 rectangles; firmly press perforations together to seal. Cut each rectangle to make 6 triangles. Spread each triangle with 1 teaspoon of bacon cheese mixture. Roll up triangle starting at long end. Place on greased cookie sheet (non-stick spray). Beat egg and cold water together, and brush each crescent with mixture. Using your convection feature, preheat oven to 375° F. When oven is preheated, place 3 pans in the oven on rack positions 1, 2 and 4. Bake for 10 to 12 minutes, or until golden brown. Can be refrigerated and reheated, if needed. Makes 4 dozen.

Rib Roast w/Gravy

5-6 lb. Rib Roast with bone
¼ cup commercial seasoned marinade
1 tbsp. garlic, minced
2 tbsp. butter or margarine
2 tbsp. all-purpose flour
¼ tsp. salt
Dash of pepper
1 cup whole milk

Place roast on roasting rack on top of pan with insert. Position pan in oven on roasting shelf. Press "Meat" pad and set temperature to 325° F. Roast meat for 2 ½ hours or 23 to 26 minutes per pound for rare doneness. For medium or well doneness, use the following recommendation:
Medium (140° F) –

Rib Roast w/Gravy (cont'd)

26 to 29 min./ lb., Well (150° F) – 30 to 33 min./ lb.
For gravy - Melt butter in saucepan over medium-low heat. Stir in flour, salt and pepper. Cook over medium-low heat until smooth and bubbly. Slowly stir in milk. Heat until thickened, stirring constantly. Add marinade and minced garlic. Blend well; keep warm until ready to serve.
Makes 10 to 12 servings.

Roasted Potatoes

3 lbs. small red potatoes
¼ cup olive oil
6 cloves garlic, minced
2 tbsp. dried rosemary, crushed
salt
pepper

Cut each potato in half and place in a 9" x13" baking dish with olive oil. Toss potatoes with spoon, making sure to well coat potatoes with oil. Add minced garlic and remaining ingredients, tossing again. Place on second rack position, above the roast about an hour before the roast is to be ready. Green beans will be added when prepared.
If cooking separately, set oven temperature to 400° F and roast for 50 minutes. Stir once or twice while potatoes are cooking.

Angel Biscuits

1 pkg. dry yeast
½ cup warm water
5 cups Bisquick
3 tbsp. sugar
1-¾ cups buttermilk

Combine yeast and water in a measuring cup, allowing 5 minutes to dissolve. Mix dry ingredients in large bowl. Add yeast mixture and buttermilk. Stir just until dry ingredients are moistened.

Turn dough out onto a lightly floured surface; knead 6-10 times. Roll dough into ½" thickness. Cut with a 2 inch round cutter. Place on lightly greased baking sheet. Let rise for 20 minutes. Press "Bread" pad and preheat oven to 400 F. Bake biscuits for 12 minutes or until lightly browned.
Yield: 5 dozen.

Recipes

Green Beans with Walnut Vinaigrette Sauce

3 lbs. fresh green beans, or frozen whole green beans
3 cups water
2 tbsp. butter
¼ tsp. hickory salt
1 ½ cups walnuts, chopped
3 tbsp. Parmesan cheese freshly grated
¾ cup safflower oil
2 tbsp. olive oil
¼ cup balsamic vinegar
1 garlic clove, minced
1 tsp. tarragon, fresh, chopped

(This can be done ahead of time and stored in the refrigerator till ready to use.)

Melt butter with salt. Pour into small baking dish, stirring in walnuts and bake in 350° F oven for 5 minutes.

Sprinkle, and coat with Parmesan cheese. Bake 4 to 5 minutes longer until cheese is lightly brown. Remove from oven and allow to cool.

Bring 3 cups water to boil in Dutch oven. Add beans, cover and reduce heat. Cook about 6 minutes.

Drain in colander and rinse with cold water. Arrange green beans in casserole dish.

Combine safflower oil, olive oil, balsamic vinegar, garlic, and tarragon. Pour on top of green beans. Top green beans with walnut mixture. Cover with aluminum foil and place in oven on second rack position, next to potatoes, about 30 minutes before roast is ready. If cooking separately, cover and heat for 25 to 30 minutes at 350° F. Makes 12 servings.

Apple Bourbon Pie

½ cup raisins
½ cup bourbon
3 lbs. cooking apples
¾ cup sugar
2 tbsp. all purpose flour
1 tsp. ground cinnamon
1/8 tsp. nutmeg
¼ tsp. salt
½ cup chopped walnuts, toasted
1 (15oz.) pkg. refrigerated pie crust
2 tsp. apricot preserves
1 tbsp. buttermilk
1 tbsp. sugar

Combine raisins and bourbon in bowl and soak for at least 2 hour. Peel apples, and cut into ½" slices. Steam apple slices in a pan with a steamer basket for 10 minutes or until apples are tender.

Apple Bourbon Pie cont'd

Mix together sugar, flour, cinnamon, nutmeg, salt in large bowl. Stir in apples, raisin mixture, and walnuts.

Combine well.

Press piecrust into 9-inch pie plate. Brush apricot preserves over piecrust. Spoon apple mixture into piecrust. Place the remaining piecrust on top of filling, fluting the edges together. Brush top of pie with buttermilk and sprinkle with sugar. Make 4 or 5 small slits in the top of the piecrust. Press "Cake" pad and preheat oven to 375° F and bake for 45 to 50 minutes.

Chocolate Dipped Strawberries

8 oz. box semisweet chocolate pieces
2 pints fresh strawberries, chilled

Melt chocolate pieces in a 1-1/2 quart saucepan on a very low heat. Once melted, dip tips of the strawberries in the chocolate. Lay chocolate dipped strawberries on a piece of wax paper to harden.

Cajun Shrimp Stirfry

4 slices bacon
2 tsp. cornstarch
1/2 tsp. fish flavored bouillon granules
1/3 cup water
1-1/2lbs peeled shrimp
2 tsp. Creole seasoning
1 each small green pepper
small yellow pepper
small red pepper
small onion
1/2 cup diced celery
1 14oz can Cajun-style stewed tomatoes, drained
Cooked Rice

Cook bacon in large wok until crisp; remove reserving 3 tablespoons of drippings. Crumble bacon, and set aside. Combine cornstarch, bouillon granules and water; set aside. Sprinkle peeled shrimp with creole seasoning. Pour 2 tablespoons reserved bacon drippings around top of preheated wok, coating the sides. Heat at high for 1 minute. Add shrimp; stir fry 2 to 3 minutes or until shrimp is pink. Remove shrimp, and set aside.

Pour remaining 1 tablespoon reserved drippings into wok; add peppers, onion and celery. Stir fry 2 to 3 minutes. Add tomatoes and stir fry 2 minutes. Return shrimp to wok and add cornstarch mixture; bring to a boil. Cook, stirring constantly for 1 minute. Sprinkle with crumbled bacon. Serves 4.

Tabla de materias

Garantía de la Estufa Deslizable 39

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 40-42

Registro del Producto 42

Características de la estufa 43

Ajuste de los Controles Superiores 44-45

- Tamaño y Montaje de los Quemadores de Gas 44
- Ubicaciones y Funcionamiento de los Controles Superiores de Gas 45

Cocinando en la Estufa 46-47

- Tamaño de la Llama 46
- Uso del Soporte para Wok 46-47

Antes de Ajustar los Controles del Horno 48

Circulación del Aire en el Horno 48

Ajuste de los Controles de la Gaveta Calentadora 49

Funcionamiento de las Teclas de Control 50

Ajustes Máximos y Mínimos de los Controles 50

Programación del Reloj 51-52

- Programación del Reloj 51
- Cambio entre Despliegue de 12 o 24 Horas 51
- Horneado Continuo o Modo de Ahorro de Energía de Doces Horas 52
- Contador de Tiempo 52

Características de control definidas por el consumidor 53-54

- Bloqueo del Horno 53
- Despliegue de la Temperatura 54
- Funcionamiento Silencioso de los Controles 54

Ajuste de los Controles del Horno 55-

- Precalantar 55
- Hornear 56
- Horneado Programado 57
- Horneado Programado Diferido 58
- Asar a la parrilla 59
- Categorías de Alimentos (Carnes/Pasteles/Panes) 60
- Horneado por Convección 61

Limpieza del horno 62-65

- Preparación para el Ciclo de Autolimpieza 62
- Ciclo de Autolimpieza 63
- Ciclo de Autolimpieza Diferido 64-65

Ajuste de la Temperatura del Horno 65

Limpieza General 66-70

Luces del Horno 71

Tablas de Cocinar 71

Antes de Solicitar Servicio 72-73

Recetas 74-45

Servicio Sears **Cubierta trasera**

Garantía de la estufa deslizable

GARANTIA COMPLETA DE UN AÑO PARA TODAS LAS PIEZAS

Si dentro de un año desde la fecha de instalación, alguna de las piezas no funciona en forma adecuada debido a un defecto de material o fabricación, Sears la reemplazará o reparará, a nuestra opción, gratuitamente.

Su cubierta de vidrio cerámico está protegida por una garantía limitada adicional desde el 2^{do} al 5^{to} año. Esta garantía le proporciona reemplazo de cualquiera de los elementos calefactores superiores que resulte defectuoso, de la junta de silicona cauchotada deteriorada o de la cubierta de vidrio que se agriete debido a rotura térmica. Esta garantía no cubre el daño o rotura debido a mal uso del cliente.

Si este producto se usa para otros propósitos que no sean los normales del hogar, la garantía anterior es sólo válida durante 90 días.

EL SERVICIO BAJO LA GARANTIA ESTA DISPONIBLE PONIENDOSE EN CONTACTO CON SU CENTRO DE SERVICIO SEARS MAS CERCANO EN LOS ESTADOS UNIDOS.

Esta garantía le otorga ciertos derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

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

CONVENCIONES PRINCIPALES DE PROTECCION

Felicitaciones por una sabia compra.

Su nuevo electrodoméstico Kenmore está diseñado y fabricado para durar por muchos años. Pero, como todo producto requiere un mantenimiento preventivo periódico. Aquí es cuando poseer una Convención Principal de Protección es de suma utilidad.

Adquiera una Convención Principal de Protección ahora y protéjase de problemas y gastos inesperados.

La Convención Principal de Protección también le ayuda a prolongar la vida de su aparato. A continuación lo que incluye el Acuerdo:

- Servicio de experiencia con sus 12 000 especialistas profesionales
- Servicio ilimitado sin costo alguno para piezas y mano de obra en toda reparación cubierta por el plan.
- Garantía "No lemon" que reemplaza su producto si ha necesitado más de 3 reparaciones en los últimos 12 meses.
- Reemplazo de producto si el producto cubierto por el plan no puede ser reparado.
- Mantenimiento preventivo anual si lo desea y sin costo alguno.
- Ayuda telefónica para reparaciones en su casa y además, obtener una cita conveniente.

- Protección contra sobrecarga eléctrica debida a fluctuaciones de energía eléctrica.
- Rembolso por alquiler si la reparación de su producto dura más que lo previsto.

Una vez que adquiera el Acuerdo, todo lo que toma es una simple llamada al servicio de reparación. Puede llamar de día o de noche y obtener una cita en línea.

Sears posee más de 12 000 especialistas quienes tienen acceso a unos 4.5 millones de piezas y accesorios de calidad. Este es el tipo de profesional con los cuales Usted puede contar para prolongar la vida de su producto. ¡Adquiera su Convención Principal de Protección hoy mismo!

Ciertas condiciones y exclusiones se aplican.

Para información adicional y sobre los precios llame al 1-800-827-6655.

SERVICIO DE INSTALACION SEARS

Para el servicio profesional de instalación Sears de electrodomesticos y aparatos como abridores de puertas de garage y calentadores de agua, en los EU llame al **1-800-4-MY-HOME®.**

Instrucciones Importantes de Seguridad

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato Guarde estas instrucciones para futura consultación

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

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

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

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

PARA SU SEGURIDAD:

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



⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

Solicite de su distribuidor de recomendarle a un técnico calificado y una agencia de reparación autorizada. Asegúrese de saber como desconectar el corriente a la estufa al cortacircuitos o la caja de fusibles, y el suministro de gas a la válvula de cierre principal en caso de emergencia. Retire el cajón para acceder a la válvula.

- **Servicio al usuario- No repare o remplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente.** Cualquier tipo de servicio debe ser hecho por un técnico calificado. Esto reducirá el riesgo de heridas personales o de daños al aparato.
- **Nunca modifique o altere la constitución de una estufa moviendo la patas niveladoras, ni el alambrado, ni las fijaciones de anti-inclinación u otra parte del aparato.**

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA Nunca utilice su aparato para calentar o entibiar la pieza.

- **Almacenamiento sobre o dentro del aparato- Los materiales inflamables no deberían ser almacenados ni en un horno, ni sobre la unidad, ni en las gavetas (si equipada).** Esto incluye el papel, el plástico y la ropa como: libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas de aerosól sobre o dentro del aparato. Los materiales inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.
- **No deje a los niños solos- Los niños no deben ser dejados solos o sin atención donde el aparato esté funcionando.** No les permita sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.
- **NO TOQUE A LA SUPERFICIE DE LOS QUEMADORES, ÁREAS CERCA DE ESTOS QUEMADORES, ELEMENTOS CALIENTES DEL HORNO O LA SUPERFICIE AL INTERIOR DEL HORNO O EL CAJÓN PARA CALENTAR (si está equipado).** La superficie de los quemadores y los elementos del horno pueden estar calientes aún cuando están de color moreno. Áreas cerca de la superficie de los quemadores pueden estar suficientemente calientes para causar quemaduras. Durante y después uso, no toque y no deje ropa o otro material inflamable entrar en contacto con estos áreas antes de dejarles enfriarse. Entre estas áreas

Instrucciones Importantes de Seguridad

son la plancha de cocinar y la superficie en frente de la plancha de cocinar, las aberturas de ventilación del horno y la superficie cerca de estas aberturas, la puerta del horno y la ventana.

- **Use una vestimenta apropiada- No use ropa que es suelta u holgada cuando utilice el aparato.** No ponga la ropa u otros materiales inflamables en contacto con las áreas calientes.
- **No utilice agua o harina para apagar un fuego- Apague el fuego con la tapa de una sartén o use soda cáustica, un químico seco o un extinguidor en aerosól.**
- **Cuando caliente substancias grasosas, tenga cuidado.** Puede ocasionar un fuego si es calentado por mucho tiempo.

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

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

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

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

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

⚠ ATENCION Los controles eléctricos pueden ser dañados con frías temperaturas. Cuando utilice su estufa por la primera vez, o si no ha sido utilizada por mucho tiempo asegúrese que no haya sido expuestas a temperaturas más altas que 0°C/32°F por más de 3 horas antes de conectar su estufa al suministro eléctrico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU PLANCHA DE COCINAR

- **Asegúrese de saber cual botón enciende cada unidad de superficie.** Use siempre la posición de ENCENDIDO (Lite) para prender los quemadores. Asegúrese de que el quemador halla encendido. Entonces ajuste la llama de manera que no sobrepase el borde del utensilio de cocina.
- **Utilice una sartén de tamaño apropiado.** Este aparato está equipado con quemadores de diferentes tamaños. Elija utensilios con las bases aplanadas y lo suficientemente grandes para cubrir todo el área del quemador. Utilizar utensilios más pequeños puede exponer parte del quemador y ocasionar quemaduras de las prendas que lleva puesta.
- **Los mangos de los utensilios deben ser colocados hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie-** Para reducir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames ocasionados de casualidad. El mango del utensilio debe ser colocado hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie.
- **Nunca deje los quemadores con alta temperatura sin cuidado-** Los derrames ocasionan humo y derrames grasosos que pueden encenderse, o una sartén que ha calentado por mucho tiempo puede derretirse.
- **Delineadores protectores-** No utilice película de aluminio a la base del horno u otra parte del aparato. Sólo utilízela para cubrir la comida cuando esté cociéndola. Cualquier otra utilización puede ocasionar un incendio, una electrocución o un cortocircuito.
- **Utensilios de cocina envidriados-** Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, de vidrio/cerámica, de cerámica pueden resistir la temperatura del quemador de su plancha de cocinar. Verifique las recomendaciones del fabricante sobre el uso con las planchas de cocinar.
- **No use cubiertas decorativas de superficie de quemador.** Si un quemador se enciende accidentalmente, la cubierta decorativa va a calentarse y posiblemente fundirse. Se puede ocurrir quemaduras si toque a las cubiertas calientes. Esto puede también dañar la plancha de cocinar o los quemadores porque las cubiertas pueden causar sobrecalentamiento. El aire va a bloquear desde el quemador y causar problemas de combustión.

PARA PLANCHAS DE COCINAR SOLAMENTE

- **No limpie o utilice una plancha de cocinar que está rota-** Si la plancha de cocinar se rompe, los productos de limpieza o los derrames pueden penetrar en ella y producir un riesgo de electrocución. Llame a un técnico calificado inmediatamente
- **Limpie el vidrio de la plancha de cocinar con cuidado-** Si utiliza una esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir peligrosas emanaciones si se les usa sobre áreas muy calientes.
- **Evite de raspar el vidrio de la plancha de cocinar con objetos muy filados.**

Instrucciones Importantes de Seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU HORNO

- **Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno o la gaveta de entibiar (si equipada).** Párese al lado de la estufa cuando abra la puerta de un horno caliente. Permita que el humo y el vapor se escapen antes de retirar o de colocar comida en el horno/gaveta de entibiar.
- **Mantenga el conducto de ventilación del horno sin obstrucción.** La rejilla del horno está ubicada detrás de la plancha de cocinar a la derecha. Tocar estas áreas cuando el horno está encendido puede ocasionar graves quemaduras. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor cerca del conducto de ventilación. Estos pueden derretirse o encenderse.
- **Colocación de las rejillas del horno/gaveta de entibiar (si equipada).** Siempre coloque las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno o la gaveta estén fríos. Si la rejilla debe ser desplazada cuando el horno esté funcionando tenga bastante cuidado. Utilice unos soportes para recipientes y coja la rejilla con ambas manos hasta recolocarla. No permita que estos soportes estén en contacto con los elementos calientes del horno o de la gaveta de entibiar. Retire todo utensilio de la rejilla antes de moverla.
- **No utilice la cubeta parrillera sin su accesorio.** La cubeta parrillera y su accesorio permiten que la grasa gotee y esté lejos del calor de la parrilla.
- **No cubra el accesorio de la parrilla con película de aluminio.** La grasa que queda fuera podría encenderse.
- **No toque la bombilla de luz caliente con una tela mojada.** Esto puede romper la bombilla. Antes de retirar o reemplazar la bombilla desconecte el aparato o corte el suministro eléctrico.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES PARA LIMPIAR SU COCINA.

- **Limpie la estufa regularmente para mantener todas las partes sin grasa que puede encenderse y causar un incendio.** La cubierta del escape de ventilación y los filtros

de grasa deben estar limpios. No permita que la grasa se acumule en la cubierta o en el filtro. Los depósitos grasosos pueden encenderse y causar un incendio. Cuando caliente comida bajo la cubierta, encienda el ventilador. Consulte las instrucciones del fabricante para la limpieza.

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

HORNO CON AUTO-LIMPIEZA

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

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

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

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

Registro del Producto

Vea ubicación de la placa de serie.

No. de Modelo 790.

No. de Serie _____

Fecha de Compra _____

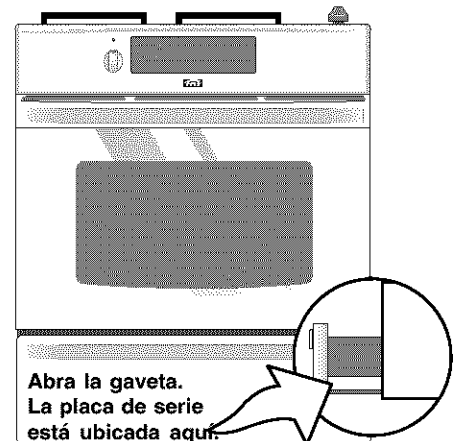
Conserve estas instrucciones y su recibo de compra para referencia futura.

Ubicación de la placa de serie

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

Conversión a Gas de Petróleo Líquido (conocido también como Gas P.L.)

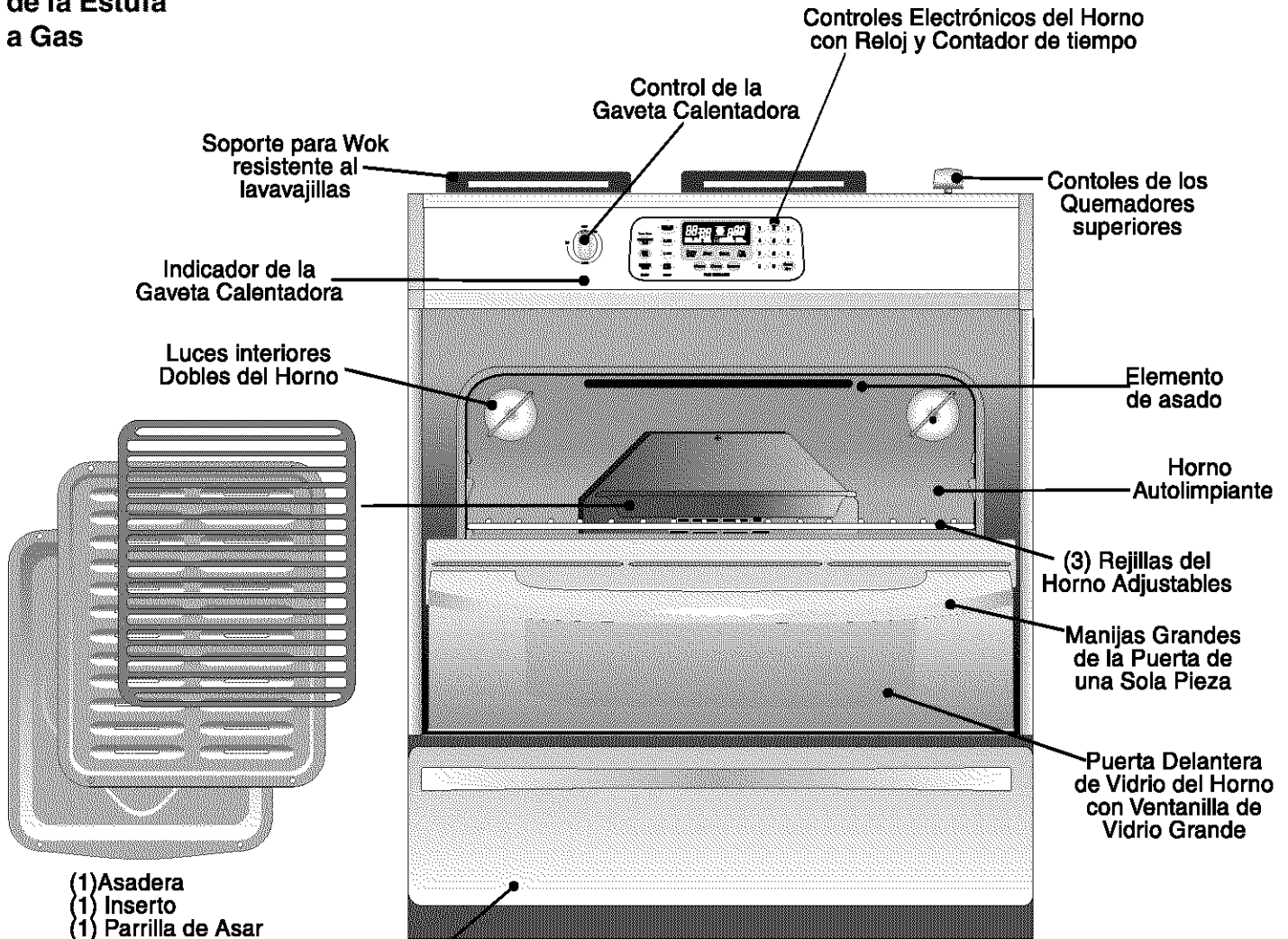
La cocina a gas natural ha sido fabricada para la conversión a Gas de Petróleo Líquido (P.L.). Comuníquese con el **Servicio Sears** si necesita más información. La cocina trae consigo un juego de conversión que está ubicado del lado derecho de la cocina. Antes de instalar el juego, asegúrese de seguir cuidadosamente las instrucciones de instalación de P.L.



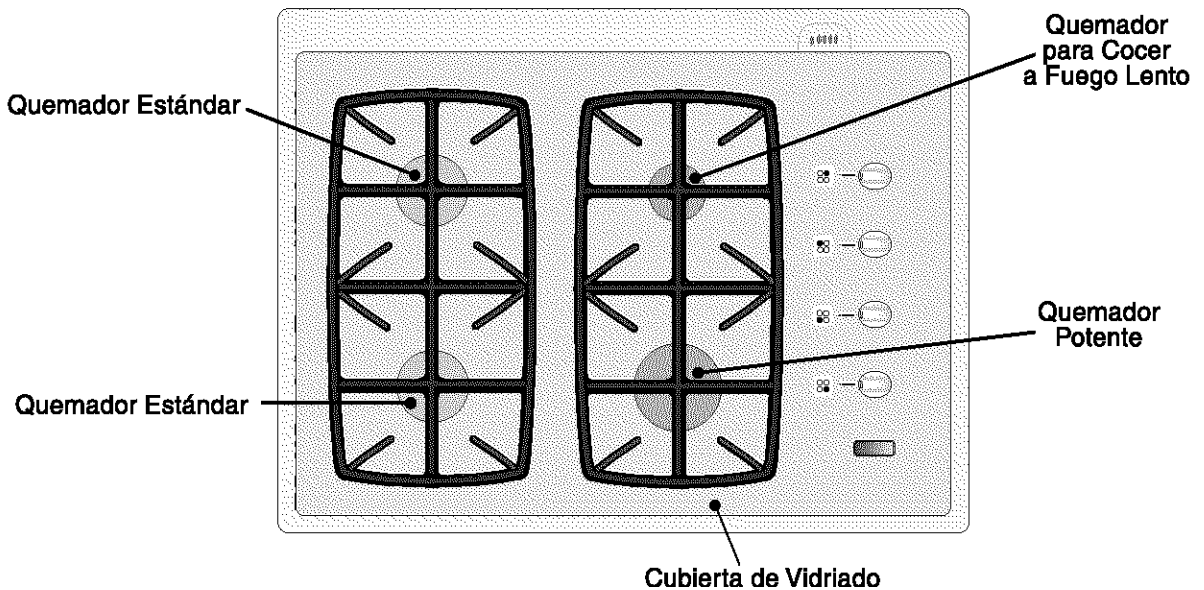
Características de la estufa

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

Características Generales de la Estufa a Gas



Cubierta



ESPAÑOL

Ajuste de los Controles Superiores

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Tamaños de los Quemadores Superiores
- Montaje de los Quemadores Superiores

Tamaños de los Quemadores Superiores de Gas

Su estufa fue suministrada con 4 quemadores superiores de gas diferentes: un quemador para "COCER A FUEGO LENTO" (5000 BTU), un quemador ESTANDAR (9500 BTU), un quemador "POTENTE" (12.000 BTU) y un quemador "POTENTE" adicional de (14.2000 BTU).

Cuando instale por primera vez la estufa a gas, asegúrese de que las cabezas de los quemadores, las tapas de los quemadores y las rejillas de los quemadores correspondientes sean colocadas como se muestra en la Figura 1.

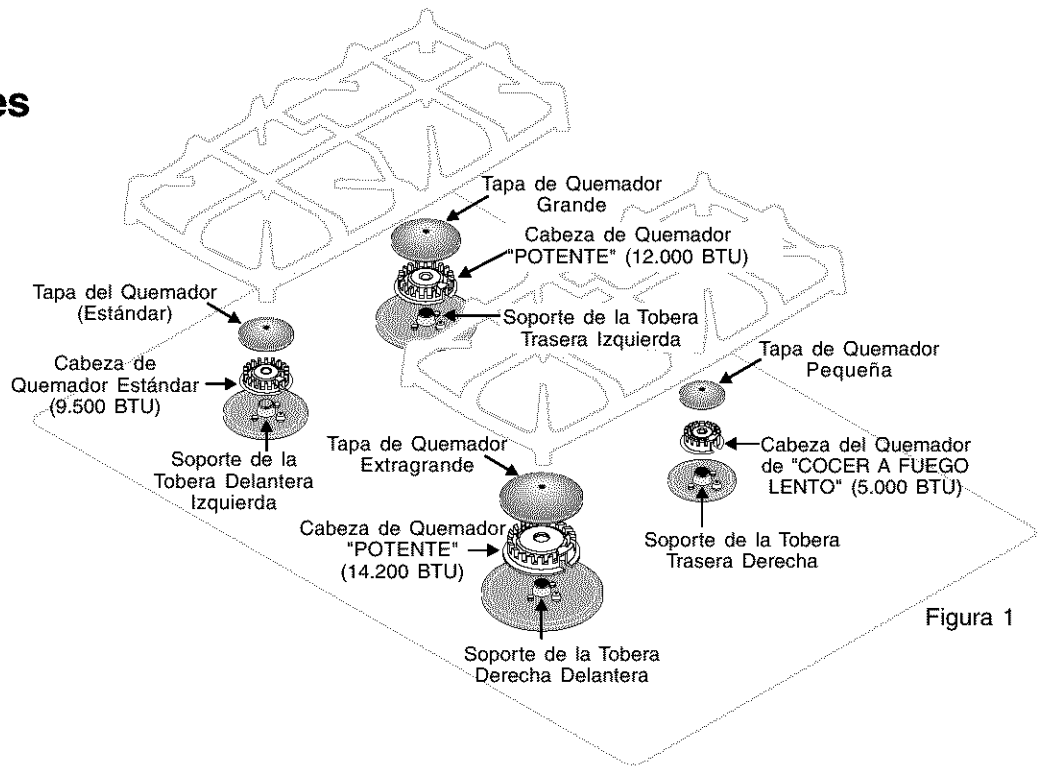


Figura 1

Montaje de las Cabezas de los Quemadores Superiores, de las Tapas de los Quemadores y de las Rejillas de los Quemadores:

Es muy importante asegurarse de que todas las cabezas de los quemadores superiores, las tapas de los quemadores superiores y las rejillas de los quemadores superiores estén instaladas correctamente y en sus lugares correctos.

1. Coloque las 4 (cuatro) cabezas de quemadores en los lugares correctos (Ver Fig. 1). Asegúrese de que la cabeza de quemador correcta sea colocada en el soporte de tobera correcto y que el electrodo sea colocado debidamente en la ranura provista en la cabeza de cada quemador (Ver Fig. 2). La colocación correcta de la cabeza del quemador asegura que cada quemador produzca la chispa correcta requerida para encender el gas.
2. Coloque las tapas de los quemadores correctas en cada uno de los quemadores (el agujero piloto de la tapa del quemador debe quedar dirigido hacia arriba). Cada una de las 4 (cuatro) cabezas de quemadores **DEBE** tener instalada una tapa de quemador para asegurar encendido apropiado y tamaño correcto de la llama del gas y debe ser colocada de modo que el agujero piloto quede dirigido hacia arriba **ANTES** de colocar las rejillas de los quemadores (Ver Fig. 2).
3. Coloque las 2 (dos) rejillas de quemadores de hierro fundido suministradas con la estufa. Cuidadosamente alinee los 2 pasadores de la rejilla con los agujeros pilotos de la tapa en las tapas de los dos quemadores a cada lado de la estufa. **NO** fuerce las rejillas de los quemadores en las tapas de los quemadores. Al forzar hacia abajo las rejillas hacia las cabezas de quemadores y tapas de quemadores mal instaladas, se pueden dañar los quemadores de gas. Cada tapa de quemador de gas ha sido diseñada con un agujero piloto en el centro de la tapa. Verifique visualmente que **TODOS** los pasadores de las rejillas estén alineados con los agujeros pilotos de la tapa de los quemadores (Ver Figura 2). Las rejillas de los quemadores instaladas correctamente, descansarán con las cuatro patas de las rejillas sobre la cubierta de vidrio.

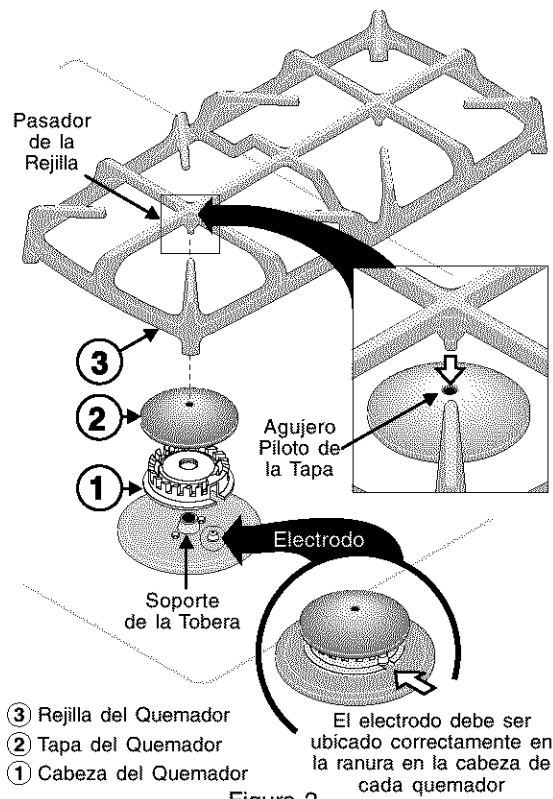


Figura 2

RECUERDE — NO PERMITA QUE PENETREN DERRAMES DE ALIMENTOS, AGENTES DE LIMPIEZA O NINGUN OTRO MATERIAL EN LA ABERTURA DEL SOPORTE DE LA TOBERA DE GAS. Siempre mantenga las tapas de los quemadores y las cabezas de los quemadores en su lugar cuando use los quemadores.

Ajuste de los Controles Superiores

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Ubicaciones de los Controles de los Quemadores Superiores de Gas
- Funcionamiento de los Controles Superiores de Gas

Ubicaciones de los Controles de los Quemadores Superiores de Gas:

Su estufa está equipada con quemadores superiores de gas con 4 valores diferentes de BTU. La habilidad para calentar el alimento más rápido y en volúmenes más grandes aumenta a medida que aumenta el tamaño del quemador.

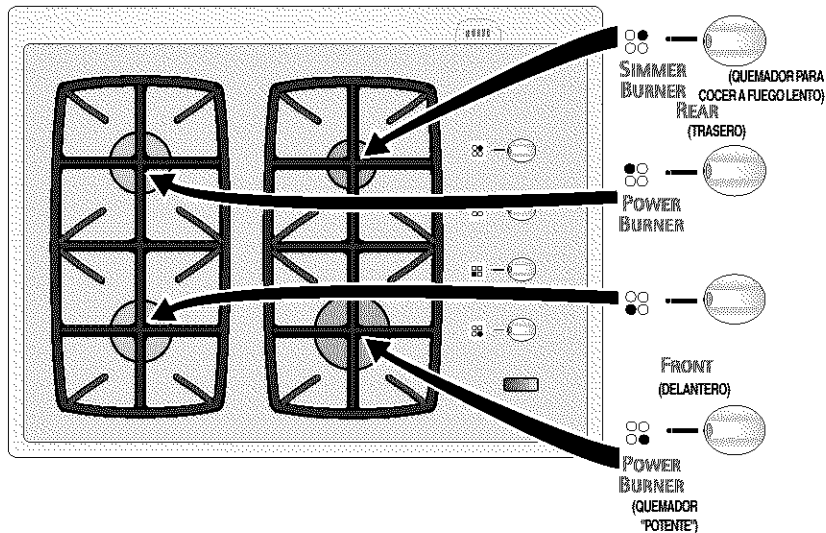


Figura 1

El quemador más pequeño de **COCER A FUEGO LENTO** se usa mejor para cocer a fuego lento salsas delicadas, etc. Este quemador está ubicado en la posición derecha trasera de la cubierta (Ver Fig. 1).

El quemador **ESTANDAR** puede ser usado para la mayoría de las necesidades de cocción en la cubierta. Este quemador está ubicado en la posición delantera izquierda de la cubierta (Ver Fig. 1).

Los dos (2) quemadores **POTENTES** más grandes son mejores para calentar en forma rápida grandes cantidades de líquido o cuando se preparan grandes cantidades de alimento. Los dos quemadores **POTENTES** están ubicados en las posiciones delantera derecha y trasera izquierda de la cubierta (Ver Fig. 1).

Funcionamiento de los Controles Superiores del Gas:

1. Coloque el utensilio de cocina sobre el quemador superior.
2. Oprima la perilla de control superior y gírela a la izquierda para sacarla de la posición "OFF". (Ver Fig. 2).
3. Suelte la perilla y gire a la posición "LITE". Nota: Los cuatro encendedores superiores electrónicos emitirán chispas al mismo tiempo. Sin embargo, solamente el quemador que usted está girando se encenderá.
4. Verifique visualmente si el quemador tiene una llama.
5. Gire la perilla de control **a la izquierda** al tamaño deseado de llama. No es necesario colocar las perillas de control en un ajuste particular. Use los ajustes indicadores de la perilla para regular la llama como sea necesario. **NO** cocine con la perilla de control en la posición "LITE". (El encendedor electrónico continuará emitiendo chispas si la perilla se deja en la posición "LITE".)

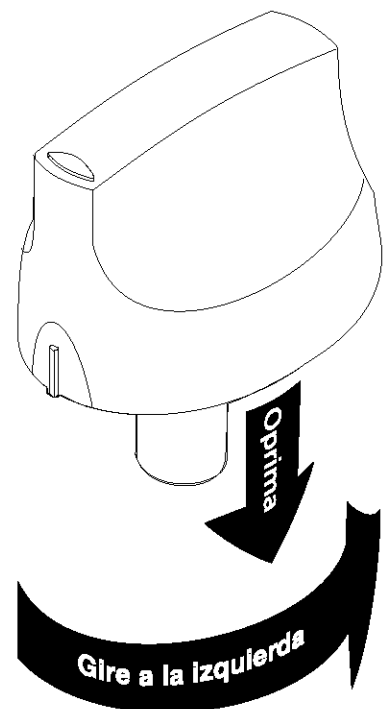


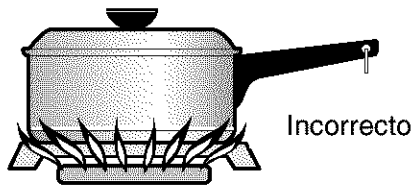
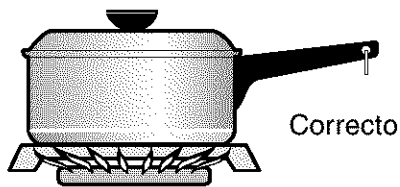
Figura 2

¡ATENCIÓN No coloque objetos de plástico tales como saleros y pimenteros, apoyacucharas o envoltorios de plástico sobre la estufa cuando la esté usando. Estos objetos se pueden derretir o encender. Los tomaollas, las toallas o cucharas de madera se pueden prender fuego si se colocan muy cerca de la llama.

Cocinando en la Estufa

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Ajuste del Tamaño Adecuado de la Llama
- Uso del Soporte para Wok



Nunca aumente la llama más allá del borde exterior del utensilio. Una llama más alta simplemente desperdicia calor y energía y aumenta el riesgo de que usted se pueda quemar con la llama del gas.

Ajuste del Tamaño Correcto de la Llama de los Quemadores Superiores

Para la mayoría de los tipos de cocción, comience con el ajuste de control más alto y luego disminuya a uno más bajo para terminar la cocción. Use las recomendaciones siguientes que se incluyen como guía para determinar el tamaño correcto de la llama para los distintos tipos de cocción. El tamaño y el tipo de utensilio usado así como la cantidad de alimento que se va a cocinar influirán para determinar el ajuste necesario.

*Tamaño de la Llama

Llama Alta

Llama Mediana

Llama Baja

Tipo de Cocción

Para comenzar a cocinar la mayoría de los alimentos; hervir agua; asar a la sartén

Para mantener un hervor lento; espesar salsas, jugos de carne; cocer al vapor

Para seguir cocinando las comidas; cocer a fuego lento; estofados.

Para freír en grasa – use un termómetro y ajuste la perilla de control como corresponda. Si la grasa está muy fría, el alimento absorberá la grasa y quedará grasiento. Si la grasa está muy caliente, el alimento se dorará tan rápido que el centro quedará crudo. No trate de freír demasiados alimentos de una sola vez, pues no se dorarán ni se cocinarán adecuadamente.

***Nota: Estos ajustes se basan en el uso de utensilios de aluminio o de metal de peso mediano. Los ajustes pueden variar cuando se usa otro tipo de utensilios.**

El color de la llama es la clave para la regulación correcta del quemador. Una buena llama debe ser transparente, azul y apenas visible en una habitación bien iluminada. El cono de la llama debe ser constante y bien definido. Ajuste o limpie el quemador si la llama es de color amarillo anaranjado.

Uso del Soporte para Wok

El soporte para wok provisto con su estufa ha sido diseñado para usar con woks de fondo redondo. **Se recomienda que use un wok de 14 pulgadas de diámetro (35,5 cm).** El soporte para el wok **DEBE** ser usado en la posición del quemador **DELANTERO** derecho o izquierdo. Si se cocina con un wok usando el soporte para wok en las posiciones de los quemadores traseros, se puede dañar el panel de control de la estufa. Y se recomienda que use el quemador **POTENTE** delantero derecho para un mejor rendimiento. El soporte para el wok si está debidamente colocado no se saldrá de la rejilla.

Colocación Correcta del Soporte para Wok:

Teniendo la rejilla colocada sobre el quemador, coloque el soporte para wok sobre la rejilla colocando la muesca en ángulo del soporte del wok hacia la parte trasera de la estufa (Ver Fig. 1). Gire el soporte del wok, como se muestra, hasta que los dedos de la rejilla calcen en las ranuras situadas en la parte inferior del soporte (Ver Fig. 2).

¡ATENCIÓN! Asegúrese de que el soporte para el wok esté colocado correctamente y en forma estable antes de usarlo a fin de evitar derrames calientes y posibles quemaduras.

¡ATENCIÓN! Siempre use tomaollas para retirar el soporte para el wok de la rejilla. Deje que el soporte del wok se enfríe antes de retirarlo. No coloque el soporte para el wok caliente sobre superficies que no pueden soportar calor intenso, tales como las mesadas.

Coloque el soporte para wok centrado sobre la rejilla del quemador con la muesca en ángulo en el aro inferior del soporte para wok, como se muestra. Hágalo bajar hacia la rejilla.

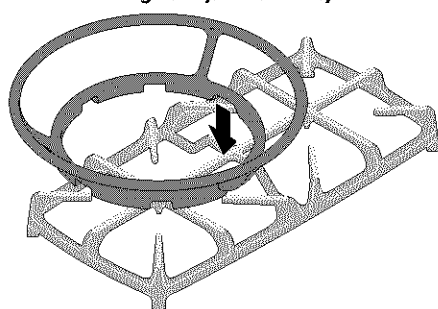
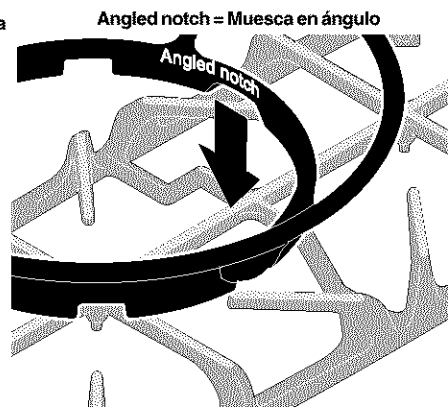


Figura 1



Para asegurar una buena fijación con la rejilla del quemador, gire el soporte del quemador con ambas manos, como se muestra.

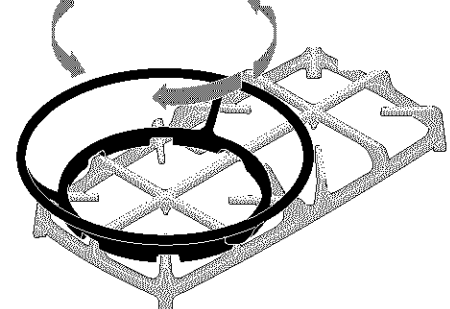


Figura 2

Cocinando en la Estufa

DESCRIPCION DE LAS

CARACTERISTICAS

- Uso del Soporte para Wok (cont.)

Nota: El soporte para wok debe SOLAMENTE ser usado con los quemadores de gas superiores delanteros como se muestra en la Figura 1. El rendimiento del wok será mejor si se usa en la posición del quemador POTENTE delantero derecho.

⚠ ATENCION Asegúrese SIEMPRE de usar el soporte del wok si el wok no es muy estable. Si se cocinan grandes cantidades de alimentos líquidos, el wok se puede volcar y producir derrames que causen quemaduras.

Los woks de fondo plano cuyos fondos sean grandes pueden también ser usados en las rejillas de los quemadores de gas de la cubierta sin el soporte para wok (Ver Fig. 2). Asegure la estabilidad del wok de fondo plano antes de cocinar si no va a usar el soporte para wok. Si no tiene buena estabilidad, NO use el wok de fondo plano sin el soporte para el wok.

Los woks de fondo redondo (con un aro de soporte), NO se deben usar sin el soporte del wok. (Ver Figura 3). El aro de soporte no ha sido diseñado para uso adecuado o estable en las rejillas de los quemadores.

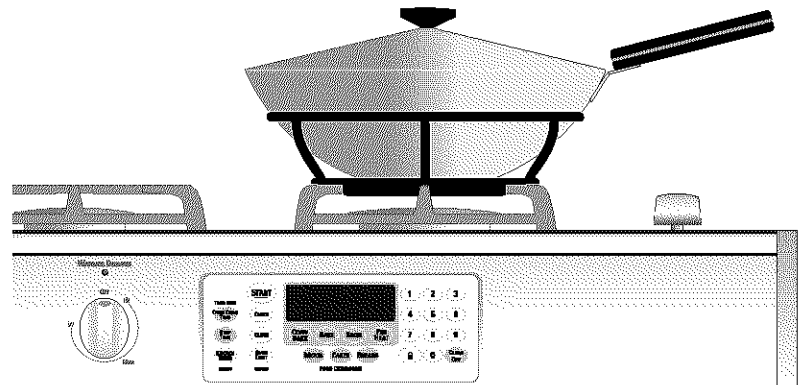


Figura 1

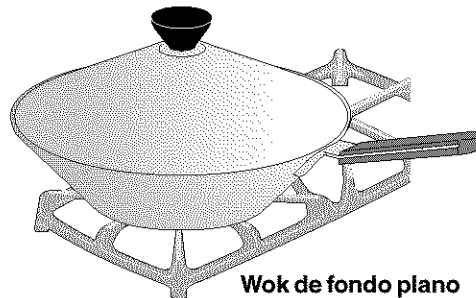


Figura 2

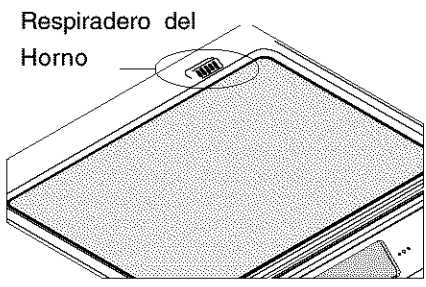
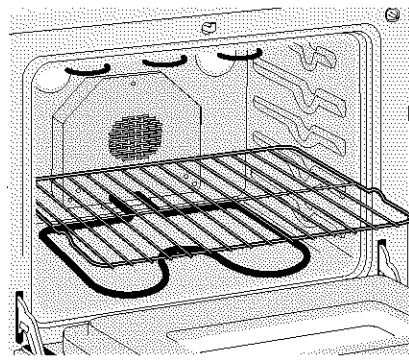
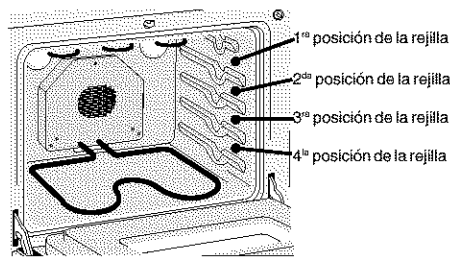


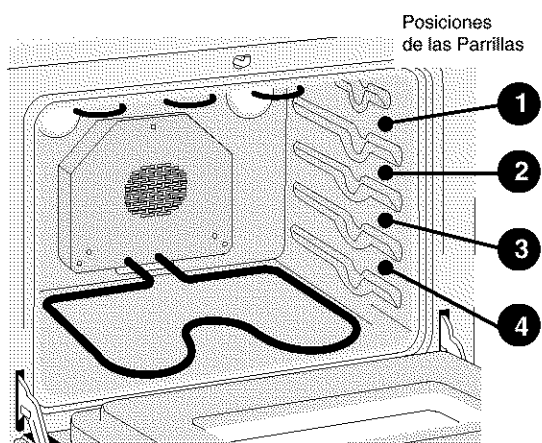
Figura 3

Antes de Ajustar los Controles del Horno

Disposición de las Parrillas del Horno –

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

<p>Ubicación del Respiradero del Horno El respiradero del horno se encuentra debajo del protector trasero. Cuando el horno está encendido, sale aire tibio a través de este respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire en el horno y para obtener buenos resultados del horneado.</p>	<p>Para Quitar y Colocar las Parrillas del Horno Para quitar, tire de la parrilla hacia adelante hasta el tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera. Para colocar, inserte la parrilla en las guías de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela a su lugar.</p>	<p>Disposición de las parrillas del horno Para hornear en una parrilla, colóquela en la posición 2 o 3. Para hornear en 2 parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 2 y 3.</p>
		



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

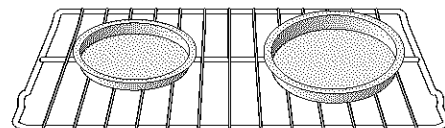
Alimento	Posición de la Parrilla
Asar a la parrilla carnes, pollo o pescado	1 o 2
Galletas, pasteles, tartas, bizcochos y panecitos	2 o 3
Tartas congeladas, pastel esponjoso, levadura, pan, caserolas, trozos de carne pequeños o pollo	4
Pavo, asado o jamón	4

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

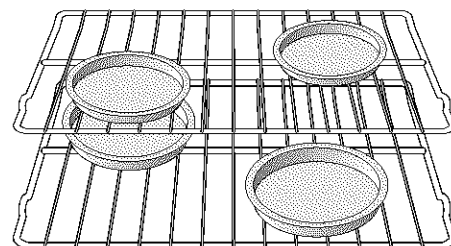
Circulación del Aire en el Horno

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

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



1 Parrilla del Horno

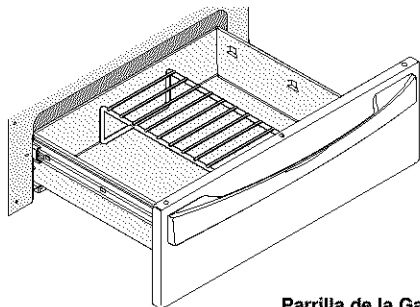


Varias Parrillas del Horno

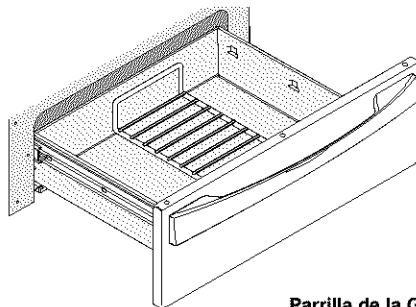
Ajuste de los Controles de la Gaveta Calentadora

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Ubicación de la Parrilla de la Gaveta Calentadora
- Empleo y Ajuste del Control de la Gaveta Calentadora



Parrilla de la Gaveta Warm & Ready^{MR} en posición levantada



Parrilla de la Gaveta Warm & Ready^{MR} en posición acostada

Figura 1

Ubicación de la Parrilla de la Gaveta Calentadora ("Warm & Ready^{MR}")

La parrilla se puede usar de 2 formas:

- En **posición levantada** para alimentos de tamaño pequeño que se puedan colocar tanto debajo como sobre la parrilla (por ejemplo, panecillos o bizcochos sobre la parrilla y un guiso al horno debajo de ella).
- En la **posición acostada** le permite colocar alimentos livianos y vajilla vacía en la parrilla (por ejemplo, panecillos o pasteles y platos de servir).

Coloque la parrilla de la gaveta calentadora en cualquiera de las posiciones indicadas a continuación (Fig. 1).

Empleo de la Gaveta Calentadora

El propósito de la gaveta calentadora es mantener los alimentos calientes para servirlos. La comida debe estar caliente, antes de ponerla en la gaveta calentadora. No se recomienda calentar comida que esté fría en la gaveta calentadora.

Todos los alimentos que se colocan en la gaveta calentadora se deben cubrir con una tapa o con papel de aluminio para mantener la calidad. **No use plástico para cubrir los alimentos. El plástico se puede derretir en la gaveta y ser difícil de limpiar.**

En la gaveta calentadora use solamente vajillas y utensilios de cocina recomendados para usar en el horno.

¡ATENCIÓN! Use siempre tomaollas o guantes de cocina cuando retire los alimentos de la gaveta calentadora, ya que los platos o los utensilios pueden estar calientes y usted puede quemarse.

Ajuste del Control:

El control del termostato se usa para seleccionar la temperatura de la gaveta calentadora y se encuentra en el panel de control. Para regular el termostato, oprima y gire la perilla al ajuste deseado. Las temperaturas son aproximadas y se designan como "HI" (ALTA), "MED" (MEDIANA) y "LO" (BAJA).

1. Gire la perilla para seleccionar el ajuste de temperatura deseado.
2. Para obtener mejores resultados, caliente previamente la gaveta calentadora antes de colocar los alimentos. La gaveta calentadora vacía se calienta en aproximadamente 15 minutos.
3. Cuando termine, gire el control hacia "OFF" (APAGADO).

Selección de la Temperatura

La tabla de ajustes recomendados para la gaveta calentadora se muestra en la Figura 3. Si no figura el alimento que desea, comience con el ajuste "MED" (MEDIANO). Si se desea que el alimento quede más crocante saque la tapa o el papel de aluminio del alimento.

La mayoría de los alimentos se pueden mantener a la temperatura adecuada para servir usando el ajuste "MED" (MEDIANO).

Cuando se debe mantener caliente una combinación de alimentos (por ejemplo, carne con dos tipos de verduras y panecillos), use el ajuste "HI" (ALTO).

Para evitar pérdida de calor, no abra la gaveta calentadora mientras esté en uso.

Luz Indicadora de la Gaveta Calentadora

La luz indicadora de la gaveta calentadora está ubicada arriba de la perilla de control de la gaveta calentadora (Ver Fig. 2), se ilumina cuando se ajusta el control y se mantiene iluminada hasta que se apaga el control. **La gaveta calentadora no funciona durante el ciclo de autolimpieza.**

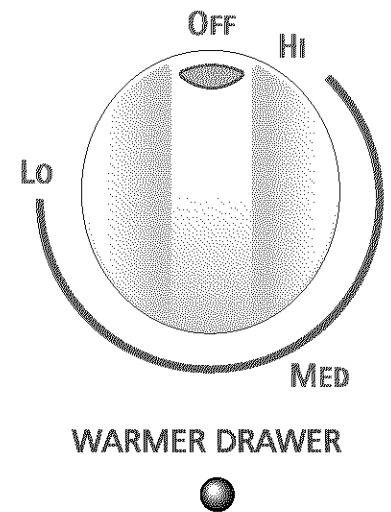


Figura 2

Tabla de Ajustes Recomendados para Alimentos en la Gaveta Calentadora

Tipo de Alimento	Ajuste de Temperatura
Asados (Res, Cerdo, Cordero)	"MED" (MEDIANA)
Chuletas de Cerdo	"HI" (ALTA)
Tocino	"HI" (ALTA)
Hamburguesas	"HI" (ALTA)
Aves	"HI" (ALTA)
Salsas	"MED" (MEDIANA)
Guisos al Horno	"MED" (MEDIANA)
Huevos	"MED" (MEDIANA)
Alimentos Fritos	"HI" (ALTA)
Verduras	"MED" (MEDIANA)
Pizza	"HI" (ALTA)
Bizcochos	"MED" (MEDIANA)
Panecillos, blandos	"LO" (BAJA)
Panecillos, duros	"MED" (MEDIANA)
Pasteles	"MED" (MEDIANA)
Platos de Servir Vacíos	"LO" (BAJA)

Figura 3

Funciones de las Teclas de Control

LEA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL HORNO. Para uso satisfactorio de su horno aprenda a utilizar las diversas funciones que se describen a continuación. **Las instrucciones detalladas para cada característica y función han sido incluidas más adelante en este Manual del Usuario.**

OVEN COOK TIME (TIEMPO DE COCCION DEL HORNO)— Se usa para programar la duración del tiempo de horneado.

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

START (PUESTA EN MARCHA)— Se usa para poner en marcha todas las funciones del horno (no se usa con Oven Light (Luz del Horno).

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

PREHEAT (PRECALENTAR)— Se usa con la tecla de horneado normal.

0 THRU 9 (TECLAS NUMERICAS DEL 0 AL 9)— Se usan para seleccionar la temperatura y las horas.

STOP TIME (TIEMPO DE PARADA)— Se usa con **BAKE, OVEN COOK TIME** y **CLEAN** para programar un horneado diferido o un tiempo de parada diferido del ciclo de autolimpieza.

KITCHEN TIMER ON/OFF (CONTADOR DE TIEMPO)— Se usa para programar o cancelar el contador de tiempo. El contador de tiempo no comienza ni detiene la cocción.

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

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

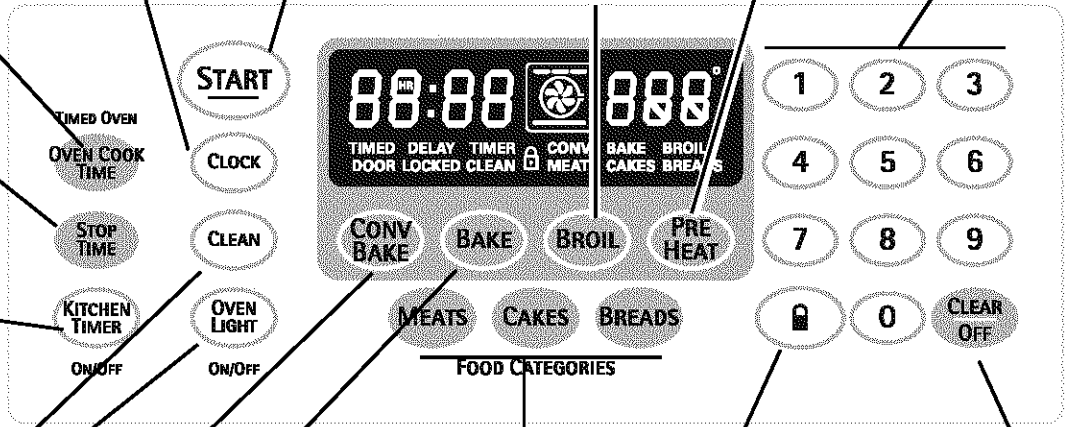
CONVECTION BAKE (HORNEADO POR CONVECCION)— Se usa para seleccionar la característica de horneado por convección.

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

MEATS, CAKES & BREADS (CARNES, PASTELES Y PANES)— Se usa para seleccionar la característica de cocción de carnes, pasteles y panes.

OVEN LOCKOUT (CIERRE DE SEGURIDAD DEL HORNO)— Se usa para desactivar todas las características del horno.

CLEAR/OFF (CANCELAR)— Se usa para cancelar cualquier modo previamente seleccionado excepto el cierre de seguridad del horno, la hora del día y el contador de tiempo. Oprima **CLEAR/OFF** para dejar de cocinar.



Ajustes Máximos y Mínimos de los Controles

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

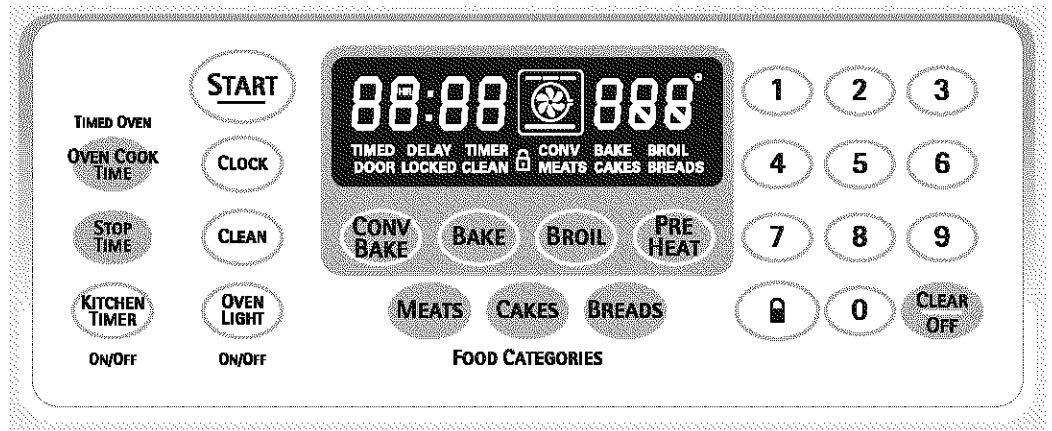
Se oirán tres sonidos cortos de ERROR DE ENTRADA si la temperatura o el tiempo entrado es inferior al mínimo o superior al ajuste máximo para esa característica.

CARACTERISTICA		TIEMPO/TEMP. MINIMA	TIEMPO/TEMP. MAXIMA
TEMP. DE PRECALENTAR		170°F/77°C	550°F/288°C
TEMP. DE HORNEAR		170°F/77°C	550°F/288°C
TEMP. DE ASAR A LA PARRILLA		400°F/205°C	HI-550°F/288°C
CONTADOR DE TIEMPO	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
	24 Hr.	0:01 Min.	23:59 Hr./Min.
HORA DEL RELOJ	12 Hr.	1:00 Hr./Min.	12:59 Hr./Min.
	24 Hr.	0:00 Hr./Min.	23:59 Hr./Min.
TIEMPO DE COCCION DEL HORNO	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
	24 Hr.	0:01 Min.	23:59 Hr./Min.
TIEMPO DE PARADA	12 Hr.	1:00 Hr.	12:59 Hr./Min.
	24 Hr.	0:00 Hr.	23:59 Hr./Min.
TIEMPO DE LIMPIEZA		2 horas	4 horas
HORNEADO POR CONVECCION		250°F/122°C	550°F/288°C

Reglaje del reloj

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Reloj
- Cambio entre despliegue de 12 o 24 horas



Reloj

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

INSTRUCCIONES

Programación del Reloj :(ejemplo 1:30)

1. Oprima (CLOCK). "CLO" aparecerá en el indicador visual (Fig. 2)
2. Oprima las teclas (1) (3) (0) para poner la hora del día a la 1:30. (Fig. 3). "CLO" aparecerá en el indicador visual. Oprima (START). "CLO" desaparecerá y el reloj comenzará a funcionar (Fig. 4).

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

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla (CLOCK) durante 6 segundos (Fig. 3). Mientras la tecla está oprimida, la hora correcta del día permanecerá desplegada y la palabra "CLO" desaparecerá del indicador visual (Fig. 4). CONTINUE oprimiendo la tecla hasta que se escuche una señal sonora.
2. El indicador visual mostrará "12:00" (Fig. 5) o "24:00" (Fig. 6).
3. Oprima (CLEAN) para cambiar el despliegue de la hora del día entre 12 y 24 horas. El indicador mostrará ya sea "12:00" (Fig. 5) o "24:00" (Fig. 6).
4. Oprima (START) para aceptar el cambio u oprima (CLEAR OFF) para rechazar el cambio.
5. Coloque la hora correcta como se describe arriba en **Programación del Reloj**. Sírvase notar que si se eligió el modo de 24 horas, el reloj ahora desplegará la hora desde 0:00 hasta 23:59 horas.



Figura 1

OPRIMA

INDICADOR

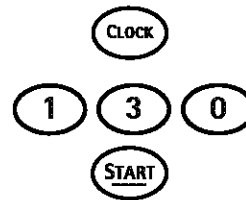


Figura 2

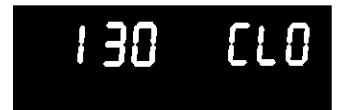


Figura 3



Figura 4



Figura 5



Figura 6



ESPAÑOL

Reglaje del reloj

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS





- Horneado Continuo o Modo de Ahorro de Energía de Doce horas
- Contador de Tiempo

Horneado Continuo o Ahorro de Energia de 12 Horas

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

INSTRUCCIONES

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

1. Oprima y mantenga oprimido  durante 7 segundos (Fig. 1). ":12" o "-:-" aparecerá en el indicador visual y el control emitirá una señal sonora.
2. Oprima  para cambiar entre las características de ahorro de energía de 12 horas y horneado continuo. Nota: ":12" en el indicador visual indica que el control está programado para modo de ahorro de energía de 12 horas y "-:-" indica que el control ha sido programado para la característica de horneado continuo (Figuras 2 y 3).
3. Oprima  para aceptar el cambio (Fig. 4; el indicador visual volverá a desplegar la hora del día) u oprima  para rechazar el cambio.

OPRIMA

 durante 7 segundos



INDICADOR



Figura 1



Figura 2




Figura 3








Figura 4

Contador de Tiempo

La tecla **CONTADOR DE TIEMPO**  controla la característica del contador de tiempo. El contador de tiempo sirve como un contador de tiempo adicional en la cocina que emitirá señales cuando el tiempo que ha sido programado haya expirado. No comienza ni detiene la cocción. La característica del contador de tiempo de la cocina puede ser usada durante cualquiera de las otras funciones de control del horno. Consulte los Ajustes Máximos y Mínimos de las Teclas de Control en la página 46 para los ajustes de las cantidades de tiempo.

INSTRUCCIONES

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

1. Oprima . "0:00" aparecerá y "TIMER" destellará en el indicador visual (Fig. 5).
2. Oprima las teclas numéricas para programar el tiempo deseado en el indicador visual (ejemplo ). Oprima . El tiempo comenzará a disminuir (Fig. 6) y "TIMER" aparecerá en el indicador visual. Nota: Si no se oprime  el contador de tiempo volverá a la hora del día.
3. Cuando el tiempo programado haya expirado, "End" aparecerá en el indicador visual (Fig. 7) y se escucharán 3 señales sonoras cada 60 segundos hasta que se oprima .

OPRIMA



INDICADOR



Figura 5




Figura 6



Figura 7

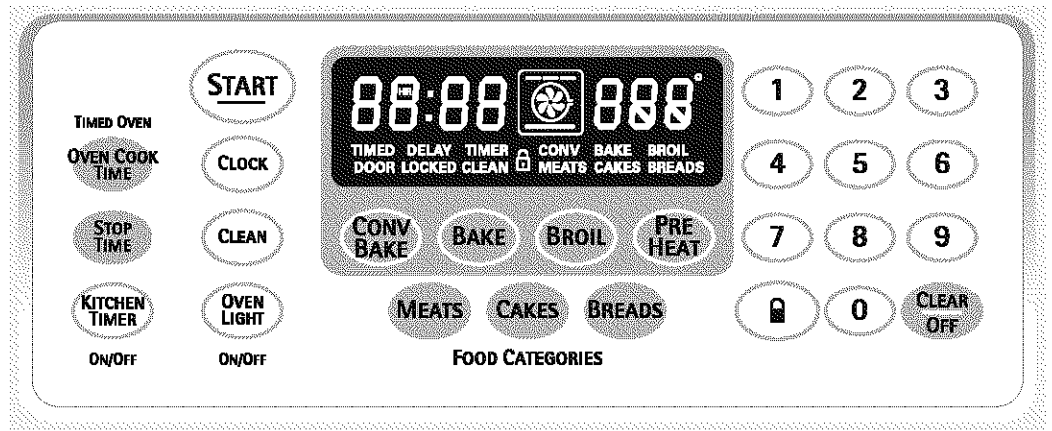
Para cancelar el contador de tiempo de la cocina antes de que haya expirado el tiempo programado:

Oprima . El indicador visual volverá a desplegar la hora del día.


Características de Control Definidas por el Consumidor

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Bloqueo del Horno
- Despliegue de la Temperatura





Bloqueo del Horno

La tecla  controla la característica de bloqueo del horno. La característica de bloqueo del horno bloquea automáticamente la puerta del horno y evita que la gaveta calentadora sea encendida accidentalmente. No desactiva el reloj ni el contador de tiempo ni los quemadores de gas, el área calentadora ni las luces interiores del horno.

INSTRUCCIONES

Para activar la característica de bloqueo del horno:

1. Oprima y mantenga oprimida  durante tres segundos (Fig. 1).
2. Después de 3 segundos la luz del ícono de bloqueo () aparecerá, se emitirá una señal sonora y "DOOR LOCKED" (PUERTA BLOQUEADA) destellará en el indicador. Una vez que la puerta del horno es bloqueada el indicador "DOOR LOCKED" dejará de destellar y permanecerá encendido junto con la luz del ícono de bloqueo.



OPRIMA

 durante 3 segundos

INDICADOR



Para reactivar el funcionamiento normal del horno:

1. Oprima y mantenga oprimida  durante tres segundos. Se emitirá una señal sonora. "DOOR LOCKED" continuará destellando hasta que la puerta del horno se abra completamente y la luz del ícono de bloqueo () se apagará. (Ver Fig. 2).
2. La estufa ahora está en funcionamiento normal.

 durante 3 segundos



Características de Control Definidas por el Consumidor

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Despliegue de la Temperatura
- Funcionamiento Silencioso de los Controles

Despliegue de la Temperatura - Fahrenheit o Celsius:

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

INSTRUCCIONES

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

1. Para saber si la pantalla esta programada para Fahrenheit o

Celsius, pulse y mantenga el botón (BROIL). "BROIL", "550°" aparecerán en la pantalla (vea Fig. 1) y continúe de PULSAR por 7 segundos. Un sonido se escuchará. Si "F" aparece, la pantalla mostrará temperaturas en Fahrenheit (Fig. 2). Si "C" aparece, la pantalla mostrará temperaturas en Celsius (Fig. 3).

2. Oprima (CLEAN) para cambiar entre el modo de despliegue de Fahrenheit o Celsius. El indicador mostrará ya sea "F" (Fig. 2) o "C" (Fig. 3).
3. Oprima (START) para aceptar el cambio u oprima (CLEAR OFF) para rechazar el cambio.

OPRIMA

(BROIL) durante 7 segundos

(CLEAN)

(START) o (CLEAR OFF)

INDICADOR



Figura 1



Figura 2



Figura 3

Funcionamiento Silencioso de los Controles

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

INSTRUCCIONES

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

1. Para verificar si su estufa está programada para funcionamiento normal o silencioso oprima y mantenga oprimida la tecla (STOP TIME) durante 7 segundos. En el indicador aparecerá y destellará "DELAY" (Fig. 4). Si aparece ":SP" (Fig. 5), el control funcionará con los sonidos y señales sonoras normales. Si aparece ":-" (Fig. 6), el control está programado para funcionamiento silencioso.
2. Oprima (CLEAN) para cambiar entre funcionamiento con sonido normal y funcionamiento silencioso. El indicador mostrará ya sea ":SP" (Fig. 5) o ":-" (Fig. 6).
3. Oprima (START) para aceptar el cambio u oprima (CLEAR OFF) para rechazar el cambio.

OPRIMA

(STOP TIME)

(CLEAN)

(START) o (CLEAR OFF)

INDICADOR



Figura 4



Figura 5




Figura 6

Ajuste de los Controles del Horno

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS






- Precalentar

Preheat (Precalentar)


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

INSTRUCCIONES

Programación de la temperatura de precalentar a 350°F:







1. Arregle las parrillas interiores del horno.
2. Oprima . "--- °" y "BAKE" aparecerá en el indicador (Fig. 1).
3. Oprima   . "350°" y "PRE" aparecerán en el indicador (Fig. 2).
4. Oprima . "PRE" y "BAKE" aparecerán en el indicador a medida que el horno se calienta y llega a 350°F (Fig. 3).

Nota: Después de que el horno ha alcanzado la temperatura deseada (en este ejemplo, 350°F) el control emitirá una señal sonora y la luz "PRE" se apagará y se desplegará la temperatura del horno (Fig. 4). Si no se escucha la señal sonora, una mirada rápida al indicador con la temperatura del horno mostrada en el indicador del horno es una buena manera de verificar que el horno ya ha alcanzado la temperatura de precalentamiento. Una vez que el horno se ha precalentado, **COLOQUE EL ALIMENTO EN EL HORNO**. La luz "BAKE" permanecerá encendida.

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

Para cambiar la temperatura de precalentar cuando el horno está precalentando (ejemplo: para cambiar de 350° a 425°F):

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

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

OPRIMA

INDICADOR



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5



Figura 6



Figura 7



Figura 8

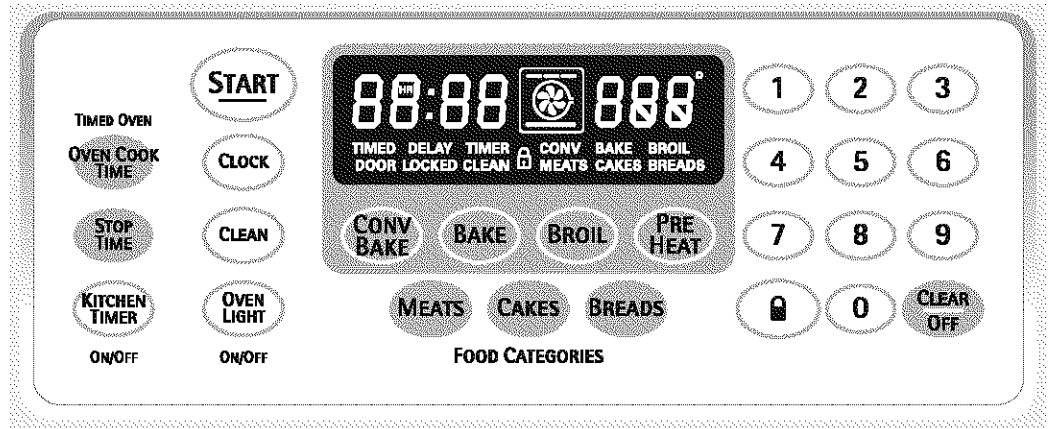


ESPAÑOL

Ajuste de los Controles del Horno

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Hornear



Bake (Hornear)

La tecla **HORNEAR (BAKE)** controla el horneado normal. Si es necesario precalentar, consulte la característica precalentar para obtener las instrucciones. El horno puede ser programado para hornear a cualquier temperatura desde 170°F a 550°F (El ejemplo que se muestra a continuación es para 350°F).

INSTRUCCIONES

Programación de la temperatura de hornear a 350°F:

1. Arregle las parrillas interiores del horno.
2. Oprima **(BAKE)**, "--- °" aparecerá en el indicador (Fig. 1).
3. Oprima **(3)** **(5)** **(0)** (Fig. 2). "BAKE" destellará y "350°" aparecerá en el indicador visual.
4. Oprima **(START)**. Se escuchará una señal sonora una vez que la temperatura del horno haya llegado a 350°F y el indicador mostrará "350°" y "BAKE" (Fig. 3).

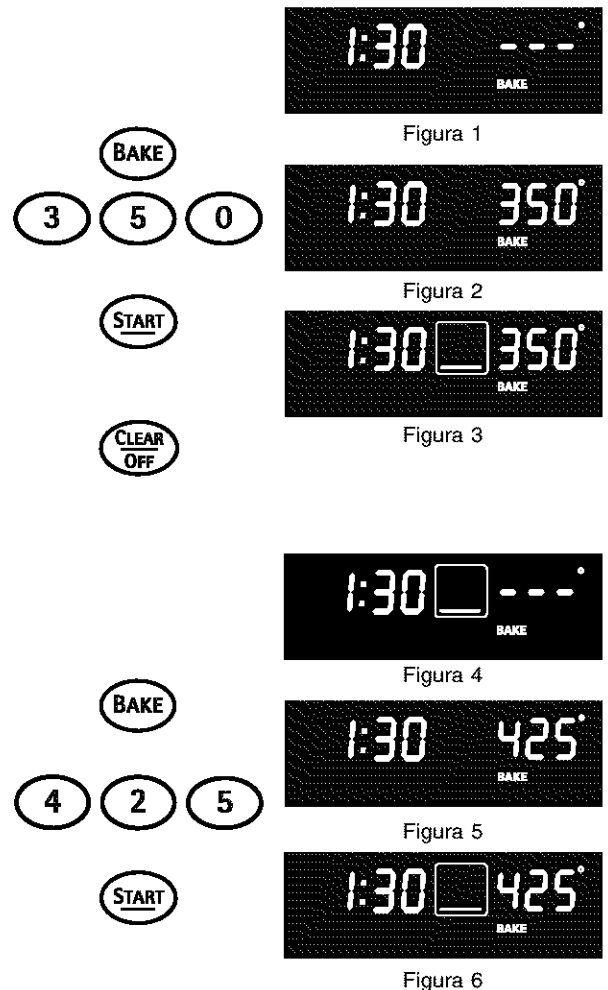
Oprima **(CLEAR OFF)** para cancelar la característica de hornear en cualquier momento.

Para cambiar la temperatura de hornear (ejemplo: cambiar de 350°F a 425°F):

1. Después de que el horno ha sido programado para hornear a 350°F y la temperatura necesita ser cambiada a 425°F, oprima **(BAKE)** (Fig. 4) y "--- °" aparecerá en el indicador visual.
2. Oprima **(4)** **(2)** **(5)** (Fig. 5). "BAKE" destellará y "425°" aparecerá en el indicador visual.
3. Oprima **(START)**. "BAKE" y "425°" aparecerán en el indicador (Ver Fig. 6).

OPRIMA

INDICADOR



Ajuste de los Controles del Horno

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Horneado Programado

Timed Bake (Horneado Programado)

Las teclas **HORNEAR (BAKE)** y **TIEMPO DE COCCION DEL HORNO (OVEN COOK TIME)** controlan la característica de horneado programado. El contador automático de la característica horneado programado apagará el horno en la hora que usted seleccione con anterioridad.

INSTRUCCIONES

Programación del horno para horneado inmediato y parada automática: (el ejemplo siguiente es para hornear a 350°F durante 50 minutos):

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.
2. Arregle la(s) parrilla(s) interior(es) del horno y si está asando o cocinando un guiso, coloque el alimento en el horno.
3. Oprima **(BAKE)**. " --- °" aparecerá en el indicador (Fig. 1).
4. Oprima **(3)** **(5)** **(0)** (Fig. 2) **"BAKE"** destellará y **"350°"** aparecerá en el indicador visual.
5. Oprima **(START)**. Se oír una señal sonora una vez que la temperatura del horno haya llegado a "350°F" y el indicador visual mostrará **"350°"** y **"BAKE"** (Fig 3).
6. Oprima **(OVEN COOK TIME)**. **"TIMED"** destellará; **"BAKE"**, **"00:00"** y **"350°"** aparecerán en el indicador (Fig. 4).
7. Programe el tiempo de horneado deseado oprimiendo **(5)** **(0)**. **"TIMED"** destellará y **"BAKE"**, **":50"** y **"350°"** aparecerán en el indicador visual (Fig. 5). Nota: El tiempo de horneado puede ser programado para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto a 11 horas y 59 minutos.
8. Oprima **(START)**. Los íconos **"TIMED"** y **"BAKE"** permanecerán encendidos en el indicador (Fig. 6). Una vez que la característica de horneado programado haya comenzado, la hora del día aparecerá en el indicador visual.

Nota: Después de que se ha activado la característica de horneado programado, oprima **(OVEN COOK TIME)** para desplegar el tiempo de horneado restante en el modo de horneado programado.

Oprima **(CLEAR OFF)** cuando haya terminado de hornear o en cualquier momento para cancelar la característica de horneado programado.

Cuando haya expirado el tiempo de horneado:

1. **"End"** aparecerá en el indicador y el horno se apagará automáticamente (Fig.7).
2. El control emitirá 4 señales sonoras. El control continuará emitiendo 3 señales sonoras cada minuto hasta que se oprima **(CLEAR OFF)**.

OPRIMA

INDICADOR



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5



Figura 6



Figura 7

ESPAÑOL

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

Ajuste de los Controles del Horno

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Horneado Programado diferido

Delayed Time Bake (Horneado Programado Diferido)

Las teclas HORNEAR **(BAKE)**, TIEMPO DE COCCION EN EL HORNO **(OVEN COOK TIME)** y

TIEMPO DE PARADA **(STOP TIME)** controlan la característica de horneado programado diferido. El contador automático de horneado programado diferido encenderá y apagará el horno en la hora que usted haya seleccionado con anterioridad.

INSTRUCCIONES

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

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.
2. Arregle la(s) parrilla(s) interior(es) del horno y si está asando o cocinando un guiso, coloque el alimento en el horno.
3. Oprima **(BAKE)**. "- - -" aparecerá en el indicador (Fig. 1).
4. Oprima **(3)** **(5)** **(0)** (Fig. 2). "BAKE" destellará y "350°" aparecerá en el indicador visual.
5. Oprima **(START)**. Se emitirá una señal sonora una vez que el horno llegue a 350°F y el indicador visual mostrará "350°" y "BAKE" (Ver Fig. 3).
6. Oprima **(OVEN COOK TIME)**. "TIMED" destellará; "BAKE", ":50" y "350°" aparecerán en el indicador visual (Fig. 4).
7. Programe el tiempo de horneado deseado usando las teclas numéricas oprimiendo **(5)** **(0)**. "TIMED" destellará; "BAKE", ":50" y "350°" aparecerán en el indicador (Fig. 5). Nota: El tiempo de horneado puede ser programado para cualquier cantidad de tiempo desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.
8. Oprima **(START)**. "TIMED", "BAKE" y "350°" aparecerán en el indicador visual (Fig. 6).
9. Oprima **(STOP TIME)**. Programe el tiempo de parada deseado usando las teclas numéricas **(5)** **(3)** **(0)** (Fig. 7).
10. Oprima **(START)**. Cuando comience el horneado programado diferido, la temperatura del horno desaparecerá, "TIMED DELAY", "BAKED" y la hora del día aparecerán en el indicador (Fig. 8).

Nota: Una vez que haya comenzado el horneado programado diferido, oprima **(OVEN COOK TIME)** para desplegar el tiempo de homeado restante. Oprima

(CLEAR OFF) cuando haya terminado de hornear o en cualquier momento para cancelar la característica de homeado programado diferido.

Cuando expire el tiempo de horneado programado:

1. "End" aparecerá en el indicador y el horno se apagará automáticamente (Fig. 9).
2. El control emitirá 4 señales sonoras. El continuará emitiendo tres señales sonoras cada minuto hasta que se oprima **(CLEAR OFF)**.

OPRIMA

INDICADOR



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5



Figura 6



Figura 7



Figura 8

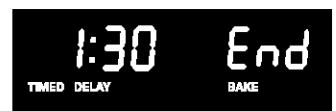
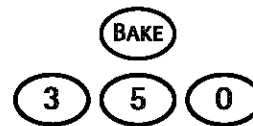


Figura 9



Ajuste de los Controles del Horno

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Asar a la parrilla

La asadera y el inserto se usan conjuntamente para permitir que la grasa se escurra y pueda mantenerse alejada del alto calor del quemador del horno (Fig. 5). **NO** use la asadera sin el inserto. **NO cubra el inserto con papel de aluminio.** La grasa expuesta se puede incendiar.

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

INSTRUCCIONES

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

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

BROIL (ASAR A LA PARRILLA) — La Tecla **BROIL** controla la característica de asar a la parrilla. Cuando se asa a la parrilla, el calor se irradia hacia abajo desde el asador del horno para una cobertura uniforme. Para obtener mejores resultados, asegúrese de que la asadera quede centrada directamente debajo del quemador del asador del horno. Las temperaturas de asar a la parrilla pueden ser programadas de 400°F a 550°F. La estufa a gas incluye una parrilla de asar para carnes (ver Fig. 6).

OPRIMIR

INDICADOR VISUAL



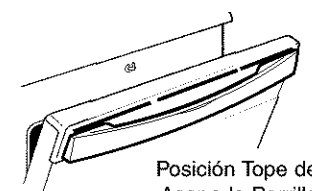
Figura 1



Figura 2



Figura 3



Posición Tope de Asar a la Parrilla
Figure 4

ESPAÑOL

Tiempos de Asar a la Parrilla y Parrilla de Asar

Use la tabla siguiente para los tiempos de asar a la parrilla aproximados. Aumente o reduzca los tiempos de asar a la parrilla o cambie la asadera a una posición diferente en la parrilla según sea su preferencia personal de cocción. Si el alimento que usted está asando no aparece en la tabla, siga las instrucciones previstas en su libro de recetas y observe cuidadosamente el alimento. Use la parrilla de asar para carnes y bistecs si desea (Ver Fig. 6).

Antes de colocar la carne, asegúrese de calentar la parrilla de asar usando 'Broil' durante 10 minutos. Los tiempos de cocción deben reducirse en 1 o 2 minutos por lado cuando se usa la parrilla de asar.

Recomendaciones de la Tabla de Asar a la Parrilla

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

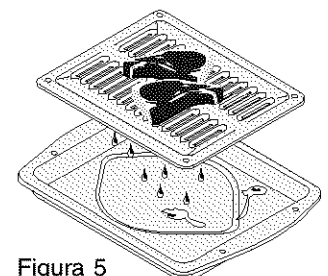


Figura 5

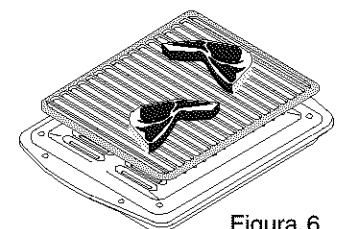


Figura 6

Coloque la parrilla para asar sobre la asadera y el inserto para las carnes y bistecs.

Ajuste de los Controles del Horno

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Categorías de Alimentos (Carnes Pasteles/Panes)
- Instrucciones para Asar para la Tecla Meat (Carne)

La tecla **CAKES (PASTELES)** ofrece un precalentamiento con un ciclo suave de calor dando a los pasteles más volumen y permitiendo que los alimentos delicados se cocinen más uniformemente.

La tecla **BREADS (PANES)** agrega una característica de precalentamiento al ciclo de horneado para calentar completamente el horno desde arriba hasta abajo para producir alimentos más uniformemente dorados. Consulte (Fig. 4) para los alimentos que puede cocinar en cada categoría.

Programacion de la Característica Categorías de Alimentos:

Las teclas **CARNES (MEATS)**, **PASTELES (CAKES)** y **PANES (BREADS)** en la característica de Categoría de Alimentos se usan cuando se cocinan ciertos tipos de alimentos. Estas teclas han sido diseñadas para un rendimiento óptimo en la cocción de los alimentos seleccionados en cada categoría.

La tecla **MEAT (CARNES)** combina un ciclo de cocción con el ventilador de convección y un elemento para asar carnes de res y de aves. El

INSTRUCCIONES

Para programar la característica Categorías de Alimentos (el ejemplo es para Meats (Carnes) usando una temperatura de cocción de 325°F):

1. Arregle las parrillas interiores del horno y coloque el alimento en el horno.
2. Oprima **(MEATS)**. "MEATS" destellará y "---" se desplegará en el indicador (Ver Fig. 1).
3. Oprima **(3)** **(5)** **(0)**. "MEATS" destellará y "350°" aparecerá en el indicador (Ver Fig. 2).
4. Pulse **(START)**. "MEATS" y "350°" aparecerán en la pantalla (vea Fig.3). El símbolo del ventilador del convector rotativo aparecerá minutos después de haber pulsado START (Fig.4).

El ícono del ventilador de convección se encenderá. Oprima **(CLEAR OFF)** para terminar de cocinar carnes, pasteles o panes o para cancelar la cocción de carnes, pasteles o panes en cualquier momento.

OPRIMA

INDICADOR



Figura 1



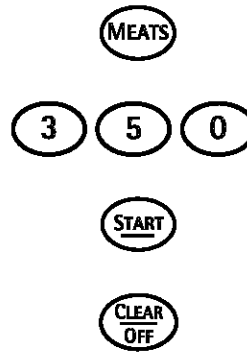
Figura 2



Figura 3



Figura 4



Alimentos recomendados que pueden ser cocinados en cada categoría

Figura 4

Carnes	Pasteles	Panes
Carne de Res Carne de Ave	Pasteles Brownies Pays (frescos y congelados) Budines homeados Pastel de Queso	Panes Panecillos Bizcochos Panquecitos Pan de Maíz

Instrucciones para Asar con la Tecla "Meat":

Cuando use la tecla "Meat" para asar, use la asadera y el inserto junto con la parrilla de asar. La asadera colectará los derrames de grasas y el inserto ayudará a evitar que la grasa salpique. La parrilla de asar permitirá que el calor circule alrededor de la carne.

¡ATENCIÓN! Para evitar que el alimento toque el elemento del quemador y para prevenir salpicaduras de grasa, **NO** use la parrilla de asar cuando esté asando a la parrilla.

1. Coloque la parrilla del horno en la parte inferior o junto a la posición inferior de la parrilla. Ver **Disposición de las Parrillas del Horno** en este Manual del Usuario.
2. Coloque el inserto en la asadera. La parrilla de asar calza en el inserto permitiendo que el aire caliente circule debajo del alimento o para cocción uniforme y ayuda a aumentar el dorado del lado inferior de los alimentos. Asegúrese de que la parrilla de asar esté firmemente asentada en el inserto de la asadera. **NO** use la asadera sin el inserto ni cubra el inserto con papel de aluminio.
3. Coloque el alimento (el lado con grasa hacia arriba) en la parrilla de asar (Ver Fig. 5).
4. Coloque la asadera en la parrilla del horno.

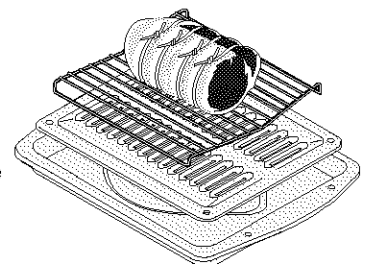


Figura 5

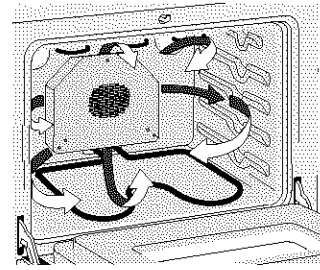
Ajuste de los Controles del Horno

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Horneado por Convección
- Programación del Horneado por Convección

Beneficios del Horneado por Convección:


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



Circulación del aire durante el horneado por convección

Figura 1

Horneado por Conveccion

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

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

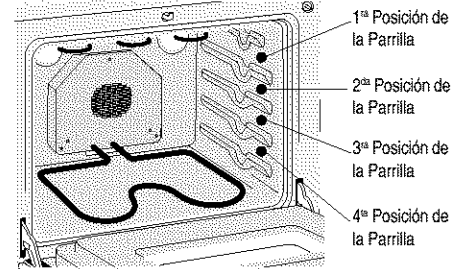







Figura 2

Instrucciones Generales para el Horneado por Convección:


1. Cuando use Convection Bake, disminuya las horas de cocción normales de acuerdo con las indicadas en la página 71. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con su preferencia según sea necesario. Las reducciones de tiempo variarán dependiendo de la cantidad y tipo de alimento que vaya a ser cocinado. Las galletas y bizcochos deben ser horneados en bandejas que no tengan lados o cuyos lados sean muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor del alimento. Los alimentos cocinados en bandejas con acabado oscuro se cocinarán con mayor rapidez.
2. No es necesario precalentar el horno cuando se cocinan guisos usando horneado por convección.
3. Cuando se usa horneado por convección con una sola parrilla, coloque la parrilla del horno en la posición 2 o 3. Si cocina con parrillas múltiples, coloque las parrillas del horno en las posiciones 2 y 3 (para 2 parrillas; Ver Fig. 2).
4. Se obtienen mejores resultados con los pasteles cuando se hornean con la tecla Cake de la característica de la Categoría de Alimentos.

INSTRUCCIONES

Programación del horno para horneado por convección y temperatura a 350°F:

1. Arregle las parrillas interiores del horno y coloque el alimento en el horno.
2. Oprima . "CONV BAKE" destellará y "- - -" aparecerá en el indicador (Fig. 3).
3. Oprima   . "CONV BAKE" y "350°" aparecerán en el indicador visual.
4. Oprima . "CONV BAKE" y "PRE" aparecerán en el indicador visual (Fig. 5) hasta que el horno llegue a 350°F. Se emitirá una señal sonora una vez que el horno haya alcanzado la temperatura de 350°F y el indicador mostrará "350°" y "CONV BAKE" y el ícono del ventilador (Fig. 6).

Nota: El ventilador de convección comenzará a funcionar un corto tiempo después de que el horno haya sido programado para horneado por convección. El símbolo del ícono del horno mostrará entonces un ventilador girando. Este ícono del ventilador girando indica cuando el ventilador de convección está en operación (Ver Fig. 6).

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

PRESS

DISPLAY

ESPAÑOL



Figura 1



Figura 2



Figura 3



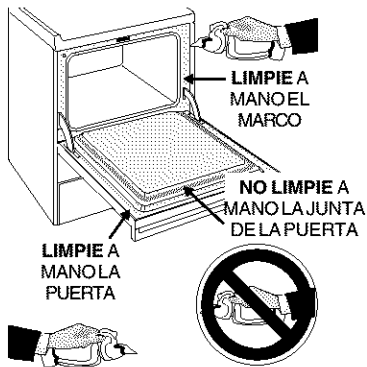
Figura 4



Limpeza del Horno

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Preparación para el Ciclo de Autolimpieza



⚠ ATENCION

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

Preparación para el Ciclo de Autolimpieza:

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

1. Respete las siguientes precauciones de limpieza:

- Deje enfriar el horno para efectuar la limpieza previa.
- Use guantes de goma cuando haga la limpieza previa y cuando limpie los residuos después del ciclo de autolimpieza.
- **NO** use agentes de limpieza para horno o revestimientos protectores en las piezas del horno autolimpiante o alrededor de ellas.
- **NO** limpie la junta de la puerta del horno. El material tejido de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o sacar la junta.
- **NO** use ningún agente de limpieza en la junta de la puerta del horno, ya que se puede dañar.

2. Retire la parrilla de asar, la asadera y el inserto, todos los utensilios y el papel de aluminio que pueda haber. Estos objetos no pueden resistir las altas temperaturas de la limpieza.

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

3. Se deben retirar las parrillas del horno. Si se dejan en el ciclo de limpieza, su color se volverá ligeramente azul y el acabado se puede opacar. Después de que se haya terminado el ciclo y enfriado el horno, frote los bordes de las parrillas con papel de cera o con un paño impregnado con aceite para bebé o aceite de cocina (esto hará que las parrillas se deslicen más fácilmente a su lugar).
4. Limpie todos los derrames de la cavidad del horno antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. **NO** deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
5. Limpie toda la suciedad del marco del horno, del revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y del área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada. Limpie con jabón y agua.

Si en cualquier momento cuando está programando el horno para el ciclo de autolimpieza, el control del horno emite sonidos continuos y el indicador visual muestra "dr"; cierre la puerta del horno (Ver Figura 1).



Figura 1

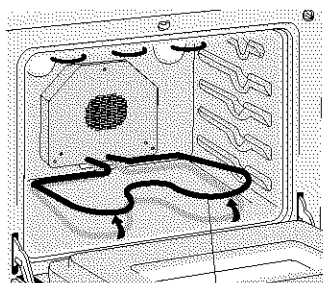


Figura 2 El elemento del horno levantado aproximadamente 4 o 5 pulgadas para limpiar la parte inferior del horno.

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

El elemento ha sido diseñado para ser levantado desde la parte delantera con su mano (ver Fig. 2). Esto permitirá un acceso más fácil a la parte inferior del horno para limpiarlo. Tenga cuidado de no levantar el elemento del horno más de 4 o 5 pulgadas desde su posición de reposo.


Limpeza del

Horno

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Comienzo del Ciclo de Autolimpieza

Para Comenzar el Ciclo de Autolimpieza:

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

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


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



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

INSTRUCCIONES


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

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día y que la puerta del horno esté cerrada.

2. Oprima . "CLEAN" destellará y "3:00" se mostrará en el indicador visual (Fig. 1). El control automáticamente limpiará durante un período de tres horas (tiempo implícito del ciclo de limpieza).

Nota: Si se desean 2 o 4 horas de tiempo de limpieza, oprima  para 2 horas u oprima  para un tiempo de limpieza de 4 horas.

Seleccione el tiempo de limpieza basándose en la cantidad de suciedad que tenga el horno: leve, mediana o bastante (*Ver arriba).

3. Oprima . El ícono "DOOR LOCKED" destellará; el ícono "CLEAN" y las letras "CLn" permanecerán encendidas en el indicador visual (Fig. 2).

4. Tan pronto como el control sea programado, el cierre mecánico de la puerta comenzará a cerrarse automáticamente. Una vez que la puerta se ha cerrado la luz indicadora "DOOR LOCKED" dejará de destellar y permanecerá encendida. Además, el ícono del horno aparecerá en el indicador visual (Fig. 3).


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

Término del Ciclo de Autolimpieza:

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

Parada o Interrupción del Ciclo de Autolimpieza:

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

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

OPRIMA

INDICADOR

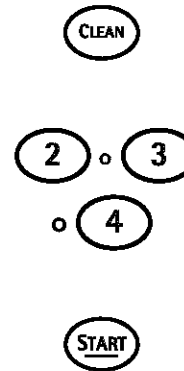


Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5

ESPAÑOL

Limpeza del

Horno

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Ciclo de Autolimpieza Diferido

Para Comenzar el Ciclo de autolimpieza Diferido

Las teclas **LIMPIEZA** (CLEAN), **TIEMPO DE PARADA** (STOP TIME) y el largo del ciclo de limpieza, controlan el ciclo de autolimpieza diferido. El contador de tiempo automático **encenderá y apagará** el horno a la hora que usted seleccione con anterioridad. Asegúrese de revisar los tiempos de limpieza recomendados indicados en la sección **PARA COMENZAR EL CICLO DE AUTOLIMPIEZA**.

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

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

INSTRUCCIONES

Programación del control para que el ciclo de autolimpieza comience en un tiempo diferido y se apague automáticamente: (ejemplo de un ciclo de autolimpieza de 3 horas para terminar a las 9:00):

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día y que la puerta del horno esté cerrada.
2. Oprima (CLEAN). "CLEAN" destellará y "3:00" se desplegará en el indicador (Fig. 1). El control automáticamente limpiará durante un período de 3 horas (duración del ciclo de autolimpieza implícito).
Nota: Si se desean 2 o 4 horas de tiempo de limpieza, oprima (2) para 2 horas u oprima (4) para un tiempo de limpieza de 4 horas. Programe el tiempo de limpieza de acuerdo a la cantidad de suciedad que tenga - leve, mediana o bastante suciedad (*Ver página 66).
3. Oprima (START). El ícono "DOOR LOCKED" destellará; el ícono "CLEAN" y las letras "CLn" permanecerán en el indicador visual (Fig. 2).
4. Oprima (STOP TIME) (Fig. 3). Programe el tiempo de parada deseado usando las teclas numéricas (9) (0) (0) (Fig. 4).
5. Oprima (START). El ícono "CLn" se apagará; los íconos "DELAY", "DOOR LOCKED" y "CLEAN" permanecerán encendidos.
6. Tan pronto como el control sea programado, el cierre mecánico de la puerta comenzará a cerrarse automáticamente. Una vez que la puerta se ha cerrado la luz indicadora "DOOR LOCKED" dejará de destellar y permanecerá encendida. El ícono del horno aparecerá en el indicador visual (Fig. 5).
7. El control calculará regresivamente desde el tiempo de parada seleccionado para determinar cuando debe comenzar el ciclo de autolimpieza. El ciclo de autolimpieza comenzará automáticamente en la hora calculada. En ese momento el ícono "DELAY" desaparecerá; "CLEAN" y "CLn" aparecerán en el indicador visual (Fig. 6).

Término del Ciclo de Autolimpieza:

1. La hora del día, los íconos "DOOR LOCKED" y "CLEAN" permanecerán en el indicador visual (Fig. 7).
2. Una vez que el horno se haya enfriado completamente durante aproximadamente 1HORA y el ícono "DOOR LOCKED" desaparezca del indicador visual, la puerta del horno puede entonces ser abierta (Fig. 8).

OPRIMA

INDICADOR



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5



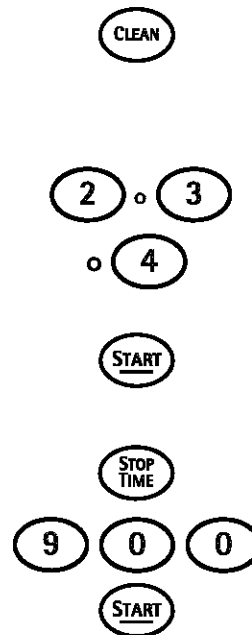
Figura 6



Figura 7



Figura 8



Limpeza del Horno

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS


- Ciclo de Autolimpieza Diferido

PARA COMENZAR EL CICLO DE AUTOLIMPIEZA DIFERIDO (Continuación)

INSTRUCCIONES

Parada o Interrupción de un Ciclo de Autolimpieza:

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

1. Oprima .
2. Una vez que el horno se haya enfriado durante aproximadamente 1HORA y el ícono "DOOR LOCKED" no aparezca desplegado en el indicador visual, la puerta del horno puede ser abierta (Fig.2-1).

OPRIMIR



INDICADOR VISUAL



Figura 2-1






Ajuste de la Temperatura del Horno

DESCRIPCION DE LA CARACTERISTICA

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

INSTRUCCIONES

Para aumentar el ajuste de la temperatura del horno:

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

OPRIMIR



INDICADOR VISUAL



Figura 1



Figura 2



Figura 3

Para disminuir el ajuste de la temperatura del horno:







1. Oprima  durante 6 segundos (Fig. 4).
2. Para disminuir la temperatura use las teclas numéricas para programar el cambio deseado. (Ejemplo -30°F)   y luego oprima  (Fig. 5). La temperatura puede ser disminuida en 35°F (17°C) cada vez.
3. Oprima  para aceptar el cambio de temperatura y el indicador visual volverá a la hora del día (Fig. 6). Oprima  para rechazar el cambio si es necesario.



Figura 4



Figura 5




Figura 6

ESPAÑOL

Cuidado y Limpieza General

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Tabla de Cuidado y Limpieza General

Superficies	Como Limpiar
Aluminio y Vinilo	Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio.
Perillas de Control Esmaltadas y Plásticas, Piezas del Cuerpo y Molduras Decorativas	<p>Para limpieza general, use agua caliente jabonosa y un paño. Para manchas más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición 'OFF' (apagado); tómelas firmemente y tírelas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.</p> <p>Antes de limpiar el panel de control, coloque todos los controles en la posición 'OFF' y quite las perillas de control. Para sacarlas, tire de ellas derecho hacia afuera para sacarlas del eje. Limpie usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. Asegúrese de estrujar el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel; especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua en los controles o alrededor de ellos puede dañar el electrodoméstico. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.</p>
Acero Inoxidable, Panel de Control de Cromo, Molduras Decorativas	Limpie el acero inoxidable usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Use solamente limpiadores que han sido especialmente diseñados para limpiar acero inoxidable. Siempre asegúrese de enjuagar bien para quitar los limpiadores de las superficies pues pueden ocurrir manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser quitadas.
Asadera de Porcelana Esmaltada e Inserto, Revestimiento de la Puerta, Piezas del Cuerpo, Gaveta Calentadora	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar. Enjuague y seque con un paño limpio. Saque todos los residuos de agentes de limpieza o de lo contrario la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar. NO use agentes de limpieza para horno en aerosol en la cubierta de la estufa.
Parrillas del Horno	<p>Las parrillas del horno deben ser retiradas del horno durante el ciclo de autolimpieza para su limpieza. Cuando las retire, límpielas usando un limpiador abrasivo suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque.</p> <p>Si se limpian las parrillas en el ciclo de autolimpieza, su color se volverá ligeramente azul y se opacará el acabado. Luego de terminado el ciclo de autolimpieza y se ha enfriado el horno, frote los lados de las parrillas con papel de cera o con un paño impregnado de aceite para bebé o aceite de cocina (esto permitirá que las parrillas se deslicen con mayor facilidad).</p>
Puerta del Horno 	<p>Para limpiar la puerta del horno, limpie con agua caliente jabonosa y un paño limpio. NO sumerja la puerta en agua.</p> <p>NO limpie la junta de la puerta del horno. En los modelos con autolimpieza, la junta de la puerta está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni sacar la junta de la puerta.</p>

Cuidado y Limpieza

General

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Limpieza de las Rejillas, de las Tapas de los Quemadores, de las Cabezas de los Quemadores y del Soporte para el Wok

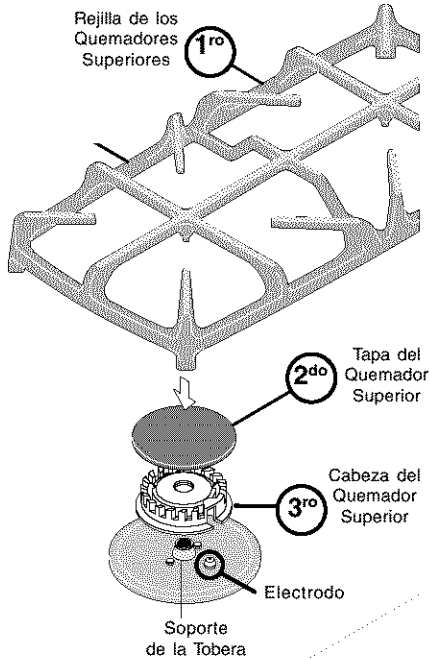


Figura 1

Limpieza de las Rejillas de los Quemadores, de las Tapas de los Quemadores, de las Cabezas de los Quemadores y del Soporte para el Wok

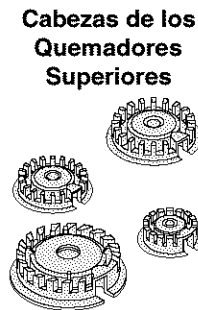
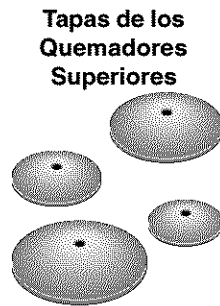
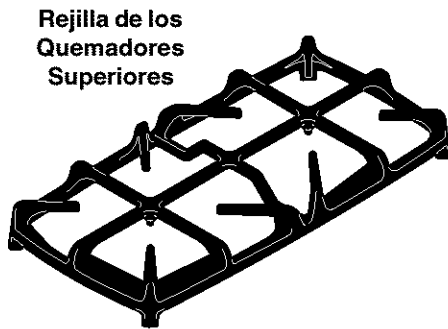
Las rejillas de los quemadores, las tapas de los quemadores, las cabezas de los quemadores y el soporte para el wok deben ser limpiados en forma rutinaria. Si mantiene los orificios de los quemadores limpios evitará tener problemas para encenderlos y que las llamas no sean uniforme en cada quemador. Siga las instrucciones indicadas a continuación.

Para retirar y volver a colocar la rejilla de los quemadores superiores, la tapa de los quemadores superiores y la cabeza del quemador superior – Retírelos en el siguiente orden: (1º) Rejilla de los quemadores Superiores, (2º) Tapa del Quemador Superior, (3º) Cabeza del Quemador Superior (Ver Figura 1).

Invierta el procedimiento anterior para volver a colocar la tapa de los quemadores superiores, la cabeza del quemador superior y la rejilla del quemador superior. **No retire ninguna pieza del quemador de la cubierta hasta que las piezas de los quemadores no se hayan enfriado completamente y puedan ser manipuladas con seguridad. No haga funcionar los quemadores superiores sin tener debidamente instaladas en sus lugares las tapas de los quemadores, las cabezas y las rejillas de los quemadores superiores.**

Limpieza de las tapas de los quemadores, de las cabezas de los quemadores, de las rejillas y del soporte del wok – Use una esponja con jabón o un limpiador abrasivo suave para limpiar las tapas de los quemadores superiores y las cabezas de los quemadores superiores. Las rejillas y el soporte del wok han sido diseñados para ser lavados en el lavavajillas. Los orificios o ranuras alrededor de las cabezas de los quemadores deben ser limpiados en forma rutinaria. Si todavía quedan residuos en estos orificios, use un alambre de calibre pequeño o una aguja para limpiar las ranuras u orificios. Para que haya una circulación adecuada del gas y una buena combustión en el quemador – **NO DEJE QUE LOS DERRAMES, ALIMENTOS, AGENTES DE LIMPIEZA O CUALQUIER OTRO MATERIAL ENTREN A LA TOBERA DEL GAS. SIEMPRE** mantenga la tapa de los quemadores superiores y la cabeza de los quemadores superiores en su lugar cuando utilice un quemador superior.

ESPAÑOL



LA CUBIERTA NO ES REMOVIBLE. No trate de sacar o levantar la cubierta.

¡ATENCIÓN Tenga mucho cuidado cuando vuelva a colocar la tapa del quemador para que no se dañe el electrodo. Esto puede causar un encendido retardado o impedir que se encienda el quemador.

¡ATENCIÓN Cualquier adición, cambio o conversiones requeridas para que este electrodoméstico funcione satisfactoriamente debe ser hecho por un Centro de Servicio Sears autorizado.

Cuidado y Limpieza General

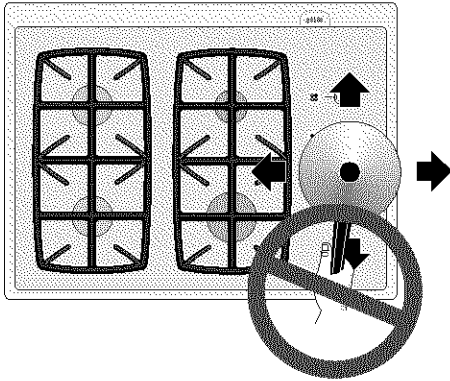
DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Limpieza y Mantenimiento de la plancha de cocinar

Limpieza y Mantenimiento de la Cubierta

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

Antes de usar su cubierta por primera vez, aplique en la superficie de vidrio la crema de limpieza para cubiertas recomendada. Frote con un paño o esponja no abrasiva. Esto facilitará la limpieza cuando se ensucie al cocinar. Esta crema especial de limpieza deja una película protectora sobre el vidrio que evita las rayaduras y abrasiones.



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

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

Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico:

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

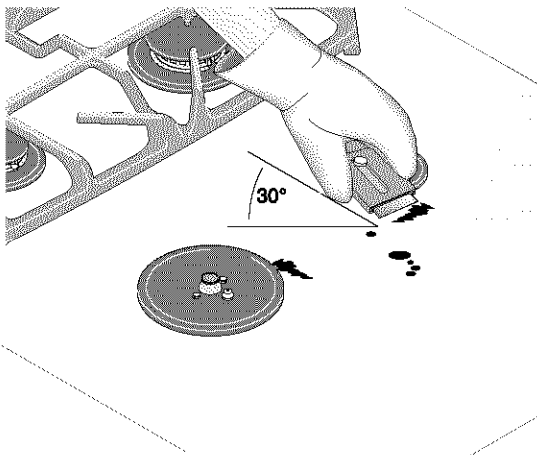
⚠ ADVERTENCIA NO use limpiadores para la cubierta cuando esté caliente. Los vapores pueden ser perjudiciales para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

Para suciedad leve y moderada

Para aplicar la crema de limpieza sobre la superficie de la cubierta, use una esponja no abrasiva, un paño o una toalla de papel. Frote la superficie hasta que toda la suciedad y la crema sean eliminadas. También se puede usar un detergente para lavar platos suave. Asegúrese de que la cubierta sea enjuagada minuciosamente, sin dejar ningún residuo de detergente o de limpiador.

Para suciedad dura y quemada

Use el mismo método que para suciedad leve y moderada. Vuelva a aplicar la crema de limpieza y cubra con una toalla de papel húmeda. Deje reposar durante aproximadamente treinta minutos para aflojar la suciedad de la superficie. Frote con un paño para quitar la suciedad restante.



Otro método de limpieza sería la esponja de restregar para propósitos múltiples (de color azul) Scotch-Brite® de 3M para suciedad excesiva. Cuando use la esponja tenga cuidado de que la estufa se haya enfriado completamente y sumerja la esponja en agua antes de restregar el área sucia de la cubierta.

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

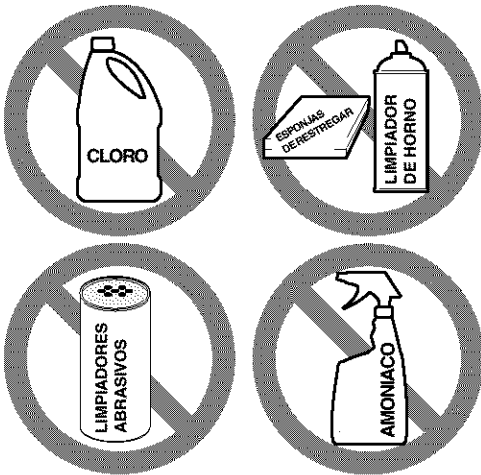
Plástico o alimentos con un alto contenido de azúcar

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

Cuidado y Limpieza General

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

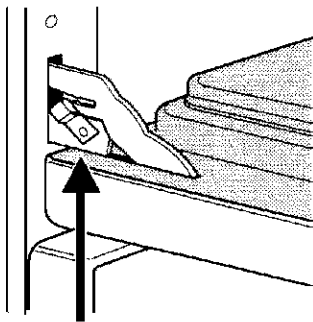
- Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico (continuación)
- Cuidado y Limpieza del Acero Inoxidable
- Como Sacar y Volver a Colocar la Puerta del Horno



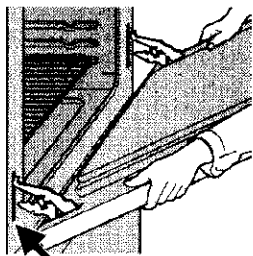
Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico (continuación)

No use los siguientes productos en la cubierta de vidrio cerámico:

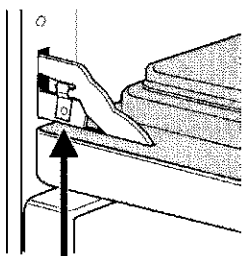
- No use limpiadores abrasivos ni esponjas de restregar, tales como esponjas de metal y algunas esponjas de nilón. Ellas pueden rayar la cubierta, haciendo más difícil su limpieza.
- No use limpiadores abrasivos, tales como blanqueador de cloro, amoníaco o limpiadores de hornos, pues pueden rayar o descolorar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



Cierre en posición normal
Figura 1



Agujero para la bisagra
puerta quitada del horno
Figura 2



Cierre en posición enganchada,
para sacar la puerta
Figura 3

Cuidado y Limpieza del Acero Inoxidable (algunos modelos):

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

Para retirar o reemplazar la puerta del horno

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

Para retirar la puerta del horno:

1. Abra la puerta completamente.
2. Tire el cierre situado en cada una de las bisagras de ambos lados y colóquelo en las palancas de las bisagras (Fig.1). Tendrá que aplicar una pequeña presión hacia abajo sobre la puerta para poder retirar el cierre de sus ganchos.
3. Tome la puerta de cada lado, tire la base de la puerta para arriba y hacia Ud. para desalojarla de sus soportes. Siga tirando la base de la puerta hacia Ud. y haciendo un movimiento de rotación de la parte superior hacia la cocina para desalojar completamente de las bisagras (Fig.2).
4. Para limpiar la puerta del horno, siga las instrucciones proporcionadas en la tabla **Cuidado y Limpieza General**.

Para reemplazar la puerta del horno:

1. Tome la puerta por los lados; coloque los soportes sobre las ranuras de las bisagras. Abra la puerta completamente.
2. Desaloje el cierre de la palanca de las bisagras de ambos lados (Fig.3).
Nota: Asegúrese que los soportes de las bisagras estén completamente en posición antes de liberar las palancas de las bisagras.
3. Cierre la puerta del horno.

Cuidado y Limpieza General

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Como Sacar y Volver a Panel de Vidrio Exterior de la Puerta
- Como Sacar y Volver a Colocar la Gaveta Calentadora

Panel de vidrio exterior de la puerta removable

Se encuentre solamente en los modelos con panel de vidrio exterior que no está soportado con un armazón. Esta característica está diseñada para permitirle de limpiar la parte interior del panel de puerta exterior así como la parte interna del vidrio interior de la puerta.

Para retirar el panel de vidrio de la puerta exterior:

1. Retire la puerta como se muestra arriba y colóquela en el suelo
2. Con la ayuda de un desarmador, retire los 5 tornillos.
3. Tome ambos lados del panel de vidrio y retírelo lentamente de su lugar. Coloque el vidrio en el suelo.

Para remplazar el panel de vidrio de la puerta exterior.

1. Tome el panel de vidrio por los lados y deslízae el vidrio en la parte superior de la moldura de la puerta.
2. Vuelva a colocar los 5 tornillos en su lugar.
3. Coloque la puerta en la cocina.

⚠ ATENCION Manipule el panel de vidrio con atención. El panel de vidrio puede romperse si le deje caer sobre una esquina.

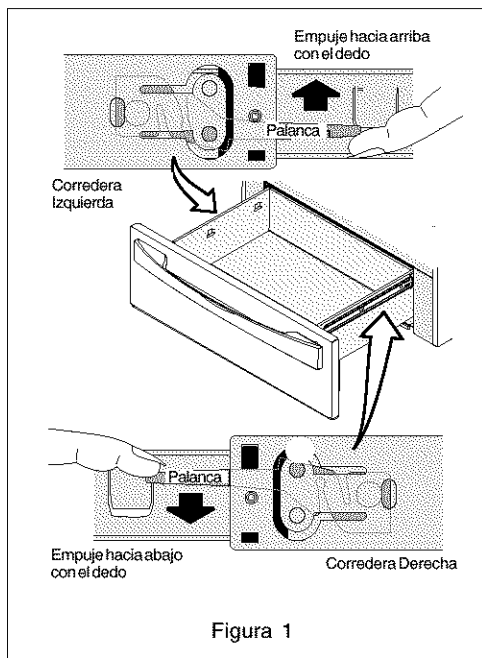


Figura 1

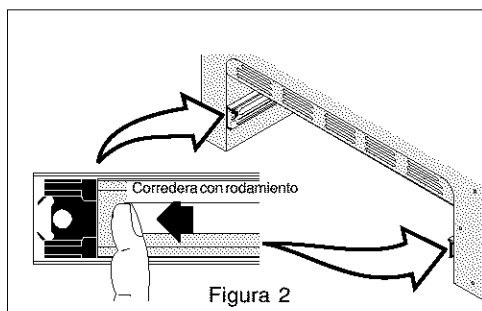


Figura 2

Como Sacar y Volver a Colocar la Gaveta Calentadora (Warm & Ready^{MR})

Como sacar la gaveta calentadora:

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

Reinstalación de la Gaveta Calentadora (Warm & Ready^{MR}):

1. Tire de las correderas con rodamiento hacia la parte delantera de la corredera del chasis (Ver Figura 2).
2. Alinee la corredera en cada lado de la gaveta con las ranuras de la corredera en la estufa.
3. Empuje la gaveta hacia la estufa hasta que las palancas hagan un chasquido (aproximadamente 2"). Abra de nuevo la gaveta para colocar en su posición las correderas de los cojinetes. **Si no escucha el chasquido que hacen las palancas o pareciera que las correderas con rodamiento no estuvieran asentadas, saque la gaveta y repita desde el paso 1 al 3.** Esto reducirá el posible daño que se pueda causar a las correderas con rodamiento.

NOTA: La gaveta calentadora **NO** funcionará cuando estén activados los modos "Autolimpieza" y "Bloqueo del Horno".



⚠ ADVERTENCIA Se puede provocar un choque eléctrico y ocasionar lesiones graves o fatales. Desconecte el suministro eléctrico del electrodoméstico antes de limpiar y efectuar el mantenimiento de la gaveta calentadora.

Luces del Horno

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Funcionamiento de las Luces del Horno
- Reemplazo de la Luz del Horno

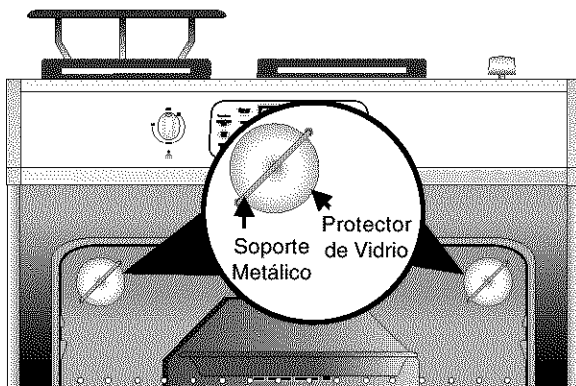


Figura 1

¡ATENCIÓN Asegúrese de que la estufa esté desenchufada y que todas las piezas estén FRIAS antes de reemplazar la(s) luz (luces) del horno. Utilice un guante protegido con cuero en caso de que hayan vidrios rotos.

Funcionamiento de las Luces del Horno

Ambas luces interiores del horno se encienden automáticamente cuando se abre la puerta del horno. Oprima **OVEN LIGHT** para ENCENDER y APAGAR las luces cuando la puerta del horno se cierra. Cada luz del horno está ubicada en la pared trasera del interior del horno y está cubierta con un protector de vidrio sujeta con un soporte metálico (Ver Figura 1). Los protectores de vidrio deben de estar en sus lugares siempre que el horno esté en uso.

Reemplazo de la Luz del Horno:

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe la estufa.
2. Oprima el soporte metálico en uno de los costados para liberar el protector de vidrio.
3. Reemplace el foco antiguo con un foco nuevo para electrodomésticos de 40 watts.
4. Vuelva a colocar el protector de vidrio y cierre el soporte metálico.
5. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o enchufe la estufa).
6. Se deberá volver a programar el reloj. Para volver a programarlo, vea la sección **Programación del Reloj** en este Manual del Usuario.

Tablas de Cocinar

Alimentos para la tecla Horneado por Convección CONV BAKE	
*Disminuir el tiempo de cocción normal:	
Alimentos congelados, pays, pasteles y pizza	15 a 25%
Galletas refrigeradas	15 a 35 %
Bizcochos refrigerados	15 a 30 %
Panecillos y Panes	20 a 25%
Pays y Pasteles Frescos	10 a 20 %
*Los tiempos recomendados de reducción en la cocción se basan en las marcas de los alimentos probados. Los tiempos de cocción pueden variar con su marca específica de alimento.	

Alimentos para la tecla MEATS de Categorías de Alimentos	
*Disminuir el tiempo de cocción normal:	
Carnes	15 a 30%
Pollo (no relleno)	20 a 30%
*Los tiempos recomendados de reducción en la cocción se basan en las marcas de los alimentos probados. Los tiempos de cocción pueden variar con su marca específica de alimento.	

Antes de Solicitar Servicio

Soluciones de Problemas Comunes

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

SITUACIÓN

POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN

La estufa está desnivelada.

Instalación inadecuada. Coloque la rejilla en el centro del horno. Coloque un nivel sobre la rejilla. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que la rejilla se nivele. Cuando la estufa está nivelada, la plancha de cocinar puede aparecer desnivelada si la plancha de cocinar no está nivelada.

Piso no sólido, inestable. Asegúrese que el piso está nivelado y que puede soportar la cocina. Llame su carpintero para corregir un piso inclinado.

El desnivel del armario de la estufa puede hacer aparecer la estufa desnivelada. Asegúrese que los armarios están cuadrados y tienen suficiente espacio para la cocina.

No puede mover el aparato fácilmente. El aparato no puede ser accesible fácilmente.

Los armarios no son cuadrados o son fabricados muy angostos. Consulte un carpintero para corregir el problema.

Consulte un carpintero para hacer el aparato más accesible.

Las alfombras interfieren con la cocina. Deje suficientemente de espacio para que la estufa pueda ser levantada sobre la alfombra.

La estufa completa o el horno no funcionan.

Asegúrese que el cable este bien ajustado en el enchufe.

El alambrado no ha sido terminado. Consulte con su agente de servicio, agente de instalación o servicio autorizado.

Corte de electricidad. Verifique las luces de la casa para asegurarse. Llame a su compañía de electricidad local para el servicio.

***El control del horno suena y en la pantalla aparece F1, F2, F3 o F9.**

El control electrónico ha detectado una anomalía. Pulse CLEAR para borrar la pantalla y parar el sonido. Reprograme el horno. Si la anomalía se repite, tome nota del número de anomalía. Pulse CLEAR y consulte un servicio autorizado.

La luz del horno no funciona.

Coloque o ajuste la bombilla. Vea "Cambio de la luz del horno" en el Manual del usuario para las instrucciones.

La unidad de superficie no calienta.

No hay suministro eléctrico al aparato. Verifique las etapas en "La estufa completa o el horno no funcionan" que se encuentra en esta lista.

Programado de los controles inadecuado. Asegúrese que el control adecuado este encendido para que pueda usar la unidad de superficie.

Los quemadores no encienden.

La perilla de superficie no ha sido completamente encendida hacia LITE. Presione y gire la perilla de superficie hasta LITE (hasta que el quemador se encienda) y luego gire hasta obtener la talla de la llama que desea.

Los orificios del quemador están obstruídos. Limpie los quemadores. Vea "Para limpiar las depresiones, la tapa, la caldera y la base del quemador" en Limpieza General. Con el quemador apagado, limpie los orificios con una esponja de alambros o una aguja.

El suministro de gas está cerrado. Abierta al suministro de gas.

Antes de Solicitar Servicio

Soluciones de Problemas Comunes

El quemador tiene la mitad de la llama.	<p>Los orificios del quemador están obstruidos. Con el quemador apagado, limpie los orificios utilizando una esponja de alambres o una aguja.</p> <p>La humedad está presente después de la limpieza. Sople la llama lentamente y permita que el quemador funcione hasta que la llama esté completa. Seque los quemadores a fondo de acuerdo a las instrucciones de la sección "Limpieza General"</p>
La llama del quemador es anaranjada.	<p>Partículas de polvo en la línea principal. Permita que el quemador funcione por unos minutos hasta que la llama se ponga azul.</p> <p>Aire salado en las zonas de la costa. Una ligera llama anaranjada es inevitable.</p>
Malos resultados al hornear.	<p>Muchos factores afectan el horneado. Asegúrese que la rejilla está en buen lugar. Centre la comida y deje espacio para permitir al aire de circular. Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de colocar la comida. Trate de ajustar las temperaturas recomendadas y el tiempo de horneado de sus recetas. Si cree que el horno está muy caliente o muy frío, vea "Ajuste de la temperatura del horno" en el Manual del usuario.</p>
Llamas desde el interior del horno o vapor de la rejilla de ventilación.	<p>Derrames excesivos dentro del horno. Ajuste el ciclo de auto limpieza por un tiempo más largo.</p> <p>Derrames excesivos dentro del horno. Esto es normal, especialmente para los pasteles o grasas en la base del horno. Limpie los derrames excesivos antes de comenzar la auto-limpieza. Si observa llamas o vapor, pare el ciclo de auto.limpieza y siga las etapas en "Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza" en Guía de control del horno electrónico</p>
El horno produce demasiado vapor al asar.	<p>Los controles no están programados adecuadamente. Siga las instrucciones en "Ajuste de los controles del horno" en "Guía de control del horno electrónico".</p> <p>Asegúrese que el horno está abierto a la Posición de parar el asado.</p> <p>Las carnes están muy cerca del elemento del asador. Vuelva a colocar la rejilla para obtener un espacio suficiente entre las carnes y el elemento. Precaliente el elemento del asador. Precaliente el elemento del asador para cocinar con la grilla incandescente.</p> <p>La rejilla en la parrilla tiene el lado incorrecto hacia arriba y la grasa no está goteando. Siempre coloque la rejilla sobre la parrilla con las varillas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa gotee en el recipiente.</p> <p>Grasa se ha acumulado sobre la superficie del horno. La limpieza frecuente es necesaria cuando asa constantemente. Grasa que se queda impregnada o manchas de comida pueden causar vapor excesivo.</p>
El ciclo de auto-limpieza no funciona.	<p>Los controles no están programados adecuadamente. Siga las instrucciones en "Limpieza del horno" en "Guía de control del horno electrónico".</p> <p>El ciclo de limpieza fué interrumpido. El tiempo de termino debe ser de 3 a 4 horas despues de haber comenzado. Siga las etapas en "Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza" en "Guía de control del horno electrónico".</p>
Las manchas no han sido retiradas despues del ciclo de auto-limpieza.	<p>No ha limpiado la base, la parte superior, el cadre o la puerta al exterior de la empaquetadura del horno. Estas areas no son limpiadas por el ciclo de auto-limpieza, pero se calientan lo suficiente para crear residuos. Limpie estas partes antes de comenzar un nuevo ciclo de auto-limpieza. Los residuos pueden ser limpiados con un paño de nylon y agua o con una esponja de nylon. Tenga cuidado de no dañar la empaquetadura del horno.</p>

Recetas

Recetas Especiales como se ven en el Vídeo

Crescents de Tocino y Queso

1-8 onzas de queso crema, blando
8 rebanadas de tocino, cocinadas crujientes, en migas
1/3 de taza de queso Parmesano
1/4 de taza de cebolla picada finamente
2 cucharadas de perejil
1 huevo
1 cucharada de leche
2 latas de panecillos Crescent refrigerados (8 onzas cada uno)
1 huevo, batido
1 cucharadita de agua fría

Combinar el queso crema, el tocino, el queso Parmesano, la cebolla, el perejil, el huevo y la leche con una mezcladora eléctrica a velocidad mediana hasta dejar bien mezclado. Separar la masa en 8 rectángulos; oprimir firmemente las perforaciones para cerrar. Cortar cada rectángulo para hacer 6 triángulos. Extender sobre cada triángulo una cucharada de la mezcla de queso y tocino. Enrollar el triángulo comenzando con el lado largo. Colocar en una bandeja de hornear engrasada (agente antiadherente). Batir juntos el huevo y el agua fría y untar la mezcla con una escobilla sobre cada panecillo. Usando el modo de horneado por convección, precalentar el horno a 375°F. Cuando el horno esté precalentado, colocar tres bandejas en el horno en las posiciones 1, 2 y 4. Hornear durante 10 a 12 minutos o hasta que estén dorados. Pueden ser refrigerados y recalentados, si es necesario. Rinde 4 docenas.

Asado de Costilla con Salsa de Carne

5-6 libras de Asado de Costilla con hueso
1/4 de taza de aderezo comercial con aliño
1 cucharada de ajo, picado
2 cucharadas de mantequilla o margarina
2 cucharadas de harina para todo uso
1/4 de cucharadita de sal
Una pizca de pimienta
1 taza de leche entera

Colocar el asado de costilla en la parrilla de asar sobre la asadera con inserto. Colocar la asadera en el horno en la parrilla de asar. Oprimir la tecla "Meat" y programar la temperatura a 325°F. Asar la carne durante 2 1/2 horas o 23 a 26 minutos por libra para dejarla cruda. Para semicruda o bien asada, usar las siguientes recomendaciones: Semicruda (140°F) - 26 a 29 min./libra, Bien Asada (150°F) - 30 a 33 minutos min./libra. Para la salsa de carne - derretir la mantequilla en una sartén a fuego mediano-bajo. Agregar el harina, la sal y la pimienta. Cocinar a fuego mediano bajo hasta que quede suave y burbujeante. Agregar lentamente la leche. Calentar hasta que espese revolviendo constantemente. Agregar el aderezo comercial y el ajo picado. Mezclar bien; mantener caliente hasta que esté lista para servir. Rinde de 10 a 12 porciones.

Papas Asadas

3 libras de papas rojas pequeñas
1/4 de taza de aceite de oliva
6 dientes de ajo, picados
2 cucharadas de romero, seco
sal
pimienta

Cortar cada una de las papas por la mitad y colocarlas en una fuente de hornear de 9" x 13" con aceite de oliva. Dar vuelta las papas con una cuchara asegurándose de que queden bien revestidas con el aceite. Agregar el ajo picado y los ingredientes restantes revolviendo nuevamente. Colocar en la segunda posición de la parrilla, sobre el asado aproximadamente una hora antes de que el asado vaya a estar listo. Los ejotes verdes se agregarán cuando estén preparados. Si se cocinan separadamente, programe la temperatura del horno a 400°F y ase durante 50 minutos. Dar vueltas una o dos veces las papas cuando se están cocinando.

Panecillos al Horno

1 paquete de levadura seca
1/2 taza de agua tibia
5 tazas de Bisquick
3 cucharadas de azúcar
1-3/4 tazas de suero de leche

Mezclar la levadura y el agua en una taza de medir, dejando que se disuelva durante 5 minutos. Mezclar los ingredientes secos en un tazón grande. Agregar la mezcla de la levadura y el suero de leche. Revolver solamente hasta que los ingredientes secos queden húmedos. Extender la masa en una superficie ligeramente cubierta con harina; amasar de 6 a 10 veces. Estirarla hasta que quede de 1/2" de grosor. Cortar con un cortador redondo de 2" de diámetro. Colocar sobre una bandeja de hornear ligeramente engrasada. Dejar leudar durante 20 minutos. Oprimir la tecla "Bread" y precalentar el horno a 400°F. Hornear los bizcochos durante 12 minutos o hasta que estén ligeramente dorados. Rinde:5 docenas.

Recetas

Ejotes Verdes con Salsa de Vinagreta de Nueces

3 libras de ejotes verdes frescos o ejotes verdes enteros congelados
3 tazas de agua
2 cucharadas de mantequilla
1/4 cucharadita de sal de nuez dura
1 1/2 taza de nueces, picadas
3 cucharadas de queso Parmesano, recién rallado
3/4 de taza de aceite de azafrán
2 cucharadas de aceite de oliva
1/4 de taza de vinagre balsámico
1 diente de ajo, picado
1 cucharadita de estragón, fresco, picado

(Esto puede prepararse con anterioridad y guardarse en el refrigerador para uso posterior.)

Derretir la mantequilla con la sal. Vaciar en una fuente pequeña de hornear agregando las nueces y horneando a 350°F durante 5 minutos. Rociar y cubrir con queso Parmesano. Hornear de 4 a 5 minutos hasta que el queso esté ligeramente dorado. Sacar del horno y dejar enfriar.

Hervir 3 tazas de agua en una olla grande. Agregar los ejotes, cubrir y reducir el calor. Cocinar aproximadamente 6 minutos. Colar y enjuagar con agua fría. Colocar los ejotes verdes en una cacerola.

Mezclar el aceite de azafrán, el aceite de oliva, el vinagre balsámico, el ajo y el estragón. Vaciar sobre los ejotes verdes. Cubrir los ejotes verdes con la mezcla de las nueces. Cubrir con papel de aluminio y colocar en el horno en la segunda parrilla, junto a las papas, alrededor de 30 minutos antes de que el asado esté listo. Si está cocinándolo separadamente, cubrir y calentar durante 25 a 30 minutos a 350°F. Rinde 12 porciones.

Pay de Manzana con Bourbon

1/2 taza de pasas
1/2 taza de bourbon
3 libras de manzanas para cocinar
3/4 de taza de azúcar
2 cucharadas de harina para todo uso
1 cucharadita de canela molida
1/8 de cucharadita de nuez moscada
1/4 de cucharadita de sal
1/2 taza de nueces picadas, tostadas
1 paquete (15 onzas) de masa para pay refrigerada
2 cucharaditas de mermelada de chabacano (damascos)
1 cucharada de suero de leche
1 cucharada de azúcar

Combinar las pasas y el bourbon en un tazón y dejar remojar por lo menos durante 2 horas. Pelar las manzanas y cortar en rebanadas de 1/2". Cocinar al vapor las rebanadas de manzana en una olla de cocinar al vapor durante 10 minutos o hasta que las manzanas estén blandas.

Mezclar el azúcar, la harina, la canela, la nuez moscada, la sal en un tazón grande. Agregar las manzanas, la mezcla de las pasas y las nueces. Mezclar bien.

Colocar la masa del pay en un molde de 9". Extender la mermelada de chabacano (damascos) sobre la masa. Colocar cucharadas de la mezcla en la masa. Colocar la otra masa sobre el relleno, uniendo los bordes. Untar con suero de leche encima con una escobilla y espolvorear con azúcar. Hacer 4 o 5 cortes pequeños en la parte superior de la masa. Oprimir la tecla "Cake" y precalentar el horno a 375°F. Hornear durante 45 a 50 minutos.

Fresas Cubiertas con Chocolate

1 caja de 8 onzas de pedazos de chocolate semidulce
2 pintas de fresas frescas, heladas

Derretir el chocolate en una sartén de 1 -1/2 cuarto de galón a calor muy bajo. Una vez derretido, insertar las puntas de las fresas en el chocolate. Colocar las fresas cubiertas de chocolate en un pedazo de papel de cera para que se endurezcan.

Stirfry de Camarones Cajún

4 rebanadas de tocino
2 cucharaditas de maicena
1/2 cucharadita de caldo con sabor a pescado
1/3 de taza de agua
1 1/2 libras de camarones pelados
2 cucharaditas de aliño Creole
1 pimiento verde pequeño
1 pimiento amarillo pequeño
1 pimiento rojo pequeño
1 cebolla pequeña
1/2 taza de apio picado
1 lata de 14 onzas de tomates estofados estilo Cajún, colados
Arroz Cocinado

Freír el tocino en un wok grande hasta que quede crujiente; retirar reservando 3 cucharadas del líquido. Moler el tocino y dejar a un lado. Combinar la maicena, los granulos de caldo y el agua; dejar a un lado. Espolvorear los camarones pelados con el aliño Creole. Vaciar 2 cucharadas del líquido de tocino reservado alrededor de la parte superior del wok precalentado, cubriendo los lados. Calentar a temperatura alta durante 1 minuto. Agregar los camarones. Sofreír de 2 a 3 minutos o hasta que los camarones queden color rosa. Retirar los camarones y dejar a un lado.

Vaciar una cucharada restante del líquido reservado en el wok; agregar los pimientos, la cebolla y el apio. Sofreír de 2 a 3 minutos. Agregar los tomates y sofreír por 2 minutos. Volver a colocar los camarones en el wok y agregar la mezcla de la maicena; hervir. Cocinar, revolviendo constantemente durante 1 minuto. Espolvorear el tocino molido. Rinde 4 porciones.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

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

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

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

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

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

Sears Parts & Repair Center.

1-800-488-1222

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

www.sears.com

To purchase a protection agreement (U.S.A.) or maintenance agreement (Canada) on a product serviced by Sears:

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGARSM

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

SEARS

® Registered Trademark / ™ Trademark / SM Service Mark of Sears, Roebuck and Co.

® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica / SM Marca de Servicio de Sears, Roebuck and Co.

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears, Roebuck and Co.

© Sears, Roebuck and Co.