



Gas Range

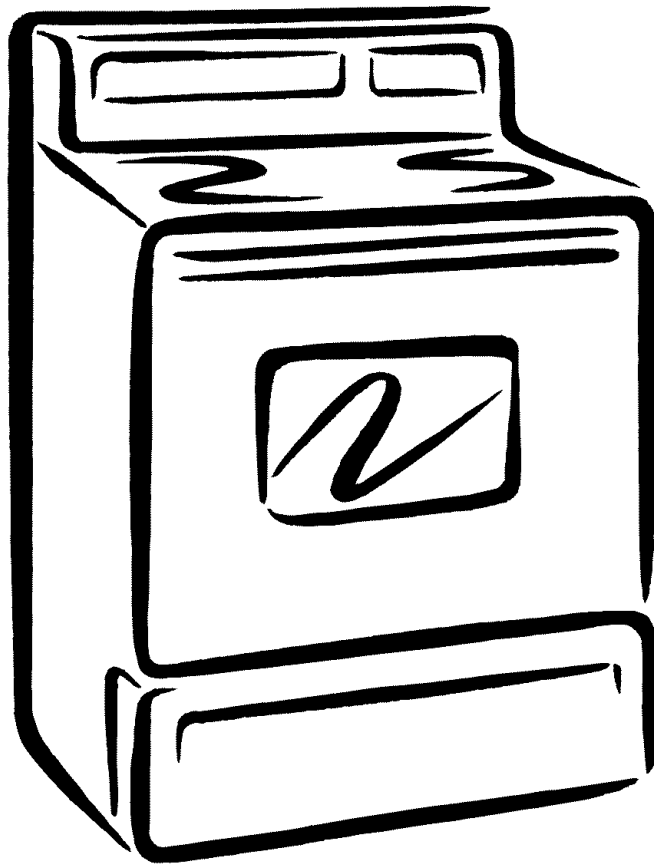
Use & Care Guide

Estufa de gas

Manual de uso y cuidado

Model/Modelo **665.7527***

* = color number, número de color



ENGLISH | ESPAÑOL

To the installer: Please leave this instruction book with the unit.

To the consumer: Please read and keep this book for future reference.

Para el instalador: favor de dejar este manual de instrucciones con la unidad.

Para el consumidor: favor de leer y guardar este manual para futuras referencias.

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

9760170

Sears Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.sears.com

TABLE OF CONTENTS

WARRANTY	2
RANGE SAFETY	3
The Anti-Tip Bracket.....	4
PARTS AND FEATURES	5
COOKTOP USE	6
Control Knobs.....	6
Cooktop Lockout.....	6
Sealed Surface Burners.....	6
SURESIMMER™.....	7
Home Canning.....	7
Cookware.....	7
ELECTRONIC OVEN CONTROL	8
Display.....	8
Start.....	8
Stop/Clear.....	8
Clock.....	9
Tones.....	9
Timer.....	9
Add 1 Minute.....	9
Oven Temperature Control.....	9
Fahrenheit and Celsius.....	9
Oven Lockout.....	10
OVEN USE	10
Aluminum Foil.....	10
Positioning Racks and Bakeware.....	10
STURDIGLIDE™ Oven Racks.....	10
Bakeware.....	11
Oven Vent.....	11
Bake.....	11
Broil.....	12
RECIPE RECALL™ with Slow Cooker Function.....	13
Sabbath Mode.....	13
Timed Oven Control.....	14
Serve Warm.....	15
Using Triple Task Oven Drawer.....	16
12-Hour ShutOff.....	17
RANGE CARE	17
Self-Cleaning Cycle.....	17
General Cleaning.....	18
Oven Light.....	19
Oven Door.....	19
Triple Task Oven Drawer.....	20
TROUBLESHOOTING	21
PROTECTION AGREEMENTS	22
SERVICE NUMBERS	BACK COVER

WARRANTY

FULL ONE-YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

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

WARRANTY RESTRICTION

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

WARRANTY SERVICE

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING THE NEAREST SEARS SERVICE CENTER IN THE UNITED STATES. This warranty applies only while the product is in use in the United States.

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

For Sears Warranty information or to contact a Sears Service Center, please refer to the service numbers located on the back page of this manual.

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

PRODUCT RECORD

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

Model number 665. _____

Serial number _____

Purchase date _____

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

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

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

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

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

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

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 having the anti-tip bracket fastened down properly.

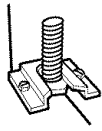


⚠ WARNING

Tip Over Hazard

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

Anti-Tip Bracket



Range Foot

Making sure the anti-tip bracket is installed:

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

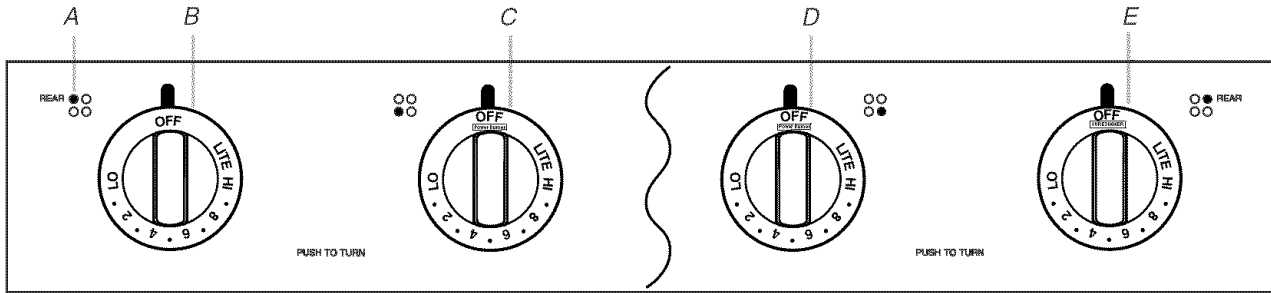
WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
 - **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
 - Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA70*. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
 - This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
 - Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
 - Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
 - Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
 - Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
 - Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
 - Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.
- For self-cleaning ranges –**
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

Control Panel

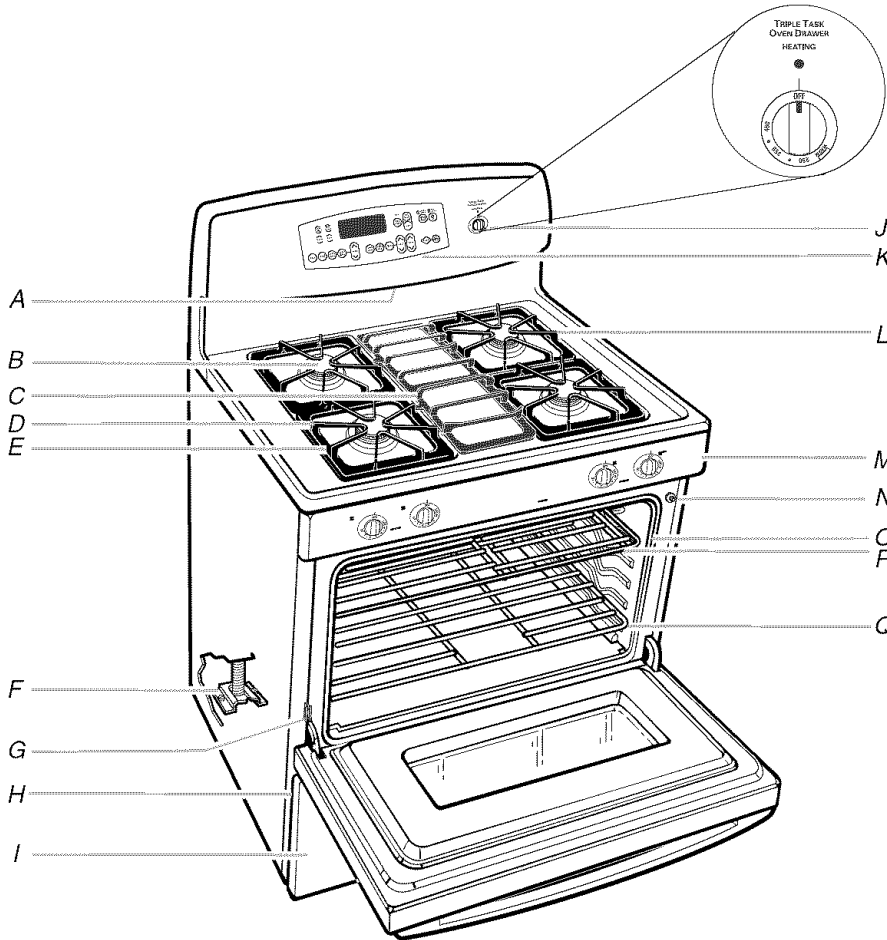


A. Surface burner indicator
B. Left rear burner control

C. Left front burner control (Power burner)
D. Right front control (Power burner)

E. Right rear control (SURESIMMER™)

Range



A. Oven vent
B. Sealed surface burner
C. Center grate
D. Burner grate system
E. Power burner
F. Anti-tip bracket

G. Door stop clip
H. Model and serial number plate
(behind left side of Triple Task
drawer)
I. Triple Task oven drawer

J. Triple Task oven drawer control
K. Electronic oven control
L. SURESIMMER™ burner
M. Control panel

N. Automatic oven light switch
O. Door gasket
P. STURDIGLIDE™ half rack with
removable insert
Q. STURDIGLIDE™ oven rack
with integrated handle

COOKTOP USE

Control Knobs

⚠ WARNING



Fire Hazard

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

Turn off all controls when not cooking.

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

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LITE.

Before setting a control knob, place filled cookware onto the grate. Do not operate a burner using empty cookware or while the grate is vacant.

To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to LITE.
All 4 surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.
2. Turn knob anywhere between HI and LO. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
LITE	<ul style="list-style-type: none"> Light the burner.
HI	<ul style="list-style-type: none"> Start food cooking. Bring liquid to a boil.
Medium High 6-8	<ul style="list-style-type: none"> Hold a rapid boil. Quickly brown or sear food. To fry chicken.
Medium 4-6	<ul style="list-style-type: none"> Maintain a slow boil. Fry or sauté foods. Cook soups.
Medium Low 2-4	<ul style="list-style-type: none"> Cook sauces and gravies. Stew or steam food.
LO	<ul style="list-style-type: none"> Keep food warm. Simmer.
Power Burner (front burners)	<ul style="list-style-type: none"> Provide highest heat setting
SURESIMMER™ (right rear burner)	<ul style="list-style-type: none"> Provide lowest simmer/heat setting. Melt chocolate or butter.

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

Power Burner

The left and right front burners are designed to give ultra-high power when they are turned to HI. They can be used to rapidly bring liquid to a boil and to cook large quantities of food.

Cooktop Lockout

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

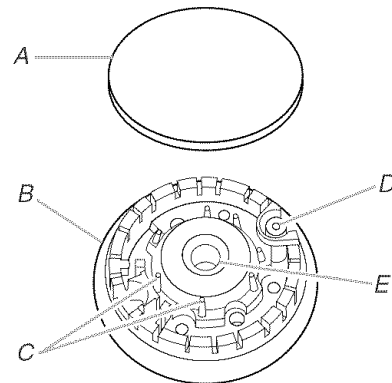
When power is first supplied to the range, or if the range loses power, the surface burners will be in the Cooktop Lockout position. The surface burners cannot be activated until power is restored to the range and (or) the Cooktop Lockout is disengaged. Also, cooktop burners will be in the Cooktop Lockout position during the self-clean cycle.

To Lock/Unlock Cooktop:

Before using, turn all control knobs to OFF. Press and hold the Cooktop Lockout icon keypad for 3 seconds. A single tone will sound, and "Loc On" and a cooktop icon will appear on the display. After 3 seconds the clock display will reappear.

Repeat to unlock cooktop. "Loc OFF" will appear on the display for 3 seconds, and the cooktop icon will disappear from the display.

Sealed Surface Burners

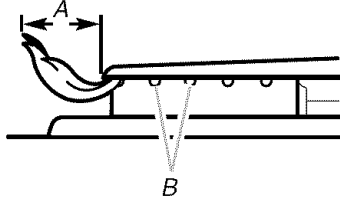


- A. Burner cap
- B. Burner base
- C. Alignment pins
- D. Igniter
- E. Gas tube opening

IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner cap: Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help prevent poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps according to the "General Cleaning" section.

Gas tube opening: Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas tube opening. Protect it from spillovers by always using a burner cap.



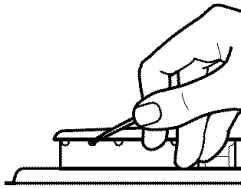
A. 1-1 1/2" (25-38 mm)
B. Burner ports

Burner ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown above. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

To Clean:

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to "General Cleaning" section.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a Sears trained repair specialist.



4. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.



Incorrect

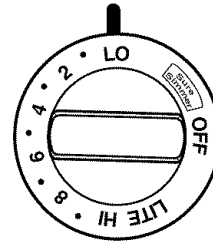


Correct

5. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself, but contact a trained repair specialist.

SURESIMMER™

The SURESIMMER™ burner is an adjustable heat setting for more precise simmering and low temperature cooking. It is the right rear burner.



To Use:

1. Push the right rear burner control knob in and turn counter-clockwise to "LITE," then to "LO."
2. Turn knob to OFF when finished.

Home Canning

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

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the cooking area.
- Do not place canner on two surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

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

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

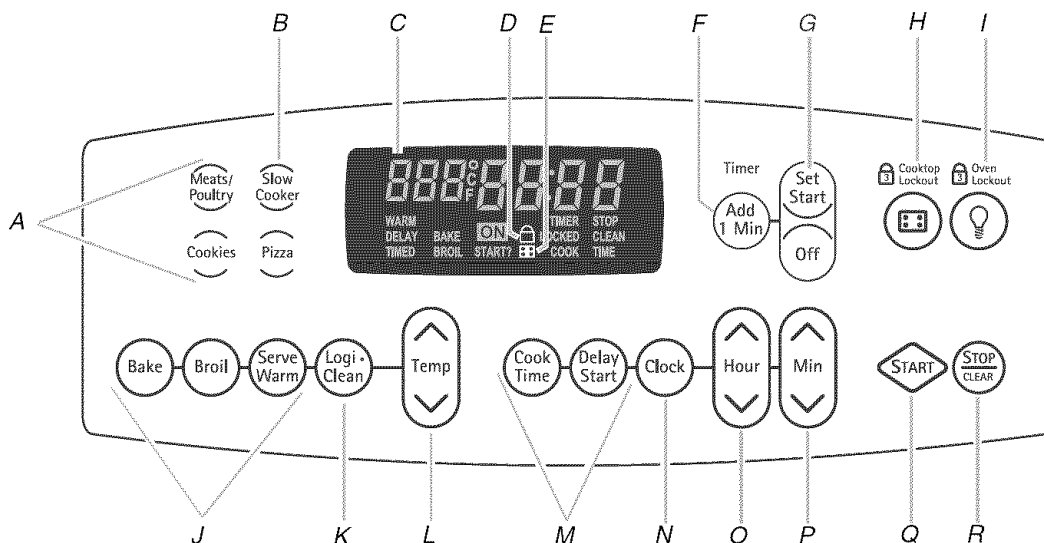
Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

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

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Copper	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	<ul style="list-style-type: none"> ■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

ELECTRONIC OVEN CONTROL



A. RECIPE RECALL™

B. Slow cooker

C. Display

D. Oven lockout indicator icon

E. Cooktop lockout indicator icon

F. Add 1 minute

G. Timer

H. Cooktop lockout

I. Oven light/oven lockout

J. Oven selectors

K. Self-clean - LOGICLEAN™

L. Temperature setting

M. Timed cooking

N. Clock

O. Hour

P. Minute

Q. Start

R. Stop/clear

Display

When power is first supplied to the appliance, make sure the surface burners are in the OFF position. Everything on the display will light up for 3 seconds, then the time will appear on the display, flashing on and off.

If the time is flashing on and off at any other time, a power failure has occurred. To stop the flashing, press any key. To reset the clock, press CLOCK.

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

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

Start

The START pad begins any function. If the START pad is not touched after touching another pad, "START?" will appear in the display.

Stop/Clear

The STOP/CLEAR pad stops any oven function except for the Clock, Timer and Cooktop or Oven lockouts.

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

Clock

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

To Set:

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

Press CLOCK or START.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One tone

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

Three tones

- Invalid pad press
- Error

Four tones

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

Error Tones

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

Tone Volume

The volume can be adjusted between high and low.

To Change: Press and hold DELAY START for 3 seconds. A short tone will sound, and either “Snd HI” or “Snd Lo” will appear on the display. Press and hold DELAY START again for 3 seconds to change to desired setting.

“Snd on,” “Snd OFF,” “rEP on,” “rEP off,” “Snd HI” or “Snd Lo” will disappear from the display after 3 seconds.

Reminder Tones

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

To Turn Reminder Tones Off/On: Press and hold TIMER SET for 3 seconds. A short tone will sound, and “rEP ON” or “rEP OFF” will appear on the display. Press and hold TIMER SET again for 3 seconds to change to the desired setting.

To Turn Other Tones Off/On: Press and hold COOK TIME for 3 seconds. A short tone will sound, and “Snd ON” or “Snd OFF” will appear on the display. Press and hold TIMER SET again for 3 seconds to change to the desired setting.

Timer

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

To Set:

1. Press TIMER SET/START to activate timer.
 2. Press the HOUR/MIN “up” or “down” arrow pads until the correct length of time shows on the display.
-

3. Press TIMER SET/START to start the timer countdown. The Timer will begin counting down after the Timer is started. The display will count down in hours and minutes if remaining time is 1 hour or more, and in minutes and seconds if remaining time is less than 1 hour.

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

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

Add 1 Minute

Time may be added to the kitchen Timer in 1-minute increments, up to 12 hours and 59 minutes, by touching the ADD 1 MIN pad. Touching ADD 1 MIN will add 1 minute of time to the kitchen Timer only.

Oven Temperature Control

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

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

A minus sign means the oven will cook cooler by the adjustment amount. The absence of a sign means the oven will cook warmer by the adjustment amount. Use the following chart as a guide.

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

To Adjust Oven Temperature Calibration:

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

Fahrenheit and Celsius

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

To Change: Press and hold BROIL for 3 seconds. A short tone will sound, and the temperatures displayed will switch to “°C.” Repeat to change back to Fahrenheit.

Oven Lockout

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

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

To Enable/Disable Oven Lockout:

Press and hold the Oven Lockout keypad for 3 seconds. A single tone will sound, and "Loc On" and a lock icon will appear on the display. After 3 seconds, "Loc On" will disappear from the display and "Loc" will appear along with the clock display.

Three tones will sound when the oven is locked and any command pad other than Clock, Add 1 Min, Timer Set/Start, Timer Off, Stop/Clear, Start, Cooktop Lockout icon or Oven Lockout icon has been pressed.

To unlock oven, press and hold the Oven Lockout keypad for 3 seconds. "Loc OFF" will appear on the display, and lock icon will disappear from the display.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

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

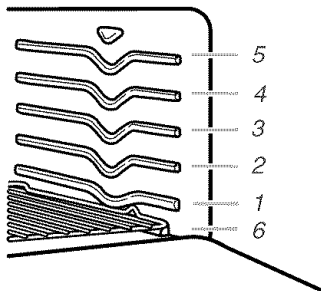
Aluminum Foil

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

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

Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: Do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom. Permanent damage will occur to the porcelain finish.



RACKS

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

FOOD	RACK POSITION
Frozen pies, large roasts, turkeys, angel food cakes	1 or 2
Bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes, pies	2 or 3
Extra-large items	6

BAKEWARE

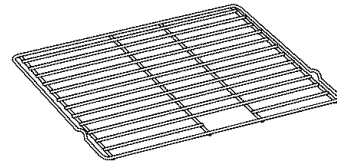
To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

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

STURDIGLIDE™ Oven Racks

Rack with Integrated Handle

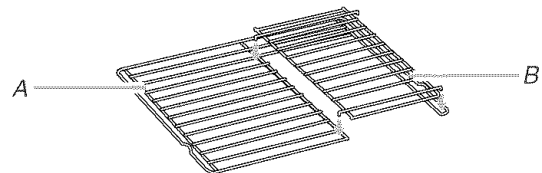
The integrated handle area makes pulling out the rack easy. The opening is large enough for a pot holder or oven mitt.



Half-Rack with Removable Insert

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

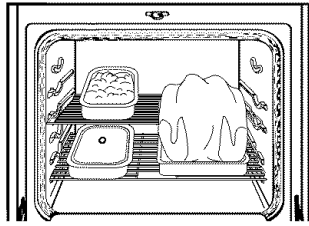
Do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the half-rack.



A. Half-rack
B. Removable insert

To Position Racks:

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

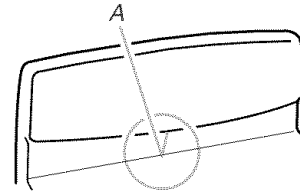


Bakeware

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

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

Oven Vent



A. Oven vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

Bake

ULTRABAKE™ Temperature Management System

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

- When using the oven for the first time, it is necessary to light the surface burners first to purge air from the gas lines.
- Do not try to light the oven burner during a power failure.
- Do not place food or bakeware directly on oven door or oven bottom.

To Bake or Roast:

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

1. Press **BAKE**.
Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to enter a temperature other than 350°F (175°C). The bake range can be set between 170°F and 500°F (or 75°C and 260°C).
2. Press **START**.
"PrE HEAT" will appear on the oven display. The temperature setting can be changed anytime after pressing **START**.
While the oven is in the preheat mode, the set temperature can be seen for 3 seconds by pressing **BAKE**.
When the set temperature is reached, if tones are enabled, 1 tone will sound.
3. Press **STOP/CLEAR** when finished cooking.

Broil

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

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

Close oven door.

To Broil:

1. Press BROIL.
2. Press START.
The temperature setting can be changed anytime before or after pressing START.
3. Press STOP/CLEAR when finished.

Precision Broiling

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

To Precision Broil:

1. Press BROIL.
2. Press the TEMP “down” arrow pad to lower the temperature in 5°F amounts. The broil range is 300°F to 525°F (145°C to 275°C).
3. Press START.
4. Press STOP/CLEAR when finished.

BROILING CHART

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

FOOD	RACK POSITION	TEMP	TOTAL MINUTES	
			Side 1	Side 2
Steak				
1" (2.5 cm) thick				
medium rare	4	HI	14-15	7-8
medium	4	HI	15-16	8-9
well-done	4	HI	18-19	9-10
Ground meat patties*				
¾" (2 cm) thick	4	HI	13-14	6-7
well-done				
Pork chops				
1" (2.5 cm) thick	4	HI	18-21	8-10
Ham slice				
[precooked] ½" (1.25 cm) thick	4	HI	8-10	4-5
Bacon				
	4	500°F (260°C)	8-9	1-2
Frankfurters				
	4	HI	6-7	3-4
Lamb chops				
1" (2.5 cm) thick	4	HI	15-17	8-9
Chicken				
bone-in pieces	3	HI	20-24	15-18
boneless	4	HI	12-16	11-16
Fish				
½" (1.25 cm) thick	4	HI	8-10	4-5
1" (2.5 cm) thick	4	500°F (260°C)	13-15	10-13

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

RECIPE RECALL™ with Slow Cooker Function

RECIPE RECALL™ with Slow Cooker function makes cooking favorite foods faster and easier. The temperatures and times have been chosen to cover a variety of choices in each food category.

- Cooking times and temperatures are adjustable for individual recipes and can be saved.
- When the cooking time ends, the oven will automatically shut off.
- MEATS/POULTRY, COOKIES and PIZZA keypads include a preheat.
- The display will show “PrEHEAT” while the oven is preheating. Put food into oven after preheat is complete.
- If a recipe recommends no preheat is needed, put food into the oven.

Use the following chart as a guide when using RECIPE RECALL™:

KEYPAD	PRESET TEMP	PRESET COOK TIME
MEATS/POULTRY 3 lb. (1.4 kg)	325°F (163°C)	1 hour
SLOW COOKER	HI (high) LO (low)	Timer counts up in hours and minutes.
COOKIES	375°F (191°C)	10 minutes
PIZZA	400°F (204°C)	20 minutes

To Use RECIPE RECALL:

1. Press one of the 3 keypads MEATS POULTRY, COOKIES or PIZZA.
2. Press START.
The cook time and temperature can be changed after pressing START, by pressing the HOUR/MIN pads or the TEMP “up” or “down” arrow pads. The oven will finish cooking with the new time.
When cook time ends, the oven will automatically shut off. “End” and COOK TIME will appear on the display. Four tones will sound, then four 1-second reminder tones will sound every minute after.
When the preheat ends, a single tone will sound and the cooking time will appear counting down on the display.
3. Press STOP/CLEAR or open the oven door to stop reminder tones and remove “End” from display. The time of day will appear on the display.

To Change Preset Cook Time and Temperature:

- The temperature and length of cooking time for each of the 3 keypads can be changed, and the range will store the new information for the next use.
1. Press one of the 3 keypads MEATS POULTRY, COOKIES or PIZZA.
 2. Press the HOUR/MIN “up” or “down” arrow pads until the length of cooking time shows on the display.
 3. Press the TEMP “up” or “down” arrow pad until the desired cooking temperature shows on the oven display.

4. Press same pad selected in Step 1 to save the change for the next use.
A single tone will sound.
5. Press STOP/CLEAR if only changing the stored preset cook time and preset temperature. Press START if proceeding to cook with new set cook time and temperature.

Slow Cooker Function

The SLOW COOKER function cooks food slowly at a low temperature, similar to a countertop slow cooker. Recommended cook times are 4 to 5 hours for the HI (high) setting and 8 to 9 hours for LO (low). Smaller quantities or sizes may require less time. The maximum time the SLOW COOKER function will operate is 12 hours unless the Sabbath Mode has been activated. The timer counts up in hours and minutes when the function starts.

The SLOW COOKER is ideal for roasting beef, pork and poultry. The exterior of beef and pork will become very dark, but not burnt. This is normal. The interior will remain juicy and tender. Poultry will also darken, especially in areas not covered with skin, and it will become crispier than if roasted conventionally.

- Thaw all frozen foods before cooking using the SLOW COOKER function.
- Preheating the oven is not necessary.
- Cook on a single rack, using rack positions 2 or 3. See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- Do not open the oven door often, or leave the door open when checking foods. If heat loss occurs, cooking time may need to be extended.
- Cover foods to keep them moist, or use a loose or vented cover to allow foods to brown and crisp.
- Roasts can be left uncovered so browning can occur. Cook time will vary, however, depending on the weight, amount of fat and bone and the shape of the roast.
- Use a food thermometer and refer to a current food temperature chart to determine when food is done.
- Stirring, turning or rearranging the food is not necessary.

To Use:

1. Press SLOW COOKER.
2. Set to HI or LO by pressing the TEMP “up” and “down” arrow pad.
3. Press START. Timer will begin to count up the time.
4. Press STOP/CLEAR when finished.

Sabbath Mode

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off. A timed Sabbath Mode can also be set to keep the oven on for only part of the Sabbath.

When the Sabbath Mode is set, the start pads and BAKE, BROIL, CLEAN, COOK TIME, DELAY START, CLOCK HOUR UP MINUTE UP, TIMER SET and OVEN LIGHT will be used for adjusting the oven temperatures. No tones will sound, and the displays will not show messages or temperature changes. “ON” will appear lit on the oven display throughout the Sabbath Mode.

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off. The heating elements will not turn on or off immediately after the temperature has been changed.

If a power failure occurs when the Sabbath Mode is set, the oven will return to the “OFF” mode, display “PF,” and turn off the power to the oven. The oven will stay in the Sabbath Mode until exited.

To Enable the Sabbath Mode (one time only):

Before the Sabbath Mode can be regularly set, the oven must first be enabled with a one time only setup.

1. Open the oven door.
2. Press STOP/CLEAR.
3. Press both the HOUR “up” and “down” arrow pads at the same time and hold for 3 seconds. “SAb On” will appear on the display.
4. Press START. “SAb On” will disappear from display.
5. Close the oven door.

To Disable the Sabbath Mode:

The oven can be disabled of the ability to set the Sabbath Mode by repeating the steps above. “SAb OFF” will appear on the display. When disabled the Sabbath Mode cannot be regularly set until re-enabled.

To Set the Sabbath Mode for use during the Sabbath/Holidays:

1. Press BAKE.
2. Press the TEMP “up” and “down” arrow pad to enter a temperature other than 350°F (175°C). The bake range can be set between 170°F and 500°F (75°C and 260°C).
3. Press COOK TIME. Press the HOUR or MIN “up” or “down” arrow pads to set cook time (optional).
4. Press DELAY START to set a delayed bake start time (optional). Press the HOUR or MIN “up” or “down” arrow pads to set the desired start time.
5. Press and hold SET TIMER OFF for 3 seconds. “SAb” will appear on the display indicating the Sabbath Mode is ready.
6. Press START.
7. To stop cooking, press STOP/CLEAR. To exit the Sabbath Mode and return to normal oven operation, press and hold TIMER OFF for 3 seconds.

Temperature Change

The oven temperature can be changed when the oven is in the Sabbath Mode. No tones will sound, and the display will not change. The heating elements will not turn on or off for a random time, anywhere from 16 to 30 seconds. It may take up to ½ hour for the oven to change temperature.

The following keypads represent temperatures. Use the following chart as a guide.

KEY PAD	OVEN TEMPERATURE
BAKE	170°F (77°C)
BROIL	200°F (93°C)
CLEAN	250°F (121°C)
COOK TIME	275°F (135°C)
DELAY START	300°F (149°C)
CLOCK	325°F (163°C)
HOUR “up”	350°F (175°C)
MIN (minute) “up”	375°F (191°C)
TIMER SET	400°F (204°C)
OVEN	450°F (232°C)

To Change Temperature:

1. Press the key pad from the chart for 1 second.
2. Press START.

Timed Oven Control

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

To Set a Cook Time:

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

1. Press BAKE.
Press the TEMP “up” or “down” arrow pad to set a temperature other than 350°F (175°C).
2. Press COOK TIME.
3. Press the HOUR/MIN “up” or “down” arrow pads to enter the length of time to cook.
4. Press START. “Pre HEAT” will appear in the display.
The cook time will appear on the oven display after the preheat has been completed. The display will count down the baking/roasting time in hours and minutes (if cook time is more than 1 hour), or in minutes and seconds (if cook time is less than 1 hour).

The time settings can be changed any time after pressing START by repeating Step 3.

When the countdown is complete, the oven will shut off automatically and “End” and COOK TIME will appear on the oven display. Four tones will sound, and then four 1-second reminder tones will sound every minute thereafter.

5. Press STOP/CLEAR or open the oven door to remove “End” from display. The time of day will appear on the display.

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

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

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

When cook time ends, 4 tones will sound, then four 1-second reminder tones will sound every minute.

- Press STOP/CLEAR or open the oven door to stop reminder tones and remove “End” from display. The time of day will appear on the display.

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

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

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

To Change Programmed Timed Settings:

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

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

Serve Warm

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour. Serve Warm allows hot cooked foods to stay warm before serving. It can also be used at the end of a timed cook.

To Use:

- Press SERVE WARM.
- Set the temperature (optional).
Press the TEMP “up” or “down” arrow pad to raise or lower the temperature in 5°F (or 5°C) amounts to set a temperature other than 150°F (65°C). The warm range is 100°F-200°F (or 35°C-90°C).
- Press START.
- Press STOP/CLEAR when finished.

To Add to the End of a Set Cook Time:

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

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

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

Using Triple Task Oven Drawer

WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

WARNING



Burn Hazard

Keep children away from lower oven when hot.

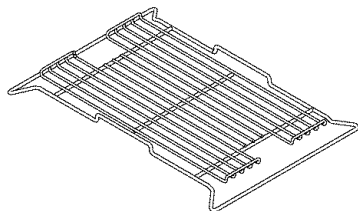
Failure to do so can result in burns.

NOTE: The Triple Task Oven Drawer will not operate when the main oven is in self-clean mode.

The maximum height of foods that can be placed in the Triple Task Oven Drawer is 2" (5 cm), so watch foods that rise.

For best results, use insulated or aluminum cookware or bakeware; do not use dark coated nonstick cookware or bakeware. Use pans large enough to hold food and any juices that may result from cooking.

The oven rack must always be in place when cooking in the Triple Task Oven Drawer to allow movement of air under the food. See illustration below for proper position of rack.



Do not put food, cookware or bakeware directly on the bottom of the oven drawer. To cook food evenly, allow 2" (5 cm) of space around food and between food and the oven walls so that hot air can circulate. Do not cover food with plastic wrap; use a lid or foil.

When using the Triple Task Oven Drawer, always open and close the drawer completely. To minimize the sliding of cookware, close the drawer slowly.

Always check the doneness of food at the minimum cooking time because cooking times may vary from those of the main oven.

During cooking, limit the number of times you open the Triple Task Oven Drawer to minimize heat loss and uneven cooking results.

To Use as an Oven:

1. Push in and turn the TRIPLE TASK OVEN DRAWER selector knob to the desired temperature for the food being cooked.

2. Allow the oven drawer to preheat.
 - The indicator light above the control knob will remain lit until the unit has completed the preheat cycle. The indicator light will turn on and off as the element turns on and off.
3. Open Triple Task Oven Drawer completely and place food on the rack.
4. Close the oven drawer. Be sure the catch system latches completely.
5. Halfway through the cooking process, turn food.
6. Turn selector knob to OFF when finished cooking.

Use as a Warming Drawer

The Triple Task Oven Drawer may also be used as a warming drawer.

The Triple Task Oven Drawer is ideal for keeping hot cooked foods at serving temperature. It may also be used for warming breads and pastries.

Different types of food may be placed in the Triple Task Oven Drawer at the same time. For best results, do not hold foods longer than 1 hour. For smaller quantities or heat-sensitive foods (such as eggs), do not hold longer than 30 minutes.

When using as a warming drawer, food must be at serving temperature before being placed in the Triple Task Oven Drawer. (Breads, pastries, and fruit pies may be heated from room temperature on the HI setting.)

Remove food from plastic bags and place in oven-safe container. Cover foods with a lid or aluminum foil. Do not cover with plastic wrap.

When using as a warming drawer, empty serving dishes and dinner plates can be heated in the Triple Task Oven Drawer during or after preheating.

To Use:

1. Position rack, if needed, in the Triple Task Oven Drawer.
2. Turn the TRIPLE TASK OVEN DRAWER selector switch to WARM. Low, medium and high settings are found within the "WARM" area marked on the knob (low is near the "W," and high is near the "M").
3. Allow Triple Task Oven Drawer to preheat for 10 minutes.
4. Place container with food into the Triple Task Oven Drawer.
5. Turn selector switch to OFF when finished warming.

WARMING TEMPERATURE CHART

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

FOOD	SETTING
Bacon*	High
Beef, medium and well done	High
Bread, hard rolls	Low
Bread, soft rolls	Low
Casseroles	High
Coffee cake, pastries	Low
Cooked cereal	Medium

FOOD	SETTING
Eggs	Medium
Fish, Seafood (No breading)	Medium
Fish, Seafood (Breaded)*	Medium
Fried foods	High
Gravy, Cream Sauces	High
Ham	Medium
Hors d'oeuvres (soft)	High
Hors d'oeuvres (crisp)	High
Lamb	Medium
Pancakes, waffles*	Medium
Pies, custard	Medium
Pies, single crust	Low
Pies, double crust	Low
Pizza	High
Pork	Medium
Potatoes, baked	High
Potatoes, mashed	Medium
Poultry	High
Quiche	Medium
Vegetables	Medium

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

12-Hour ShutOff

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

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

To Override:

For longer cooking periods that require oven usage longer than 12 hours, use the Sabbath Mode. The 12-hour shutoff is disabled in Sabbath Mode. The oven will remain on until turned off.

RANGE CARE

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.

Failure to follow these instructions can result in burns.

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

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

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

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see "Oven Vent" or "Oven Vents" section.

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

Prepare Oven:

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

Prepare Cooktop and Triple Task Oven Drawer:

- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the Triple Task Oven Drawer.

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

LOGICLEAN™ Self-Cleaning Cycle

How the Cycle Works

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

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

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

To Self-Clean:

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

1. Press LOGICLEAN™.
2. Press START.

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

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

3. Press STOP/CLEAR or open the door to remove “End” from the display.
 4. Close door.
The time of day will appear on the display.
- The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.
 - The cooktop burners will not work during the Self-Cleaning cycle.

To Delay Start Self-Clean:

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

1. Press LOGICLEAN™.
 2. Press DELAY START.
Press the HOUR/MIN “up” or “down” arrow pad to set time of day to start the Self-Cleaning cycle.
 3. Press START.
The door will automatically lock, and “LOCKED,” “DELAY,” “CLEAN,” and “ON” and the time of day will appear on the display.
When the start time is reached, the oven will automatically turn on.
When the cycle is complete and the oven cools, “End” will appear on the display and “LOCKED” will disappear.
 4. Press STOP/CLEAR or open the door to remove “End” from the display.
 5. Close door.
The time of day will appear on the display.
- The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.
 - The cooktop burners will not work during the Self-Cleaning cycle.

To Stop Self-Clean anytime:

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

General Cleaning

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

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

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES

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

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

STAINLESS STEEL

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

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner & Polish:
Stainless Steel Cleaner & Polish included with all stainless steel ranges.
 - Liquid detergent or all-purpose cleaner:
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
 - Vinegar for hard water spots.
-

COOKTOP CONTROLS

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

Do not soak knobs. When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

- Soap and water or dishwasher:
Pull knobs straight away from control panel to remove.
-

CONTROL PANEL

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

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

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

- Gas Grate & Drip Pan Cleaner (included).
- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:
Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):
Use the most aggressive cycle.

SURFACE BURNERS

See “Sealed Surface Burners” section.

OVEN DOOR EXTERIOR

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

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

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

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

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

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

BROILER PAN AND GRID

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

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

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

TRIPLE TASK OVEN DRAWER

The Triple Task Oven Drawer should be cleaned as soon as the oven cools down, before spattering and spills solidify.

Do not line the bottom of the Triple Task Oven Drawer with foil or cover the oven drawer rack with foil. The foil can interfere with heat distribution and will affect cooking results.

- When cooking foods that might spatter, such as meats or greasy/fatty foods, cover with lid or foil.
- Clean after each use to minimize buildup of spatter and debris. Use a mild detergent to clean the oven drawer and cavity. Steel wool may be used to clean the rack.
- Do not use oven cleaner on the oven drawer cavity.

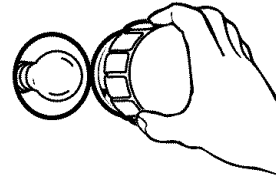
Oven Light

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

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

To Replace:

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



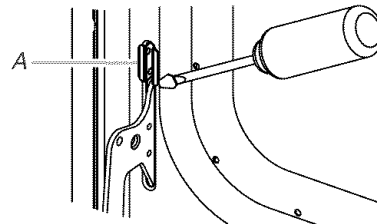
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then follow these instructions. The oven door is heavy.

Before Removing:

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

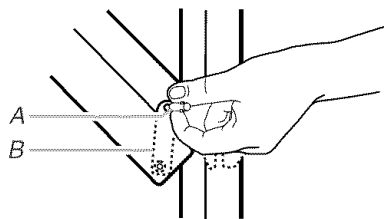


A. Door stop clip

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

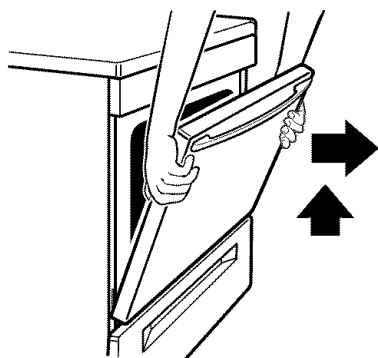
To Remove:

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



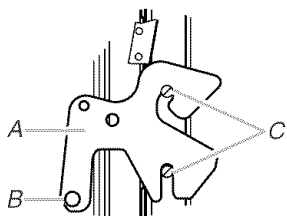
A. Removal pins
B. Hinge hanger

2. Slowly close the door until it rests against the door removal pins.
3. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.
4. Pull door straight up, then toward you. Hinge hangers will slide out of front frame hinge slot. Do not remove door removal pins until the door is replaced on the range.



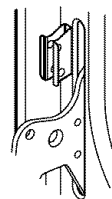
To Replace:

1. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on its inside surface.
2. Hold oven door so that the top edge of each hinge hanger is horizontal. Insert hinge hangers into the front frame hinge slots.
3. Tilt top of door toward range. Slide hinge hangers down onto front frame support pins. Make sure the hinge hangers are fully seated and engaged on the support pins.



A. Hinge hanger
B. Door frame hinge
C. Support pins

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



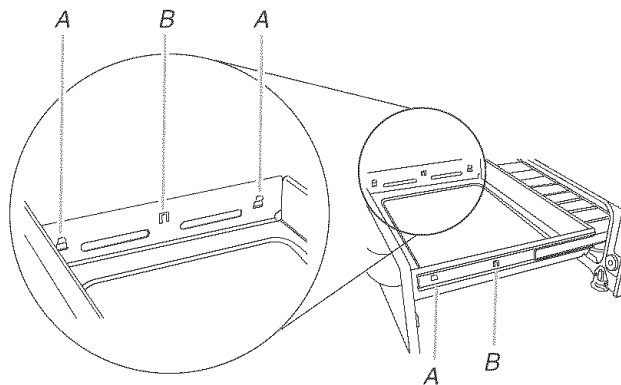
5. Open the door completely and remove the door removal pins. Save door removal pins for future use.
6. Close the door.

Triple Task Oven Drawer

Remove racks from inside the Triple Task Oven Drawer, and allow the unit to cool completely before attempting to remove the drawer.

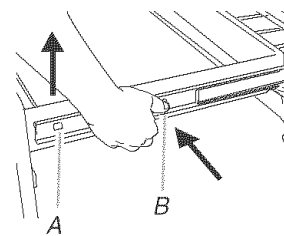
To Remove:

1. Open drawer to its full open position.
2. Identify the tabs on both sides of the drawer.



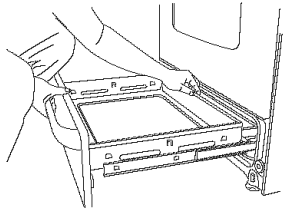
A. Silver tabs
B. Middle "push in" tab

3. Release drawer one side at a time. While pushing in to release the middle tab, lift to release the silver tabs.



A. Silver tab
B. Middle "push in" tab

- Slowly pull drawer all the way out.



To Replace:

- Align silver tabs on the drawer glides with the receiving holes in the drawer.
- Push drawer down one side at a time, inserting the silver tabs into the receiving holes, locking drawer in place.
- Gently open and close the drawer to ensure it is seated properly on the slides.

TROUBLESHOOTING

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

Nothing will operate

- **Is the power outlet properly wired and polarized?**
Try another outlet to check for proper wiring and polarity.
- **Is the power supply cord unplugged?**
Plug into a properly grounded 3 prong outlet.
- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the main or regulator gas shutoff valve in the off position?**
See Installation Instructions.
- **Is the range properly connected to the gas supply?**
Contact a Sears trained repair specialist or see Installation Instructions.

Surface burners will not operate

- **Is this the first time the surface burners have been used?**
Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Is the Cooktop Lockout set?**
See "Cooktop Lockout" section.
- **Is the control knob set correctly?**
Push in knob before turning to a setting.
- **Are the burner ports clogged?**
See "Sealed Surface Burners" section.

Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Are the burner ports clogged?**
See "Sealed Surface Burners" section.
- **Are the burner caps positioned properly?**
See "Sealed Surface Burners" section.
- **Is propane gas being used?**
The appliance may have been converted improperly. Contact a Sears trained repair specialist. See back cover.

Surface burner makes popping noises

- **Is the burner wet?**
Let it dry.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner.

Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.

Oven will not operate

- **Is the power outlet properly wired and polarized?**
Try another outlet to check for proper wiring and polarity.
- **Is this the first time the oven has been used?**
Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Is the electronic oven control set correctly?**
See "Electronic Oven Control" section.
- **Is the Oven Lockout set?**
See "Oven Lockout" section.

Triple Task Oven Drawer will not operate

- **Is the self-clean cycle on?**
The oven drawer will not operate when the self clean cycle is on.

Oven burner fails to light

- A household fuse has blown, or a circuit breaker has tripped.
- The ignition system is broken. Contact a Sears trained repair technician. See back cover.

Oven makes muffled ticking noise when in use

- This is normal and occurs when the oven burner cycles on and off to hold the set oven temperature.

Oven burner lights, then goes out after 1 minute

- Press STOP/CLEAR, then wait 1 minute before trying again.
- **Is the power outlet properly wired and polarized?**
Try another outlet to check for proper wiring and polarity.

Oven burner flames are yellow or noisy

- **Is propane gas being used?**
The appliance may have been converted improperly. Contact a Sears trained repair specialist. See back cover.

Oven temperature too high or too low

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

Display shows messages

- **Is the Time flashing on and off?**
There has been a power failure. Press STOP/CLEAR to clear the display. Reset the clock, if needed. See “Clock” section.
- **Is the display showing “Loc” and a cooktop icon?**
The Cooktop Lockout feature is engaged. See “Cooktop Lockout” section.
- **Is the display showing “F” followed by a number?**
Press STOP/CLEAR to clear the display. If an “F” code reappears, contact a Sears trained repair specialist. See back cover.
- **Is the display showing a “EO F5”?**
The Self-Cleaning latch is interfering with the oven door closing.

If the oven door is open, press STOP/CLEAR to clear display, then depress and hold door switch plunger for 6 seconds (located in the upper right corner of the oven front) and the oven door will unlock.

If the oven door is locked, press STOP/CLEAR to clear the display then apply pressure to the upper right corner of the oven door and the door will unlock.

Self-Cleaning Cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
Close the oven door all the way.
- **Has START been pressed?**
Press START.
- **Has a delay start been set?**
See “Timed Oven Control” section.

Cooktop cooking results not what expected

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

Baking results not what expected

- **Was the oven preheated?**
Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Are the racks positioned properly?**
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
Check to make sure batter is level in the pan.
- **Is the appliance level?**
Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
Decrease oven temperature 15° F to 25° F (5° C to 15° C).
- **Are crust edges browning early?**
Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

Slow baking or roasting

- **Was the oven preheated?**
Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the proper length of time being used?**
Increase baking or roasting time.
- **Is the proper temperature set?**
Increase temperature 25° F (15° C).
- **Has the oven door been opened while cooking?**
Peeking into the oven while cooking releases oven heat and can result in longer cooking times.

PROTECTION AGREEMENTS

Master Protection Agreements

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

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

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

- ✓ **Expert service** by our 12,000 professional repair specialists
- ✓ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs
- ✓ **“No-lemon” guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months
- ✓ **Product replacement** if your covered product can't be fixed
- ✓ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge
- ✓ **Fast help by phone** – phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair, plus convenient repair scheduling
- ✓ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations
- ✓ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised

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

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

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

Sears Installation Service

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

ÍNDICE

GARANTÍA	23
SEGURIDAD DE LA ESTUFA	24
El soporte antivuelco	25
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS	26
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	27
Perillas de control	27
Bloqueo de la superficie de cocción	28
Quemadores exteriores sellados	28
SURESIMMER™	29
Preparación de alimentos caseros enlatados	29
Utensilios de cocina	29
CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO	30
Pantalla	30
Inicio	30
Detener/Despejar	30
Reloj	30
Señales audibles	30
Temporizador	31
Agregar 1 minuto	31
Control de temperatura del horno	31
Fahrenheit y centígrados	31
Bloqueo del horno	31
USO DEL HORNO	32
Papel de aluminio	32
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear	32
Parrillas del horno STURDIGLIDE™	32
Utensilios para hornear	33
Ducto de escape del horno	33
Cómo hornear	33
Cómo asar	34
RECIPE RECALL™ con función de cocimiento lento	35
Modo de descanso	36
Control temporizado del horno	37
Servir caliente	38
Cómo usar el cajón de horno de triple función	39
Apagado después de 12 horas	40
CUIDADO DE LA ESTUFA	40
Ciclo de autolimpieza	40
Limpieza general	42
Luz del horno	43
Puerta del horno	43
Cajón de horno de triple función	44
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	45
CONTRATOS DE PROTECCIÓN	47
NÚMEROS DE SERVICIO	CONTRAPORTADA

GARANTÍA

GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO PARA TODAS LAS PIEZAS

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

RESTRICCIÓN DE LA GARANTÍA

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

SERVICIO DE REPARACIÓN DE LA GARANTÍA

EL SERVICIO DE REPARACIÓN DE LA GARANTÍA ESTÁ A SU DISPOSICIÓN AL CONTACTARSE CON EL CENTRO DE SERVICIO SEARS DE SU LOCALIDAD EN LOS ESTADOS UNIDOS. Esta garantía corresponde sólo mientras se use el producto en los Estados Unidos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

Para obtener información respecto a la garantía de Sears o para ponerse en contacto con un Centro de Servicio de Sears, sírvase tomar como referencia los números de servicio técnico ubicados en la contraportada del manual.

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

REGISTRO DEL PRODUCTO

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

Número de modelo **665**

Número de serie

Fecha de compra

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

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

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

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

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

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

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

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

El soporte antivuelco

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

! ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

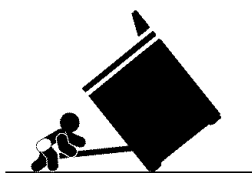
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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

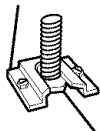
Si traslada de lugar la estufa, vuelva a conectar el soporte anti-vuelco.

Consulte las instrucciones de instalación para más detalles.

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



El soporte anti-vuelco



La pata trasera

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

- **AVISO:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de una estufa de gas o en el respaldo de protección de una estufa de gas - al trepar los niños encima de la estufa para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.
- **Instalación Apropiaada** – Instalar la estufa de gas debe hacer la conexión eléctrica a tierra de acuerdo con las normas locales o, en ausencia de normas locales, con el *Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code)*, ANSI/NFPA70. Cerciórese que la instalación y puesta a tierra de la estufa de gas sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.

- Esta estufa de gas está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para su protección contra riesgo de electrocución y debería enchufarse directamente a un tomacorriente que tiene conexión a tierra. No quite ni quite la punta para conexión a tierra de este enchufe.
- Desconecte la energía eléctrica antes de hacer una revisión al aparato electrodoméstico.
- Nunca use la estufa de gas como calefacción del cuarto.
- El mal uso de las puertas o gavetas del aparato electrodoméstico, tales como pisar, recostarse o sentarse en las puertas o gavetas, puede ocasionar heridas.
- **Mantenimiento** – Mantenga el área de la estufa de gas despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- **Almacenaje** dentro o encima de la estufa de gas – No se debe almacenar materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades que están en la superficie.
- El tamaño de la llama del quemador superior debe ajustarse de manera que no se extienda más allá de los bordes del utensilio de estufa.

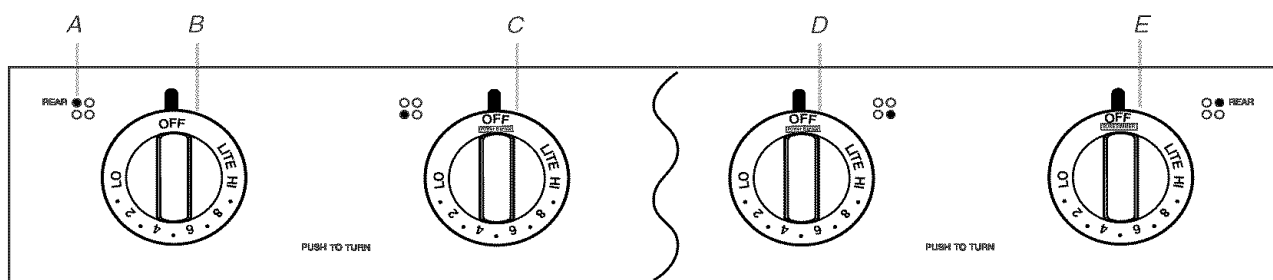
Para estufas de gas de limpieza automática –

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Panel de control

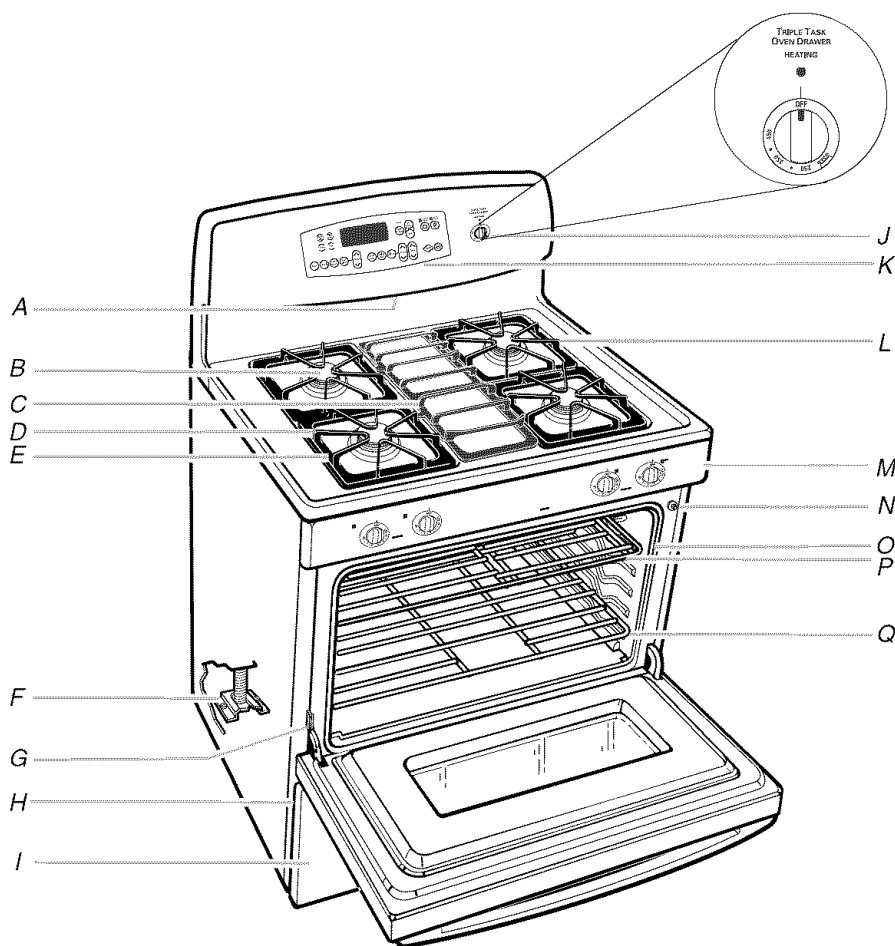


A. Indicador del quemador exterior
B. Control del quemador posterior izquierdo

C. Control del quemador delantero izquierdo (Quemador de potencia)
D. Control del quemador delantero derecho (Quemador de potencia)

E. Control del quemador posterior derecho (SURESIMMER™)

Estufa



A. Ducto de escape del horno
B. Quemador exterior sellado
C. Parrilla central
D. Sistema de parrilla del quemador
E. Quemador de potencia
F. Soporte antivuelco

G. Gancho de tope de la puerta
H. Placa del número de modelo y de serie (detrás del lado izquierdo del cajón de horno de triple función)
I. Cajón de horno de triple función

J. Control del cajón de horno de triple función
K. Control electrónico del horno
L. Quemador a fuego lento SURESIMMER™
M. Panel de control

N. Interruptor automático de luz del horno
O. Junta de puerta
P. Media parrilla STURDIGLIDE™ con inserto desmontable
Q. Parrilla del horno STURDIGLIDE™ con mango incorporado

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Perillas de control

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No permita que la llama del quemador extienda más allá que la orilla de la cacerola.

Apague todas las perillas de los controles cuando no esté cocinando.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores exteriores cuando las perillas de control son giradas a la posición LITE (Encendido).

Coloque el utensilio de cocina lleno sobre la parrilla antes de fijar una perilla de control. No haga funcionar un quemador con el utensilio de cocina vacío o cuando la parrilla esté vacía.

Para fijar:

1. Empuje hacia adentro y gire la perilla hacia la izquierda hacia LITE.
Los 4 quemadores harán un ruido seco. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté girada a LITE.
2. Gire la perilla en cualquier posición entre HI (Alto) y LO (Bajo). Utilice la tabla siguiente como guía cuando fije los niveles de calor.

AJUSTE	USO RECOMENDADO
LITE (Encendido)	■ Encender el quemador.
HI (Alto)	■ Para comenzar a cocinar los alimentos. ■ Para hacer hervir líquidos.
Medio alto 6-8	■ Para mantener un hervor rápido. ■ Para dorar rápidamente o chamuscar los alimentos. ■ Para freír pollo.
Medio 4-6	■ Para mantener un hervor lento. ■ Para freír o sofreír los alimentos. ■ Para hacer sopas.
Medio bajo 2-4	■ Para sopas y salsas. ■ Para guisar o pasar los alimentos por vapor.
LO (Bajo)	■ Para mantener el alimento caliente. ■ Para hervir a fuego lento.
Quemador de potencia (quemadores delanteros)	■ Para proporcionar el ajuste de calor más alto
SURESIMMER™ (quemador posterior derecho)	■ Para proporcionar el ajuste de calor/hervor a fuego lento más bajo. ■ Para derretir chocolate o mantequilla.

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

Quemador de potencia

El quemador delantero izquierdo y derecho han sido diseñados para proporcionar una intensidad ultra alta cuando se gire hacia HI. Pueden usarse para hacer hervir rápidamente un líquido y para cocinar grandes cantidades de alimentos.

Bloqueo de la superficie de cocción

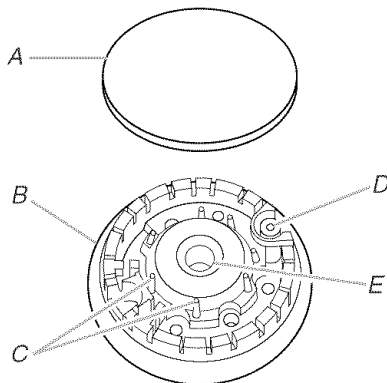
El bloqueo de la superficie de cocción evita el uso accidental de los quemadores exteriores. Cuando la superficie de cocción esté bloqueada, los quemadores exteriores no podrán encenderse con las perillas de control.

Cuando se suministre energía a la estufa por primera vez, o si la misma se ha quedado sin energía, los quemadores exteriores estarán en la posición de bloqueo de la superficie de cocción. Los quemadores exteriores no podrán ser activados hasta que se restablezca la energía a la estufa y (o) hasta que esté desactivado el bloqueo de la superficie de cocción. Además, los quemadores de la superficie de cocción estarán en la posición de bloqueo durante el ciclo de autolimpieza.

Para bloquear/desbloquear la superficie de cocción:

Antes de usar, gire todas las perillas de control hacia OFF (Apagado). Presione y sostenga el botón con el ícono del bloqueo de la superficie de cocción por 3 segundos. Se escuchará una señal audible y aparecerán en la pantalla "Loc On" (Bloqueo activado) y el ícono de una superficie de cocción. Después de 3 segundos volverá a aparecer la pantalla del reloj. Repita el procedimiento para desbloquear la superficie de cocción. Aparecerá en la pantalla "Loc OFF" (Bloqueo apagado) por 3 segundos y la ilustración de la superficie de cocción desaparecerá de la pantalla.

Quemadores exteriores sellados

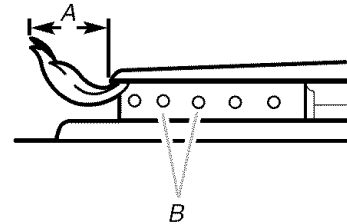


A. Tapa del quemador
B. Base del quemador
C. Espigas de alineamiento
D. Encendedor
E. Abertura del tubo de gas

IMPORTANTE: No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación alrededor de los bordes de la parrilla del quemador.

Tapa del quemador: Mantenga la tapa del quemador siempre en su lugar cuando use un quemador exterior. Una tapa del quemador limpia ayudará a prevenir el encendido insatisfactorio y las llamas desiguales. Siempre limpie la tapa del quemador después de un derrame; quite y limpie periódicamente las tapas según la sección "Limpieza general".

Abertura del tubo de gas: Debe haber flujo libre de gas a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda como es debido. Mantenga esta área libre de suciedad y no deje que entren a la abertura del tubo de gas derrames, comida, agentes de limpieza ni otro material. Protéjala de los derrames usando siempre la tapa del quemador.



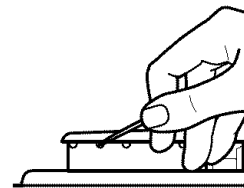
A. 1-1/2" (25-38 mm)
B. Orificios del quemador

Orificios del quemador: Revise las llamas del quemador ocasionalmente para fijarse que tengan el tamaño y la forma adecuados, como se muestra arriba. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta área libre de suciedad y no deje que entren derrames, comida, agentes de limpieza ni otro material en los orificios del quemador.

Para limpiar:

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados, y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No use limpiadores para horno, blanqueador ni productos para quitar óxido.

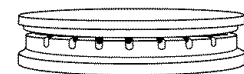
1. Quite la tapa del quemador de la base del mismo y límpiela según se especifique en la sección "Limpieza general".
2. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
3. Limpie los orificios del quemador obstruidos con un alfiler recto, según se muestra. No agrande ni deforme el orificio. No use un palillo de dientes de madera. Si se debe ajustar el quemador, póngase en contacto con un especialista en reparación competente de Sears.



4. Vuelva a colocar la tapa del quemador, asegurándose de que las espigas de alineamiento estén debidamente alineadas con la tapa del quemador.



Incorrecto

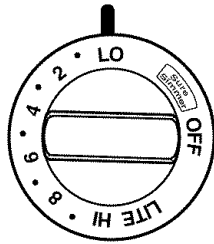


Correcto

5. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique el alineamiento de la tapa. Si el quemador todavía no se enciende, no trate de reparar el quemador sellado usted mismo, sino póngase en contacto con un especialista en reparación competente.

SURESIMMER™

El quemador SURESIMMER™ (Hervor a fuego lento seguro) es un ajuste de calor regulable para obtener un hervor a fuego lento más preciso y una temperatura de cocción baja. Es el quemador posterior derecho.



Cómo usar:

1. Presione hacia adentro la perilla de control del quemador posterior derecho y gírela hacia la izquierda hacia "LITE", luego hacia "LO".
2. Cuando haya terminado, oprima y gire la perilla de control del horno a OFF (apagado).

Preparación de alimentos caseros enlatados

Cuando esté haciendo enlatados por largos períodos, alterne y use las áreas, los elementos o los quemadores exteriores de cocción entre una tanda y otra. Esto le da tiempo a que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el enlatador sobre la parrilla o sobre el área o el elemento más grande de la superficie de cocción. Los enlatadores no deberán extenderse más de ½" (1,3 cm) por fuera del área de cocción.
- No coloque el enlatador sobre dos áreas, elementos o quemadores exteriores de cocción al mismo tiempo.
- Para obtener más información, póngase en contacto con el departamento de agricultura de su localidad. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para enlatado casero.

Utensilios de cocina

IMPORTANTE: No deje un utensilio de cocina vacío sobre un área, elemento de cocción o quemador exterior caliente.

El utensilio de cocina ideal deberá tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.

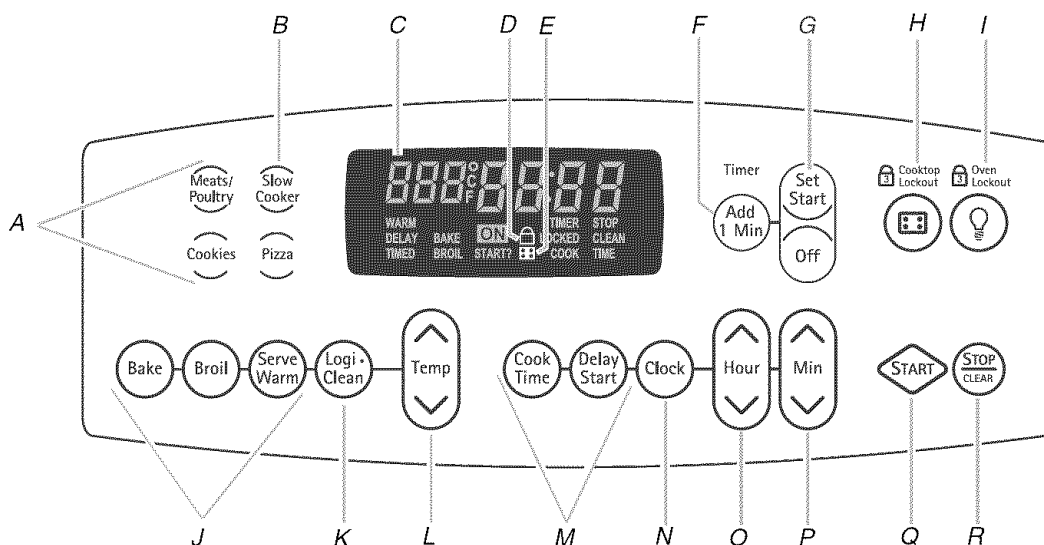
Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción. El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base en el utensilio de cocina. Sin embargo, cuando se use como base puede dejar marcas permanentes en la superficie de cocción o en las rejillas.

El material de los utensilios de cocina es un factor que influye en la rapidez y la uniformidad como se transmite el calor, lo que afecta los resultados de cocción. Un acabado no adherente tiene las mismas características que su material de base. Por ejemplo, un utensilio de cocina de aluminio con un acabado no adherente tendrá las mismas propiedades que el aluminio.

Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

UTENSILIO DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	<ul style="list-style-type: none">■ Se calienta de manera rápida y uniforme.■ Sirve para todos los tipos de cocción.■ Es mejor que sea de espesor mediano o pesado para cumplir mejor con las funciones de cocción.
Hierro fundido	<ul style="list-style-type: none">■ Se calienta de manera lenta y uniforme.■ Es bueno para dorar y freír.■ Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o vidrio de cerámica	<ul style="list-style-type: none">■ Siga las instrucciones del fabricante.■ Calienta de manera lenta pero no uniforme.■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio.
Cobre	<ul style="list-style-type: none">■ Se calienta de manera muy rápida y uniforme.
Barro cocido	<ul style="list-style-type: none">■ Siga las instrucciones del fabricante.■ Use en los ajustes de calor bajo.
Hierro fundido o esmalte de porcelana en acero	<ul style="list-style-type: none">■ Ve a acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none">■ Se calienta de manera rápida pero no uniforme.■ Un centro o base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO



A. RECIPES RECALL™

B. Función de cocción lento

C. Pantalla

D. Ícono indicador del bloqueo del horno

E. Ícono indicador del bloqueo de la superficie de cocción

F. Agregar 1 minuto

G. Temporizador

H. Bloqueo de la superficie de cocción

I. Luz del horno/bloqueo del horno

H. Selectores del horno

K. Autolimpieza LOGICLEAN™

L. Ajuste de temperatura

M. Cocción programada

N. Reloj

O. Hora

P. Minuto

Q. Inicio

R. Detener/despejar

Pantalla

Cuando se suministre energía al electrodoméstico por primera vez, asegúrese de que los quemadores exteriores estén en la posición OFF (Apagado). Todo lo que esté en la pantalla se encenderá por 3 segundos. Después aparecerá en la pantalla la hora destellando.

En cualquier otro momento que aparezca en la pantalla la hora destellando, ha ocurrido un corte de corriente. Para detener el destello, presione cualquier botón. Para volver a fijar el reloj, presione CLOCK (Reloj).

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

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

Inicio

El botón START (Inicio) iniciará cualquier función. Si no se presiona después de presionar otro botón, aparecerá en la pantalla "START?".

Detener/Despejar

El botón STOP/CLEAR (Detener/Despejar) detiene cualquier función del horno a excepción del reloj, temporizador y los bloqueos de la superficie de cocción o del horno.

Luego de presionar STOP/CLEAR, la pantalla mostrará la hora del día o el tiempo restante si el temporizador de minutos también está en uso.

Reloj

Se trata de un reloj de 12 horas que no muestra a.m. y p.m.

Para fijar:

1. Presione CLOCK (Reloj).
2. Presione los botones de HOUR/MIN (Hora/Minuto) con las flechas "hacia arriba" o "hacia abajo" hasta que aparezca en la pantalla la hora correcta del día.

Presione CLOCK o START (Inicio).

Señales audibles

Las señales audibles indican lo siguiente:

Una señal audible

- Ingreso válido
- El horno está precalentando o ha sido precalentado
- Se ha ingresado una función

Tres señales audibles

- Ingreso inválido
- Error

Cuatro señales audibles

- Fin de ciclo
- Señal recordatoria, se repite cada minuto después de las señales audibles de fin de ciclo.

Señales audibles de error

Las señales audibles de error indican que hay un problema con el control electrónico del horno. Aparecerá en la pantalla un código de error.

Volumen de la señal audible

Puede ajustarse el volumen entre alto y bajo.

Para cambiar: Presione y sostenga DELAY START (Retraso de inicio) por 3 segundos. Se escuchará una señal audible corta y aparecerá en la pantalla “Snd HI” (Sonido alto) o “Snd LO” (Sonido bajo). Presione y sostenga DELAY START nuevamente por 3 segundos para cambiar al ajuste deseado.

“Snd on”, “Snd OFF”, “rEP on”, “rEP off”, “Snd HI” o “Snd Lo” desaparecerán de la pantalla después de 3 segundos.

Señales audibles recordatorias

Las señales audibles recordatorias son cuatro señales de 1 segundo que indican que ha pasado el tiempo establecido por un temporizador o por una función de control temporizado del horno.

Para encender/apagar las señales audibles recordatorias: Presione y sostenga TIMER SET (Fijar temporizador) por 3 segundos. Se escuchará un tono corto y aparecerá “rEP ON” o “rEP OFF” en la pantalla. Presione y sostenga TIMER SET nuevamente por 3 segundos para cambiar al ajuste deseado.

Para encender/apagar otras señales audibles: Presione y sostenga COOK TIME (Tiempo de cocción) por 3 segundos. Se repetirá un tono corto y aparecerá “Snd ON” o “Snd OFF” en la pantalla. Presione y sostenga TIMER SET nuevamente por 3 segundos para cambiar al ajuste deseado.

Temporizador

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

Para fijar:

1. Presione TIMER SET/START (Fijar temporizador/Inicio).
2. Presione los botones de HOUR/MIN (Hora/Minuto) con las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” hasta que aparezca en la pantalla la duración de tiempo correcta.
3. Presione TIMER SET/START para comenzar la cuenta regresiva del temporizador.

El temporizador hará la cuenta regresiva después de haber comenzado. La pantalla hará la cuenta regresiva en horas y minutos si el tiempo restante es de una hora o más, y en minutos y segundos si el tiempo restante es de menos de una hora.

Cuando termine el tiempo fijado, se escucharán 4 señales audibles de un segundo, si han sido activadas; luego las señales audibles recordatorias sonarán cada minuto.

4. Presione TIMER OFF (Temporizador apagado) en cualquier momento para cancelar el temporizador y/o detener las señales audibles recordatorias.

Agregar 1 minuto

Puede agregarse tiempo al temporizador de cocina en incrementos de 1 minuto, hasta 12 horas y 59 minutos, presionando el botón ADD 1 MIN (Agregar 1 minuto).

El tocar ADD 1 MIN agregará 1 minuto de tiempo al temporizador de cocina solamente.

Control de temperatura del horno

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno, ya que al abrir la puerta del mismo y el elemento o el quemador cuando esté en un ciclo puede dar una lectura incorrecta.

El horno proporciona temperaturas acertadas; sin embargo, es posible que cocine más rápido o más despacio que su horno anterior, de manera que se puede ajustar el calibrado de la temperatura. Puede cambiarse a Fahrenheit o a centígrados.

Un signo de menos significa que el horno cocinará a temperatura más fría con la cantidad regulada. La ausencia de signo significa que el horno cocinará a temperatura más caliente con la cantidad regulada. Use como guía la siguiente tabla.

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

Para ajustar el calibrado de la temperatura del horno:

1. Presione y sostenga BAKE (Hornear) por 3 segundos hasta que la pantalla del horno muestre el calibrado actual, por ejemplo “0° CAL”.
2. Presione el botón de TEMP (Temperatura) con las flechas hacia “arriba” o hacia “abajo”, para aumentar o disminuir la temperatura en cantidades de 10°F (5°C). El ajuste puede fijarse entre 30°F (15°C) y -30°F (-15°C).
3. Oprima START (Inicio) para aceptar el ajuste nuevo.

Fahrenheit y centígrados

La temperatura está prefijada en Fahrenheit, pero puede cambiarse a centígrados.

Para cambiar: Presione y sostenga BROIL (Asar) por 3 segundos. Se escuchará un tono corto y las temperaturas de la pantalla cambiarán a “°C”. Repita el procedimiento para volver a Fahrenheit.

Bloqueo del horno

El bloqueo del horno evita el uso accidental de los botones de comando del panel de control. El horno y el cajón de horno de triple función pueden ser bloqueados solamente cuando el horno no esté en uso ni se haya fijado el control del mismo.

El horno permanecerá bloqueado después de un corte de corriente si ha sido bloqueado antes del corte de corriente.

Para activar/desactivar el bloqueo del horno:

Presione y sostenga el botón de bloqueo del horno por 3 segundos. Se escuchará una señal audible y aparecerán en la pantalla “Loc on” y el ícono con el candado. Después de 3 segundos, “Loc on” desaparecerá de la pantalla y aparecerá “Loc” junto con el reloj de la pantalla.

Se escucharán tres señales audibles cuando el horno esté bloqueado y se haya presionado un comando diferente de Clock (Reloj), Add 1 Min (Agregar 1 minuto), Timer Set/Start (Fijar temporizador/Inicio), Timer Off (Temporizador apagado), Stop/Clear (Detener/Despejar), Start (Inicio), el ícono del bloqueo de la superficie de cocción o del bloqueo del horno.

Para desbloquear el horno, presione y sostenga el botón del bloqueo del horno por 3 segundos. Aparecerá en la pantalla “Loc OFF” y el ícono con el candado desaparecerá de la pantalla.

USO DEL HORNO

Los olores y el humo son normales cuando el horno se use las primeras veces o cuando tenga suciedad pesada.

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

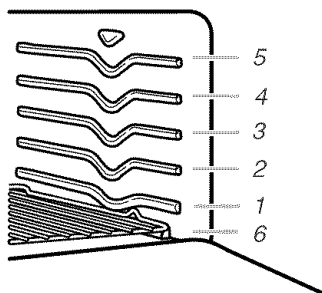
Papel de aluminio

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

- No obstruya ni tape los ductos de escape inferiores del horno (en algunos modelos).
- No cubra toda la parrilla con papel de aluminio, ya que para lograr óptimos resultados de cocción el aire debe circular con libertad.
- Para recoger los derrames, coloque papel de aluminio en la parrilla que está debajo del recipiente de hornear. Asegúrese de que el papel de aluminio sea por lo menos de 1" (2,5 cm) más grande que el recipiente de hornear y que los bordes estén doblados hacia arriba.

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

IMPORTANTE: No coloque alimentos o utensilios para hornear directamente sobre la puerta o el fondo del horno ya que dañará permanentemente el acabado de porcelana.



PARRILLAS

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

ALIMENTOS	Posición de la parrilla
Pays congelados, asados grandes, pavos, pasteles de ángel	1 ó 2
Roscas Bundt, la mayoría de panes rápidos, panes de levadura, guisados, carnes	2
Galletas, pastelillos, panecillos, pasteles y pays	2 ó 3
Artículos extra grandes	6

UTENSILIOS DE HORNEAR

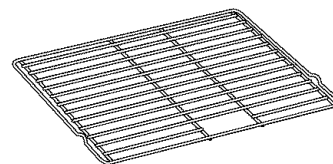
Para la cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Use como guía la siguiente tabla.

NÚMERO DE CACEROLA(S)	POSICIÓN EN LA PARRILLA
1	Centro de la parrilla
2	Lado a lado o ligeramente en zigzag
3 ó 4	En esquinas opuestas en cada parrilla. Cerciórese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima del otro.

Parrillas del horno STURDIGLIDE™

Parrilla con mango incorporado

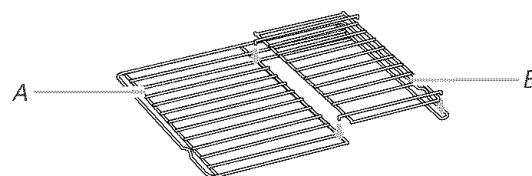
El área con mango incorporado hace que la parrilla sea fácil de sacar. La abertura es lo suficientemente grande como para un guante de horno o una agarradera.



Media parrilla con inserción removible

La media parrilla con inserción removible ayuda a proveer el máximo espacio. Cuando ambas están sujetas forman una parrilla completa. La inserción también puede usarse sobre el mostrador como una parrilla de enfriamiento.

No coloque más de 25 lb (11,4 kg) sobre la media parrilla.

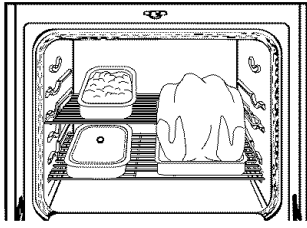


A. Media parrilla
B. Inserción removible

Para ubicar las parrillas:

1. Coloque una parrilla completa en la posición 1 ó 2 y la media parrilla en la posición 3 ó 4.
2. Coloque los artículos grandes en el lado derecho de la parrilla completa.
3. Coloque los platos más profundos cubiertos en el lado izquierdo de la parrilla completa.
4. Coloque los platos menos profundos en la media parrilla.

5. Cuando haya terminado de cocinar, retire los artículos con cuidado.

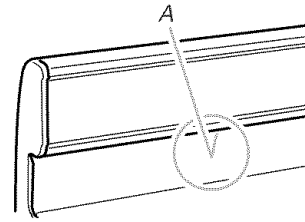


Utensilios para hornear

El material de los utensilios para hornear afectará los resultados de la cocción. Siga las recomendaciones del fabricante y use el tamaño de utensilio de hornear recomendado en la receta. Use como guía la siguiente tabla.

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

Ducto de escape del horno



A. Ducto de escape del horno

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

Cómo hornear

Sistema de manejo de temperatura ULTRABAKE™

El sistema ULTRABAKE™ regula electrónicamente los niveles de calor del horno durante el precalentamiento y el horneado para mantener un rango de temperatura preciso y obtener óptimos resultados de cocción. Los quemadores de hornear y asar tendrán ciclos con intervalos de encendido y apagado. Esta característica se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

- Cuando use el horno por primera vez, será necesario encender primero los quemadores exteriores para purgar el aire de las tuberías de gas.
- No intente encender el quemador del horno durante un corte de corriente.
- No coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o el fondo del horno.

Para hornear o asar:

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

1. Presione **BAKE** (Hornear).
Presione el botón de **TEMP** (Temperatura) con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" para ingresar una temperatura diferente de 350°F (175°C). El ajuste para hornear puede fijarse entre 170°F y 500°F (75°C y 260°C).
2. Oprima **START** (Inicio).
Aparecerá en la pantalla del horno "PrE HEAT" (Precalentar). El ajuste de temperatura puede cambiarse en cualquier momento después de presionar **START**.
Mientras el horno esté en el modo de precalentamiento, la temperatura fijada podrá verse por 3 segundos presionando **BAKE**.
Cuando se alcance la temperatura fijada, se escuchará 1 señal audible, si ha sido activada.
3. Presione **STOP/CLEAR** (Detener/Despejar) cuando haya terminado de cocinar.

Cómo asar

- Use solamente la charola y la rejilla para asar provistas con la estufa. Han sido diseñadas para que drene el jugo de los alimentos y de esta manera ayudar a prevenir las salpicaduras y el humo.
- Para un drenaje adecuado no cubra la rejilla con papel de aluminio. El fondo de la charola puede forrarse con papel de aluminio para una limpieza más fácil.
- Recorte los excesos de grasa para reducir las salpicaduras. Corte la grasa que quede en los bordes para evitar que éstos se enrollen.
- Jale hacia fuera la parrilla hasta que se detenga antes de dar vuelta o de sacar los alimentos. Use pinzas para dar vuelta los alimentos y evitar que se pierda el jugo de los mismos. Es posible que no sea necesario dar vuelta los cortes muy delgados de pescado, aves o carne.
- Después de asar, retire la charola del horno cuando saque la comida. Si se dejan derrames en la charola, éstos se cocinarán y harán la limpieza más difícil.

Al asar, se usa el calor directo radiante para cocinar los alimentos. Antes de asar, coloque la parrilla de acuerdo al cuadro para asar. No es necesario precalentar el horno antes de colocar los alimentos en el mismo, a menos que lo recomiende la receta. Coloque la comida sobre la parrilla en la charola para asar; luego colóquela en el centro de la parrilla del horno.

Cierre la puerta del horno.

Para asar:

1. Presione BROIL (Asar).
2. Presione START (Inicio).
El ajuste de temperatura puede cambiarse en cualquier momento antes o después de presionar START.
3. Presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar) cuando haya terminado.

Asado con precisión

El asado con precisión permite un control de temperatura más preciso mientras está cocinando. Cuanto más baja sea la temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos e irregulares de carne, pescado y aves pueden cocinarse mejor a temperaturas para asar más bajas.

Para asar con precisión:

1. Presione BROIL.
2. Presione el botón de TEMP (Temperatura) con las flechas hacia "abajo" para bajar la temperatura en cantidades de 5°F. El rango para asar es de 300°F a 525°F (145°C a 275°C).
3. Presione START.
4. Presione STOP/CLEAR cuando haya terminado.

CUADRO PARA ASAR

Para obtener óptimos resultados, coloque la comida a 3" (7 cm) o más lejos del elemento para asar. Los tiempos son solamente como guía y es posible que deban ser ajustados según el gusto individual. Las posiciones recomendadas para la parrilla están numeradas del fondo (1) a la parte superior (5). Para el diagrama, vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".

ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA	TEMP.	TOTAL DE MINUTOS	
			Lado 1	Lado 2
Bistec				
1" (2,5 cm) de grosor				
medio crudo	4	HI (Alta)	14-15	7-8
mediano	4	HI	15-16	8-9
bien cocido	4	HI	18-19	9-10
Hamburguesas de carne molida*				
¾" (2 cm) de grosor	4	HI	13-14	6-7
bien cocida				
Chuletas de cerdo				
1" (2,5 cm) de grosor	4	HI	18-21	8-10
Trozo de jamón [precocido]				
½" (1,25 cm) de grosor	4	HI	8-10	4-5
Tocino				
	4	500°F (260°C)	8-9	1-2
Salchichas alemanas				
	4	HI	6-7	3-4
Chuletas de cordero				
1" (2,5 cm) de grosor	4	HI	15-17	8-9
Pollo				
piezas con hueso	3	HI	20-24	15-18
sin hueso	4	HI	12-16	11-16
Pescado				
½" (1,25 cm) de grosor	4	HI	8-10	4-5
1" (2,5 cm) de grosor	4	500°F (260°C)	13-15	10-13

*Coloque hasta 9 hamburguesas, con el mismo espacio, sobre la parrilla de la charola.

RECIPES RECALL™ con función de cocimiento lento

La función para recordar la receta RECIPES RECALL™ con la función de cocimiento lento hace que la cocción de los alimentos preferidos sea más rápida y más fácil. La temperatura y el tiempo han sido elegidos para cubrir una variedad de opciones en cada categoría de alimentos.

- Los tiempos de cocción y las temperaturas son ajustables para recetas individuales y se pueden guardar.
- Cuando termine el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.
- Las funciones MEATS/POULTRY (Carne/Aves), COOKIES (Galletas) Y PIZZA incluyen precalentamiento.
- Mientras el horno se esté precalentando, la pantalla mostrará "PrEHEAT" (Precalentamiento). Coloque la comida en el horno después de que se termine el precalentamiento.

Si la receta recomienda que no es necesario el precalentamiento, coloque la comida en el horno.

Use el cuadro siguiente como guía cuando use RECIPES RECALL™:

BOTÓN	TEMPERATURA FIJADA	TIEMPO DE COCCIÓN PREFIJADO
MEATS/POULTRY* (Carnes/Aves) 3 lb (1,4 kg)	325°F (163°C)	1 hora
SLOW COOKER (Cocimiento lento)	HI (Alta) LOW (Baja)	El temporizador cuenta en horas y minutos.
COOKIES (Galletas)	375°F (191°C)	10 minutos
PIZZA	400°F (204°C)	20 minutos

Cómo usar RECIPES RECALL:

1. Presione uno de los tres botones MEATS POULTRY, COOKIES o PIZZA.
2. Presione START (Inicio).
Puede cambiar el tiempo de cocción y la temperatura después de presionar START, presionando los botones de HOUR/MIN o los botones TEMP (Temperatura) con la flecha "hacia arriba" o "hacia abajo". El horno terminará de cocinar con esa selección.
Cuando termine el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente. Aparecerán en la pantalla "End" (Fin) y COOK TIME (Tiempo de cocción). Se escucharán cuatro señales audibles, y luego cuatro señales audibles recordatorias de 1 segundo cada minuto.
Cuando termine el tiempo de precalentamiento, se escuchará una señal audible y aparecerá en la pantalla la cuenta regresiva del tiempo de cocción.
3. Presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar) o abra la puerta del horno para detener las señales audibles recordatorias y quitar "End" de la pantalla. Aparecerá en la pantalla la hora del día.

Para cambiar el tiempo y la temperatura prefijado de cocción:

Pueden cambiarse la temperatura y el tiempo de cocción para cada uno de los 3 botones; la estufa almacenará la nueva información para uso futuro.

1. Presione uno de los tres botones MEATS POULTRY, COOKIES o PIZZA.
2. Presione los botones HOUR/MIN con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" hasta que aparezca en la pantalla la duración del tiempo de cocción.
3. Presione TEMP (Temperatura) con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" hasta que la temperatura deseada se muestre en la pantalla.
4. Presione el mismo botón seleccionado en el paso 1 para guardar el cambio para el próximo uso.
Se escuchará una sola señal audible.
5. Presione STOP/CLEAR si va a cambiar solamente el tiempo de cocción preestablecido. Presione START si va a cocinar con el tiempo de cocción recién establecido.

Función de cocimiento lento

La función de SLOW COOKER (cocimiento lento) cocina lentamente los alimentos a temperatura baja, de manera similar a como funciona una olla de cocimiento lento. Los tiempos recomendados de cocción son de 4 a 5 horas para el ajuste HI (alto) y de 8 a 9 horas para el ajuste LO (bajo). Las cantidades o porciones más pequeñas pueden requerir menos tiempo. El tiempo máximo que la función SLOW COOKER (Cocimiento lento) operará es de 12 horas, a menos que el modo de descanso (Sabbath Mode) haya sido activado. El temporizador cuenta en horas y minutos cuando comienza la función.

La función SLOW COOKER es ideal para asar carne de res, de cerdo y aves. El exterior de la carne de res y del cerdo se pondrán muy oscuros, pero no se quemarán. Esto es normal. El interior permanecerá jugoso y blando. La carne de pollo también quedará oscura, especialmente en las áreas que no estén cubiertas con la piel, y quedará más crujiente que si se asa de la manera convencional.

- Descongele todos los alimentos congelados antes de usar la función SLOW COOKER.
- No es necesario precalentar el horno.
- Cuezca en una sola parrilla, usando las posiciones 2 ó 3. Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- No abra la puerta del horno a menudo ni la deje abierta cuando se esté fijando en los alimentos. Si hay una pérdida de calor, tal vez necesite extender el tiempo de cocción.
- Cubra los alimentos para mantenerlos húmedos o usen una cubierta suelta o con orificios de ventilación para permitir que los alimentos se doren y queden crujientes.
- Los asados pueden dejarse sin cubrir, para que se puedan dorar. Aún así, el tiempo de cocción podrá variar dependiendo del peso, la cantidad de grasa y huesos y la forma del asado.
- Use un termómetro de alimentos y tome como referencia un cuadro actualizado de temperatura para determinar cuándo está listo el alimento.
- No es necesario revolver, dar vuelta ni volver a arreglar los alimentos.

Cómo usar:

1. Presione SLOW COOKER (Cocimiento lento).
2. Fíjelo en HI (Alto) o LO (Bajo) presionando el botón de TEMP (Temperatura) con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo".
3. Presione START (Inicio). El temporizador empezará a contar el tiempo.
4. Cuando haya terminado, presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar).

Modo de descanso

El modo de descanso (Sabbath Mode) fija el horno para que permanezca encendido en el modo de horneado hasta que se lo apague. Puede también fijarse el modo de descanso para mantener el horno encendido solamente por una parte del descanso.

Cuando se haya fijado el modo de descanso, los botones de inicio y los de BAKE (Hornear), BROIL (Asar), CLEAN (Limpiar), COOK TIME (Tiempo de cocción), DELAY START (Inicio diferido), CLOCK HOUR UP MINUTE UP (Reloj, aumentar la hora, aumentar los minutos), TIMER SET (Fijar temporizador) y OVEN LIGHT (Luz del horno) se usarán para ajustar las temperaturas del horno. No sonarán señales audibles y las pantallas no mostrarán mensajes ni cambios de temperatura. Los iconos de las fuentes de calor aparecerán encendidos en la pantalla del horno a lo largo del modo de descanso.

Cuando se abra o cierre la puerta del horno, la luz del horno no se encenderá ni apagará. Los elementos calentadores no se encenderán ni se apagará inmediatamente después de que se cambió la temperatura.

Si ocurre un corte de corriente cuando esté fijo el modo de descanso, el horno volverá al modo "OFF" (Apagado), mostrará en la pantalla "PF" (Corte de corriente) y se apagará. El horno permanecerá en el modo de descanso hasta que éste se desactive.

Para activar el modo de descanso (una sola vez):

Antes de fijar el modo de descanso de manera regular, el horno deberá primero ser activado una vez.

1. Abra la puerta del horno.
2. Presione STOP/CLEAR.
3. Presione el botón HOUR (Hora) con las flechas hacia "arriba" y hacia "abajo" al mismo tiempo y sostenga por 3 segundos. Aparecerá en la pantalla "SAb On" (Modo de descanso activado).
4. Oprima START (Inicio). Desaparecerá de la pantalla "SAb On".
5. Cierre la puerta del horno.

Para desactivar el modo de descanso:

Para desactivar el horno de la función de modo de descanso, repita los pasos de arriba. Aparecerá en la pantalla "SAb OFF" (Modo de descanso apagado). Una vez que se haya desactivado el modo de descanso, no podrá volver a reestablecerse hasta que vuelva a activarse.

Cómo fijar la estufa para el modo de descanso para usarlo durante los días de descanso/vacaciones:

1. Presione BAKE.
2. Presione el botón TEMP con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" para ingresar una temperatura diferente de 350°F (175°C). El rango de hornear puede fijarse entre 170°F y 500°F (75°C y 260°C).
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). Presione el botón HOUR (Hora) o MIN (Minuto) con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar el tiempo de cocción (opcional).
4. Presione DELAY START para fijar un inicio de horneado diferido (opcional). Presione el botón HOUR (Hora) o MIN (Minuto) con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar el tiempo de inicio deseado.
5. Presione y sostenga SET TIMER OFF (Apagar el temporizador) por 3 segundos. Aparecerá en la pantalla "SAb", indicando que está listo el modo de descanso.
6. Oprima START.
7. Para detener la cocción, presione STOP/CLEAR. Para salir del modo de descanso y volver a las funciones normales del horno, presione y sostenga TIMER OFF por 3 segundos.

Cambio de temperatura

Puede cambiar la temperatura del horno cuando el mismo esté en el modo de descanso. No se escucharán las señales audibles ni cambiará la pantalla. Los elementos de calentamiento no se encenderán ni se apagará en ningún momento entre 16 y 30 segundos. Puede tomar hasta media hora para que el horno cambie de temperatura.

Los siguientes botones representan las temperaturas. Use como guía la siguiente tabla.

BOTÓN	TEMPERATURA DEL HORNO
BAKE (Hornear)	170°F (77°C)
BROIL (Asar)	200°F (93°C)
CLEAN (Limpiar)	250°F (121°C)
COOK TIME (Tiempo de cocción)	275°F (135°C)
DELAY START (Inicio diferido)	300°F (149°C)
CLOCK (Reloj)	325°F (163°C)
HOUR "hacia arriba" (Aumentar la hora)	350°F (175°C)
MIN "hacia arriba" (Aumentar los minutos)	375°F (191°C)
TIMER SET (Fijar el temporizador)	400°F (204°C)
OVEN (Horno)	450°F (232°C)

Para cambiar la temperatura:

1. Presione el botón que indica el cuadro por 1 segundo.
2. Oprima START (Inicio).

Control temporizado del horno

! ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

El control temporizado del horno permite fijar el horno para que se encienda a determinada hora del día, cocine por un período fijo de tiempo y/o se apague automáticamente. El inicio diferido no deberá usarse para los alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido.

Para fijar un tiempo de cocción:

Antes de fijarlo, asegúrese de que el reloj esté a la hora correcta del día. Vea la sección "Reloj".

1. Presione BAKE (Hornear).
Presione el botón TEMP (Temperatura) con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar una temperatura diferente de 350°F (175°C).
2. Presione COOK TIME (Tiempo de Cocción).
3. Presione el botón HOUR/MIN (Hora/Minuto) con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar la duración del tiempo de cocción.
4. Oprima START (Inicio). "PreHEAT" aparecerá en la pantalla.

El tiempo de cocción aparecerá en la pantalla del horno después de que haya terminado el precalentamiento. Ésta hará la cuenta regresiva del tiempo de horneado/asado en horas y minutos (si el tiempo de cocción es de más de una hora) o en minutos y segundos (si el tiempo de cocción es de menos de una hora).

Puede cambiar los ajustes de tiempo en cualquier momento después de presionar START repitiendo el paso 3.

Cuando haya terminado la cuenta regresiva, el horno se apagará automáticamente y aparecerán en la pantalla "End" y COOK TIME. Se escucharán cuatro señales audibles, y luego cuatro señales audibles recordatorias de 1 segundo cada minuto.

5. Presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar) o abra la puerta del horno para sacar "End" de la pantalla. Volverá a la pantalla la hora del día.

Para fijar un tiempo de cocción y un tiempo de inicio [Inicio diferido]:

1. Presione BAKE.
Presione el botón TEMP con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar una temperatura diferente de 350°F (175°C).
2. Presione COOK TIME.
3. Presione el botón HOUR/MIN con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar la duración del tiempo de cocción.
4. Presione DELAY START.
5. Presione el botón HOUR/MIN con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar la hora de comienzo del tiempo de cocción.

6. Oprima START (Inicio).
"DELAY" y la hora del día aparecerán en la pantalla del horno.
Cuando haya alcanzado la hora de inicio, el horno se encenderá, aparecerá el tiempo de cocción y comenzará la cuenta regresiva automáticamente.
Cuando haya terminado el tiempo de cocción se escucharán cuatro señales audibles, y luego cuatro señales recordatorias de 1 segundo a cada minuto.
7. Presione STOP/CLEAR o abra la puerta del horno para detener las señales audible recordatorias y sacar "End" de la pantalla. Volverá a la pantalla la hora del día.

Para retornar a los ajustes de tiempo programados (se muestran por 5 segundos):

Para retornar al ajuste	Presione
Tiempo de cocción	COOK TIME*
Inicio diferido	DELAY START
Temperatura	BAKE

* Si ha comenzado el tiempo de cocción, cuando presione DELAY START la pantalla mostrará la hora de inicio. Cuando se presione COOK TIME, la pantalla quitará los segundos del tiempo restante de la cuenta regresiva.

Para cambiar los ajustes de tiempo programados:

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

* Una vez que se haya llegado al tiempo de inicio diferido fijado, no podrá cambiarse.

! ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

IMPORTANTE: Los alimentos deberán estar a la temperatura de servir antes de colocarlos en el horno caliente. Puede dejar los alimentos por hasta 1 hora.

La función de servir caliente permite que los alimentos cocidos calientes permanezcan calientes antes de servirlos. También puede usarse al final de la cocción programada.

Cómo usar

1. Presione SERVE WARM (Servir caliente).
2. Fije la temperatura (opcional).
Presione el botón TEMP (Temperatura) con las flechas hacia “arriba” o hacia “abajo” para subir o bajar la temperatura en cantidades de 5°F (o 5°C), para fijar la temperatura a una cantidad distinta de 150°F (65°C). El rango de calor es de 100°F-200°F (35°C-90°C).
3. Oprima START (Inicio).
4. Presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar) cuando haya terminado.

Para agregar al final del tiempo de cocción establecido:

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Fije la temperatura (opcional).
Presione el botón TEMP con las flechas hacia “arriba” o hacia “abajo” para fijar una temperatura diferente de 350°F (175°C).
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción).
4. Presione los botones HOUR/MIN (Hora/Minuto) con las flechas hacia “arriba” o hacia “abajo” para fijar el tiempo de cocción.
5. Presione SERVE WARM.
Se fijará automáticamente una hora de temperatura caliente.
6. Fije la temperatura caliente (opcional).
Presione el botón TEMP con las flechas hacia “arriba” o hacia “abajo” para subir o bajar la temperatura en cantidades de 5°F (5°C) para fijar una temperatura diferente de 150°F (65°C). El rango de variación de calor es de 100°F-200°F (35°C-90°C).

7. Oprima START.

La pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando termine el tiempo de cocción, la pantalla mostrará el tiempo de calentamiento.

Cuando termine el tiempo de calentamiento, el horno se apagará automáticamente y aparecerán en la pantalla “End” y COOK TIME. Se escucharán cuatro señales audibles y luego cuatro señales audibles recordatorias de un segundo cada minuto.

8. Presione STOP/CLEAR o abra la puerta del horno para detener las señales audibles recordatorias y sacar “End” de la pantalla. Volverá a la pantalla la hora del día.

Para agregar tiempo de cocción al final del inicio diferido/ tiempo fijo de cocción:

1. Presione BAKE.
2. Fije la temperatura (opcional).
Presione el botón TEMP con las flechas hacia “arriba” o hacia “abajo” para fijar una temperatura diferente de 350°F (175°C).
3. Presione COOK TIME.
Presione los botones HOUR/MIN con las flechas hacia “arriba” o hacia “abajo” para fijar el tiempo de cocción.
4. Presione DELAY START.
Presione el botón HOUR/MIN con las flechas hacia “arriba” o hacia “abajo” para fijar la hora del día para comenzar la cocción.
5. Presione SERVE WARM.
Se fijará automáticamente una hora de temperatura caliente.
6. Fije la temperatura caliente (opcional).
Presione el botón TEMP con las flechas hacia “arriba” o hacia “abajo” para subir o bajar la temperatura en cantidades de 5°F (5°C) para fijar una temperatura diferente de 150°F (65°C). El rango de calor es de 100°F-200°F (35°C-90°C).
7. Presione START (Inicio).
Cuando haya alcanzado la hora de inicio, la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando termine el tiempo de cocción, la pantalla mostrará el tiempo de calentamiento.
Cuando termine el tiempo de calentamiento, el horno se apagará automáticamente y aparecerán en la pantalla “End” y COOK TIME. Se escucharán cuatro señales audibles, y luego cuatro señales audibles recordatorias de 1 segundo cada minuto.
8. Presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar) o abra la puerta del horno para detener las señales audibles recordatorias y sacar “End” de la pantalla. Volverá a la pantalla la hora del día.

Cómo usar el cajón de horno de triple función

! ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

! ADVERTENCIA



Peligro de Quemaduras

Mantenga a los niños lejos del horno mientras esté caliente.

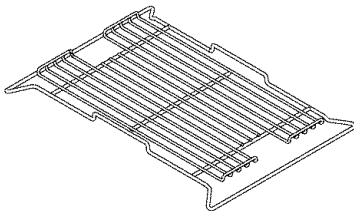
No seguir esta instrucción puede ocasionar quemaduras.

NOTA: El cajón de horno de triple función no operará cuando el horno principal esté en el modo de autolimpieza.

La altura máxima que pueden tener los alimentos para poder colocarlos en el cajón de horno de triple función es de 2" (5 cm). Ponga especial atención con los alimentos que leudan.

Para obtener óptimos resultados, use utensilios para cocinar u hornear aislantes o de aluminio; no use utensilios para cocinar u hornear con acabado de color oscuro ni antiadherente. Use cacerolas que sean lo suficientemente grandes para que quepan los alimentos y el jugo que pueda formarse durante la cocción.

La parrilla del horno siempre debe estar en su lugar cuando cocine en el cajón de horno de triple función, para permitir que circule aire debajo del alimento. Vea la ilustración abajo para la posición correcta de la parrilla.



No ponga el alimento ni el utensilio para hornear o cocinar directamente sobre el fondo del cajón del horno. Para la cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Para cocinar la comida uniformemente, deje 2" (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. No cubra los alimentos con un envoltorio de plástico. Use una tapa o papel de aluminio.

Cuando use el cajón de horno de triple función, siempre abra y cierre el cajón por completo. Cierre el cajón despacio para que los utensilios de cocina se resbalen lo mínimo posible.

Verifique siempre el punto de cocción de los alimentos en el tiempo mínimo de cocción, ya que los tiempos de cocción pueden diferir ligeramente de los del horno principal.

Durante la cocción, limite el número de veces que abre el cajón de horno de triple función, para reducir al mínimo la pérdida de calor y los resultados de cocción desiguales.

Para usar como horno:

1. Empuje y gire la perilla del selector del CAJÓN DE HORNO DE TRIPLE FUNCIÓN hacia la temperatura deseada para el tipo de alimento que esté cocinando.
2. Deje que se precaliente el cajón del horno.
 - La luz indicadora que está encima de la perilla de control permanecerá encendida hasta que la unidad haya completado el ciclo de precalentamiento. La luz indicadora se encenderá y se apagará siempre que el elemento se encienda y se apague.
3. Abra completamente el cajón de horno de triple función y coloque el alimento sobre la parrilla.
4. Cierre el cajón del horno. Asegúrese de que el mecanismo de traba se cierre completamente.
5. Dé vuelta al alimento en la mitad del proceso de cocción.
6. Gire la perilla del selector a OFF (Apagado) cuando haya terminado de cocinar.

Úselo como un cajón de calentamiento

El cajón de horno de triple función también puede usarse como un cajón de calentamiento.

El cajón de horno de triple función es ideal para mantener los alimentos cocidos calientes a temperatura para ser servidos. También puede usarse para calentar panes y artículos de pastelería.

Pueden colocarse diferentes tipos de alimentos en el cajón de horno de triple función a la vez. Para obtener óptimos resultados, no mantenga los alimentos por más de 1 hora. Para cantidades más pequeñas o alimentos sensibles al calor (tales como huevos), no los mantenga por más de 30 minutos.

Cuando se use como cajón de calentamiento, los alimentos deberán estar a la temperatura de servido antes de colocarlos en el cajón de horno de triple función. (Los panes, artículos de pastelería y pays de frutas pueden calentarse si están a la temperatura ambiente en el ajuste HI (alto).

Retire los alimentos de la bolsas de plástico y colóquelos en un recipiente resistente al horno. Cubra los alimentos con una tapa o con papel de aluminio. No los cubra con envoltorio de plástico.

Cuando lo use como un cajón de calentamiento, las fuentes y platos vacíos pueden calentarse mientras se está calentando el cajón de horno de triple función o después del precalentamiento.

Cómo usar:

1. Coloque la parrilla, si es necesaria, en el cajón de horno de triple función.
2. Gire el selector del interruptor de TRIPLE TASK OVEN DRAWER (Cajón de horno de triple función) hacia WARM (Caliente). Los ajustes bajo, medio y alto se encuentran dentro del área de "WARM" marcada en la perilla (baja es cerca de la "W", alta es cerca de la "M").
3. Deje que el cajón de horno de triple función se precaliente por 10 minutos.
4. Coloque el recipiente con comida en el cajón de horno de triple función.
5. Gire el interruptor del selector hacia OFF cuando haya terminado de calentar.

TABLA DE TEMPERATURA PARA EL CALENTAMIENTO

Los diferentes alimentos requieren diferentes ajustes para mantener la temperatura de servido ideal. Use la siguiente tabla como guía.

ALIMENTO	AJUSTE
Tocino*	Alta
Carne de res, término medio y bien cocido	Alta
Pan, bollos duros	Baja
Pan, bollos blandos	Baja
Guisados	Alta
Pastel de café, artículos de pastelería	Baja
Cereal cocido	Media
Huevos	Media
Pescados, mariscos (sin empanizar)	Media
Pescados, mariscos (empanizados)*	Media
Alimentos fritos	Alta
Salsas, salsas cremosas	Alta
Jamón	Media
Botanas (blandas)	Alta
Botanas (crujientes)	Alta
Cordero	Media
Hot cakes, waffles*	Media
Pays, crema	Media
Pays, una sola corteza	Baja
Pays, corteza doble	Baja
Pizza	Alta
Cerdo	Media
Papas horneadas	Alta
Puré de papas	Media
Aves	Alta
Quiche	Media
Verduras	Media

Deben cubrirse todos los alimentos, excepto aquéllos marcados con un asterisco ().

Apagado después de 12 horas

El control del horno está fijado para apagar automáticamente el horno por 12 horas después de haber sido encendido. Esto no va a interferir con ninguna función programada o diferida.

La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del mismo. Para hacer que la luz se mantenga encendida continuamente, encienda la luz presionando OVEN (Horno).

Para invalidar::

Para períodos de cocción más largos que requieran el uso del horno por más de 12 horas, use el modo de descanso. El apagado después de 12 horas está desactivado en el modo de descanso. El horno permanecerá encendido hasta que se lo apague.

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de autolimpieza (en algunos modelos)

! ADVERTENCIA



Peligro de Quemadura

No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.

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

No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras.

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

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

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

No bloquee el (los) ducto(s) de escape del horno durante el ciclo de autolimpieza. El aire debe poder circular libremente. Dependiendo del modelo, vea la sección "Ducto de escape del horno" o "Ductos de escape del horno".

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

Prepare el horno:

- Retire la charola para asar, la rejilla, los utensilios de cocina y de hornear y, en algunos modelos, el medidor de temperatura del horno.
- Retire todo forro de aluminio del horno ya que podría quemarse o derretirse, dañando el horno.
- Retire las parrillas del horno para mantenerlas lustrosas y fáciles de deslizar. Para mayor información, vea "Limpieza general".
- Limpie manualmente el borde interior de la puerta y el área de 1½" (3,8 cm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno, asegurándose de no mover ni doblar la junta. Esta área no se calienta lo suficiente como para eliminar la suciedad durante la autolimpieza. No deje que el agua, producto de limpieza, etc. penetre en las ranuras del marco de la puerta. Use un paño húmedo para limpiar esta área.
- Limpie cualquier suciedad suelta para reducir el humo y evitar daños. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana, pudiendo ocasionar manchas, picaduras, corrosiones o manchas blancas tenues. Esto no afectará el rendimiento de la cocción.

Prepare la superficie de cocción y el cajón de horno de triple función:

- Quite los artículos de plástico de la superficie de cocción, ya que pueden derretirse.
- Quite todos los artículos del cajón de horno de triple función.

IMPORTANTE: Si la porcelana se calienta y se enfría sobre el acero en el horno, esto resultará en decoloración, pérdida del brillo, pequeñas grietas y sonidos de estallido.

Ciclo de autolimpieza LOGICLEAN™

Cómo funciona el ciclo

El ciclo de autolimpieza LOGICLEAN™ (Limpieza lógica) es un paso de "un toque" que usa temperaturas muy altas y disuelve la suciedad hasta convertirla en cenizas.

El ajuste "LogiClean" determinará automáticamente la duración del tiempo de limpieza necesario basado en el número de veces que se ha usado el horno desde el último ciclo de autolimpieza. La duración máxima de la limpieza es de 4 horas y 30 minutos, y la mínima es de 2 horas y 30 minutos.

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

Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo. No limpie ninguna de las superficies del interior hasta que el horno se haya enfriado por completo. Si aplica un trapo húmedo y frío al vidrio interior del horno antes de que se haya enfriado por completo, el mismo puede romperse.

Para hacer la autolimpieza:

Antes de la autolimpieza, asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada; de lo contrario no quedará bloqueada y el ciclo no comenzará.

1. Presione LOGICLEAN™.
2. Oprima START (Inicio).

La puerta del horno quedará bloqueada en 6 segundos y aparecerán en la pantalla "cln Logi" (Limpieza lógica), "ON" (Encendido), "LOCKED" (Bloqueado) y "CLEAN" (Limpio). La puerta no se desbloqueará hasta que se enfríe el horno. El tiempo del ciclo incluye un tiempo de enfriamiento de 30 minutos.

Cuando se haya terminado el ciclo y se enfríe el horno, aparecerá en la pantalla "End" (Fin) y desaparecerá "LOCKED" (Bloqueado).

3. Presione STOP/CLEAR o abra la puerta del horno para quitar "End" de la pantalla.
4. Cierre la puerta.
Aparecerá en la pantalla la hora del día.
 - La luz del horno no funcionará durante el ciclo de auto limpieza.
 - Los elementos de la superficie de cocción no funcionarán durante el ciclo de autolimpieza.

Para retrasar el inicio de autolimpieza:

Antes de retrasar el inicio de autolimpieza, asegúrese de que el reloj esté en la hora correcta del día. Vea la sección "Reloj". Además, asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada; de lo contrario no quedará bloqueada y el ciclo no comenzará.

1. Presione LOGICLEAN™.
2. Presione DELAY START (Inicio diferido).

Presione el botón HOUR/MIN (Hora/Minuto) con la flecha hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar la hora del día y así comenzar el ciclo de autolimpieza.

3. Oprima START (Inicio).

La puerta quedará bloqueada automáticamente y aparecerán en la pantalla "LOCKED", "DELAY", "CLEAN" y "ON" y la hora del día.

El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio.

Cuando se haya terminado el ciclo y se enfríe el horno, aparecerá en la pantalla "End" (Fin) y desaparecerá "LOCKED" (Bloqueado).

4. Presione STOP/CLEAR o abra la puerta del horno para quitar "End" de la pantalla.
5. Cierre la puerta.
Aparecerá en la pantalla la hora del día.
 - La luz del horno no funcionará durante el ciclo de autolimpieza.
 - Los elementos de la superficie de cocción no funcionarán durante el ciclo de autolimpieza.

Para detener la autolimpieza en cualquier momento:

Presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar) y aparecerán en la pantalla "cln" (Limpio), "cool" (Frío), "ON" (Encendido) y "LOCKED" (Bloqueado) hasta que se enfríe el horno. Después aparecerá en la pantalla "End" (Fin) y la puerta se desbloqueará.

Limpeza general

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

En primer lugar se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, a menos que se indique lo contrario.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA

Los derrames que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben ser limpiados tan pronto como se enfríe el electrodoméstico. Es posible que estos derrames dañen el acabado.

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

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

ACERO INOXIDABLE

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

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

- Limpiador de acero inoxidable:
El limpiador de acero inoxidable está incluido con todas las estufas de acero inoxidable.
- Detergente líquido o producto de limpieza general:
Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y sin pelusas.
- Vinagre para manchas de agua dura.

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

No remoje las perillas. Al volver a montar las perillas, asegúrese de que las mismas estén en la posición Off (Apagado).

- Agua y jabón o lavavajillas:
Jale las perillas en sentido recto para quitarlas del panel de control.

PANEL DE CONTROL

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

- Producto para limpiar vidrios y un paño suave o esponja:
Aplique el producto para limpiar vidrios al paño suave o esponja, no lo haga directamente sobre el panel.

PARRILLAS Y TAPAS REVESTIDAS DE PORCELANA

Los derrames de alimentos que contienen ácidos tales como vinagre y tomate se deben limpiar tan pronto como la superficie de cocción, las parrillas y las tapas se hayan enfriado. Estos derrames pueden afectar el acabado.

Para evitar que se piquen, no golpee las parrillas y las tapas entre sí o con superficies duras como utensilios de estufa de hierro fundido.

No vuelva a montar las tapas en los quemadores mientras estén mojados.

No las limpie en el ciclo de autolimpieza.

- Limpiador para rejilla a gas y bandeja de goteo (incluido).
- Estropajo de plástico no abrasivo y producto de limpieza ligeramente abrasivo:

Limpe tan pronto la superficie de cocción, las parrillas y las tapas se hayan enfriado.

- Lavavajillas (sólo las parrillas, no las tapas):
Use el ciclo más fuerte.

QUEMADORES EXTERIORES

Vea la sección “Quemadores exteriores sellados”.

EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

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

En los modelos de horno con puerta de acero inoxidable, vea la sección “Acero inoxidable” en “Limpeza general”.

CAVIDAD DEL HORNO

No use productos de limpieza para hornos.

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

- Ciclo de autolimpieza:
Vea primero la sección “Ciclo de autolimpieza”.

PARRILLAS DEL HORNO Y PARA ASAR

- Ciclo de autolimpieza:
Vea primero la sección “Ciclo de autolimpieza”. Quite las parrillas o se decolorarán y será más difícil deslizarlas. Si esto pasa, una ligera capa de aceite vegetal aplicado a las guías de las parrillas las ayudará a deslizarse.
- Estropajo de fibra metálica

CHAROLA Y REJILLA PARA ASAR

No las limpie en el ciclo de autolimpieza.

- Producto de limpieza ligeramente abrasivo:
Refriegue con un estropajo húmedo.
- Solución de ½ taza (125 mL) de amoníaco por 1 galón (3,75 L) de agua:
Remoje 20 minutos, luego refriegue con un estropajo o una esponja de fibra metálica.
- Producto para limpiar hornos:
Siga las instrucciones de la etiqueta del producto.

Sólo esmalte de porcelana, no cromo

- Lavavajillas

CAJÓN DE HORNO DE TRIPLE FUNCIÓN

El cajón de horno de triple función debe ser limpiado tan pronto como el horno se enfríe, antes de que las salpicaduras y los derrames se solidifiquen.

No forre el fondo del cajón del horno de triple función con papel de aluminio ni cubra la rejilla del cajón con aluminio. El papel de aluminio puede interferir con la distribución del calor y afectar los resultados de la cocción.

- Cuando cocine alimentos que puedan salpicar, tales como carnes o comidas grasosas, cubra con una tapa o papel de aluminio.
- Limpie luego de cada uso para minimizar la acumulación de manchas y residuos. Use un detergente suave para limpiar el cajón y la cavidad del horno. Se pueden usar fibras metálicas para limpiar la parrilla.
- No use productos para limpiar hornos en la cavidad del horno.

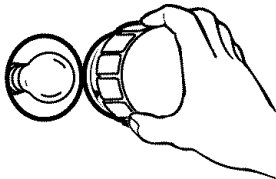
Luz del horno

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

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

Para reemplazar:

1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.
2. Para quitarlo, gire a la izquierda la pantalla de vidrio del foco que está en la parte posterior del horno.



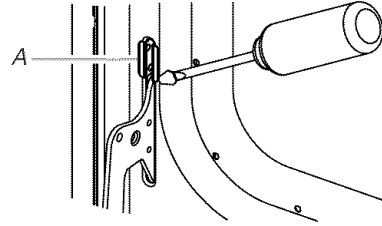
3. Gire el foco a la izquierda para sacarlo del casquillo.
4. Reemplace el foco y luego la pantalla del foco girándolo hacia la derecha.
5. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

Puerta del horno

Para uso normal de la estufa, no se aconseja quitar la puerta del horno. Sin embargo, si es necesario quitarla, asegúrese de que el horno esté apagado y frío. Después, siga estas instrucciones. La puerta del horno es pesada.

Antes de quitarla:

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

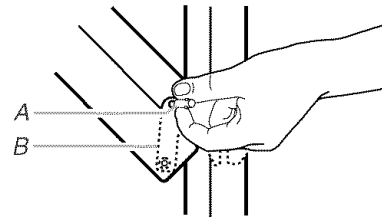


A. Sujetador de tope de la puerta

2. Palanquee y libere el sujetador de tope de la puerta y sáquelo de la ranura de la bisagra del marco delantero. Tenga cuidado de no rayar el acabado.
3. Repita el procedimiento para el otro sujetador de tope de la puerta.

Para quitarla:

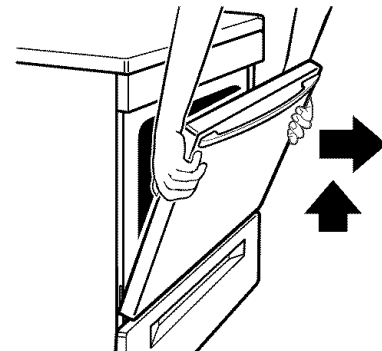
1. Abra la puerta del horno. Introduzca los pernos para quitar la puerta, los cuales vienen con su estufa, en ambos ganchos de suspensión de la bisagra. No quite los pernos mientras esté sacando la puerta de la estufa.



A. Pernos para quitar la puerta

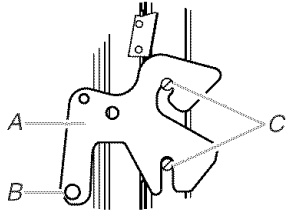
B. Ganchos de suspensión de la bisagra

2. Cierre lentamente la puerta hasta que se apoye contra los pasadores para quitar la puerta.
3. Sujete ambos lados de la parte delantera de la puerta con sus dedos y use sus pulgares en la superficie interior.
4. Jale la puerta hacia arriba y luego hacia usted. Los sujetadores de suspensión de la bisagra se deslizarán de la ranura de la bisagra del marco delantero. No quite los pernos para quitar la puerta hasta que ésta haya sido colocada de nuevo en la estufa.



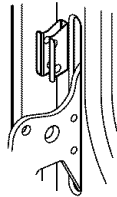
Para volver a colocarla:

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



A. Ganchos de las bisagras
B. Bisagra del marco de la puerta
C. Pernos de apoyo

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



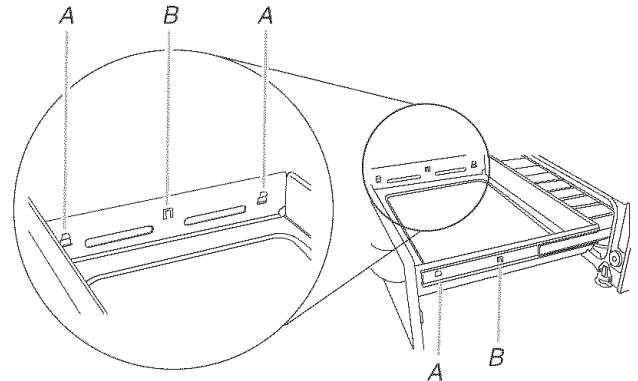
5. Abra la puerta por completo y quite los pernos para quitar la puerta. Guárdelos para quitar la puerta para un uso posterior.
6. Cierre la puerta.

Cajón de horno de triple función

Quite las rejillas del interior del cajón de horno de triple función y deje que se enfríe la unidad completamente antes de intentar quitar el cajón.

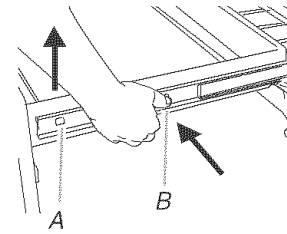
Para quitar:

1. Abra el cajón por completo.
2. Identifique las lengüetas a ambos lados del cajón.



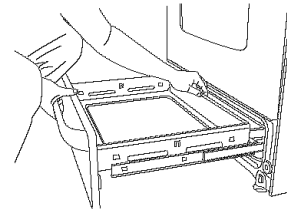
A. Lengüetas plateadas
B. Lengüeta del medio para "empujar hacia adentro"

3. Quite el cajón sacando de a un lado por vez. Mientras empuja hacia adentro para liberar la lengüeta del medio, levántela para liberar las lengüetas plateadas.



A. Lengüetas plateada
B. Lengüeta del medio para "empujar hacia adentro"

4. Saque el cajón completamente y despacio..



Para volver a colocar:

1. Alinee las lengüetas plateadas sobre las guías del cajón con los orificios receptores en el cajón.
2. Empuje el cajón de a un lado por vez, insertando las lengüetas plateadas en los orificios receptores, trabando el cajón en su lugar.
3. Abra y cierre el cajón con cuidado para asegurarse de que esté bien encajado sobre las correderas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Nada funciona

- **¿Se ha cableado y polarizado debidamente el contacto de suministro de energía?**
Pruebe otro contacto para verificar el cableado y la polaridad adecuados.
- **¿Está desenchufado el cable eléctrico?**
Enchúfelo en un contacto de tres terminales con debida conexión a tierra.
- **¿Se ha quemado un fusible en casa o se ha disparado el disyuntor?**
Cambie el fusible o vuelva a conectar el circuito. Si el problema continúa, llame a un electricista.
- **¿Está la válvula principal o la válvula reguladora de cierre del gas en la posición "off" (apagado)?**
Vea las instrucciones de instalación.
- **¿Está la estufa debidamente conectada al suministro de gas?**
Póngase en contacto con un especialista competente en reparaciones de Sears o vea las instrucciones de instalación.

Los quemadores exteriores no funcionan

- **¿Es ésta la primera vez que se usan los quemadores exteriores?**
Encienda cualquiera de las perillas de los quemadores exteriores para liberar el aire proveniente de la tubería del gas.
- **¿Se ha fijado el Bloqueo de la Superficie de cocción?**
Vea la sección "Bloqueo de la Superficie de cocción".
- **¿Se ha fijado correctamente la perilla de control?**
Oprima la perilla antes de girar a un ajuste.
- **¿Están obstruidos los orificios del quemador?**
Vea la sección "Quemadores exteriores sellados".

Las llamas del quemador exterior están desiguales, amarillas y/o ruidosas

- **¿Están obstruidos los orificios del quemador?**
Vea la sección "Quemadores exteriores sellados".
- **¿Están las tapas del quemador colocadas adecuadamente?**
Vea la sección "Quemadores exteriores sellados".
- **¿Se está usando gas propano?**
El electrodoméstico puede haber sido convertido incorrectamente. Póngase en contacto con un especialista competente en reparación de Sears. Vea la contraportada.

El quemador exterior hace estallidos

- **¿Está mojado el quemador?**
Déjelo secar.

Calor excesivo alrededor del utensilio de cocina en la superficie de cocción

- **¿Es el utensilio de cocina del tamaño apropiado?**
Use el utensilio de cocina de tamaño similar al área, elemento de cocción exterior o quemador exterior. El utensilio de cocina no debe extenderse más de ½" (1,3 cm) fuera del área de cocción.

El horno no funciona

- **¿Se ha cableado y polarizado debidamente el contacto de suministro de energía?**
Pruebe otro contacto para verificar si el cableado y la polaridad son los adecuados.
- **¿Es ésta la primera vez que usa el horno?**
Encienda cualquiera de las perillas del quemador exterior para liberar el aire proveniente de la tubería de gas.
- **¿Se ha fijado debidamente el control electrónico del horno?**
Vea la sección "Control electrónico del horno".
- **¿Se ha fijado el bloqueo del horno?**
Vea la sección "Bloqueo del horno".

El cajón del horno de triple función no funciona

- **¿Está encendido el ciclo de autolimpieza?**
El cajón del horno no funcionará cuando el ciclo de autolimpieza esté encendido.

El quemador del horno no se enciende

- Se ha quemado el fusible de la casa o se ha disparado un disyuntor.
- Está averiado el sistema de encendido. Póngase en contacto con un técnico de reparación capacitado de Sears. Vea la contraportada.

El horno hace un ruido sordo acompasado cuando está en uso

- Esto es normal y ocurre cuando el quemador del horno se enciende y apaga para mantener la temperatura fijada del horno.

El quemador del horno se enciende y después de 1 minuto se apaga

- Presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar), luego espere 1 minuto antes de intentarlo de nuevo.
- **¿Se ha cableado y polarizado debidamente el contacto de suministro de energía?**
Pruebe otro contacto para verificar si el cableado y la polaridad son los adecuados.

Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas

- **¿Se está usando gas propano?**
El electrodoméstico puede haber sido convertido incorrectamente. Póngase en contacto con un especialista competente en reparación de Sears. Vea la contraportada.

La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja

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

La pantalla muestra mensajes

- **¿Está la pantalla destellando?**
Ha ocurrido un corte de electricidad. Presione STOP/CLEAR para despejar la pantalla. Vuelva a poner el reloj a la hora de ser necesario. Vea la sección "Reloj".
- **¿Está la pantalla mostrando "Loc" y el ícono de una superficie de cocción?**
Se está usando el bloqueo de la superficie de cocción. Vea la sección "Bloqueo de la superficie de cocción".
- **¿Está la pantalla mostrando "F" seguida de un número?**
Presione STOP/CLEAR para despejar la pantalla. Si vuelve a aparecer el código "F", póngase en contacto con un especialista competente en reparaciones de Sears. Vea la contraportada.
- **¿Muestra la pantalla "EO F5"?**
El pestillo de autolimpieza está impidiendo que la puerta del horno se cierre.

Si la puerta del horno está abierta, presione STOP/CLEAR para despejar la pantalla, presione y sostenga el botón del interruptor de la puerta por 6 segundos (ubicado en la esquina superior derecha del frente del horno) y la puerta del horno se desbloqueará.

Si la puerta del horno está bloqueada, presione STOP/CLEAR para despejar la pantalla; luego presione sobre la esquina superior derecha de la puerta del horno y ésta se desbloqueará.

El ciclo de autolimpieza no funciona

- **¿Está la puerta del horno abierta?**
Cierre bien la puerta del horno.
- **¿Se ha presionado START (Inicio)?**
Presione START.
- **¿Se ha fijado un inicio diferido?**
Vea la sección "Cocción temporizada".

Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba

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

Los resultados del horneado no son los que se esperaba

- **¿Se ha precalentado el horno?**
Espere que el horno se precaliente antes de colocar los alimentos en él.
- **¿Se han ubicado las parrillas adecuadamente?**
Vea la sección "Ubicación de las parrillas y los utensilios para hornear".
- **¿Hay circulación de aire apropiada alrededor del utensilio para hornear?**
Vea la sección "Ubicación de las parrillas y los utensilios para hornear".
- **¿Se ha distribuido la masa en forma pareja en el molde para hornear?**
Revise para asegurarse de que la masa esté nivelada en el molde para hornear.
- **¿Está nivelado el electrodoméstico?**
Nivele el electrodoméstico. Vea las instrucciones de instalación.
- **¿Están los artículos horneados demasiado dorados en el fondo?**
Disminuya la temperatura del horno de 15°F a 25°F (5°C a 15°C).
- **¿Se están dorando los bordes de las cortezas antes de tiempo?**
Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.

Horneado o asado lento

- **¿Se ha precalentado el horno?**
Espere que el horno se caliente antes de colocar los alimentos en él.
- **¿Hay circulación de aire apropiada alrededor del utensilio para hornear?**
Vea la sección "Ubicación de las parrillas y los utensilios para hornear".
- **¿Se está usando un lapso de tiempo apropiado?**
Aumente el tiempo para hornear o asar.
- **¿Se ha fijado la temperatura apropiada?**
Aumente la temperatura 25°F (15°C).
- **¿Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción?**
Abrir el horno para mirar los alimentos disminuye el calor del horno y puede prolongar los tiempos de cocción.

CONTRATOS DE PROTECCIÓN

Contratos Maestros de Protección

¡Felicitaciones por su inteligente adquisición! Su nuevo producto Kenmore® ha sido diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento confiable. Pero al igual que todos los productos, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparación de vez en cuando. Es allí donde el Contrato Maestro de Protección puede ahorrarle dinero e inconvenientes.

Adquiera un Contrato Maestro de Protección hoy y protéjase contra molestias y gastos inesperados.

El Contrato Maestro de Protección también ayuda a prolongar la vida de su nuevo producto. He aquí lo que se incluye en el Contrato:

- ✓ **Servicio experto** por nuestros 12.000 especialistas en reparación competentes
- ✓ **Servicio ilimitado y gratuito** para repuestos y mano de obra en todas las reparaciones protegidas por el contrato
- ✓ **Garantía “sin disgustos”** - reemplazo de su producto protegido si ocurren cuatro o más fallas del producto en el transcurso de doce meses
- ✓ **Reemplazo del producto** si su producto protegido no puede ser reparado

- ✓ **Revisión Anual de Mantenimiento Preventivo** a solicitud suya - sin costo adicional
- ✓ **Ayuda rápida por teléfono** - asistencia por teléfono a cargo de un técnico de Sears para productos que deban ser reparados en su hogar, además de un horario de reparación conveniente
- ✓ **Protección de sobrevoltaje** contra daños eléctricos debido a fluctuaciones de electricidad
- ✓ **Reembolso de la renta** si la reparación de su producto protegido tarda más de lo prometido

Una vez adquirido el Contrato, tan sólo tiene que llamar para fijar la visita de servicio técnico. Usted puede llamar a cualquier hora, de día o de noche, o fijar una visita técnica en internet.

Sears cuenta con un equipo de más de 12.000 especialistas en reparación competentes, quienes tienen a disposición más de 4,5 millones de repuestos y accesorios de calidad. Ése es el tipo de profesionalismo con el que usted puede contar para ayudarle a prolongar la vida de su nuevo artefacto por muchos años más. ¡Adquiera hoy su Contrato Maestro de Protección!

Se aplican algunas limitaciones y exclusiones. Para obtener precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655.

Servicio de Instalación de Sears

Para la instalación profesional de Sears de artefactos electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos importantes de la casa, en los EE.UU. llame al **1-800-4-MY-HOME®**.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

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

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

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

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call or go on-line for the location of your nearest **Sears Parts & Repair Center.**

1-800-488-1222

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

www.sears.com

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

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

