



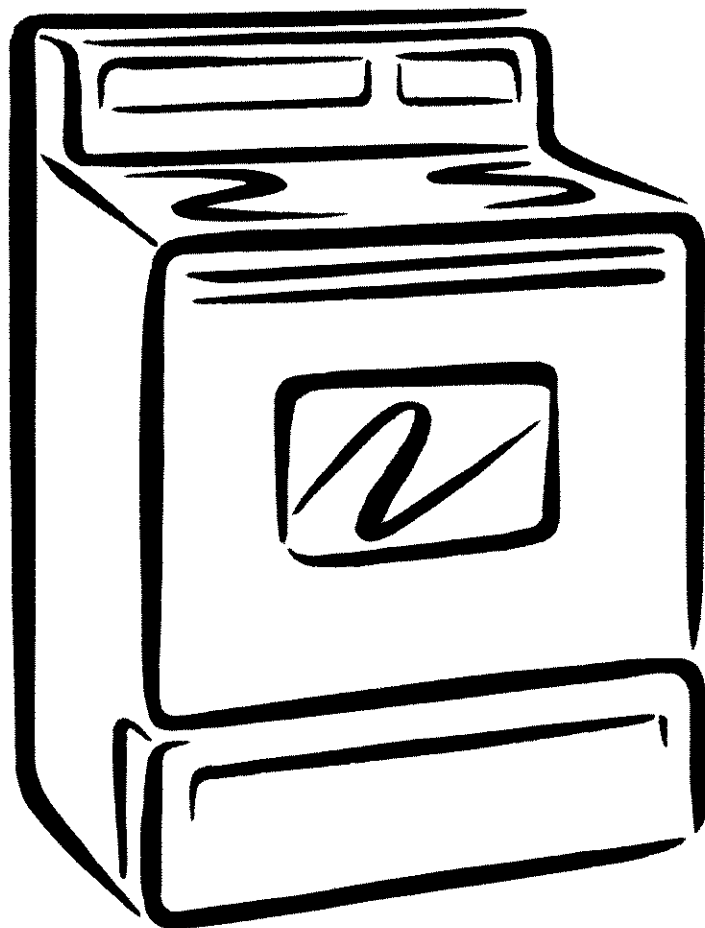
Self-Cleaning Electric Range

Use & Care Guide

Cocina Eléctrica de Autolimpieza

Guía para el Uso y Cuidado

Models, Modelos 665.95775, 95776, 95779



ENGLISH ESPAÑOL

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

Table of Contents

A Note to You	2
Warranty	3
Range Safety	4
Parts and Features	7
Using Your Range	8
Using the Surface Cooking Areas.....	8
Characteristics of Cookware Materials	12
Using the Oven	13
Bakeware Choices.....	14
Using Aluminum Foil.....	14
The Electronic Oven Control.....	15
Setting the Clock	16
Tones.....	16
Using the Electronic Kitchen Timer	17
Starting/Canceling a Function.....	18
UltraBake™ Baking/Roasting.....	18
Readjusting the Oven Temperature Control.....	20
Broiling	22
Using the Timed Oven Control	25
The Oven Vent.....	30
The Anti-Tip Bracket.....	30
The Storage Drawer	31
Using the Self-Cleaning Cycle	32
Before You Start	32
Setting the Controls.....	33
How the Cycle Works.....	35
Caring for Your Range	36
Cleaning Chart.....	36
Cleaning the Radiant Glass Cooktop.....	38
Removing the Oven Door	39
The Oven Light.....	40
Troubleshooting	41
Range Does Not Work	41
When Self-Cleaning Your Oven	41
Cooking Results.....	42
Display Messages.....	42
Index	43
Service	Back Cover

A Note to You

Thank you for buying a KENMORE appliance.

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

Please record your model's information.

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

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

Model Number 665.

Serial Number R

Purchase Date _____

Store Name _____

Store Phone _____

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



Radiant Free-Standing Range Warranty

FULL ONE YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

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

LIMITED WARRANTY ON RADIANT GLASS COOKTOP AND COOKTOP COOKING ELEMENTS

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

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

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

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

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

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

ENGLISH

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

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

W = Warranty MA = Maintenance Agreement

Kenmore Ranges are designed, manufactured, and tested for years of dependable operation. Yet, any major home appliance may require service from time to time. The Sears Warranty plus the Sears Maintenance Agreement helps provide protection from unexpected repair bills.

The chart above compares the warranty and Maintenance Agreement and shows you the benefits of a Sears Range Maintenance Agreement.

Contact your Sears Sales Associate or Local Sears Service Center today and purchase a Sears Maintenance Agreement.

Range Safety

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

⚠ WARNING

Tip Over Hazard

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

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

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

See the installation instructions for details.

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



Anti-Tip Bracket



Range Foot

Making sure the anti-tip bracket is installed:

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING** – To reduce the risk of tipping of the range, the range must be secured by properly installed anti-tip devices. To check if the devices are installed properly, slide range forward, look for anti-tip bracket securely attached to floor, and slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.
- **CAUTION** – Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface cooking zones.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE COOKING ZONES OR AREAS NEAR THEM – Surface Cooking Zones may be hot even though they are dark in color. Areas near surface cooking zones may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface cooking zones or areas near them until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface cooking zones of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface cooking zone heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Cooking Zones Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line oven bottom, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Cooking Zones – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface cooking zones.

– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

continued on next page

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

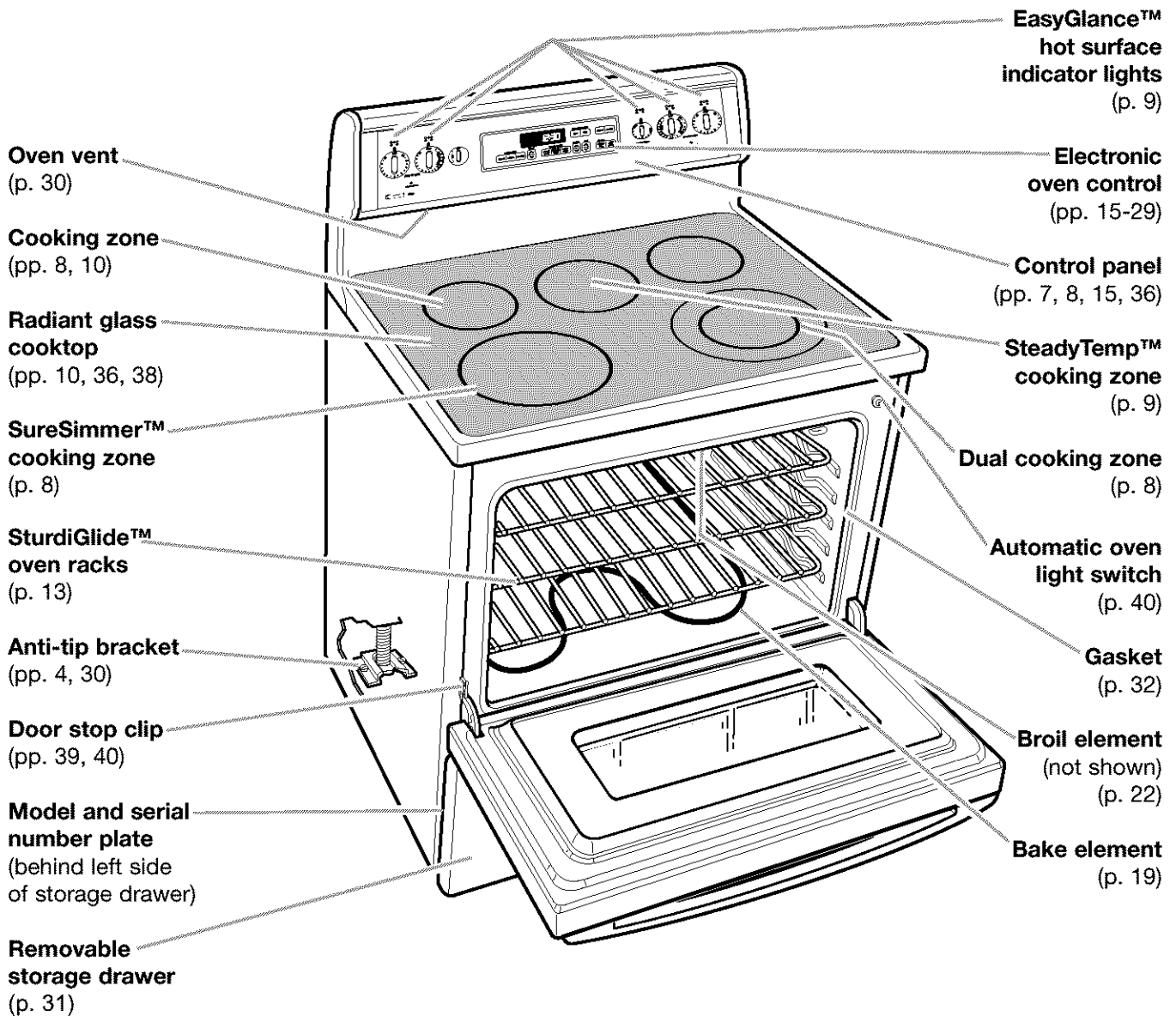
- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts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

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan off. The fan, if operating, may spread the flame.

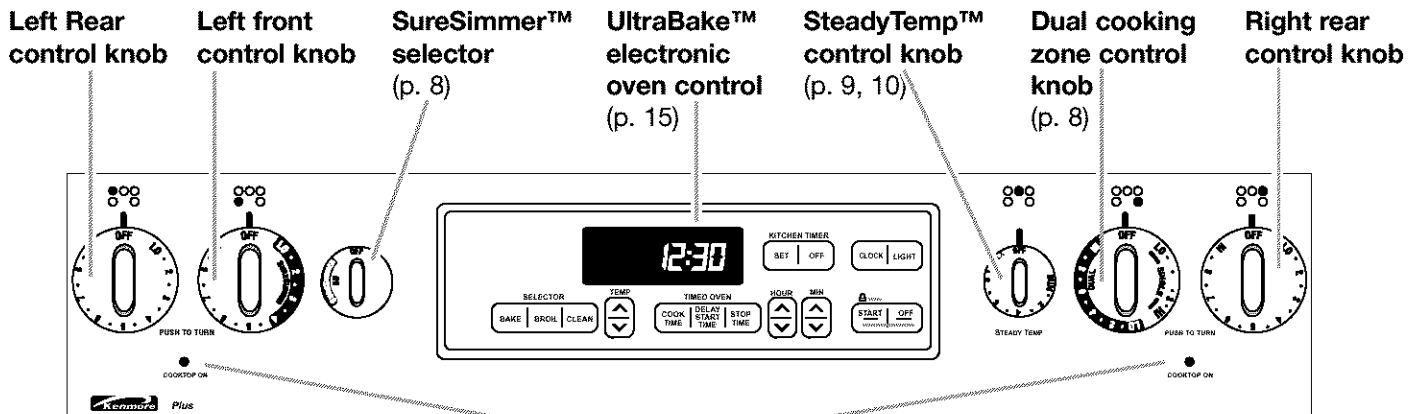
– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

Parts and Features



ENGLISH

CONTROL PANEL



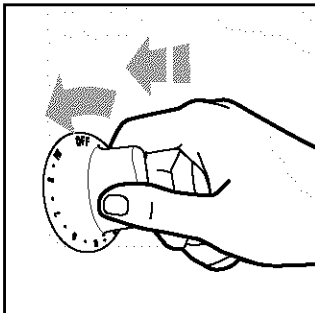
COOKTOP ON
indicator lights
(p. 9)

Using Your Range

USING THE SURFACE COOKING AREAS

Using the control knobs

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



NOTE:
The SureSimmer™ selector does not have to be pushed in before turning.

⚠ WARNING



Fire Hazard

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

Surface cooking area heat settings

Use the following chart as a guide.

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

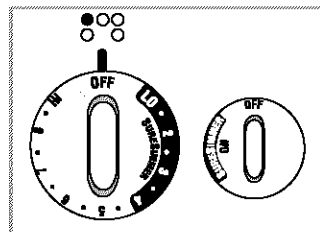
Using the SureSimmer feature

SureSimmer is an adjustable setting for the left front element which allows for more accurate simmering of foods.

To set the SureSimmer control:

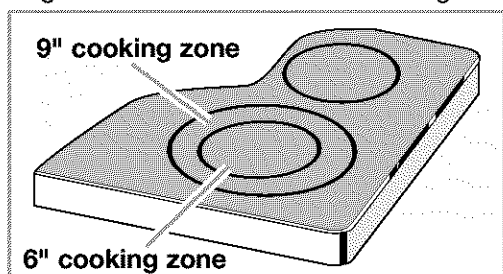
1. Turn the small SureSimmer selector clockwise from the **OFF** position to the SureSimmer **on** position.
2. Turn the left front element knob on between the SureSimmer **LO** and **4** settings. Adjust the setting according to type and size of cookware, the type and amount of food, and whether cookware lids are on or off. (See "Cookware tips" section.) The indicator light will glow.

NOTE: All other elements can be used for normal operation whether SureSimmer is in use or not.

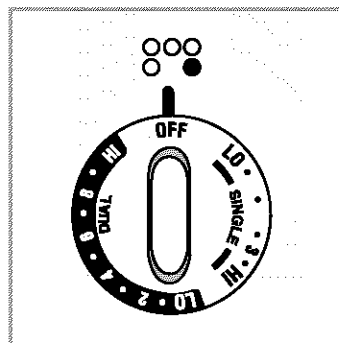


Using the Dual Cooking Zone

The right front element has two cooking zones:



- To use the 6" cooking zone, push and turn the right front control knob to the **left** between **LO** and **HI**.
- To use **both** the 6" and 9" cooking zones, push and turn the right front control knob to the **right**, between **LO** and **HI**.



USING THE SURFACE COOKING AREAS (contd.)

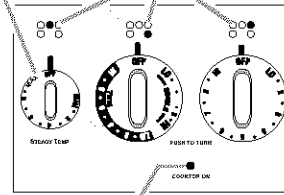
Using the SteadyTemp™ element

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

To set the SteadyTemp cooking zone:

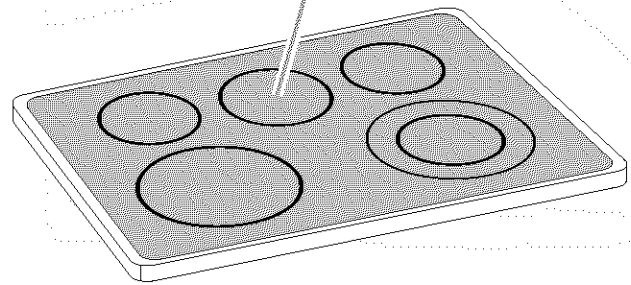
1. Push in and turn the control knob to the desired setting from **MIN** to **MAX** for different levels of heating.
 2. Turn the knob to **OFF** when finished. The SteadyTemp cooking zone will remain warm until the surface indicator light on the cooktop goes off.
- Cover all foods with a lid or aluminum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

SteadyTemp control knob EasyGlance™ hot surface indicator lights



COOKTOP ON indicator light

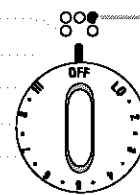
SteadyTemp cooking zone



- The SteadyTemp cooking zone may be used whether the other elements are in use or not.
- The quality of the food may deteriorate if it is kept on the SteadyTemp cooking zone for an extended period of time.

EasyGlance™ Hot Surface Indicator Lights

One of the hot surface indicator lights above a control knob will glow when a cooking zone becomes too hot to touch. The indicator light will continue to glow as long as the cooking zone is too hot to touch, even after the element is turned off.



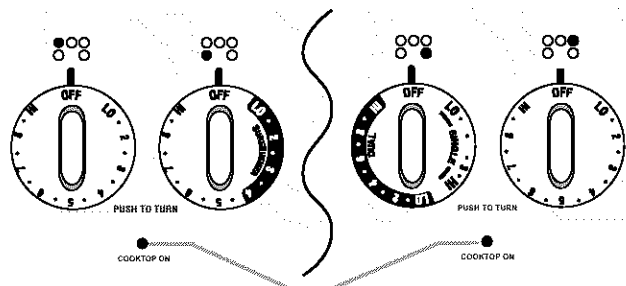
Hot surface indicator light ON

COOKTOP ON Indicator Lights

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

The COOKTOP ON indicator light on the left of the control panel will glow when any control knob on the left is turned on.

The indicator light will go off when all control knobs on that side have been turned off, even when one or more cooking zones are still hot.

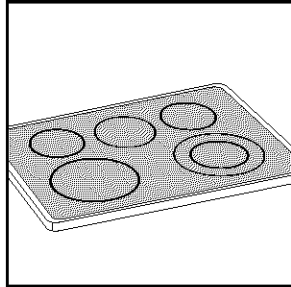


COOKTOP ON indicator lights

USING THE SURFACE COOKING AREAS (contd.)

Using the radiant glass cooktop

Cooking on the radiant glass cooktop is similar to cooking on coil elements. There are, however, a few differences:



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

the area stay at the temperature setting you chose.

- Do not cook foods directly on the cooktop.
- Sugary or starch spills, boilovers, and some soils can cause pitting. Wipe as soon as the hot surface indicator light goes off. Rinse thoroughly and dry. See “Cleaning the radiant glass cooktop” in the “Caring for Your Range” section, p. 38, for more information.
- Do not cook popcorn that comes in prepackaged aluminum containers on the cooktop. The container could leave aluminum marks on the cooktop that cannot be removed completely.

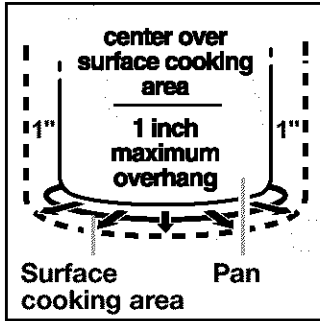
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Food and water particles left on the bottoms can leave deposits on the cooktop when it is heated.
- Lift pots and pans onto and off of the cooktop. Sliding pots and pans on the cooktop could leave marks that are difficult to remove or could leave permanent marks.
- Dropping a heavy or hard object on the cooktop could crack it. Be careful when using heavy skillets and large pots. Do not store jars or cans above the cooktop.
- Do not use the cooktop as a cutting board.
- Do not allow anything that could melt, such as plastic salt and pepper shakers, to come in contact with the cooktop while it is hot.
- Wiping off the cooktop before and after each use will help keep the surface free from stains and give you the most even heating. See “Cleaning the radiant glass cooktop” in the “Caring for Your Range” section, p. 38, for care and cleaning suggestions.

USING THE SURFACE COOKING AREAS (contd.)

Home canning information

To protect your range:

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



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

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

- Do not place your canner on two surface cooking areas at the same time.
- The type of material the canner is made of determines the length of heating time. Refer to the "Characteristics of cookware materials" chart, p. 12.

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

USING THE SURFACE COOKING AREAS (contd.)

Cookware tips

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

CHARACTERISTICS OF COOKWARE MATERIALS

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

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

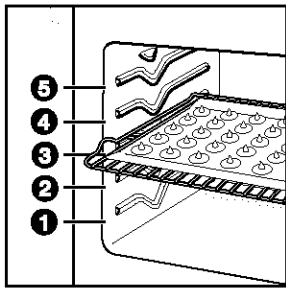
USING THE OVEN

Positioning racks and pans

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

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

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



Where to place pans:

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

Rack placement for specific foods:

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

NOTE: For information on where to place your rack when broiling, see “Broiling guidelines,” p. 24.

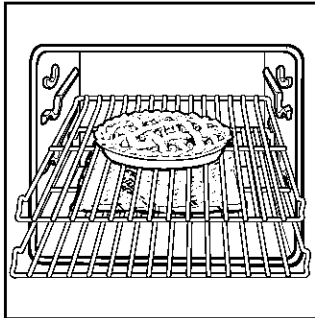
BAKEWARE CHOICES

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

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

USING ALUMINUM FOIL

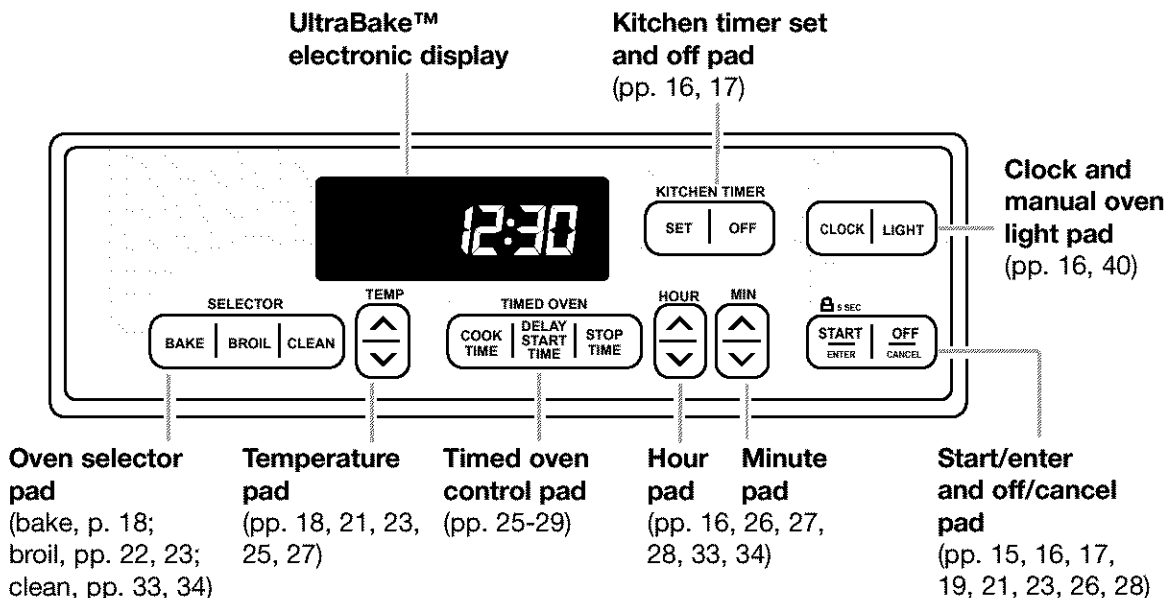
NOTE: Do not line the oven bottom with foil or other liners. It could affect the oven surface as well as the quality of your baking.



- Do not cover the entire rack with aluminum foil. It will reduce air circulation and give you poor cooking results.

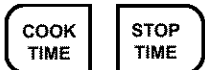
- Use aluminum foil to catch spillovers from pies or casseroles by placing foil on the oven rack below. Foil should be turned up at edges and be at least 1 inch larger than dish.
- Place tent-shaped foil loosely over meat or poultry to slow down surface browning for long term roasting. Remove foil for the last 30 minutes.
- Use narrow strips of foil to shield piecrust edges if browning too quickly.

THE ELECTRONIC OVEN CONTROL



Display/clock

- When you first plug in the range, everything on the display will light up for 1 to 2 seconds, then a time of day and "PF" will appear on the temperature display. Press OFF/CANCEL to clear "PF" from the display. If, after you set the clock (see "Setting the clock," p. 16), "PF" again appears on the display, your electricity was off for a while indicating a Power Failure. Reset the clock, if needed.
- When you are not using the oven, the control is an accurate clock.
- When you are using the oven or kitchen timer, the display will show times, temperature settings, and what command pads have been pressed.
- When showing the time of day, the display will show the hour and minutes.
- When you are using the kitchen timer, the display will show minutes and seconds in the following sequence:
 - For settings from 1 to 59 minutes, the display will count down each second.
 - For settings one hour or over, the display will count down each minute.
- When you are using cook time and/or stop time, the display will show hours and minutes or minutes and seconds.



Using the control lock



The control lock lets you shut down the control panel command pads. The control lock comes in handy when you want to prevent others from using the oven.

NOTES:


- You can only use the control lock when the oven is not in use or the control has not been set.
- Set the control lock when cleaning the control panel to prevent yourself from accidentally turning on the oven.
- The control lock will stay on even after a power failure.

To lock the control panel:

Press and hold START/ENTER for 5 seconds.

 You will hear a single tone and "Loc" and  will appear on the temperature display. When the control is locked, "START?" will appear on the display and 3 tones will sound if you press any command pad other than clock or timer set.

To unlock the control panel:

Press and hold START/ENTER for 5 seconds. You will hear 3 tones followed by a single tone. "Loc" and  will disappear from the temperature display.



SETTING THE CLOCK

1. Press CLOCK.

PRESS



YOU SEE

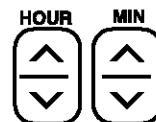


(example for 12:00)

2. Set the time.

Press the “up” (▲) or “down” (▼) pad(s) until the correct time shows on the display.

PRESS



YOU SEE



(example for 5:30)

3. Start the clock.

NOTES:

- If you do not want the clock time displayed, press and hold CLOCK for 5 seconds. To display the clock time again, press and hold CLOCK for 5 seconds. You do not have to reset the time.
- This is a 12-hour clock and does not show a.m. or p.m.

PRESS




YOU SEE



TONES

Keypad tones let you know a keypad has been pushed. To shut off all keypad tones:

Press and hold STOP TIME for 5 seconds.

 A short tone will sound to tell you the tones have been changed. Repeat to turn the tones back on. You will see “oFF” for 3 seconds when the tones are turned off and “on” for 3 seconds when they are turned on.

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

1. Kitchen timer reminder tones

To remove the reminder tones, press and hold SET for 5 seconds. To bring back the tones, follow the same step. You will see “oFF” when the tones are turned off and “on” when they are turned on.


2. Timed oven control reminder tones

To remove the reminder tones, press and hold COOK TIME for 5 seconds. To bring back the tones, repeat this step. You will see “oFF” when the tones are turned off and “on” when they are turned on.

Error tones indicate a problem with the electronic oven control. An error code will appear in the display. See “Display Messages” in the “Troubleshooting” section, p. 42.

Volume can be adjusted between high and low. To adjust:

Press and hold DELAY START TIME for 5 seconds.

 A short tone will sound to tell you the tones have been changed. Either “HI” or “LO” will appear on the time display for 3 seconds to show the volume you chose.

USING THE ELECTRONIC KITCHEN TIMER

The kitchen timer does not start or stop the oven. It can be set in hours and minutes up to 12 hours, 59 minutes. The kitchen timer will display minutes and seconds for settings under 1 hour. You will hear four 1-second tones when the set time is up.

1. Press SET.

PRESS



YOU SEE



2. Set the time.

Press the "up" (▲) or "down" (▼) pad(s) until the correct time shows on the display.

PRESS



YOU SEE



(example for 10 minutes)

3. Start the kitchen timer.

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

When the time is up:

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

PRESS



YOU SEE



(display counts down)

YOU SEE



4. Turn off the kitchen timer.

PRESS



YOU SEE



(time of day)

To cancel the kitchen timer:

Press OFF.

PRESS



YOU SEE



(time of day)

STARTING/CANCELING A FUNCTION

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



OFF/CANCEL will cancel any function except the clock, timer, or control lock. When you press **OFF/CANCEL**, the display will show the time of day or, if the minute timer is also being used, the time remaining.



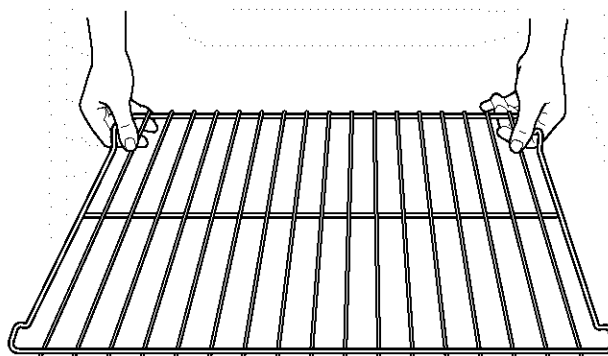
ULTRABAKE™ BAKING/ROASTING

Your oven is designed with the UltraBake temperature management system to constantly monitor oven temperature. The bake element will cycle, as needed, to maintain the desired temperature. This feature is automatically activated when the oven is in operation.

- Place the SturdiGlide™ racks where you need them in the oven.

For more information, see "Positioning racks and pans" in the "Using the oven" section, p. 13.

NOTE: Do not place food directly on the oven door or oven bottom



Rear of rack

- Choose the bake setting (optional).

PRESS



YOU SEE



- Set the temperature (optional).

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

PRESS



YOU SEE



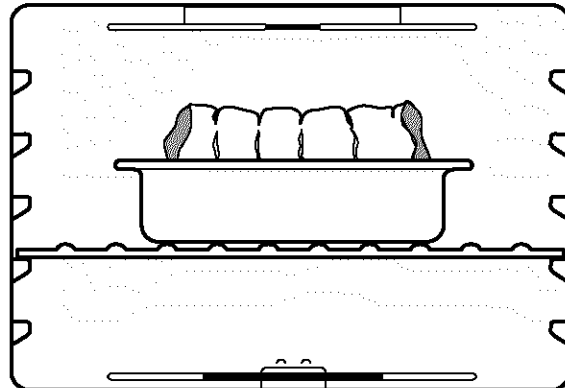
(example for bake at 375°F)

ULTRABAKE™ BAKING/ROASTING (contd.)

4. When roasting, put your food in the oven.
 You do not have to preheat the oven when roasting, unless your recipe recommends it.

Roasting meats and poultry

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



5. Press START/ENTER.

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

PRESS



YOU SEE



(example for set temperature of 350°F)

YOU SEE



NOTES:

- You can change the temperature setting any time after pressing START/ENTER. You do not have to press START/ENTER again.
- If you are baking/roasting while the minute timer is counting down, you can see the set baking/roasting temperature for 5 seconds by pressing BAKE.

ENGLISH

continued on next page

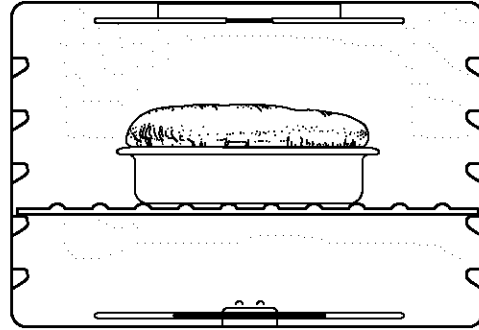
ULTRABAKE™ BAKING/ROASTING (contd.)

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

NOTE: You can change the temperature setting any time after pressing START/ENTER. You do not have to press START/ENTER again. The preheat time will not change if you reset the temperature before the countdown time ends.

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

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



7. After cooking, turn off the oven.

Saving energy

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

PRESS



YOU SEE



(time of day)

READJUSTING THE OVEN TEMPERATURE CONTROL (OPTIONAL)

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

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

1. Press and hold BAKE for 5 seconds.
The display will show the current offset temperature, for example "0," if you have not already adjusted the temperature.

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

PRESS



YOU SEE



(factory setting of "0")

READJUSTING THE OVEN TEMPERATURE CONTROL (OPTIONAL) (contd.)

2. Set the new offset temperature.

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

PRESS



YOU SEE



(example when making oven 10°F warmer)

3. Enter the adjustment.

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

PRESS



YOU SEE



(time of day)

How to determine the amount of adjustment needed

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

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

To display temperatures in °C instead of °F:

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

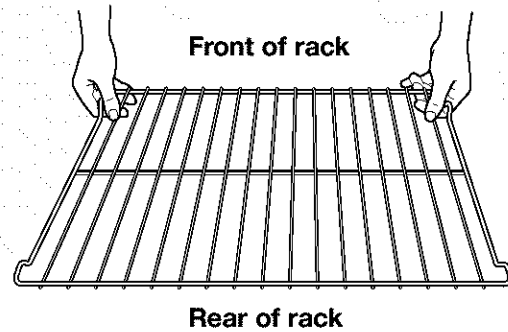


BROILING

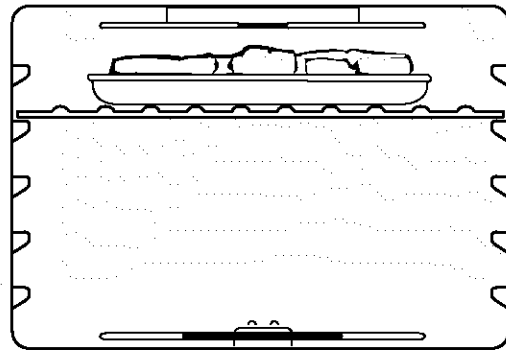
NOTES:

- Do not preheat when broiling, unless your recipe recommends it.
- Leave the door partly open whenever you use the oven to broil. This lets the oven stay at the proper temperature.

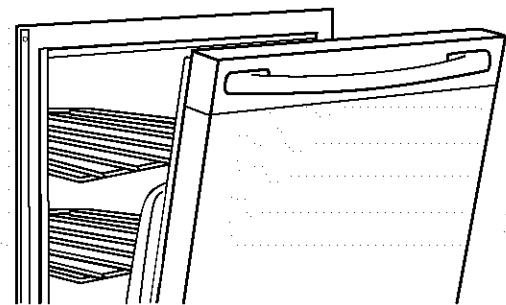
1. Place the SturdiGlide™ rack where you need it.
You need to place the rack so that the surface of the food is at least 3 inches away from the broil element. See “Broiling guidelines,” pp. 23-24.



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



3. Close the door to the broil stop position.
The broil stop position lets the door stay open by itself about 5 inches.



4. Press BROIL.

PRESS



YOU SEE



BROILING (contd.)

5. Start the oven.

You can change the temperature setting any time before or after pressing START/ENTER. To change the setting, see "Precision broiling" below. After changing the setting, you do not have to press START/ENTER again.

PRESS



YOU SEE



6. After broiling, turn off the oven.

PRESS



YOU SEE



(time of day)

Precision broiling

If your food is cooking too fast or if you want your food to broil slower from the start, press BROIL and press ▼ so a temperature between 300°F and 500°F (maximum) shows on the small display. Press START/ENTER.

Lower temperature settings let the broil heating element cycle and slow cooking results. The lower the temperature, the slower the cooking.

NOTE: Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better if you use lower broiling temperatures.

PRESS



YOU SEE



(example shows broil at 400°F)

TEMP



YOU SEE



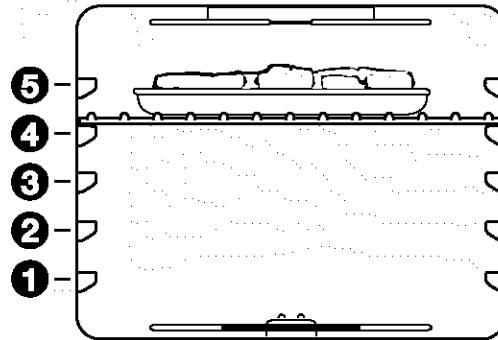
Broiling guidelines

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

continued on next page

BROILING (contd.)

Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For best results, place food 3 inches or more from the broil element.



Conventional Broil

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

NOTE: Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes.

Precision Broil

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

USING THE TIMED OVEN CONTROL

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in death, food poisoning, or sickness.

The Timed Oven control will turn the oven on and off at times you preset. You can do this by starting now and stopping automatically or by delay starting and stopping automatically. **Before using the Timed Oven control, make sure the clock is set to the correct time of day.** (See "Setting the clock," p. 16.)

To Start now and Stop automatically:

1. Set COOK TIME
OR

2. Set STOP TIME

To Delay Start and Stop automatically:

1. Set COOK TIME and STOP TIME
OR

2. Set DELAY START TIME and STOP TIME
OR

3. Set COOK TIME and DELAY START TIME

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

To start now and stop automatically

To use this function, it is necessary to program one of the following keypads:

COOK TIME or STOP TIME.

1. Place the SturdiGlide™ oven rack(s) where you need them and put your food in the oven. To place your racks correctly, see "Positioning racks and pans" in the "Using the Oven" section, p. 13.

2. Choose the bake setting.

PRESS



YOU SEE



3. Set the temperature (optional).

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

PRESS



YOU SEE



(example shows bake at 375°F)

4. Press COOK TIME

PRESS



YOU SEE



OR

Press STOP TIME.

PRESS



USING THE TIMED OVEN CONTROL (contd.)

5. Set the cook time.

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

OR

Set the stop time.

Press ▲ or ▼ pad(s) until the correct stop time shows on the display.

PRESS



YOU SEE



(example shows 30-minute baking/roasting time)



6. Start the oven.

NOTES:

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

PRESS



YOU SEE



(display counts down cook time)

7. When baking/roasting is done:

The oven will turn off by itself and beep 4 times. You will also hear four 1-second tones every minute until you press OFF/CANCEL.

YOU SEE



8. Turn off the oven.

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

PRESS



YOU SEE



(time of day)

USING THE TIMED OVEN CONTROL (contd.)

To delay start and stop automatically

To use this function, it is necessary to program two of the three following keypads: COOK TIME, STOP TIME, DELAY START TIME.

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

To program COOK TIME and DELAY START TIME:

1. Select BAKE. Set the temperature (OPTIONAL).
2. Press COOK TIME.
Press the HR and/or MIN pads to select the desired cook time.
3. Press DELAY START TIME.
Press the HR and/or MIN pads to select the time of day to begin cooking.
4. Press START. The display will show the time of day. The stop time will be calculated automatically. The timed cook function will begin when the time of day reaches the selected delay start time.

To program COOK TIME and STOP TIME:

1. Select BAKE. Set the temperature (OPTIONAL).
2. Press COOK TIME.
Press the HR and/or MIN pads to select the desired cook time.
3. Press STOP TIME.
Press the HR and/or MIN pads to select the time of day to stop the cook function.
4. Press START. The display will show the time of day. The delay start time will be calculated automatically. The timed cook function will begin when the time of day reaches the delay start time.

To program DELAY START TIME and STOP TIME:

1. Select BAKE. Set the temperature (OPTIONAL).
2. Press DELAY START TIME.
Press the HR and/or MIN pads to select the desired time of day to begin cooking.
3. Press STOP TIME.
Press the HR and/or MIN pads to select the time of day to stop the cook function.
4. Press START. The display will show the time of day. The cook time will be calculated automatically. The timed cook function will begin when the time of day reaches the selected delay start time.

To recall the programmed timed settings:

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

If you programmed:	COOK TIME	DELAY START TIME	STOP TIME
Cook Time/Delay Start Time	Cook Time OR Remaining Cook Time*	Delay Start Time	Stop Time
Cook Time/Stop Time	Cook Time OR Remaining Cook Time*	Delay Start Time	Stop Time
Delay Start Time/Stop Time	Cook Time OR Remaining Cook Time*	Delay Start Time	Stop Time

* After Delay Start Time has already been reached.

NOTE: To recall the set temperature, press BAKE. The temperature will be displayed for 5 seconds.

To change the programmed timed settings

You can only change the two functions you previously set. The timed function which you did not program cannot be changed by this procedure. It will be recalculated automatically if either or both of the previously programmed functions are changed.

1. Press the function pad (COOK TIME, DELAY START TIME, STOP TIME) to be changed.
The setting will be displayed for 5 seconds.
2. While the setting is displayed, press the HR and/or MIN pads to select the desired time.
3. Press START.

NOTE: To change the set oven temperature, press either ▲ or ▼ pad(s) on the Temp pad.

USING THE TIMED OVEN CONTROL (contd.)

To program **DELAY START TIME** and **COOK TIME**, follow this detailed example:

- Place the SturdiGlide™ oven rack(s) where you need them and put your food in the oven. To place your racks correctly, see “Positioning racks and pans” in the “Using the Oven” section, p. 13.

- Choose the bake setting.

PRESS



YOU SEE



- Set the temperature (optional).

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

PRESS



YOU SEE



(example shows bake at 375°F)

- Press **COOK TIME**.

PRESS



YOU SEE



- Set the cook time.

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

PRESS



YOU SEE



(example shows 30-minute baking/roasting time)

- Press **DELAY START TIME**.

PRESS



YOU SEE



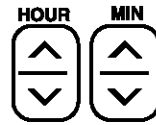
USING THE TIMED OVEN CONTROL (contd.)

7. Set the start time.

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

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

PRESS



YOU SEE



(example shows 1:00 start time)

8. Press START/ENTER.

The stop time is calculated automatically.

NOTE: You can change the temperature and time settings any time after pressing START/ENTER by repeating Steps 3 through 8.

PRESS



YOU SEE



9. When the start time is reached:

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

YOU SEE



(display counts down cook time)

10. When baking/roasting is done:

The oven will turn off by itself and beep 4 times. You will also hear four 1-second tones every minute until you press OFF/CANCEL.

YOU SEE



11. Turn off the oven.

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

PRESS



YOU SEE

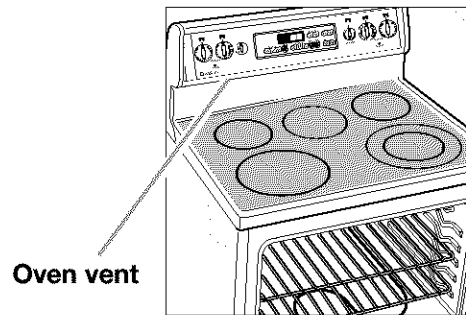


(time of day)

THE OVEN VENT

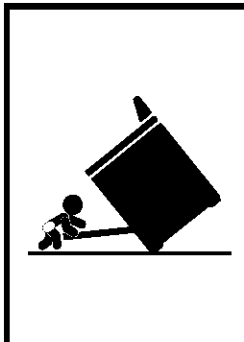
Hot air and moisture escape from the oven through a vent on the backguard below the control panel. The vent lets air circulate properly. Be careful not to block the vent, or you will get poor baking/roasting results.

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



THE ANTI-TIP BRACKET

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

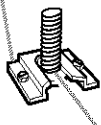


!WARNING

Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.
Connect anti-tip bracket to rear range foot.
Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.
See the installation instructions for details.
Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

Anti-Tip Bracket



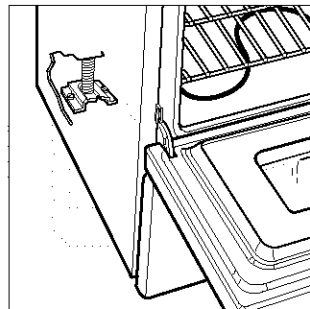
Range Foot

Making sure the anti-tip bracket is installed:

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

Anti-tip bracket location

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

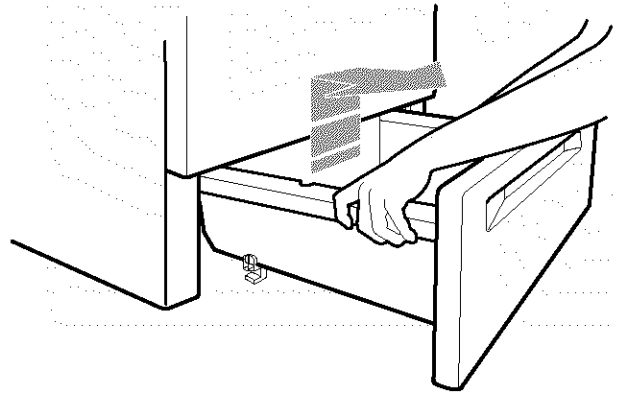


THE STORAGE DRAWER

Use the storage drawer to store cookware. You can remove the storage drawer to make it easier to clean under your range.

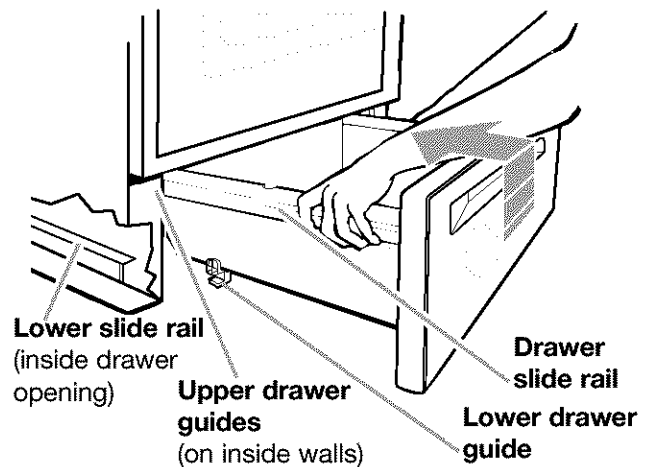
Removing the storage drawer:

1. Empty the drawer before you remove it. Pull the drawer straight out to the first stop. (The stops are small, round objects formed in the slide rail. They keep the drawer from sliding all the way out.) Then lift the front of the drawer and pull it out to the second stop.
2. Lift the back of the drawer slightly and slide it all the way out.



Replacing the storage drawer:

1. Position the drawer so that the lower drawer guides rest just inside the front frame lip.
2. Lift the front of the drawer and push it in until the metal stops on the drawer slide rails clear the upper drawer guides. Then slide the drawer closed.



Using the Self-Cleaning Cycle



⚠ WARNING

Burn Hazard

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

BEFORE YOU START

NOTE: Heat and odors are normal during the Self-Cleaning cycle. Keep the kitchen well ventilated by opening a window or by turning on a vent hood or other kitchen vent during the cycle.

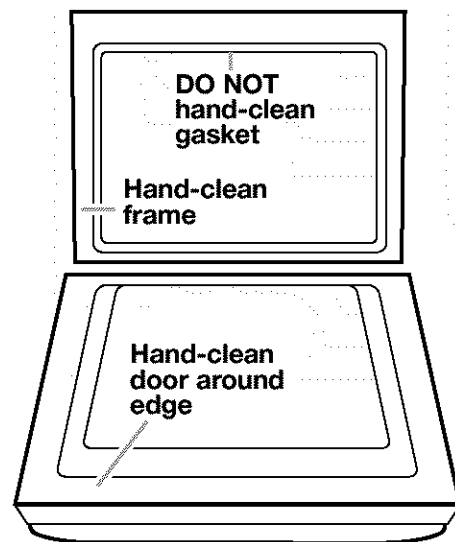
Before you start the Self-Cleaning cycle, make sure you:

- Hand-clean the areas shown. They do not get hot enough during the Self-Cleaning cycle for soil to burn away. Use hot water and detergent or a soapy, steel-wool pad for cleaning.

NOTE: DO NOT clean, move, or bend the gasket. You may get poor cleaning, baking, and roasting.

- Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door and frame.
- Remove the broiler pan and grid and any cookware/bakeware being stored in the oven.
- Wipe out any loose soil or grease. This will help reduce smoke during the Self-Cleaning cycle.
- Wipe up food spills containing sugar and/or milk as soon as possible after the oven cools down. When sugar is heated to a high temperature in the Self-Cleaning cycle, the high temperature can cause the sugar to burn and react with the porcelain. This can cause staining and etching or pitting.
- Remove the oven racks from the oven if you want them to remain shiny. You can clean the oven racks in the Self-Cleaning cycle, but they will become harder to slide. (See the "Cleaning chart" in the "Caring for Your Range" section, p. 36.) If you clean the racks in the Self-Cleaning cycle, place them on the 2nd and 4th rack guides. (The guides are counted from bottom to top.)

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Move birds to another closed and well ventilated room.



TIPS:

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

SETTING THE CONTROLS

NOTE: Make sure the clock is set to the correct time of day. (See “Setting the clock” in the “Using Your Range” section, p.16.)

To start cleaning immediately:

1. Press CLEAN.

This will automatically set a 3½-hour Self-Cleaning cycle.

NOTE: There will be a 30-minute cool-down one-half hour before the cycle is over.

PRESS



YOU SEE

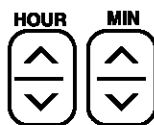


2. Set the cleaning time (optional).

If you want a Self-Cleaning cycle longer or shorter than 3½ hours, use the hour and minute pads to set the cleaning time you want. Press the “up” (▲) or “down” (▼) pad(s) until a time between 2½-4½ hours shows on the display.

- Use 2½ hours for light soil.
- Use 3½-4½ hours for average to heavy soil.

PRESS



YOU SEE



(example shows 4½-hour cleaning time)

3. Start the oven.

Make sure the door is closed all the way. If the door is open even a little, it will not lock. Press the door closed if needed. If the door is closed, it will lock in approximately 6 seconds after you press START/ENTER.

PRESS



YOU SEE



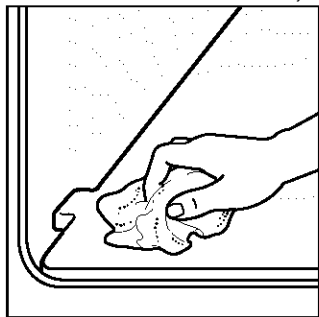
4. After the Self-Cleaning cycle ends:

LOCKED goes off and the door unlocks.

YOU SEE



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



continued on next page

SETTING THE CONTROLS (contd.)

To delay the start using delay start time:

1. Press CLEAN.

This will automatically set a 3½-hour Self-Cleaning cycle.

NOTE: There will be a 30-minute cool-down one-half hour before the cycle is over.

PRESS



YOU SEE



2. Set the cleaning time (optional).

If you want a Self-Cleaning cycle longer or shorter than 3½ hours, use the Hour and Minute pads to set the cleaning time you want. Press the “up” (▲) or “down” (▼) pad(s) until a time between 2½-4½ hours shows on the display.

- Use 2½ hours for light soil.
- Use 3½-4½ hours for average to heavy soil.

PRESS



YOU SEE



(example for 4½-hour cycle)

3. Press DELAY START TIME.

PRESS



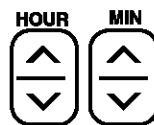
YOU SEE



4. Set the start time.

Press the “up” (▲) or “down” (▼) pad(s) until the correct time shows on the display. The oven will automatically come up with the stop time by adding the set cleaning time to the set start time.

PRESS



YOU SEE



(example for 2:30 start time)

5. Press START/ENTER.

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

PRESS



YOU SEE



6. After the Self-Cleaning cycle starts:

YOU SEE



7. After the Self-Cleaning cycle ends:

LOCKED goes off and the door unlocks.

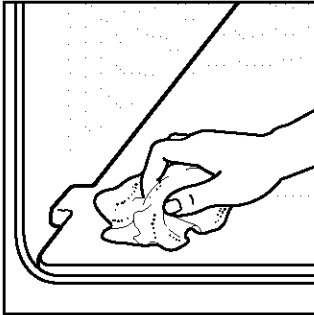
NOTE: The stop time will be the start time plus the cleaning time.

YOU SEE



SETTING THE CONTROLS (contd.)

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



To stop the self-cleaning cycle at any time:

Press OFF/CANCEL.

PRESS



YOU SEE



If the oven temperature is too high for baking/roasting when you press OFF/CANCEL, "cln," TIMED, ON, "cool," and LOCKED will appear on the display until the oven cools; then "End" will appear.




HOW THE CYCLE WORKS

The Self-Cleaning cycle uses very high heat to burn away soil and grease. During the cycle, the oven gets much hotter than it does for normal baking or broiling. This high heat breaks up the soil or grease and burns it away.

Your oven is automatically preset for a 3½-hour Self-Cleaning cycle.

Caring for Your Range

	⚠ WARNING
	<p>Explosion Hazard</p> <p>Do not store flammable materials such as gasoline near this appliance. Doing so can result in death, explosion, or fire.</p>

CLEANING CHART

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

PART	CLEANING METHOD	SPECIAL INSTRUCTIONS
Control Knobs	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Dishwasher 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT use steel wool or abrasive cleaners. • Pull knobs straight away from control panel. • Wash, rinse and dry with soft cloth.
Control Panel	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Spray glass cleaner 	<ul style="list-style-type: none"> • Wash, rinse and dry with soft cloth. • Apply spray cleaner to paper towel, do not spray directly on panel.
Exterior Surfaces* (excluding radiant glass cooktop, control panel and oven door glass)	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Mild liquid cleaner • Spray glass cleaner • Non-abrasive plastic scrubbing pad 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT use abrasive or harsh cleaners like chlorine bleach, ammonia or oven cleaners. • Wash, rinse and dry with soft cloth. • Gently clean around the model and serial plate; too much scrubbing could remove the numbers.
Radiant glass cooktop		<ul style="list-style-type: none"> • See the "Cleaning the radiant glass cooktop" section, p. 38.

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

CLEANING CHART (contd.)

PART	CLEANING METHOD	SPECIAL INSTRUCTIONS
Oven door glass	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Non-abrasive plastic scrubbing pad • Spray glass cleaner 	<ul style="list-style-type: none"> • Wash, rinse and dry with soft cloth. • Wipe with paper towel.
Oven cavity <ul style="list-style-type: none"> • Food spills containing sugar and/or milk • All other spills 	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Self-cleaning cycle 	<ul style="list-style-type: none"> • When oven cools, wash, rinse and dry with soft cloth or sponge. • See the "Using the self-cleaning cycle" section, p. 32.
Oven racks	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Steel wool pad • Self-cleaning cycle 	<ul style="list-style-type: none"> • Wash, rinse and dry. • Place on 2nd and 4th rack guides. Racks will discolor and become harder to slide. After cleaning, apply vegetable oil to rack guides for easier sliding.
Broiler pan and grid	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Steel wool pad • Dishwasher • Solution of 1/2 cup ammonia to 1 gallon water • Mild abrasive cleanser or commercial oven cleaner 	<ul style="list-style-type: none"> • Wash, rinse and dry. • Soak for 20 minutes, then scrub with plastic scrubbing pad. • DO NOT clean the pan and grid in the self-cleaning cycle.

CLEANING THE RADIANT GLASS COOKTOP

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

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

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

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

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

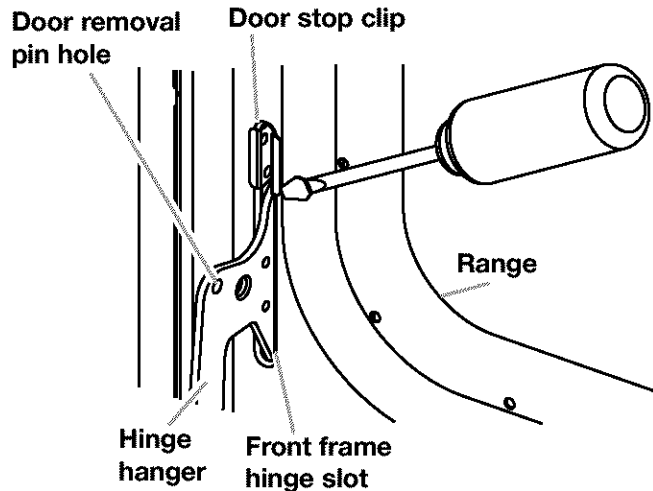
REMOVING THE OVEN DOOR

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

NOTE: The oven door is heavy.

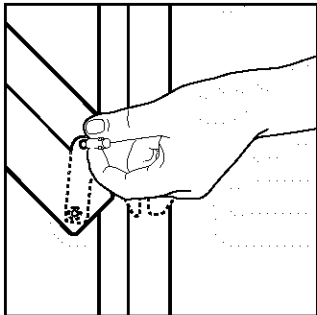
Before removing the door:

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



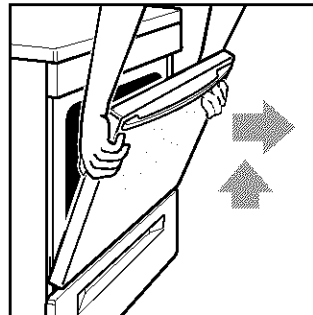
To remove:

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



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

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

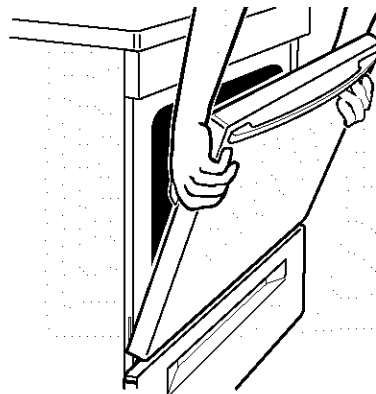


4. Pull door straight up, then toward you. Hinge hangers will slide out of front frame hinge slot.

To replace:

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

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



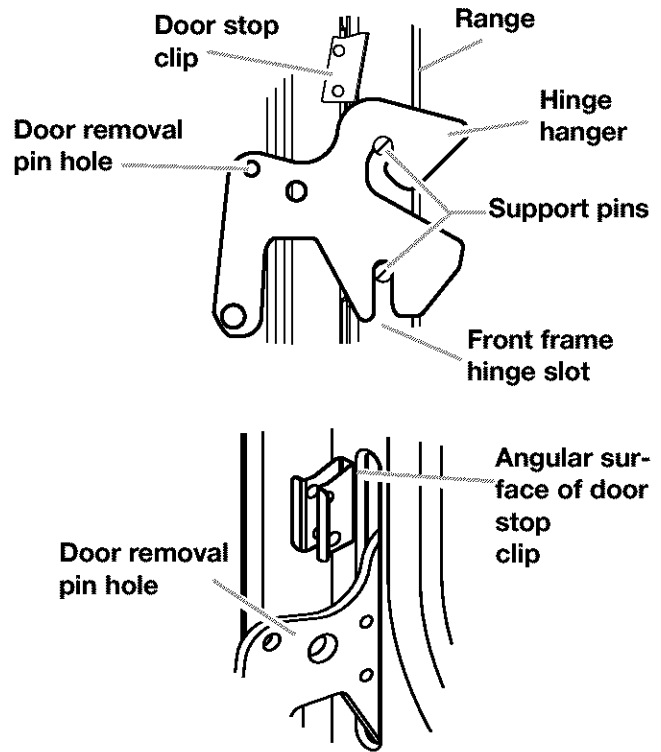
continued on next page

REMOVING THE OVEN DOOR (contd.)

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

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

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



THE OVEN LIGHT

The oven light will come on when you open the oven door.

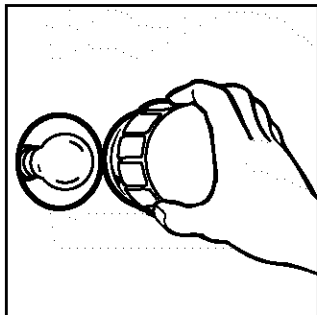
To turn the light on or off when the oven door is closed:

- Press the oven light pad.

LIGHT

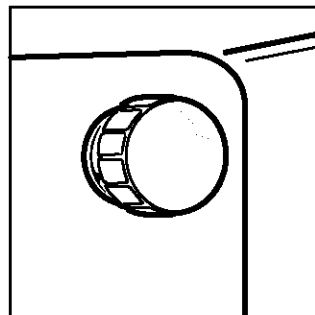
To replace the oven light:

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



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

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



5. Plug in range or reconnect power.

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

Troubleshooting

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

RANGE DOES NOT WORK

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
Nothing works	<ul style="list-style-type: none">● The range is not plugged into a properly grounded live outlet with the proper voltage. (See Installation Instructions.)● You have blown a household fuse or tripped a circuit breaker.● The control knob is not set correctly. Push in the control knobs before turning them.
The oven does not work	<ul style="list-style-type: none">● You have not set the electronic control correctly. Refer to setting the electronic oven control section. (See pp. 15-29.)● You have set a delayed start time. Wait for the start time to be reached or cancel and reset the control.
The surface cooking zones will not work	<ul style="list-style-type: none">● You have blown a household fuse or tripped a circuit breaker.● You have not set the control knobs correctly. Push the control knobs in before turning them to a setting.● The cooking element is burned out. Call a Sears Service Center for replacement or repair.
Cannot boil on left front element/SureSimmer™ feature	<ul style="list-style-type: none">● Turn the SureSimmer knob to OFF.● Turn left front control knob to HI for a rapid boil.
SureSimmer will not simmer	<ul style="list-style-type: none">● Turn left front control knob on between the SureSimmer LO and 4 settings, along with turning the SureSimmer knob on.
SureSimmer element does not get hot enough	<ul style="list-style-type: none">● Turn left front control knob to “4”, along with turning the SureSimmer knob on.

WHEN SELF-CLEANING YOUR OVEN

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

COOKING RESULTS

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
Cookware not level on cooktop (Check to see if liquids are level in cookware)	<ul style="list-style-type: none"> ● Level the range. (See the Installation Instructions.) ● Use cookware with a flat bottom.
Excessive heat on cooktop in areas around cookware	<ul style="list-style-type: none"> ● Choose cookware the same size or slightly larger than the element.
The oven temperature seems too low or too high	<ul style="list-style-type: none"> ● Adjust the oven temperature control. (See “Readjusting the oven temperature control,” pp. 20 and 21.)
Slow baking or roasting	<ul style="list-style-type: none"> ● Increase baking or roasting time. ● Increase temperature 25°F. ● Preheat oven to selected temperature before placing food in when preheating is recommended. ● Choose bakeware that will allow 2 inches of air space around all sides. ● Open oven door to check food when timer signals shortest time suggested in recipe. ● Oven peeking can make cooking times longer.
Baked items too brown on bottom	<ul style="list-style-type: none"> ● Preheat oven to selected temperature before placing food in oven. ● Choose bakeware that will allow 2 inches of air space around all sides. ● Position rack higher in oven. ● Decrease oven temperature 15° to 25°F.
Unevenly baked items	<ul style="list-style-type: none"> ● Level the range. ● Bake in center of oven with 2 inches of space around each pan. ● Check to make sure batter is level in pan.
Crust edge browns before pie is done	<ul style="list-style-type: none"> ● Shield edge with foil.

DISPLAY MESSAGES

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
The display is showing “PF”	<ul style="list-style-type: none"> ● There has been a power failure. Press OFF/CANCEL to clear the display, then reset the clock. (See p. 18.)
“F” followed by a number shows on the display	<ul style="list-style-type: none"> ● Press OFF/CANCEL to clear the display. If an “F” code appears again, call for service.

Index

Topic	Page	Topic	Page
ANTI-TIP BRACKET.....	4, 30	PANS	12, 13
BROILING		PARTS	7
Grid.....	24	ROASTING	
Guidelines.....	24	Pans	12, 13
Pan	22, 24	Setting cycle.....	18
Setting cycle.....	23	SturdiGlide™ racks	13
SturdiGlide™ rack positions	24	Tips.....	19, 20
CLEANING		SAFETY	4, 5, 6
Broiler pan and grid	37	SELF-CLEANING CYCLE	
Control knobs.....	36	Before you start	32
Control panel	36	Delay start	34
Exterior surfaces	36	How the cycle works	35
Oven cavity	37	Setting the controls	33-35
Oven door glass.....	37	Starting immediately	33
Radiant glass cooktop	38	Stopping the cycle	35
Self-cleaning cycle.....	32	Tips.....	32
SturdiGlide™ racks	37	SERVICE	Back Cover
CONTROL PANEL		STORAGE DRAWER	31
Celsius/Fahrenheit	21	STURDIGLIDE™ RACKS	13, 24, 37
Control knobs.....	7, 8	SURESIMMER™ FEATURE	8
COOKTOP ON indicator light	7, 9	SURFACE COOKING AREAS	
EasyGlance™ hot surface indicator lights.....	7, 9	Control knobs	7, 8, 36
SteadyTemp™ element control knob	7, 9	Control setting guide	8
SureSimmer selector	7, 8	COOKTOP ON indicator light	7, 9
SureSimmer indicator light.....	7, 8	Dual Cooking Zone	8
COOKWARE		EasyGlance™ hot surface indicator lights.....	7, 9
Canning	11	Radiant glass cooktop	7, 10, 36, 38
Materials.....	12	SteadyTemp™ cooking zone	7, 8, 9
Tips.....	12	Tips.....	12
ELECTRONIC OVEN CONTROL		TIMED OVEN CONTROL	25-29
Canceling	18	TROUBLESHOOTING	41, 42
Clock	16	ULTRABAKE™ BAKING	
Control lock	15	Aluminum foil	14
Display/clock	15	Bakeware	14
Minute timer	17	Pans	12, 13
Starting.....	18	Setting cycle.....	18
Tones	16	UltraBake system	18-20
FEATURES	7	SturdiGlide™ racks	13
MODEL AND SERIAL NUMBER	2	WARRANTY	3
OVEN DOOR	39, 40		
OVEN LIGHT	40		
OVEN TEMPERATURE			
Readjusting	20-21		
Setting	18, 23, 25, 27		
OVEN VENT	30		

Índice de Materias

Un mensaje para Usted	44
Garantía.....	45
Seguridad de la Cocina.....	46
Componentes y Características.....	49
Cómo usar su Cocina.....	50
Cómo usar las áreas de cocción exteriores ...	50
Características de los materiales de los utensilios de cocina.....	54
Cómo usar el horno	55
Selección de utensilios para hornear	56
Cómo usar el papel de aluminio.....	56
El control electrónico del horno.....	57
Cómo programar el reloj.....	58
Señales audibles	58
Cómo usar el temporizador electrónico de la cocina eléctrica.....	59
Cómo comenzar/cancelar una función	60
Homeado/Asado de UltraBake™	60
Cómo regular el control de temperatura del horno.....	62
Cómo asar a la parrilla	64
Cómo usar el control del horno con tiempo programado.....	67
El conducto de ventilación del horno.....	72
El soporte anti-vuelco.....	72
La gaveta de almacenaje	73
Cómo usar el Ciclo de autolimpieza	74
Antes de comenzar	74
Cómo programar los controles	75
Cómo funciona el ciclo	77
El cuidado de su Cocina	78
Cuadro de limpieza.....	78
La limpieza de la superficie de cocción de cristal radiante.....	80
Cómo quitar la puerta del horno.....	81
La luz del horno.....	82
Diagnóstico y solución de problemas	83
La cocina no funciona.....	83
Cuando usa el ciclo de autolimpieza de su horno	83
Resultados de cocción.....	84
Mensajes en la pantalla luminosa	84
Índice.....	85
Servicio	Contracubierta

Un Mensaje para Usted

Le agradecemos por su compra de un artefacto electrodoméstico **KENMORE**.

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

Sírvase registrar la información de su modelo.

Siempre que llame para solicitar servicio técnico para su artefacto, tenga a la mano el número de modelo y de serie completos. Usted puede encontrar esta información en la placa de número de modelo y serie (vea diagrama "Componentes y Características," en la p. 49.)

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

Modelo Número 665. _____
Número de Serie R _____
Fecha de Compra _____
Nombre de la Tienda _____
Teléfono de la Tienda _____

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



Garantía de la Cocina Radiante

GARANTÍA TOTAL DE UN AÑO PARA TODAS LAS PIEZAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

G = Garantía CM = Contrato de mantenimiento

Las Cocinas Kenmore están diseñadas, fabricadas y comprobadas para darle años de operación confiable. No obstante, cualquier artefacto electrodoméstico grande puede requerir servicio de vez en cuando. La Garantía de Sears además del Contrato de Mantenimiento de Sears ayuda a proporcionar protección contra gastos de reparación inesperados.

El cuadro de arriba compara la garantía y el Contrato de Mantenimiento y le muestra a usted los beneficios de un Contrato de Mantenimiento de una Cocina Sears.

Póngase en contacto con su Vendedor de Sears o el Centro de Servicios Sears local y compre un Contrato de Mantenimiento de Sears hoy.

ESPAÑOL

Seguridad de la Cocina

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

Todos los mensajes de seguridad irán precedidos por el símbolo de advertencia de seguridad y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Si no sigue las instrucciones, usted morirá o sufrirá una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

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

Todos los mensajes de seguridad identificarán el peligro, le informarán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no sigue las instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

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

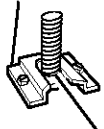
Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la cocina.

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

Consulte las instrucciones de instalación para más detalles.

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

El soporte anti-vuelco



La pata trasera

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

que las zonas de cocción exteriores estén calientes. Las áreas cercanas a las zonas de cocción exteriores pueden calentarse lo suficientemente como para causar quemaduras. Durante y después de usar, no toque, ni deje que ropa u otros materiales inflamables toquen las zonas de cocción exteriores o las áreas cercanas a las zonas de cocción hasta que haya pasado suficiente tiempo para que se enfríen. Entre esas áreas están la superficie de cocción y las superficies que están frente a la superficie de cocción.

- Use cacerolas de tamaño apropiado — La cocina viene equipada con una o más zonas de cocción exteriores de tamaño diferente. Seleccione utensilios que tengan el asiento liso lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calorífero de la zona de cocción exterior. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento calorífero a contacto directo y puede dar como resultado que la ropa se incendie. La relación apropiada entre el utensilio y el quemador podrá igualmente mejorar la eficiencia.
- Nunca deje las zonas de cocción exteriores a calor alto, sin supervisión. Derrames por ebullición causan salpicaduras grasosas y humeantes que pueden incendiarse.
- Forros protectores — No use papel de aluminio para forrar el fondo del horno, excepto como lo sugiera el manual. La instalación inapropiada de estos forros puede dar como resultado riesgos de electrocución, o incendio.
- Utensilios de cocina con vidrio — Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, loza de barro u otros utensilios con vidrio son adecuados para uso en la cocina sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.
- Los mangos del utensilio deben colocarse hacia adentro y no deben exceder las zonas de cocción exteriores adyacentes — Para reducir el riesgo de quemaduras, el incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y que no se extienda encima de las zonas de cocción exteriores adyacentes.

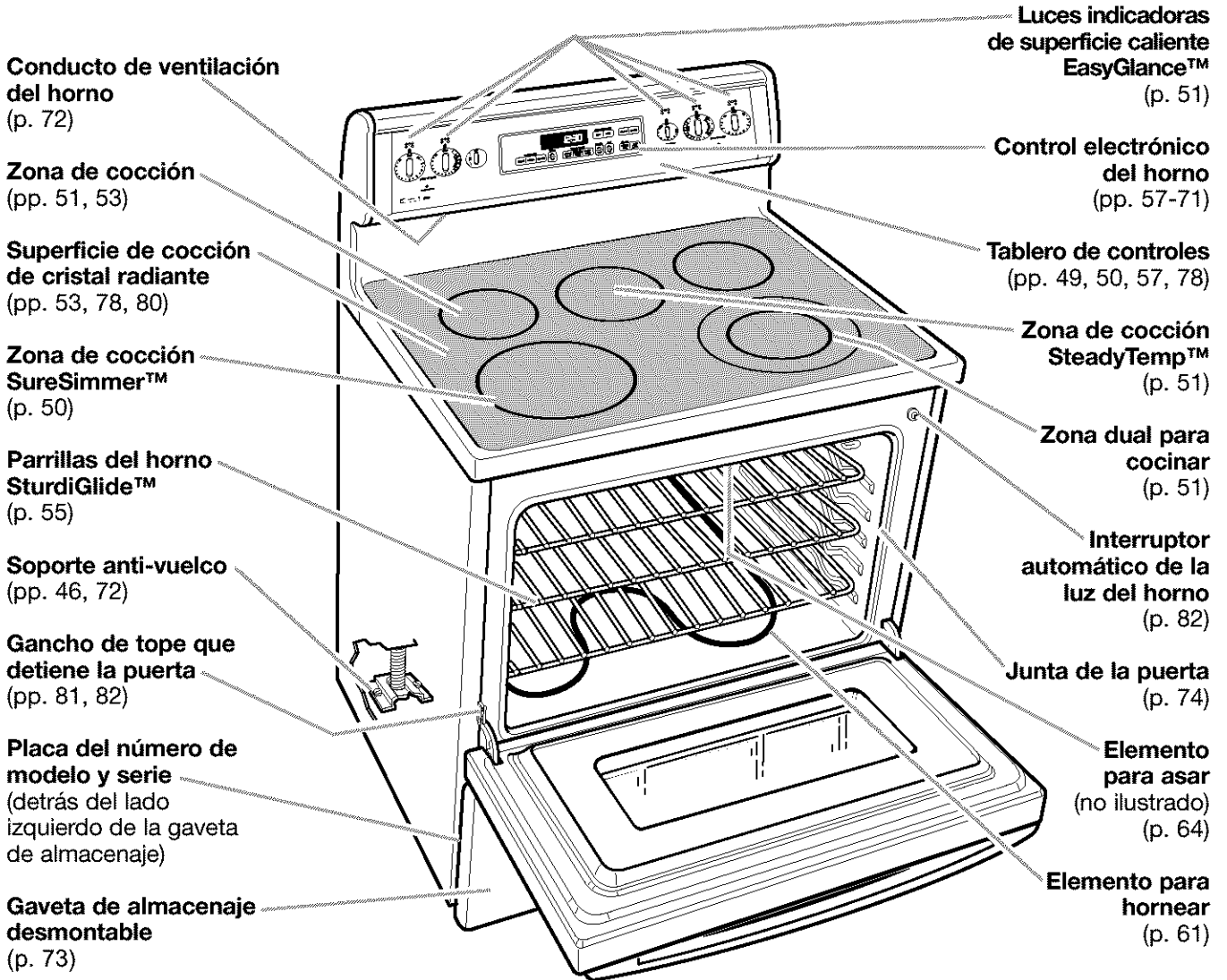
— GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES —

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

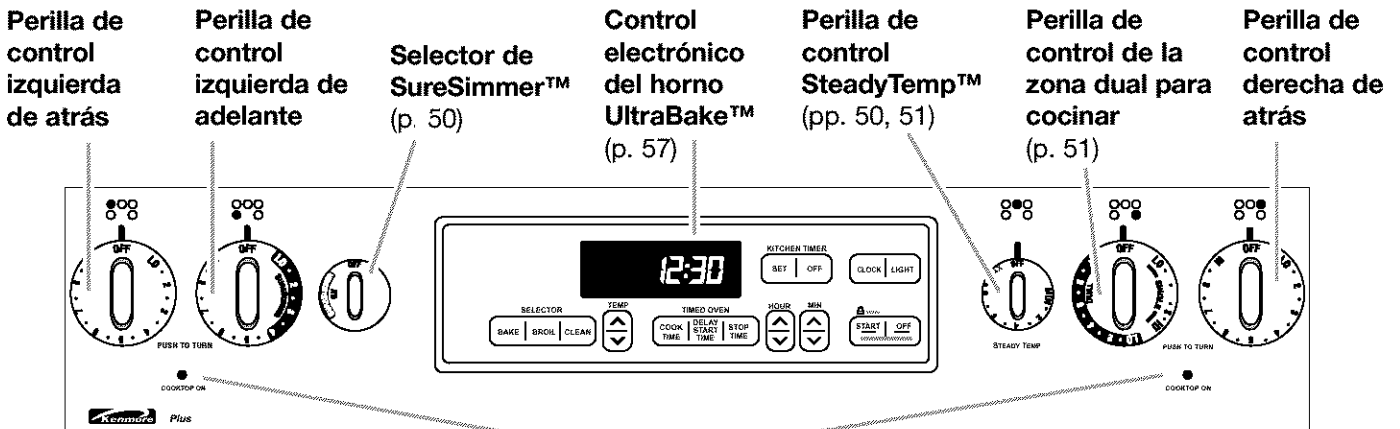
- No cocine encima de una superficie de cocción quebrada – De quebrarse la superficie de cocción, las soluciones de limpieza y derrames pueden penetrar la superficie de cocción que está quebrada y crear un riesgo de electrocución. Póngase en contacto con un técnico competente de inmediato.
 - Limpie la superficie de cocción con cuidado – Si usa un paño o estropajo mojado para limpiar derrames en una área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden emitir gases nocivos al ser aplicados en superficies calientes.
 - Tenga cuidado al abrir la puerta – Deje que el aire caliente o el vapor salga antes de retirar o reemplazar la comida.
 - No caliente recipientes cerrados de comida – La acumulación de presión puede causar que el recipiente estalle y ocasione daños/lesiones.
 - Mantenga los ductos de ventilación del horno sin obstrucción.
 - Ubicación de las parrillas del horno – Siempre coloque las parrillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno esté frío. Si tiene que mover una parrilla mientras el horno está caliente, no deje que la agarradera toque el elemento calorífero caliente en el horno.
 - **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALORÍFEROS O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO –** No obstante su color oscuro, los elementos caloríferos podrían estar calientes. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, o deje que ropas u otro material inflamable toquen los elementos caloríferos o las superficies internas del horno hasta que haya pasado suficiente tiempo para enfriarse. Otras superficies del artefacto electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras – entre estas superficies están los orificios del conducto de ventilación del horno y las superficies cercanas a estos orificios, puertas de hornos y ventanas de las puertas de hornos.
- Para cocinas de autolimpieza –**
- No limpie la junta de la puerta – La junta de la puerta es esencial para un buen cierre. Debe tenerse cuidado de no frotar, dañar o mover la junta de la puerta.
 - No use productos de limpieza para hornos – No se debe usar productos comerciales de limpieza para hornos o revestimientos protectores del forro del horno de ninguna clase dentro o alrededor de cualquier parte del horno.
 - Limpie sólo las piezas mencionadas en el manual.
 - Antes de efectuar la autolimpieza del horno – quite la charola para asar y otros utensilios.
- Para unidades con campana de ventilación –**
- Limpie las campanas de ventilación frecuentemente – No se debe dejar que la grasa se acumule en la campana o el filtro.
 - Cuando las comidas se incendien debajo de la campana, apague el ventilador. Si se deja el ventilador en funcionamiento, puede esparcir las llamas.

– GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES –

Componentes y Características



TABLERO DE CONTROLES



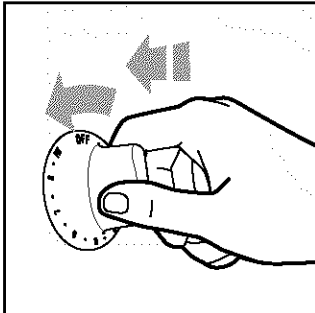
Luces indicadoras COOKTOP ON (que la superficie de cocción está en funcionamiento) (p. 51)

Cómo usar su Cocina

CÓMO USAR LAS ÁREAS DE COCCIÓN EXTERIORES

Cómo usar las perillas de control

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



NOTA:

El selector SureSimmer™ no tiene que ser empujado hacia dentro antes de hacerlo girar.

Selección de calor del área de cocción exterior

Use la siguiente tabla como guía.

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

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

El no hacerlo puede ocasionar la muerte o incendio.

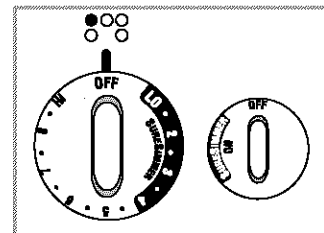
Cómo usar la función SureSimmer

SureSimmer es una función regulable para el elemento delantero izquierdo que permite la cocción a fuego lento de comidas más precisa.

Para programar el control SureSimmer:

1. Gire el pequeño selector SureSimmer en la dirección de las manecillas del reloj desde la posición **OFF** hasta la posición **ON** de SureSimmer.
2. Gire la perilla del elemento delantero izquierdo hacia las posiciones SureSimmer entre **LO** y **4**. Regule la programación de acuerdo al tipo y tamaño de utensilio de cocina, el tipo y cantidad de comida y dependiendo si se ponen las tapas de los utensilios o no. (Vea la sección "Consejos respecto a utensilios de cocina," p. 54.) La luz indicadora se encenderá.

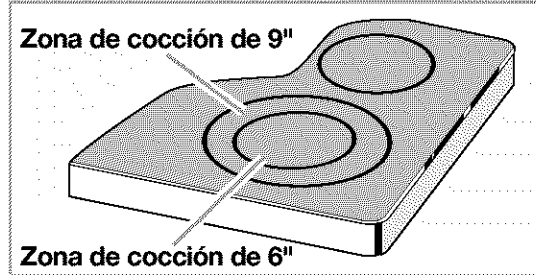
NOTA: Todos los demás elementos pueden ser usados para operación normal ya sea que el SureSimmer esté en uso o no.



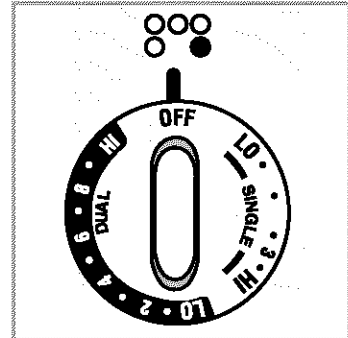
CÓMO USAR LAS ÁREAS DE COCCIÓN EXTERIORES (contd.)

Cómo usar la zona de cocción dual

El elemento delantero derecho tiene dos zonas de cocción:



- Para usar la zona de cocción de 6", empuje hacia dentro y gire la perilla de control delantera lado derecho a la izquierda entre **LO** y **HI**.
- Para usar ambas zonas de cocción de 6" y 9", empuje hacia adentro y gire la perilla de control delantera lado derecho a la derecha, entre **LO** y **HI**.



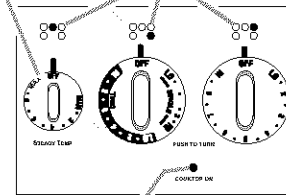
Cómo usar el elemento SteadyTemp™

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

Para programar la zona de cocción SteadyTemp™:

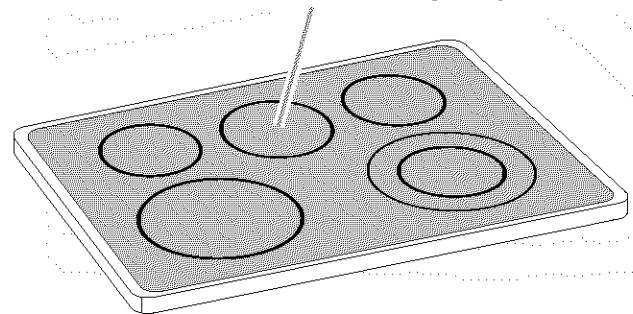
1. Empuje hacia adentro y gire la perilla de control a la posición deseada entre **MIN** a **MAX** para obtener diferentes niveles de calor.
 2. Gire la perilla a **OFF** cuando haya terminado. La zona de cocción SteadyTemp permanecerá caliente hasta que la luz indicadora de la superficie en la superficie de cocción se apague.
- Cubra todas las comidas con una tapa o papel de aluminio. No use envoltura plástica para cubrir la comida ya que podría derretirse en la superficie de cocción. Cuando caliente productos preparados al horno, deje una pequeña abertura en la cubierta para que salga la humedad.
 - Use únicamente utensilios y platos recomendados para uso en el horno y encima de la cocina.
 - Use agarraderas o guantes de hornear para quitar la comida.
 - La zona de cocción SteadyTemp no se pondrá de color rojo cuando esté funcionando, a diferencia de los elementos exteriores. Sin embargo, la luz indicadora exterior en el tablero de control se encenderá.

Perilla de control SteadyTemp Luces indicadoras de superficie caliente EasyGlance™



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

Zona de cocción SteadyTemp

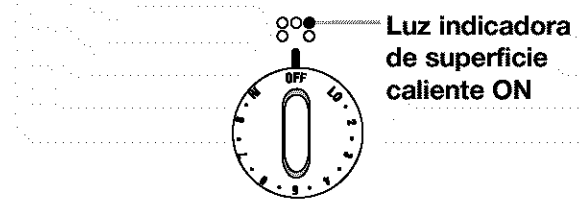


- La zona de cocción SteadyTemp puede ser usada ya sea que los otros elementos estén en uso o no.
- La calidad de la comida puede deteriorarse si se deja en la zona de cocción SteadyTemp por un período prolongado de tiempo.

CÓMO USAR LAS ÁREAS DE COCCIÓN EXTERIORES (contd.)

Luces Indicadoras de Superficie Caliente EasyGlance™

Una de las luces indicadoras de superficie caliente encima de la perilla de control se encenderá cuando una zona de cocción se pone demasiado caliente para tocar. La luz indicadora continuará encendida mientras la zona de cocción continúe demasiado caliente para tocar, aún después que se haya apagado el elemento.

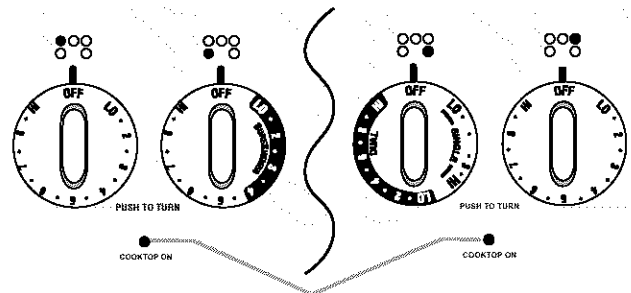


Luces Indicadoras COOKTOP ON (la superficie de cocción está encendida)

La luz indicadora COOKTOP ON situada a la derecha del tablero de controles se encenderá cuando cualquier perilla de control de la derecha esté encendida.

La luz indicadora COOKTOP ON ubicada a la izquierda del tablero de controles se encenderá cuando cualquier perilla de control de la izquierda esté encendida.

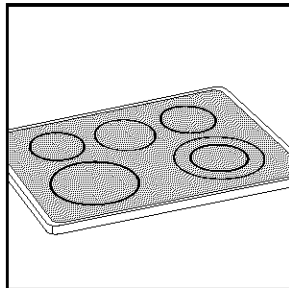
La luz indicadora se apagará cuando todas las perillas de control de ese lado se hayan apagado, aún cuando una o más zonas de cocción estén todavía calientes.



Luces indicadoras COOKTOP ON

Cómo usar la superficie de cocción de cristal radiante

Cocinar en la superficie de cocción de cristal radiante es similar a cocinar encima de elementos en espiral.



No obstante, hay algunas diferencias:

- El área de cocción exterior se pondrá roja cuando el elemento esté encendido. Usted verá el elemento oscilando entre apagando y encendiendo – aún en la posición HI – para ayudar a que el área permanezca a la temperatura que usted eligió.
- No cocine comidas directamente en la superficie de cocción.
- Salpicaduras y derrames azucarados o almidonados y ciertos tipos de suciedad pueden causar corrosión por picaduras. Limpie tan pronto como la

luz indicadora se apague. Enjuague meticulosamente y seque. Vea “La limpieza de la superficie de cocción de cristal radiante” en la sección “El cuidado de su cocina,” p. 80, para mayor información.

- No cocine en la superficie de cocción palomitas de maíz que vienen en paquetes de aluminio. El envase podría dejar marcas de aluminio en la superficie de cocción que sean difíciles de quitar completamente.
- Asegúrese que el fondo de las ollas y cacerolas esté limpio y seco antes de usarlas. Partículas de comida y agua que se dejan en el fondo pueden dejar depósitos en la superficie de cocción cuando ésta se caliente.
- Levante las ollas y cacerolas para colocar en/o retirar de la superficie de cocción. Deslizar las ollas y cacerolas en la superficie de cocción podría dejar marcas que sean difíciles de quitar o podrían dejar marcas permanentes.

CÓMO USAR LAS ÁREAS DE COCCIÓN EXTERIORES (contd.)

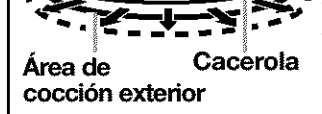
Cómo usar la superficie de cocción de cristal radiante (contd.)

- Dejar caer un objeto pesado o duro encima de la superficie de cocción podría agrietarla. Tenga cuidado cuando use sartenes pesadas y ollas grandes. No guarde potes o latas encima de la superficie de cocción.
- No use la superficie de cocción como tablero para cortar verduras.
- No deje que nada que pueda derretirse, tales como saleros y pimenteros de plástico, toque la superficie de cocción mientras esté caliente.
- El limpiar la superficie de cocción antes y después de cada uso ayudará a mantener la superficie libre de manchas y le dará un calor más uniforme. Vea "La limpieza de la superficie de cocción de cristal radiante" en la sección "El cuidado de su cocina," p. 80, respecto a sugerencias para cuidado y limpieza.

Información acerca de la preparación doméstica de conservas

Para proteger su cocina:

- Use vaporeras de fondo liso en todos los tipos de superficies de cocción, especialmente en la de cristal radiante. Las vaporeras con fondos ondulados o acanalados no permiten buen contacto con la superficie.



- Coloque la vaporeras en el centro del área de cocción más grande. No extienda más de una pulgada fuera del área de cocción. Cacerolas/vaporeras de diámetro grande, si no se colocan en el centro correctamente, atrapan el calor y pueden dañar la superficie de cocción.
- No coloque sus vaporeras en dos áreas de cocción exteriores a la vez.
- El tipo de material del cual está hecha la vaporera determina la duración del tiempo de calor. Remítase al cuadro "Características de los materiales de utensilios de cocina," p. 54.

- Cuando haga conservas durante períodos prolongados de tiempo, deje que los elementos y las superficies del entorno se enfríen.
- Alterne el uso de las áreas de cocción exteriores entre lotes o prepare pequeños lotes a la vez.
- Comience con agua caliente, cubra con una tapa y hágala hervir; luego reduzca el fuego para mantener el hervor o los niveles requeridos de presión en una vaporera a presión.
- Para información actualizada respecto a la preparación de conservas, póngase en contacto con la agencia local de la Oficina de Extensión del Departamento Agrícola del Gobierno de EE.UU. o empresas que fabrican productos para enlatado doméstico.

CÓMO USAR LAS ÁREAS DE COCCIÓN EXTERIORES (contd.)

Consejos acerca de utensilios de cocina

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

CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES DE LOS UTENSILIOS DE COCINA

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

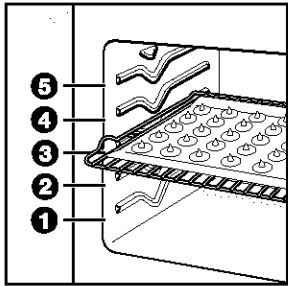
Aluminio	<ul style="list-style-type: none"> • Calienta con rapidez y uniformidad. • Use para todo tipo de cocción. • Espesor mediano o grueso es mejor para casi todo tipo de cocción. • Usado como utensilio de cocina básico para proporcionar calor uniforme.
Hierro fundido	<ul style="list-style-type: none">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

CÓMO USAR EL HORNO

Ubicación de las parrillas y cacerolas

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

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



resultado un horneado óptimo.

Dónde ubicar las cacerolas:

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

Reemplazo de Parrillas para comidas específicas:

COMIDA	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Pays congelados, asados grandes, pavos, pasteles blancos de harina	1er. o 2do. riel de la parrilla comenzando por el fondo
Roscas Bundt, panes rápidos, panes de levadura, guisados, carnes	2do. riel de la parrilla comenzando por el fondo
Galletas, pastelillos, panecillos, tortas, pasteles no congelados	2do. o 3ro. riel de la parrilla comenzando por el fondo.

NOTA: Para información con respecto a dónde colocar su parrilla cuando asa a la parrilla, vea "Instrucciones para asar a la Parrilla." pp. 65-66.

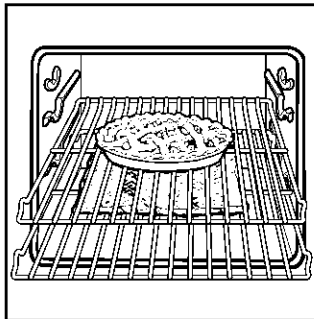
SELECCIÓN DE UTENSILIOS PARA HORNEAR

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

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

CÓMO USAR EL PAPEL DE ALUMINIO

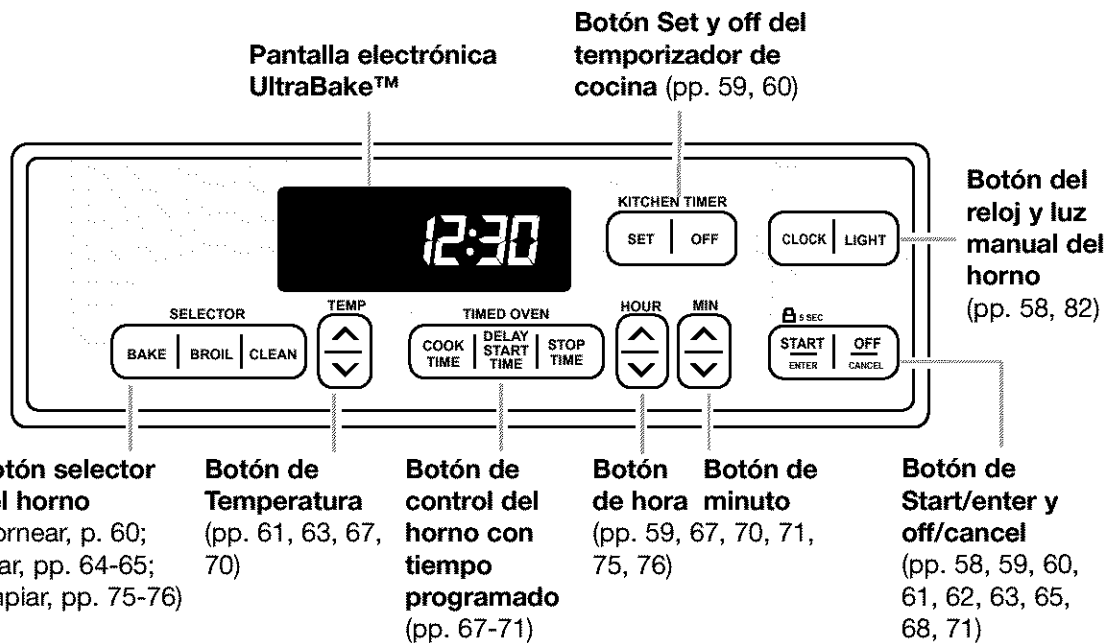
Nota: No forre el fondo del horno con papel de aluminio u otros forros. Podría afectar la superficie del horno así como la calidad de su horneado.



- No cubra la parrilla entera con papel de aluminio. Esto reducirá la circulación de aire y le dará unos resultados insatisfactorios de cocción.

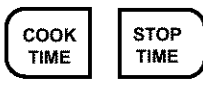
- Use papel de aluminio para capturar las salpicaduras de pasteles o guisados, colocando aluminio en la parrilla de abajo. El aluminio debe doblarse hacia arriba en los bordes y ser por lo menos 1 pulgada más grande que la fuente de hornear.
- Coloque aluminio en forma de carpa bien floja encima de la carne o ave para retrasar el dorado de la superficie y obtener un asado con horneado prolongado. Quite el aluminio en los últimos 30 minutos.
- Use bandas angostas de aluminio para proteger los bordes de la corteza de los pasteles si se doran demasiado rápido.

EL CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO



Pantalla luminosa/reloj

- Cuando usted enchufe la cocina eléctrica por primera vez, todo se encenderá en la pantalla por 1 a 2 segundos, luego aparecerá una hora del día y "PF" en la pantalla de temperatura. Presione OFF/CANCEL para quitar "PF" de la pantalla. Si, luego de haber puesto el reloj a la hora (vea "Cómo poner el reloj a la hora," p. 58), "PF" aparece nuevamente en la pantalla, significa que por un apagón no hubo electricidad por un buen rato. Vuelva a poner el reloj a la hora si fuera necesario.
- Cuando no está usando el horno, el control es un reloj exacto.
- Cuando está usando el horno o el temporizador de la cocina eléctrica, la pantalla mostrará horas, programaciones de temperatura y qué botones de comando se han presionado.
- Al indicar la hora del día, la pantalla mostrará la hora y minutos.
- Cuando está usando el temporizador de la cocina eléctrica, la pantalla le mostrará minutos y segundos en la siguiente secuencia:
 - Para programaciones de 1 a 59 minutos, la pantalla hará el conteo regresivo por segundo.
 - Para programaciones de una hora o más, la pantalla hará el conteo regresivo por minuto.
- Cuando esté usando el tiempo de cocción (cook time) y/o tiempo de parada (stop time), la pantalla mostrará horas y minutos o minutos y segundos.




Cómo usar el bloqueo de controles

El bloqueo de controles le permite desconectar los botones de comando del tablero de controles. El bloqueo de controles es muy útil cuando usted desea evitar que otros usen el horno.


NOTAS:

- Usted puede usar el bloqueo de control solamente cuando el horno no está en uso o cuando el control no ha sido programado.
- Programe el bloqueo de control cuando tenga que limpiar el tablero de controles para evitar de encender el horno accidentalmente.
- El bloqueo de control permanecerá activo aún después de un apagón.

Para bloquear el tablero de controles:

Presione y sostenga START/ENTER por 5 segundos. Usted escuchará una sola señal audible y "Loc" y  aparecerá en la pantalla de temperatura. Cuando el control esté bloqueado, "START?" aparecerá en la pantalla y 3 señales audibles se escucharán si usted presiona cualquier botón de comando que no sea el del reloj o del temporizador.

Para quitar el bloqueo del tablero de controles:

Presione y sostenga START/ENTER por 5 segundos. Usted escuchará 3 señales audibles seguidas de una sola. "Loc" y  desaparecerán de la pantalla de temperatura.

CÓMO PROGRAMAR EL RELOJ

1. Presione CLOCK

PRESIONE



USTED VE

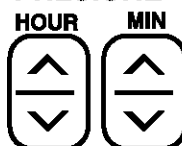


(ejemplo para 12:00)

2. Ponga el reloj a la hora.

Presione los botones “up” (▲) o “down”(▼) hasta que la hora correcta aparezca en la pantalla.

PRESIONE



USTED VE



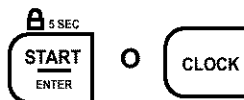
(ejemplo para 5:30)

3. Ponga a funcionar el reloj.

NOTAS:

- Si usted no quiere que la pantalla indique la hora, presione y sostenga CLOCK por 5 segundos. Para mostrar en pantalla la hora nuevamente, presione y sostenga CLOCK por 5 segundos. No tiene que reprogramar la hora.
- Este es un reloj de 12 horas y no muestra a.m. o p.m.

PRESIONE



USTED VE



SEÑALES AUDIBLES

Las señales audibles del teclado de funciones le permiten saber cuando un botón de funciones ha sido presionado. Para apagar todas las señales audibles del teclado de funciones:

Presione y sostenga STOP TIME por 5 segundos.



Un sonido corto se escuchará para avisarle que las señales audibles han sido cambiadas. Repita la operación para colocar de nuevo las señales audibles. Usted verá “oFF” por 3 segundos cuando las señales audibles se apaguen y “on” por 3 segundos cuando se activen de nuevo.

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

1. Las señales audibles recordatorias del temporizador de la cocina eléctrica

Para quitar las señales audibles recordatorias, presione y sostenga SET por 5 segundos. Para restituir las señales audibles, siga el mismo procedimiento. Usted verá “oFF” cuando las señales audibles están apagadas y “on” cuando están encendidas.

2. Las señales audibles recordatorias del control del horno con tiempo programado

Para quitar las señales audibles recordatorias, presione y sostenga COOK TIME por 5 segundos. Para restituir los tonos, repita este procedimiento. Usted verá “oFF” cuando las señales audibles estén apagadas y “on” cuando estén encendidas.

Las señales audibles de error indican un problema con el control electrónico del horno. Un código de error aparecerá en la pantalla. Vea “Mensajes en la Pantalla Luminosa” en la sección “Diagnóstico y solución de problemas,” p. 84.

El volumen puede graduarse entre alto y bajo. Para ajustarlo:

Presione y sostenga DELAY START TIME (tiempo de comienzo diferido) por 5 segundos. Un tono corto sonará para avisarle que las señales audibles han sido cambiadas. Ya sea “HI” o “LO” aparecerá por 3 segundos en la pantalla de la hora para mostrarle el volumen que usted eligió.



CÓMO USAR EL TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO DE LA COCINA ELÉCTRICA

El temporizador de la cocina eléctrica no pone en funcionamiento el horno ni lo detiene. Puede ser programado en horas y minutos hasta 12 horas, 59 minutos. El temporizador de la cocina eléctrica mostrará en la pantalla minutos y segundos para programaciones de menos de 1 hora. Usted escuchará cuatro señales audibles de 1 segundo cuando el tiempo programado haya expirado.

1. Presione SET.

PRESIONE



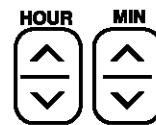
USTED VE



2. Ponga el reloj a la hora.

Presione los botones “up” (▲) o “down” (▼) hasta que la hora correcta aparezca en la pantalla.

PRESIONE



USTED VE



(ejemplo para 10 minutos)

3. Ponga a funcionar el temporizador de la cocina eléctrica.

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

PRESIONE



USTED VE



(la pantalla hace el conteo regresivo)

Cuando el tiempo ha expirado:

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

USTED VE



4. Para apagar el temporizador de la cocina eléctrica.

PRESIONE



USTED VE



(hora del día)

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

Para cancelar la función del temporizador de la cocina eléctrica:

Presione OFF.

PRESIONE



USTED VE



(hora del día)

CÓMO COMENZAR/CANCELAR UNA FUNCIÓN

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



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



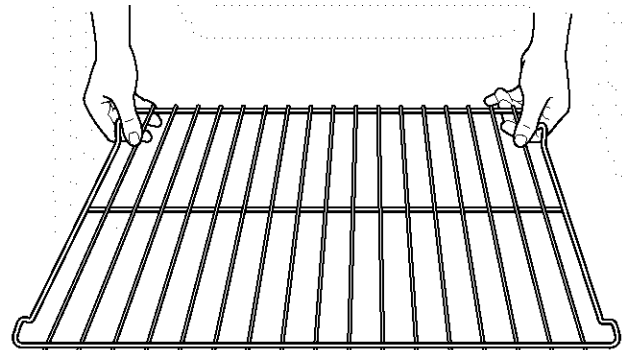
HORNEADO/ASADO ULTRABAKE™

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

1. Coloque las parrillas SturdiGlide™ en la posición que usted desea en el horno.

Para mayor información, vea "Ubicación de las parrillas y cacerolas" en la sección "Cómo usar el horno," p. 55.

NOTA: No coloque comida directamente en la puerta de horno o en el fondo del horno.



Parte trasera de la parrilla

2. Elija la función de hornear (opcional)

PRESIONE



USTED VE



HORNEADO/ASADO ULTRABAKE™ (contd.)

3. Programe la temperatura (opcional).

Siga este procedimiento si desea programar una temperatura diferente de 350°F. Presione ▲ para aumentar la temperatura o ▼ para bajar la temperatura en cantidades de 5°F. Use estos botones hasta que la temperatura deseada aparezca en la pantalla pequeña.

PRESIONE



USTED VE



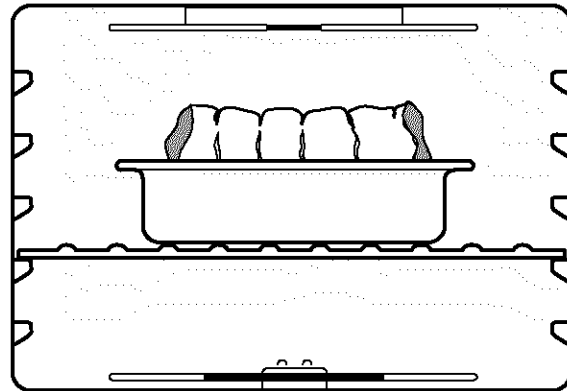
(ejemplo para hornear a 375°F)

4. Para asar, ponga su comida en el horno.

Usted no tiene que precalentar el horno para asar, a menos que su receta lo recomiende.

Cómo asar carnes y aves

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



5. Presione START/ENTER.

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

NOTAS:

- Usted puede cambiar la programación de temperatura después de presionar START/ENTER. No necesita presionar START/ENTER nuevamente.
- Si usted está horneando/asando mientras el programador de minutos está en conteo regresivo, usted puede ver la temperatura programada de hornear/asar por 5 segundos al presionar BAKE.

PRESIONE



USTED VE



(ejemplo de temperatura programada de 350°F)

YOU SEE



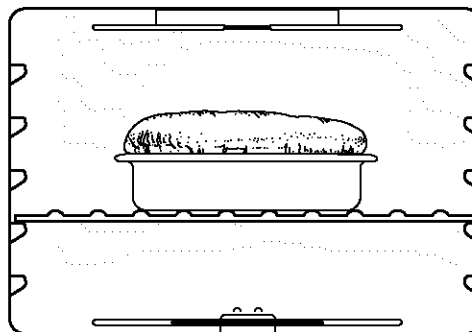
HORNEADO/ASADO ULTRABAKE™ (contd.)

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

NOTA: Usted puede cambiar la programación de temperatura en cualquier momento después de presionar START/ENTER. No tiene que presionar START/ENTER nuevamente. El tiempo de precalentamiento no cambiará si usted reprogramaría la temperatura antes que el ciclo de cuenta regresiva termine.

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

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



7. Luego de cocinar, apague el horno.

Para ahorrar energía

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

PRESIONE



USTED VE



(hora del día)

CÓMO REGULAR EL CONTROL DE TEMPERATURA DEL HORNO (OPCIONAL)

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

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

1. Presione y sostenga BAKE por 5 segundos.

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

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

PRESIONE



USTED VE



(programación de fábrica en "0")

CÓMO REGULAR EL CONTROL DE TEMPERATURA DEL HORNO (OPCIONAL) (contd.)

2. Programe la nueva temperatura de compensación.

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

PRESIONE



USTED VE



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

3. Active el ajuste.

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

PRESIONE



USTED VE



(hora del día)

Cómo determinar la cantidad de ajuste necesario

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

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

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

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

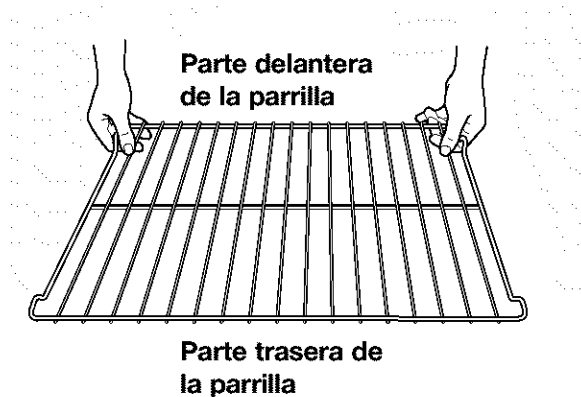


CÓMO ASAR A LA PARRILLA

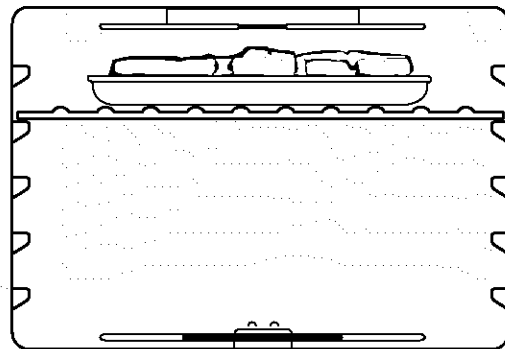
NOTAS:

- No precaliente cuando tenga que asar a la parrilla a menos que su receta lo recomiende.
- Deje la puerta semiabierta siempre que use el horno para asar. Esto permite que el horno se mantenga a la temperatura apropiada.

1. Coloque la parrilla SturdiGlide™ donde usted lo desee. Usted necesita colocar la parrilla de manera que la superficie de la comida esté por lo menos a 3 pulgadas de distancia del elemento para asar. Vea “Instrucciones para asar,” pp. 65-66.

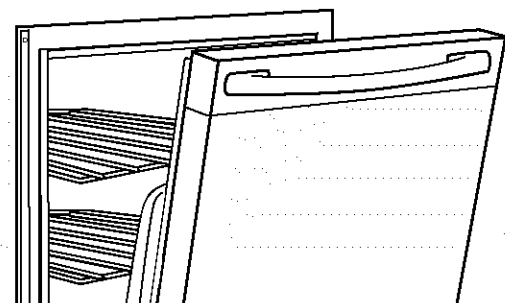


2. Ponga su comida en la charola de asar y coloque la charola en el centro de la parrilla del horno.



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

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



4. Presione BROIL.

PRESIONE



USTED VE



CÓMO ASAR A LA PARRILLA (contd.)

5. Encienda el horno.

Usted puede cambiar la programación de temperatura en cualquier momento antes o después de presionar START/ENTER. Para cambiar la programación, vea más abajo "Para asar a la parrilla a temperatura más baja." Luego de cambiar la programación, no tiene que presionar START/ENTER nuevamente.

PRESIONE



USTED VE



6. Después de asar, apague el horno.

PRESIONE



USTED VE



(hora del día)

Cómo asar con precisión

Si su comida se está cocinando demasiado rápido o si usted desea que su comida se ase más lentamente desde el principio, presione BROIL y presione ▼ para que una temperatura entre 300°F y 500°F (máximo) aparezca en la pantalla pequeña. Presione START/ENTER.

Las programaciones de temperaturas más bajas permiten que el elemento calorífero para asar funcione en ciclos y resulta en cocción más lenta. Cuanto más baja la temperatura, más lenta será la cocción.

NOTA: Cortes gruesos y trozos de forma no uniforme de carne, pescado y aves se pueden cocinar mejor si usted usa temperaturas más bajas para asar.

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra un asado a 400°F)



USTED VE



Instrucciones para asar a la Parrilla

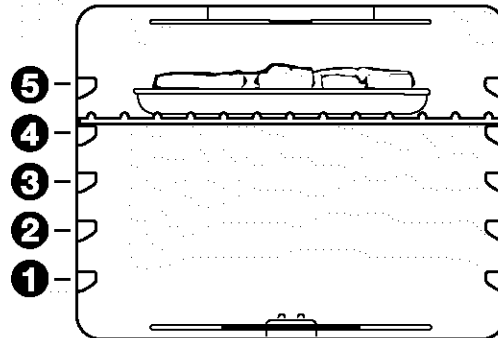
- Use únicamente la charola de asar y la parrilla provistas. Éstas están diseñadas para drenar los jugos extras de la superficie de cocción. Este drenaje ayuda a evitar salpicaduras y humo.
- Para asegurarse que los jugos se drenen bien, no cubra la parrilla con aluminio.
- Quite el exceso de grasa para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

continúa en la página siguiente

CÓMO ASAR A LA PARRILLA (contd.)

Instrucciones para asar a la Parrilla (contd.)

Las posiciones recomendadas de las parrillas están enumeradas de abajo (1) hacia arriba (5). Para óptimos resultados, coloque la comida a una distancia de 3 pulgadas o más del quemador para asar.



Asado a la parrilla Convencional

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

NOTA: Los minutos indicados son sólo a manera de guía y pueden necesitar ser regulados a gusto del individuo.

Asado a la parrilla con Precisión

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

CÓMO USAR EL CONTROL DEL HORNO CON TIEMPO PROGRAMADO

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de envenenamiento por comida
No deje su comida en el horno más de una hora antes o después de su cocción.
El hacerlo puede ocasionar muerte, envenenamiento por comida, o enfermedad.

El control del horno con tiempo programado encenderá y apagará el horno a las horas en que usted programe. Usted puede hacerlo comenzando ahora y parando automáticamente o mediante comienzo diferido y parando automáticamente. **Antes de usar el control del horno con tiempo programado, asegúrese que el reloj tenga la hora correcta del día.** (Vea "Cómo programar el reloj," p. 58.)

Para Comenzar ahora y Parar automáticamente:

1. Programe COOK TIME
○
2. Programe STOP TIME

Para Comienzo Diferido y Parada automáticamente:

1. Programe COOK TIME y STOP TIME
○
2. Programe DELAY START TIME y STOP TIME
○
3. Programe COOK TIME y DELAY START TIME

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

Para comenzar ahora y parar automáticamente

Para usar esta función, es necesario programar uno de los siguientes botones:

COOK TIME o STOP TIME.

1. Coloque la(s) parrillas SturdiGlide™ del horno donde usted desea y ponga su comida en el horno. Para ubicar sus parrillas correctamente, vea "Ubicación de las parrillas y cacerolas" en la sección "Cómo usar el horno," p. 55.

2. Elija la función de hornear.

PRESIONE



USTED VE



3. Programe la temperatura (opcional)

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

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra horneado a 375°F)

4. Presione COOK TIME

PRESIONE



USTED VE



○

Presione STOP TIME.

PRESIONE



USTED VE



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

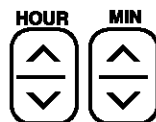
5. Programe el tiempo de cocción.

Presione los botones “up” (▲) o “down” (▼) hasta que la hora correcta de cocción aparezca en la pantalla.

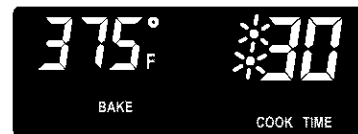
O

Programe el tiempo de parada.
Presione los botones “up”(▲) o “down” (▼) hasta que la hora correcta de parada aparezca en la pantalla.

PRESIONE



USTED VE



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



6. Ponga a funcionar el horno.

NOTAS:

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

PRESIONE



USTED VE



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

7. Luego de haber concluido el horneado/asado:

El horno se apagará automáticamente y se escuchará 4 bips. También escuchará cuatro señales audibles de 1 segundo cada minuto hasta que usted presione OFF/CANCEL.

USTED VE



8. Apague el horno.

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

PRESIONE



USTED VE



(hora del día)

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

Para comienzo diferido y parada automáticamente

Para usar esta función, es necesario programar dos de los tres botones siguientes: COOK TIME, STOP TIME, DELAY START TIME.

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

Para programar COOK TIME y DELAY START TIME:

1. Seleccione BAKE. Programe la temperatura (OPCIONAL).
2. Presione COOK TIME.
Presione los botones HR y/o MIN para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
3. Presione DELAY START TIME.
Presione los botones HR y/o MIN para seleccionar la hora del día para comenzar la cocción.
4. Presione START. La pantalla mostrará la hora del día. La hora de parada será calculada automáticamente. La función de cocción con tiempo programado comenzará cuando la hora del día llegue al tiempo de comienzo diferido.

Para programar COOK TIME y STOP TIME:




1. Seleccione BAKE. Programe la temperatura (OPCIONAL).
2. Presione COOK TIME.
Presione los botones HR y/o MIN para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
3. Presione STOP TIME.
Presione los botones HR y/o MIN para seleccionar la hora del día a fin de detener la función de cocción.
4. Presione START. La pantalla mostrará la hora del día. La hora de comienzo diferido será calculada automáticamente. La función de cocción con tiempo programado comenzará cuando la hora del día llegue al tiempo de comienzo diferido.

Para programar DELAY START TIME y STOP TIME:

1. Seleccione BAKE. Programe la temperatura (OPCIONAL).
2. Presione DELAY START TIME.
Presione los botones HR y/o MIN para seleccionar la hora del día deseada para comenzar la cocción.
3. Presione STOP TIME.
Presione los botones HR y/o MIN para seleccionar la hora del día a fin de detener la función de cocción.
4. Presione START. La pantalla mostrará la hora del día. El tiempo de cocción será calculado automáticamente. La función de cocción con tiempo programado comenzará cuando la hora del día llegue al tiempo de comienzo diferido.

Para volver a ver las programaciones de tiempo:

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

Si usted programó:			
Tiempo de cocción/Tiempo de comienzo diferido	Tiempo de cocción O Tiempo de Cocción restante*	Tiempo comienzo diferido	Tiempo de parada
Tiempo de cocción/Tiempo de parada	Tiempo de cocción O Tiempo de Cocción restante*	Tiempo comienzo diferido	Tiempo de parada
Tiempo comienzo diferido/Tiempo de parada	Tiempo de cocción O Tiempo de Cocción restante*	Tiempo comienzo diferido	Tiempo de parada

*Luego de haber llegado al tiempo de comienzo diferido.

NOTA: Para recordar la temperatura programada, presione BAKE. La temperatura aparecerá por 5 segundos.

Para cambiar las selecciones con tiempo programado

Usted puede cambiar sólo las dos funciones que programó previamente. La función de tiempo programado que usted no programó no se puede

cambiar mediante este procedimiento. Será recalculado automáticamente si cualquiera o ambas funciones programadas previamente son cambiadas.

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

Para cambiar las selecciones con tiempo programado (contd.)

1. Presione el botón de la función (COOK TIME, DELAY START TIME, STOP TIME) que se va a cambiar. El tiempo aparecerá en la pantalla por 5 segundos.
2. Mientras aparece la programación en pantalla, presione los botones HR y/o MIN para seleccionar el tiempo deseado.

3. Presione START.

NOTA: Para cambiar la temperatura programada del horno, presione ya sea ▲ o ▼ en el botón de la temperatura.

Para programar DELAY START TIME y COOK TIME, siga este ejemplo detallado:

1. Coloque las parrillas SturdiGlide™ del horno donde desee y ponga su comida en el horno. Para colocar sus parrillas correctamente, vea "Ubicación de parrillas y cacerolas" en la sección "Cómo usar el Horno," p. 55.

2. Elija la función de hornear.

PRESIONE



USTED VE



3. Programe la temperatura (opcional).

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

PRESIONE



USTED VE



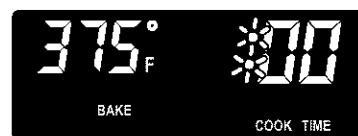
(el ejemplo muestra un horneado a 375°F)

4. Presione COOK TIME.

PRESIONE



USTED VE



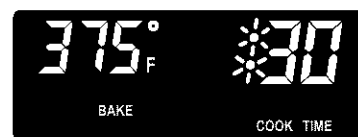
5. Programe el tiempo de cocción.

Presione los botones "up" (▲) o "down" (▼) hasta que la hora correcta aparezca en la pantalla.

PRESIONE



USTED VE



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

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

6. Presione DELAY START TIME.

PRESIONE



USTED VE

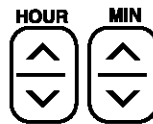


7. Programe la hora de comienzo.

Presione los botones “up” (▲) o “down” (▼) hasta que la hora correcta aparezca en la pantalla.

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

PRESIONE



USTED VE



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

8. Presione START/ENTER.

La hora de parada se calcula automáticamente.

NOTA: Usted puede cambiar las programaciones de temperatura y hora en cualquier momento después de presionar START/ENTER mediante la repetición de Pasos 3 hasta 8.

PRESIONE



USTED VE



9. Cuando se llega a la hora de comienzo:

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

USTED VE



(la pantalla hace un conteo regresivo del tiempo de cocción)

10. Cuando se haya terminado de hornear/asar:

El horno se apagará automáticamente y emitirá 4 bips. También escuchará cada minuto, cuatro señales audibles de 1 segundo hasta que usted presione OFF/CANCEL.

USTED VE



11. Apague el horno.

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

PRESIONE



USTED VE



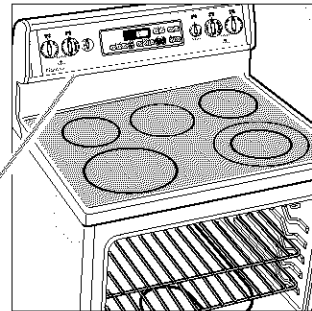
(hora del día)

EL CONDUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO

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

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

Conducto de ventilación del horno



EL SOPORTE ANTI-VUELCO

La cocina eléctrica no se inclinará durante el uso normal. Sin embargo, la cocina eléctrica puede inclinarse si usted fuerza o coloca mucho peso sobre la puerta abierta mientras el soporte anti-vuelco no esté debidamente sujeto en el piso.

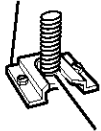
⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la cocina y resultar muerto. Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la cocina. Si traslada de lugar la cocina, vuelva a conectar el soporte anti-vuelco. Consulte las instrucciones de instalación para más detalles. No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



El soporte anti-vuelco



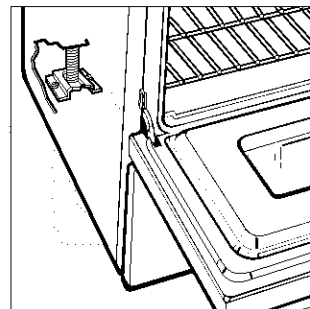
La pata trasera

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

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

Ubicación del soporte anti-vuelco

La ilustración que se presenta a la mano derecha muestra la ubicación apropiada del soporte de anti-vuelco del piso. Para su instalación correcta, vea sus instrucciones para instalación.

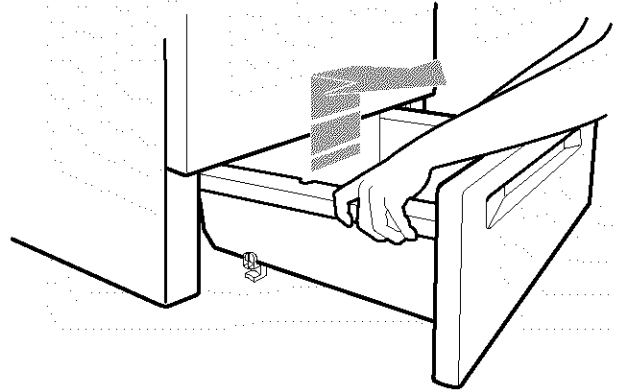


LA GAVETA DE ALMACENAJE

Use la gaveta de almacenaje para guardar utensilios de cocina. Usted puede quitar la gaveta de almacenaje para facilitar la limpieza debajo de su cocina eléctrica.

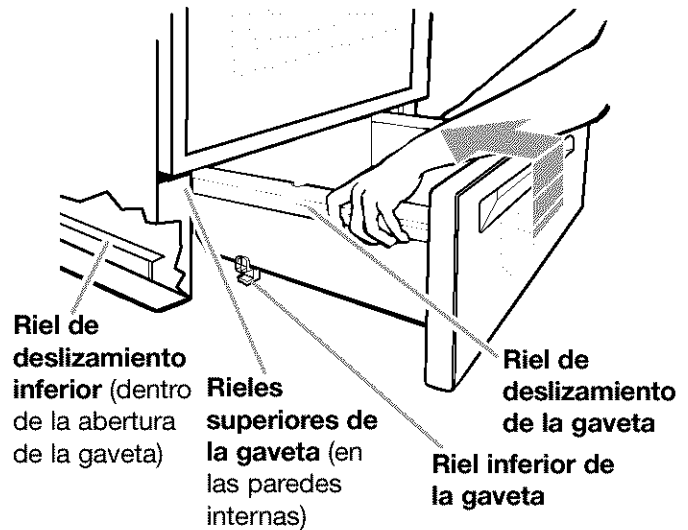
Para quitar la gaveta de almacenaje:

1. Desocupe la gaveta antes de quitarla. Jale la gaveta hasta que llegue al primer tope. (Los topes son objetos pequeños y redondos formados en el riel de deslizamiento. Los topes evitan que la gaveta se deslice completamente hasta afuera.) Luego levante la parte delantera de la gaveta y júlela hacia afuera hasta el segundo tope.
2. Levante la parte trasera de la gaveta ligeramente y deslícela por completo hasta afuera.



Para reinstalar la gaveta de almacenaje:

1. Posicione la gaveta de manera que los rieles inferiores de la gaveta descansen justo dentro del filo frontal del armazón.
2. Levante la parte frontal de la gaveta y empújela hasta que los topes de metal de los rieles que deslizan la gaveta despejen los rieles superiores de la gaveta. Luego deslice la gaveta para cerrarla.



Cómo usar el Ciclo de autolimpieza



⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de Quemadura

No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.

Mantenga a los niños lejos del horno durante el ciclo de autolimpieza.

No use en su horno productos comerciales de limpieza para hornos.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras, o enfermedades por inhalación de gases peligrosos.

ANTES DE COMENZAR

NOTA: El calor y los olores son normales durante el ciclo de autolimpieza. Mantenga la cocina bien ventilada abriendo una ventana o encendiendo la campana de ventilación u otro conducto de ventilación de la cocina eléctrica durante el ciclo de limpieza.

Antes de comenzar el ciclo de autolimpieza, asegúrese de:

- Limpiar a mano las áreas ilustradas. Estas no se calientan lo suficiente durante el ciclo de autolimpieza para que la suciedad pueda calcinarse. Use agua caliente y detergente o un estropajo de fibra metálica jabonosa para limpiar.

NOTA: NO limpie, retire o doble la junta de la puerta ya que podría usted obtener una limpieza, horneado y asado inadecuados.

- No deje que el agua, producto de limpieza, etc, entre en las ranuras de la puerta y el marco.
- Quite la charola y parrilla para asar y cualquier utensilio de cocina/horneo que se haya guardado en el horno.
- Limpie cualquier suciedad o grasa que esté suelta. Esto ayudará a reducir el humo durante el ciclo de autolimpieza.
- Limpie los derrames de comida que contengan azúcar tan pronto el horno se enfríe. Cuando se calienta el azúcar a una alta temperatura durante el ciclo de autolimpieza, la temperatura automática puede hacer que el azúcar se queme y produzca una reacción con la porcelana. Esto puede causar manchas y ataque químico o corrosión por picaduras.
- Quite las parrillas del horno si quiere que se mantengan brillosas. Usted puede limpiar las parrillas del horno en el ciclo de autolimpieza, pero éstas se vuelven más duras para deslizarse. (Vea el “Cuadro de Limpieza” en la sección “El Cuidado de su cocina eléctrica,” p. 78.) Si usted limpia las parrillas en el ciclo de autolimpieza, colóquelas en el 2do. y 4to riel de las parrillas. (Los rieles se cuentan desde el fondo hacia arriba.)



IMPORTANTE: La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los gases generados durante el ciclo de autolimpieza. Coloque las aves en otro cuarto cerrado y bien ventilado.

CONSEJOS:

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

CÓMO PROGRAMAR LOS CONTROLES

NOTA: Cercíese que el reloj esté programado con la hora correcta del día. (Vea “Cómo programar el reloj” en la sección “Cómo usar su cocina eléctrica,” p. 58.)

Para comenzar a limpiar inmediatamente:

1. Presione CLEAN.

Esto programará automáticamente un ciclo de autolimpieza de 3½ horas.

NOTA: Habrá un período de 30 minutos de enfriamiento, media hora antes que termine el ciclo.

PRESIONE



USTED VE

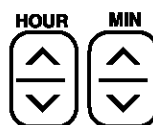


2. Programe el tiempo de limpieza (opcional).

Si usted desea un ciclo de autolimpieza más prolongado o más breve que las 3½ horas, use los botones de hora y minutos para programar el tiempo de limpieza que usted desea. Presione los botones “up” (▲) o “down” (▼) hasta que un tiempo entre 2½ -4½ horas aparezca en la pantalla.

- Use 2 horas y media para poca suciedad.
- Use 3½-4½ horas para limpiar entre suciedad promedio a profunda.

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra 4½ horas de tiempo de limpieza)

3. Ponga el horno a funcionar.

Asegúrese que la puerta esté bien cerrada. Si la puerta está abierta siquiera un poco, no se cerrará herméticamente. Si es necesario, presione bien la puerta para cerrarla adecuadamente. Si la puerta está cerrada, se trabará en aproximadamente 6 segundos después que usted presione START/ENTER.

PRESIONE



USTED VE



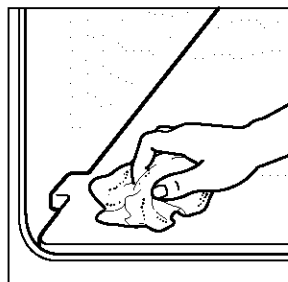
4. Luego que termine el ciclo de autolimpieza:

LOCKED se apaga y la puerta se destraba.

USTED VE



5. Cuando el horno esté frío, limpie con una



esponja o paño húmedo cualquier residuo o cenizas. Si fuera necesario, dé un retoque de limpieza a las manchas con un producto de limpieza abrasivo suave o una esponja de limpieza.

CÓMO PROGRAMAR LOS CONTROLES (contd.)

Para demorar el inicio usando el tiempo de comienzo diferido:

1. Presione CLEAN.

Esto programará automáticamente un ciclo de limpieza de 3½ horas.

NOTA: Habrá un período de 30 minutos de enfriamiento, media hora antes que termine el ciclo.

PRESIONE



USTED VE



2. Programe el tiempo de limpieza (opcional).

Si usted desea un ciclo de autolimpieza más prolongado o más breve que las 3½ horas, use los botones Hora y Minutos para programar el tiempo de limpieza que usted desea. Presione los botones “up” (▲) o “down” (▼) hasta que un tiempo entre 2½-4½ horas aparezca en la pantalla.

- Use 2 horas y media para poca suciedad.
- Use 3½-4½ horas para limpiar entre suciedad promedia a profunda.

PRESIONE



USTED VE



(ejemplo para un ciclo de 4½ horas)

3. Presione DELAY START TIME.

PRESIONE



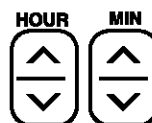
USTED VE



4. Programe la hora de comienzo.

Presione los botones de “up” (▲) o “down” (▼) hasta que la hora correcta aparezca en la pantalla. El horno calculará automáticamente el tiempo de parada, sumando el tiempo de limpieza programado al tiempo de comienzo programado.

PRESIONE



USTED VE



(ejemplo para tiempo de comienzo a las 2:30)

5. Presione START/ENTER.

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

PRESIONE



USTED VE



6. Después que se inicia el ciclo de autolimpieza:

USTED VE



CÓMO PROGRAMAR LOS CONTROLES (contd.)

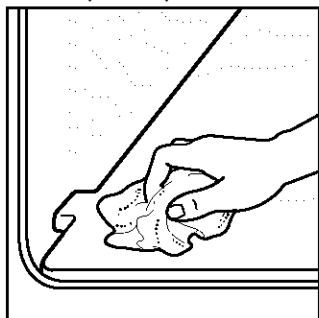
7. Después que termina el ciclo de autolimpieza:
LOCKED se apaga y la puerta se destraba.

NOTA: El tiempo de parada será el tiempo de comienzo más el tiempo de limpieza.

USTED VE



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



Para detener el ciclo de autolimpieza en cualquier momento:

Presione OFF/CANCEL.

PRESIONE



USTED VE



Si la temperatura del horno está demasiado alta para hornear/asar cuando usted presiona OFF/CANCEL, aparecerán en la pantalla "cln," TIMED, ON, "cool," y LOCKED hasta que el horno se enfríe; luego aparecerá "End."



CÓMO FUNCIONA EL CICLO

El ciclo de autolimpieza usa temperatura muy alta para quemar la suciedad y la grasa. Durante el ciclo, el horno se vuelve más caliente que cuando se hornea o asa. Esta temperatura alta destruye la suciedad o grasa y la consume.

Su horno está automáticamente preprogramado para un ciclo de limpieza de 3½ horas.

El cuidado de su Cocina



⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de explosión

No guarde materiales inflamables como gasolina cerca de este artefacto electrodoméstico.

El hacerlo puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

CUADRO DE LIMPIEZA

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

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

PIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Perillas de control	<ul style="list-style-type: none"> Jabón y agua Lavavajillas 	<ul style="list-style-type: none"> NO use limpiadores abrasivos o de fibra metálica. Tire de las perillas directamente hacia fuera del tablero de controles. Lave, enjuague y seque con un paño suave.
Tablero de controles	<ul style="list-style-type: none"> Jabón y agua Limpiador de vidrio en atomizador 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie, enjuague y seque con un paño suave. Aplique el limpiador en atomizador a la toalla de papel, no rocíe directamente en el tablero.
Superficies exteriores* (excluyendo la superficie de cristal radiante, el tablero de controles y el vidrio de la puerta del horno)	<ul style="list-style-type: none"> Jabón y agua Limpiador líquido suave Limpiador de vidrio en atomizador Estropajo plástico de fregar no abrasivo 	<ul style="list-style-type: none"> NO use limpiadores ásperos o abrasivos como blanqueadores con cloro, amoníaco o limpiadores para hornos. Lave, enjuague y seque con un paño suave. Limpie suavemente alrededor de la placa de modelo y serie; excesiva frotación podría borrar los números.
Superficie de cocción de cristal radiante		<ul style="list-style-type: none"> Vea la sección "La limpieza de la superficie de cocción de cristal radiante," p. 80.

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

CUADRO DE LIMPIEZA (contd.)

PIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Vidrio de la puerta del horno	<ul style="list-style-type: none"> Jabón y agua Estropajo plástico para fregar no abrasivo Limpiador de vidrio en aerosol 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie, enjuague y seque con un paño seco. Seque con una toalla de papel.
Cavidad del horno <ul style="list-style-type: none"> Salpicaduras de comida que contienen azúcar y/o leche Todas las demás salpicaduras 	<ul style="list-style-type: none"> Jabón y agua Ciclo de autolimpieza 	<ul style="list-style-type: none"> Cuando el horno esté frío, lave, enjuague y seque con un paño suave o estropajo. Vea la sección "Cómo usar el ciclo de autolimpieza," p. 74.
Parrillas del horno	<ul style="list-style-type: none"> Jabón y agua Estropajo de fibra metálica Ciclo de autolimpieza 	<ul style="list-style-type: none"> Lave, enjuague y seque. Colóquelas en los rieles para parrillas de 2da. y 4ta. posición. Las parrillas perderán su color y se volverán duras para deslizarse. Después de la limpieza, aplique aceite vegetal a los rieles para parrillas a fin de facilitar su deslizamiento.
Charola y parrilla para asar	<ul style="list-style-type: none"> Jabón y agua Estropajo de fibra metálica Lavavajillas Solución de 1/2 taza de amoníaco por 1 galón de agua Limpiador abrasivo suave o limpiador comercial para hornos. 	<ul style="list-style-type: none"> Lave, enjuague y seque. Remoje unos 20 minutos, luego refriegue con un estropajo plástico. NO limpie la charola y parrilla en el ciclo de autolimpieza.

LA LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE CRISTAL RADIANTE

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

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

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

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

Usted puede comprar más Cook Top Cleaning Creme (crema para limpiar superficies de cocción) en sus tiendas Sears en el departamento de artefactos electrodomésticos Pida el stock no. 22-40079 o llame al Servicio de Repuestos de Sears al 1-800-366-7278 y proporcíóneles la siguiente información: 1 División 22; 2 PLS-022; 3 Pieza No. 40079.

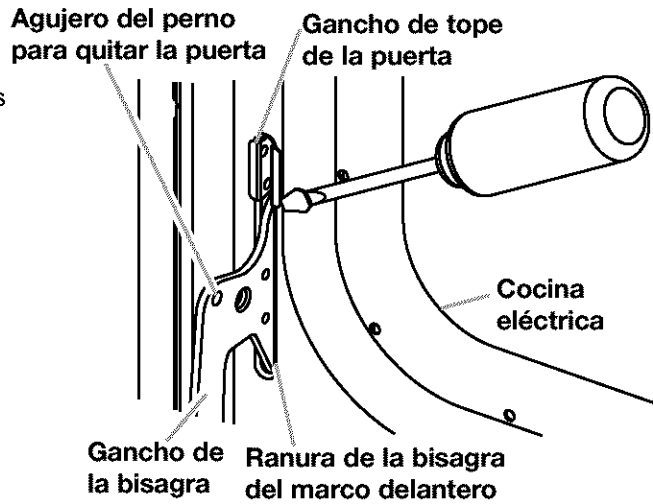
CÓMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

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

NOTA: La puerta del horno es pesada.

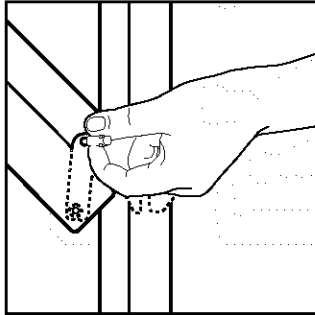
Antes de quitar la puerta:

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

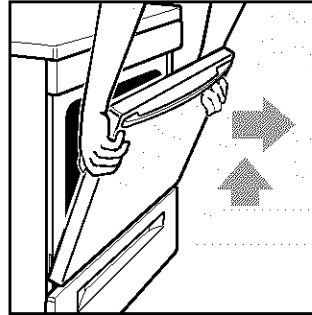


Para quitarla:

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



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



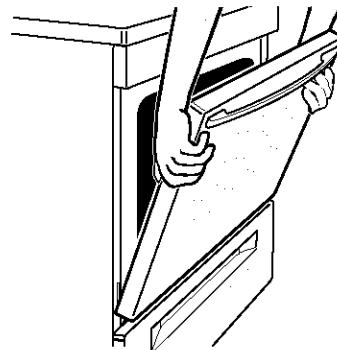
2. Cierre la puerta cuidadosamente hasta que descance sobre los pernos para quitar la puerta.

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

Para reinstalarla:

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

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

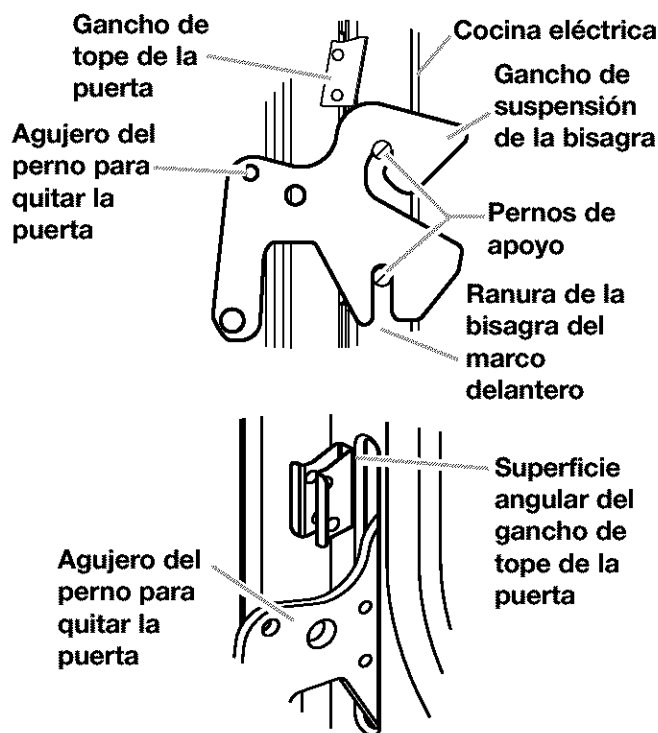


CÓMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO (contd.)

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

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

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



LA LUZ DEL HORNO

La luz del horno se encenderá cuando usted abra la puerta del horno.

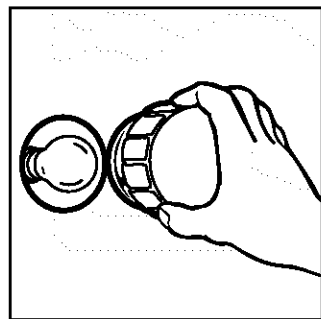
Para encender y apagar la luz cuando el horno está cerrado:

- Presione el botón de la luz del horno

LIGHT

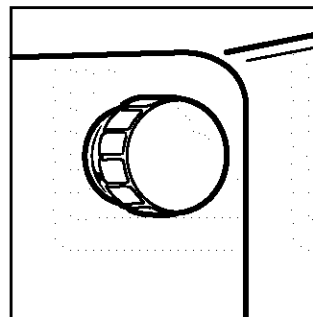
Para reemplazar la luz del horno:

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



- Quite el foco de su enchufe. Reemplace el foco por uno de 40 watts.

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



- Enchufe la cocina eléctrica o reconecte la energía eléctrica.

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

Diagnóstico y solución de problemas

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

LA COCINA NO FUNCIONA

Problema	Causa/Solución
Nada funciona	<ul style="list-style-type: none">● La cocina no está enchufada a un tomacorriente adecuadamente puesto a tierra con el voltaje apropiado. (Vea instrucciones para instalación.)● Tiene un fusible quemado en casa o un interruptor automático desconectado.● La perilla de control no está en la posición correcta. Empuje hacia adentro las perillas de control antes de hacerlas girar.
El horno no funciona	<ul style="list-style-type: none">● Usted no ha programado el control electrónico correctamente. Remítase a la sección de cómo programar el control electrónico del horno. (Vea pp. 58-82.)● Usted ha programado un tiempo de comienzo diferido. Espere a que llegue la hora de comienzo o cancele y re programe el control.
Las zonas de cocción exteriores no funcionan	<ul style="list-style-type: none">● Tiene un fusible quemado en casa o un interruptor automático desconectado.● Usted no ha colocado las perillas de control en posición correcta. Empuje hacia adentro las perillas de control antes de hacerlas girar a una determinada posición.● El elemento de cocción está quemado. Llame al Centro de Servicios de Sears para repararlo o reemplazarlo.
No puede hervir en el elemento delantero izquierdo/función SureSimmer™	<ul style="list-style-type: none">● Gire la perilla SureSimmer a la posición OFF.● Gire la perilla de control delantera izquierda a HI para hervir rápido.
SureSimmer no cocina a fuego lento	<ul style="list-style-type: none">● Coloque la perilla de control delantera izquierda entre las posiciones de SureSimmer LO y 4, al mismo tiempo que enciende la perilla SureSimmer.
El elemento SureSimmer no se calienta suficientemente	<ul style="list-style-type: none">● Gire la perilla de control delantera izquierda a "4", al mismo tiempo que enciende la perilla SureSimmer.

CUANDO USA EL CICLO DE AUTOLIMPIEZA DE SU HORNO

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

RESULTADOS DE COCCIÓN

PROBLEMA	CAUSA/SOLUCIÓN
Los utensilios de cocina no están nivelados en la superficie de cocción (Verifique si los líquidos están nivelados en la cacerola)	<ul style="list-style-type: none"> ● Nivele la cocina. (Vea las instrucciones para instalación.) ● Use utensilios de cocina con un asiento liso.
Calor excesivo de la superficie de cocción en áreas alrededor del utensilio	<ul style="list-style-type: none"> ● Elija utensilios de cocina del mismo tamaño o ligeramente más grandes que el elemento.
La temperatura del horno parece muy baja o muy alta	<ul style="list-style-type: none"> ● Regule el control de temperatura del horno. (Vea "Cómo regular el control de temperatura del horno," pp. 62-63.)
Horneado o asado lento	<ul style="list-style-type: none"> ● Aumente el tiempo de horneado o de asado. ● Aumente la temperatura 25°F. ● Precaliente el horno a la temperatura seleccionada antes de colocar la comida dentro en casos en que se recomienda recalentar. ● Elija utensilios de hornear que permitan 2 pulgadas de espacio aéreo por todos los lados. ● Abra la puerta del horno para controlar la comida cuando el temporizador indica el tiempo más corto sugerido en la receta. ● El ojear constantemente el horno prolonga más el tiempo de cocción.
Los artículos horneados están muy oscuros en el fondo.	<ul style="list-style-type: none"> ● Precaliente el horno a la temperatura seleccionada antes de colocar la comida en el horno. ● Elija utensilios de hornear que permitan 2 pulgadas de espacio aéreo por todos los lados. ● Coloque la parrilla en posición más alta en el horno. ● Disminuya la temperatura del horno entre 15° a 25°F.
Artículos horneados desigualmente	<ul style="list-style-type: none"> ● Nivele la cocina. ● Hornee en el centro del horno con 2 pulgadas de espacio alrededor de cada molde de hornear. ● Cerciórese que la masa esté nivelada en el molde de hornear.
Los bordes de la corteza se ponen de color oscuro antes que el pastel esté cocido	<ul style="list-style-type: none"> ● Cubra los bordes con papel de aluminio.

MENSAJES EN LA PANTALLA LUMINOSA

PROBLEMA	Causa/Solución
La pantalla muestra "PF"	<ul style="list-style-type: none"> ● Hubo un apagón. Presione OFF/CANCEL para despejar la pantalla, luego vuelva a poner el reloj a la hora. (Vea p. 58.)
La pantalla muestra una "F" seguida de un número	<ul style="list-style-type: none"> ● Presione OFF/CANCEL para despejar la pantalla. Si el código "F" aparece nuevamente, llame al servicio técnico.

Índice

Tópico	Página	Tópico	Página
ÁREAS DE COCCIÓN EXTERIORES		FUNCIÓN SURESIMMER™50	
Perillas de control	49, 50, 78	GARANTÍA	45
Guía para programación del control	50	GAVETA DE ALMACENAJE	73
Luz indicadora COOKTOP ON	49, 52	HORNEADO ULTRABAKE™	
Zona dual para cocinar	51	Cacerolas	54, 55
Luces indicadoras de		Papel de aluminio.....	56
superficie caliente EasyGlance™	49, 52	Parrillas SturdiGlide™	55
Superficie de cocción de cristal radiante	49, 52, 78, 80	Programación del ciclo	60
Zona de cocción SteadyTemp™	49, 50, 51	Sistema UltraBake™.....	60-62
Consejos	54	Utensilios para hornear	56
ASADO		LIMPIEZA	
Cacerolas	54, 55	Cavidad del horno	79
Consejos	61, 62	Charola y parrilla para asar	79
Parrillas SturdiGlide™	55	Ciclo de autolimpieza.....	74
Programación del ciclo	60	Parrillas SturdiGlide™	79
ASAR A LA PARRILLA		Perillas de Control	78
Charola para asar.....	64, 66	Tablero de controles.....	78
Instrucciones	65, 66	Superficie de cocción de cristal radiante	80
Parrilla	64	Superficies exteriores.....	78
Posiciones de las parrillas SturdiGlide™	66	Vidrio de la puerta del horno	79
Programación del ciclo	64	LUZ DEL HORNO	82
CACEROLAS	54, 55	NÚMERO DE MODELO Y SERIE	44
CARACTERÍSTICAS/FUNCIONES	49	PARRILLAS STURDIGLIDE™	55
CICLO DE AUTOLIMPIEZA		PUERTA DEL HORNO	81, 82
Antes de comenzar	74	SEGURIDAD	46, 47, 48
Comienzo diferido	76	SERVICIO	Contracubierta
Cómo funciona el ciclo	77	SOPORTE ANTI-VUELCO	46, 72
Consejos	74	TABLERO DE CONTROLES	63
Para comenzar de inmediato	75	Luz indicadora COOKTOP ON	49, 51
Para detener el ciclo	77	Luces indicadoras de	
Programación de los controles.....	75-77	superficie caliente EasyGlance™	49, 51
COMPONENTES	49	Luz indicadora SureSimmer.....	49, 50
CONDUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO	72	Perillas de control	49, 50
CONTROL DEL HORNO		Perilla de control del elemento SteadyTemp™	49, 51
CON TIEMPO PROGRAMADO	67-71	Selector SureSimmer	49, 50
CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO		TEMPERATURA DEL HORNO	
Bloqueo de controles.....	57	Cómo programar	61, 65, 67, 700
Pantalla/reloj.....	57	Cómo regular	62-63
Para cancelar	60	UTENSILIOS DE COCINA	
Para comenzar	60	Consejos	54
Reloj	58	Materiales.....	54
Señales audibles	58	Preparación de conservas	53
Temporizador electrónico.....	59		
DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS ..	83-84		

For in-home major brand repair service:

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-4-MY-HOMEsm (1-800-469-4663)

Para pedir servicio reparación a domicilio – 1-800-676-5811

In Canada for all your service and parts needs call
Au Canada pour tout le service ou les pièces – **1-800-665-4455**

For the repair or replacement parts you need:

Call 7 am - 7 pm, 7 days a week

1-800-366-PART (1-800-366-7278)

Para ordenar piezas con entrega a domicilio – 1-800-659-7084

For the location of a Sears Parts and Repair Center in your area:

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-488-1222

**For information on purchasing a Sears Maintenance Agreement
or to inquire about an existing Agreement:**

Call 9 am - 5 pm, Monday - Saturday

1-800-827-6655



The Service Side of Sears.™