



Smoothtop Double Oven Range

Use & Care Guide

Estufa de horno doble con superficie lisa

Manual de uso y cuidado



ENGLISH ESPAÑOL

TABLE OF CONTENTS

PROTECTION AGREEMENTS	3
KENMORE ELITE® APPLIANCE WARRANTY	3
RANGE SAFETY	4
The Anti-Tip Bracket.....	4
COOKTOP USE	6
Cooktop Controls.....	6
Dual and Triple Elements (on some models).....	7
Warmer Zone.....	7
Ceramic Glass (on some models).....	7
Home Canning.....	8
Cookware.....	8
ELECTRONIC OVEN CONTROLS	9
Display.....	9
Stop.....	9
Clock.....	9
Range Lights.....	9
Tones.....	9
Fahrenheit and Celsius.....	10
Timer.....	10
Oven Door and Control Lockout.....	10
12-Hour Shut-Off.....	10
Oven Temperature Control.....	10
OVEN USE	11
Aluminum Foil.....	11
Positioning Racks and Bakeware.....	11
Bakeware.....	12
Meat Thermometer.....	12
Oven Vent.....	12
Baking.....	12
Broiling.....	13
Toasting - Upper Oven Only (on some models).....	14
Proofing - Lower Oven Only (on some models).....	14
Convection Cooking (on some models).....	14
Keep Warm™ Feature.....	15
Cook & Hold.....	16
Automatic Shut-Off/Sabbath Mode.....	17
Favorite.....	17
RANGE CARE	18
Self-Cleaning Cycle (on some models).....	18
General Cleaning.....	19
Oven Lights.....	20
Oven Door.....	20
TROUBLESHOOTING	21

ÍNDICE

CONTRATOS DE PROTECCIÓN	23
GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS KENMORE ELITE®	24
SEGURIDAD DE LA ESTUFA	25
El soporte antivuelco.....	25
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	28
Controles de la superficie de cocción.....	28
Elementos duales y triples (en algunos modelos).....	29
Área más caliente.....	29
Vidrio de cerámica (en algunos modelos).....	30
Enlatado casero.....	31
Utensilios de cocina.....	31
CONTROLES ELECTRÓNICOS DEL HORNO	32
Pantalla.....	32
Parada.....	32
Reloj.....	32
Luces de la estufa.....	32
Tonos.....	33
Fahrenheit y centígrados.....	33
Temporizador.....	33
Puerta del horno y bloqueo de los controles.....	33
Apagado de 12 horas.....	33
Control de temperatura del horno.....	34
USO DEL HORNO	34
Papel de aluminio.....	34
Cómo colocar las parrillas y los utensilios para hornear.....	34
Utensilios para hornear.....	35
Termómetro para carnes.....	36
Rejilla de escape del horno.....	36
Cómo hornear.....	36
Cómo asar.....	37
Tostar - Sólo en el horno superior (en algunos modelos).....	38
Leudar - Sólo en el horno inferior (en algunos modelos).....	38
Cocción por convección (en algunos modelos).....	39
Característica Keep Warm™ (Mantener caliente).....	40
Cocinar y mantener caliente.....	41
Apagado automático/Modo sabático.....	42
Favorito.....	42
CUIDADO DE LA ESTUFA	43
Ciclo de autolimpieza (en algunos modelos).....	43
Limpieza general.....	44
Luces del horno.....	46
Puerta del horno.....	46
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	47

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.

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

- ✓ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage— **real protection**.
- ✓ **Expert service** by a force of more than 10,000 authorized **Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ✓ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- ✓ **"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** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual."
- ✓ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ✓ **\$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ✓ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ✓ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

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.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. 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®**.

KENMORE ELITE® APPLIANCE WARRANTY

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

When installed, operated and maintained according to all instructions supplied with this product, if this appliance fails due to a defect in material or workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair.

If this appliance is used for other than private family purposes, this warranty applies for only 90 days from the date of purchase.

FIVE-YEAR LIMITED WARRANTY ON COOKTOP PARTS

For five years from the date of purchase, if the cooktop glass fails due to thermal shock or the cooktop elements are defective, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free part replacement. After the first year from the purchase date, you must pay the labor cost of part installation.

If this appliance is used for other than private family purposes, this warranty applies for only 90 days from the date of purchase.

THIS WARRANTY COVERS ONLY DEFECTS IN MATERIAL AND WORKMANSHIP. SEARS WILL NOT PAY FOR:

1. Cracks in a ceramic glass cooktop that are not a result of thermal shock.
2. Stains and scratches on a ceramic glass cooktop resulting from accident or improper operation or maintenance.
3. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
4. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
5. A service technician to clean or maintain this product.
6. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to the all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
8. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
9. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States or Canada.

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

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

Sears Canada Inc.
Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

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 on the product.

Have this information available to help you obtain assistance or service more quickly whenever you contact Sears concerning your appliance.

Model number _____

Serial number _____

Purchase date _____

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

These words mean:

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

The Anti-Tip Bracket

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



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

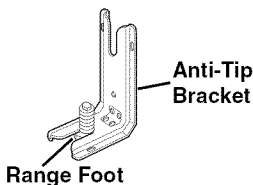
A child or adult can tip the range and be killed.

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.



Making sure the anti-tip bracket is installed:

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

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

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

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

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 OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.

- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

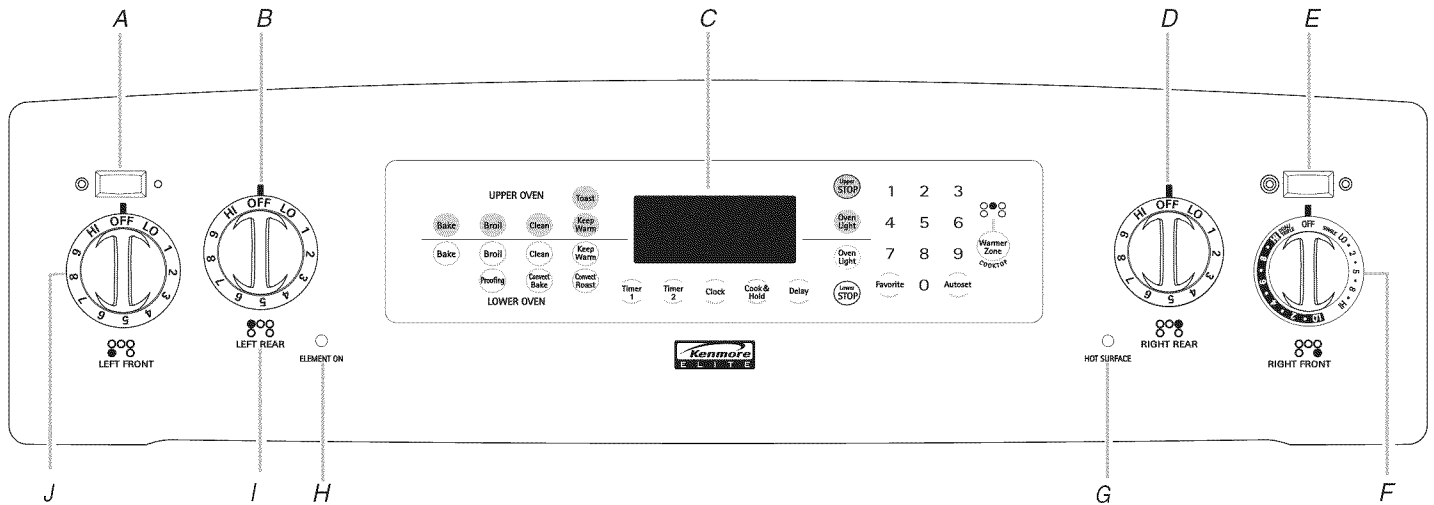
- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts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

For units with ventilating hood –

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

COOKTOP USE



- A. Single/dual element rocker switch
- B. Left rear control knob
- C. Electronic oven control
- D. Right rear control knob
- E. Dual/triple element rocker switch

- F. Right front control knob
- G. Hot surface indicator light
- H. Cooktop on indicator light
- I. Surface burner locator
- J. Left front control knob

Cooktop Controls

⚠ WARNING



Fire Hazard

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

The control knobs can be set anywhere between HI and LO. Push in and turn to setting. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
Dual and Triple Elements	<ul style="list-style-type: none"> ■ Large diameter cookware. ■ Large quantities of food. ■ Home canning.
HI (High)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bring liquid to a boil.
Medium High 7-9	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food.

SETTING	RECOMMENDED USE
Medium 5	<ul style="list-style-type: none"> ■ Maintain a slow boil. ■ Fry or sauté foods. ■ Cook soups, sauces and gravies.
Medium Low Between LO and 2	<ul style="list-style-type: none"> ■ Stew or steam food. ■ Simmer.
LO (Low)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Keep food warm. ■ Melt chocolate or butter.
Warmer Zone	<ul style="list-style-type: none"> ■ Keep cooked foods warm.

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

Cooktop On Indicator Lights

A cooktop On Indicator light is located on the control panel. When any surface element is turned on, the light will glow.

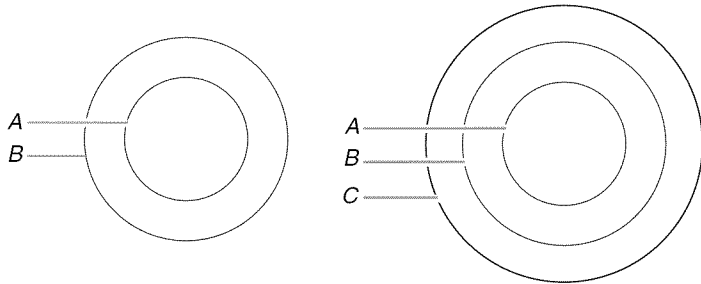
Hot Surface Indicator Light

A Hot Surface indicator light is located on the control panel. The hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area(s) is turned off.

Dual and Triple Elements

(on some models)

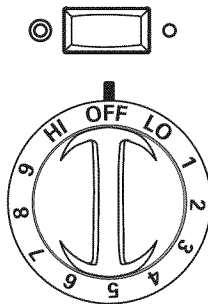
The Dual and Triple elements offer flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual and triple sizes combine the single, dual, and outer element and is recommended for larger cookware, larger quantities of food and home canning.



A. Single size
B. Dual size

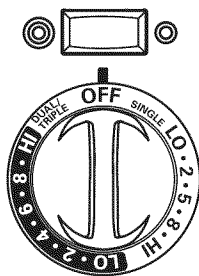
A. Single size
B. Dual size
C. Triple size

To Use the Dual Element:



1. Press the rocker switch to the left to use the Dual element or to the right to use the Single element.
2. Push in and turn the control knob to anywhere between LO and HI.
3. Turn knob to OFF when finished.

To Use the Triple Element:



To operate the Single element:

1. Push in and turn the control knob counterclockwise to anywhere between LO and HI.
2. Turn knob to OFF when finished.

To operate the Dual or Triple elements:

1. Press the rocker switch to the left to use the Triple element or to the right to use the Dual element.
2. Push in and turn the control knob clockwise to anywhere between HI and LO.
3. Turn knob to OFF when finished.

Warmer Zone

WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Use the Warmer Zone element to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

Do not use it to heat cold foods.

The Warmer Zone element can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used.

The Warmer Zone element will not glow red when cycling on. However, the Element On light will glow while the Warmer Zone element is in use. The Hot Surface light will glow as long as the Warmer Zone element area is too hot to touch.

- Use only cookware and dishes recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- To avoid damage to the cooktop, do not use plastic wrap to cover food because the plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.



To Use:

1. To turn on, press WARMER ZONE and then AUTOSSET.
2. To turn off, press WARMER ZONE.

Ceramic Glass

(on some models)

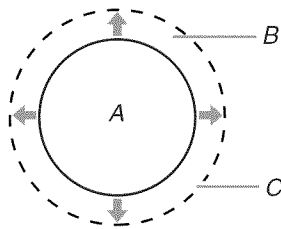
The surface cooking area will glow red when an element is on. It may cycle on and off to maintain the selected heat level.

It is normal for the surface of light colored ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

Cleaning off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. On cooktops with light colored ceramic glass, soils and stains may be more visible, and may require more cleaning and care. Cooktop cleaner and a cooktop scraper are recommended. For more information, see "General Cleaning" section.

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.

- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the area.



A. Surface cooking area
 B. Cookware/canner
 C. ½" (1.3 cm) maximum overhang

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

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 ½" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on two surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners.

- On coil element models, the installation of a Canning Unit Kit is recommended. If a kit is not installed, the life of the coil element will be shortened. See back cover for instructions on how to order.
- 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 and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or grates. 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.

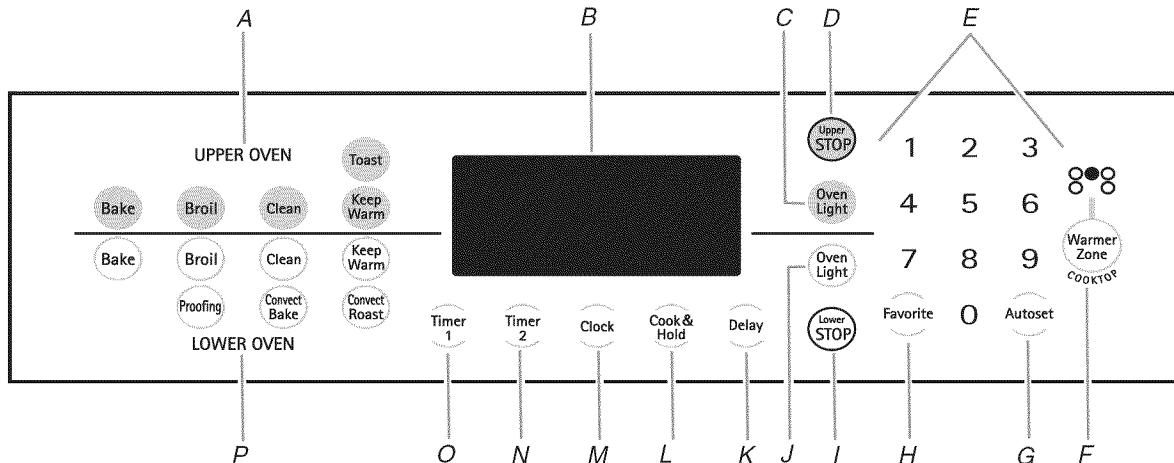
Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

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

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

ELECTRONIC OVEN CONTROLS



A. Upper oven settings

B. Oven display

C. Upper oven light

D. Upper oven stop

E. Number pads

F. Cooktop surface warmer zone

G. Autoset

H. Favorite setting

I. Lower oven stop

J. Lower oven light

K. Delay

L. Cook & Hold

M. Clock

N. Timer 2

O. Timer 1

P. Lower oven settings

Display

When power is first supplied to the appliance, a flashing time will appear on the display. See "Clock" section to set time of day.

If a flashing time appears at any other time, a power failure has occurred. Press STOP and reset the clock if needed.

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

Stop

The Stop pad stops any function except the Clock, Timer, and Control Lock.

Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is set at the factory for the 12-hour format.

To change the clock to 24-hour format:

1. Press and hold the upper oven STOP pad and FAVORITE pad for 3 seconds. "12 Hr" will flash in the display.
2. Press AUTOSSET to select "24 Hr"; press again to select "12 Hr."
3. Set the time of day by following the "To Set" instructions.

To Set:

Before setting, make sure the oven and Timer are off.

1. Press CLOCK. The time of day and colon flash in the display.
2. Press the number pads to set the time of day.
3. Press CLOCK again or wait 4 seconds. The colon will remain on.

To recall the time of day when another time function is showing, press CLOCK.

To Cancel:

Press and hold upper oven STOP and CLOCK for 3 seconds. The time of day will disappear from the display.

When the clock display is canceled, press CLOCK to briefly display the time of day.

To Restore:

Press and hold upper oven STOP and CLOCK for 3 seconds. The time of day will reappear from the display.

Range Lights

Oven Lights

While the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened. The oven light will not come on during the Self-Clean cycle.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

Basic Functions

One tone

- Valid pad press
- Oven is preheating (long tone)
- Function has been entered

Two tones

- Invalid pad press

Four tones

- End of cycle

Adjusting Sound Level

The oven is factory set for medium (MEd) but can be changed to low (LO) or high (HI).

1. Press and hold DELAY and UPPER STOP for 3 seconds. A beep will sound. "bEEP" and the current sound level will be displayed.
2. Press AUTOSSET to increase or decrease the sound level. Wait 4 seconds for the new setting to be accepted.

If AUTOSSET is not pressed within 30 seconds, the control will return to the existing setting.

Fahrenheit and Celsius

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

1. Press and hold the upper oven BAKE and STOP pads for 3 seconds. A beep will sound, and the current setting (°F or °C) will appear in the display.
2. Press AUTOSET to change the setting. Wait 4 seconds for the new setting to be accepted.

If AUTOSET is not pressed within 30 seconds, the control will return to the existing setting.

Timer

Each Timer can be set in hours or minutes up to 99 hours and 59 minutes, and counts down the set time. The Timer does not start or stop the oven.

To Set:

1. Press TIMER 1 or TIMER 2.
“00:00” and “TIMER 1” or “TIMER 2” will flash in the display.
2. Press the number pads to select the desired time.
The colon and “TIMER 1” or “TIMER 2” will continue to flash. If both timers are active, “TIMER 1” and “TIMER 2” will be displayed.
3. Press TIMER 1 or TIMER 2 again or wait 4 seconds. The colon stops flashing and the time begins counting down.
The last minute of the timer countdown will be displayed in seconds.
At the end of the set time, one long beep will sound and “End” will be displayed.
4. Press TIMER to clear the display.

To Cancel:

Press and hold Timer pad for 3 seconds or press the Timer pad and “0” using the number pads.

Oven Door and Control Lockout

The oven door and controls can be locked out to avoid unintended use of the oven.

The oven doors and controls cannot be locked if the oven is in use, or the oven temperature is 400°F (205°C) or above.

The current time of day will remain in the display when the controls and oven doors are locked.

To Lock Controls and Both Oven Doors:

1. Press and release STOP.
2. Press and hold upper oven STOP and COOK & HOLD for 3 seconds. “OFF” appears in the display and “LOCK” flashes while the controls and oven doors are locking.
Both oven doors lock. “LOCK” remains lit in the display.

To Unlock Controls and Both Oven Doors:

1. Press and hold upper oven STOP and COOK & HOLD for 3 seconds. “OFF” disappears from the display and “LOCK” flashes while the controls and oven doors are unlocking.

12-Hour Shutoff

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

To cancel the 12-hour shutoff function and enable Sabbath Mode, see the “Sabbath Mode” section.

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door may cause burner cycling to 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.

Temperature adjustment applies to Bake, Convect Bake and Convect Roast in the lower oven only.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed 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 the appropriate BAKE pad.
2. Enter 550 using the number pads.
3. Press and hold BAKE for several seconds or until 00° appears in the display.
If the oven temperature was previously adjusted, that change will appear in the display. For example, if the oven temperature was previously reduced by 15°F, the display will show “-15°.”
4. Press AUTOSET to increase or decrease the temperature in 5° (3°C) amounts. The adjustment can be set between 35°F (21°C) and -35°F (-21°C).
5. The time of day will automatically appear in 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: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil, liners or cookware.

- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

Racks

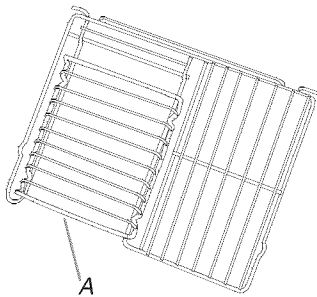
- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.
- The upper oven is equipped with 1 rack.
- The lower oven may be equipped with a RollerGlide™, a half rack and/or regular flat racks.

RollerGlide™ Rack

- For best cooking results, when baking on 1 rack, use the RollerGlide™ rack.
- When baking on 2 racks, use the RollerGlide™ rack in the bottom rack position, and a flat rack in the upper rack position.
- When roasting large cuts of meat and poultry, use the RollerGlide™ rack for ease of movement.

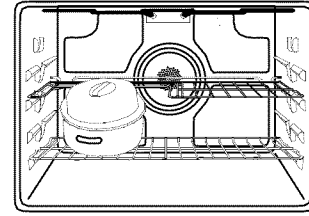
Half Rack

The half rack with removable insert is a space maximizer. When the 2 are attached, they make a full rack.



A. Removable insert

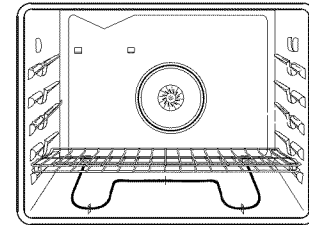
The insert can also be removed to provide room for large items such as a turkey and casseroles.



To Remove Oven Racks:

Flat Racks: Pull rack out to the stop position, raise the front edge, and then lift out.

RollerGlide™ Rack: See “RollerGlide™ Rack” section.

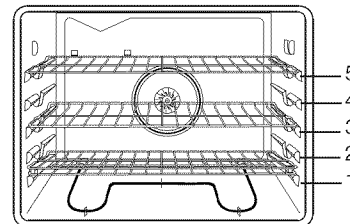


To Replace Oven Racks:

Flat Racks: Place rack on the rack support in the oven. Tilt the front edge up slightly, and slide rack back until it clears the stop position. Lower front and slide back into the oven.

RollerGlide™ Rack: See “RollerGlide™ Rack” section.

Rack Positions



Traditional Cooking

FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys, angel food, bundt and tube cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat and poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2 or 3
2-rack baking and broiling	4
Toasting bread or broiling very thin foods and 2-rack baking.	5

Convection Cooking (on some models)

FUNCTION	NUMBER OF RACKS USED	RACK POSITION(S)
Convection baking or roasting	1	1, 2 or 3
Convection baking	2	2 and 4
Convection baking	3	1, 3 and 5

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.

Bakeware

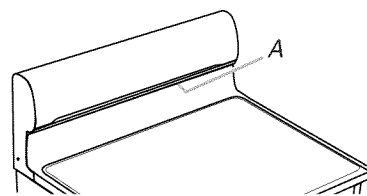
The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

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 slightly. 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/Baking stone <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 slightly.

Meat Thermometer

On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine whether meat, poultry and fish, are cooked to the desired degree of doneness. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness. A meat thermometer is not supplied with this appliance. Follow manufacturer's directions for using a meat thermometer.

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.

Baking

Before baking, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

- If the lower oven is not in use, the upper oven will preheat more quickly.
- Allow at least 1/2" (1.3 cm) between the baking pan or casserole and the top element in the upper oven. Loaf, angel food or bundt pans are not recommended in the upper oven.
- When baking frozen, self-rise pizza in the upper oven, place the pizza on a cookie sheet to avoid overbrowning.
- When preheating with a baking/pizza stone inside the upper oven, do not set oven above 400°F (205°C). To use baking/pizza stones at temperatures above 400°F (205°C) in the upper oven, put stone in after the preheat beep.
- The back part of the lower oven bake element will not glow red during baking. This is normal.

To Bake or Roast:

1. Press the BAKE keypad for desired oven. "BAKE" and "000" will flash in the display.
2. Select the oven temperature.

Press AUTOSSET for 350°F (175°C) or the appropriate number pads. Each additional press of the Autoset pad will increase the temperature by 25°F (15°C).

The oven temperature can be set between 170°F and 550°F (75°C and 288°C).

3. Press **BAKE** again or wait 4 seconds. "BAKE" will stop flashing and light in the display. **PREHEAT** will light in the display.
- 100°F (35°C) or the actual oven temperature if over 100°F (35°C) will display. The temperature will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.
- Allow 4 to 10 minutes for the upper oven to preheat and 7 to 12 minutes for the lower oven to preheat.
- When the set oven temperature is reached, one long beep will sound and "PREHEAT" will disappear from the display.

To recall the set temperature during preheat, press **BAKE**.

To change the oven temperature during preheat, press the Bake pad twice, then press the Autoset pad or appropriate number pads until the desired temperature is displayed.

4. Place food in the oven.
- To change the oven temperature during cooking, press **Bake**, then press the **Autoset** or appropriate number pads until the desired temperature is displayed.
5. Press **CANCEL** or **STOP** when finished.
6. Remove food from the oven.

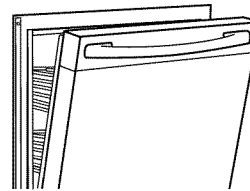
Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food. 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.

- For best results, use a broiler pan and grid (provided on some models). It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
- If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. See back cover to order. Ask for Part Number 12500100.
- 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 avoid curling.
- Select **HI** broil for most broiling. Select **LO** broil for low-temperature broiling of longer cooking foods such as poultry to avoid overbrowning.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.

- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Before broiling, position rack according to the Broiling Chart. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the door to the broil stop position (about 4" [10.0 cm]) to ensure proper broiling temperature.



To Broil:

1. Open door to broil stop position.
 2. Press upper or lower oven **BROIL**. "BROIL," "UPPER" or "LOWER" and "SET" will appear in the display.
 3. Press **AUTOSET** once for **HI** broil or twice for **LO** broil. "HI" or "LO" will be displayed.
- After 4 seconds the oven will start. "BROIL" and "HI" or "LO" will remain in the display.
4. Press **CANCEL** or **STOP** when finished.

BROILING CHART

Broil times are based on a 4 minute preheat. For best results, place food 3" (7.0 cm) or more from the broil element. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes. Turn meat halfway through cooking time. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

FOOD	UPPER OVEN RACK POSITION	LOWER OVEN RACK POSITION	SETTING	UPPER OVEN COOK TIME (minutes)	LOWER OVEN COOK TIME (minutes)
Steak 1" (2.5 cm) thick medium	1	4	HI	8-11	15-19
Ground meat patties 4 oz (0.12 g), 3/4" (2.0 cm) thick up to 12, well-done up to 6, well done	1 1	4 4	HI HI	15-20 12-16	15-19 15-19
Pork chops 1" (2.5 cm) thick, well-done	1	4	HI	18-24	22-27
Chicken bone-in, skin-on breast pieces well-done	1	3 or 4	LO	25-36	28-39
Fish* Filets, flaky Steaks, 1" (2.5 cm) thick, flaky	1 1	4 4	LO LO	8-12 10-14	8-13 10-16

*When broiling fish, spray broil pan with cooking oil. Do not turn fish filets.

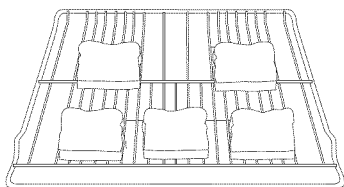
Toasting - Upper Oven Only

(on some models)

For toasting bread and products that are toasted in a toaster or toaster oven.

- Lower oven cannot be operated while upper oven is toasting. If the lower oven is operating when the Toast pad is pressed, a beep will sound.
- Toasting is based on time not temperature.
- For more even browning results, preheat the oven 3 to 4 minutes.
- Toasting times will be shorter when the oven is hot or when repeated toasting functions are done.

For optimal results when toasting 4 to 5 pieces of bread or other similar items, see following illustration.



1. Press TOAST.
2. Press AUTOSET to set 4 minutes of toasting time. Each additional press will increase the toasting time by 10 seconds.
3. "TOAST" and "UPPER" will be displayed. The toasting time will begin to count down.
OR
Press the appropriate number pads to set the toasting time in minutes and seconds between 10 seconds and 6 minutes.
Example: To set toasting time for 2 minutes, press 2, 0, 0.
Browning time may vary, watch toasting closely to avoid over-browning.
4. Close oven door during toasting.
5. At the end of the set toasting time, the oven will beep 4 times.

Toasting Chart

FOOD	TOAST TIME* (minutes) COLD START
Sliced white bread	3½-4½
Waffles (frozen)	4-4½
Toaster pastry (unfrozen)	3½-4
Toaster pastry (frozen)	4½-4¾
Pocket sandwich (frozen)	4-5
Tortillas (flour)	2½-3
Bagels	4½-5
English muffins	3½-4
Cheese sandwich	3½-4½

*Toasting times are approximate and should be used as a guide only.

Proofing - Lower Oven Only

(on some models)

The Proofing feature can be used to raise yeast-based bread products prior to baking. There are 2 proofing methods available - Rapid and Standard.

Standard proofing in the oven protects dough from room temperature changes or drafts that commonly affect proofing done on the countertop.

Rapid proofing provides faster proofing results than countertop or standard proofing, without harming the yeast.

- For any dough that requires 1 rise, either Standard or Rapid Proofing can be used.
- For dough requiring 2 rises, Standard Proofing must be used for the first rising period. Either Standard or Rapid Proofing can be used for the second one.

To Proof:

1. Press PROOFING once for standard and twice for rapid proofing.
2. When proofing is complete, remove the dough from the oven and press CANCEL or STOP.

Convection Cooking

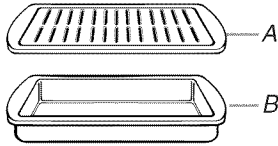
(on some models)

During convection cooking, the fan provides increased hot air circulation continuously and more consistently throughout the oven. The movement of heated air around the food helps to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces. Food cooks more evenly, browning and crisping outer surfaces while sealing moisture inside.

During the Convection function, the ring element operates, along with the fan, to provide an indirect source of heat in the oven cavity. If the oven door is opened during convection cooking or preheating, the element(s) and fan will turn off immediately. Once the door is closed, they will come back on.

- It is important not to cover foods so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with a method such as a toothpick.
- Use a meat thermometer to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 different places, including the thickest part.
- Before convection cooking, position the rack(s) according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- When using more than one rack, position bakeware/ cookware on the racks to allow movement of the fan circulated air around the food. See the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- If the oven is full, extra cooking time may be needed.
- For optimal cooking results, do not cover food.

- When roasting poultry and meat, use a broiler pan and grid. It is not necessary to wait for the oven to preheat, unless recommended in the recipe.



A. Broiler grid
B. Broiler pan

Preheating

During the CONVECT preheating cycle, the fan, and the bake and broil elements heat the oven cavity. When preheating is finished, the ring element cycles to maintain the oven temperature while the fan continues to constantly circulate the heated air.

Convection Baking (lower oven only)

Use Convection for single or multiple rack baking. When convection baking, enter your normal baking temperature. The control will automatically reduce the set oven temperature by 25°F (15°C) (even though normal baking temperature is displayed).

To Set Convection Bake:

- Press CONVECT BAKE.
“LOWER,” “BAKE,” and the Fan icon will flash. “000” will flash in the display.
- Select the oven temperature.
Press AUTOSSET for 350°F (175°C) or the appropriate number pads. Each additional press of the Autoset pad will increase the temperature by 25°F (15°C).
The oven temperature can be set between 170°F and 550°F (75°C and 288°C).
- Press CONVECT BAKE again or wait 4 seconds.
“LOWER” and “BAKE” will stop flashing. “PREHEAT” and “LOWER” will appear in the display.
“100°” (35°C) or the actual oven temperature if over 100°F (35°C) will display. The temperature will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.
The Fan icon will start to rotate.
Allow the oven to preheat for 7 to 12 minutes.
When the set oven temperature is reached, one long beep will sound. “PREHEAT” will disappear from the display and the set temperature will display.
To recall the set temperature during preheat, press CONVECT BAKE.
- Place food in the oven.
- Press Lower Oven CANCEL or LOWER STOP when finished.
- Remove food from the oven.

Convection Roasting (lower oven only)

When convection roasting, enter your normal roasting time and temperature. The control will automatically prompt you to check the food for doneness at 75% of the set time. The convection fan will come on immediately after the oven has turned on.

NOTE: When convection roasting, the cooking time must be set before setting the temperature.

To Set Convection Roast:

- Press CONVECT ROAST.
“LOWER,” “ROAST,” and the Fan icon will flash. “000” will flash in the display.
- Enter the roasting time using the number pads. Time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).
If preheating is required, add 15 minutes to the programmed cooking time.
- Press CONVECT ROAST again or wait 4 seconds.
“LOWER,” “ROAST,” and the fan icon will flash in the display. “000” will flash in the display.
- Select the oven temperature.
Press AUTOSSET for 325°F (165°C) or the appropriate number pads. Each additional press of the Autoset pad will increase the temperature by 25°F (15°C).
The oven temperature can be set between 170°F and 550°F (75°C and 288°C).
- Press CONVECT ROAST again or wait 4 seconds.
- “ROAST” will stop flashing and light in the display.
100°F (35°C) or the actual oven temperature if over 100°F (35°C) will display. The temperature will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.
The Fan icon will start to rotate.
- Place food in the oven.
Time will start counting down once oven starts heating up. To recall the set temperature during preheat, press the Convection Roast pad.
- When 75% of the set cooking time has elapsed, the oven will signal you to check the cooking progress. Cook longer if needed.
Press any pad to recall the cook time remaining.
- Press Lower Oven CANCEL or LOWER STOP when finished.
- Remove food from the oven.

Keep Warm™ Feature

⚠ 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; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Keep Warm™ function.

The Keep Warm™ feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature. It can also be used at the end of a timed cook.

Follow manufacturer’s recommendations when warming empty serving bowls and plates.

To Use:

1. Press appropriate KEEP WARM™ pad.
“WARM,” “000,” and either UPPER or LOWER flashes in the display.
2. Press AUTOSET or number pads to select a temperature.
“170°” will light when Autoset is first pressed. Each press of the Autoset pad will increase the temperature by 5°.

The Keep Warm temperature can be set from 145°F (63°C) to 190°F (85°C).

“WARM” and the temperature will be displayed while Keep Warm™ setting is active.

To Cancel Keep Warm™ Feature:

Press CANCEL or STOP. Remove food from oven.

Cook & Hold

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.

Cook & Hold allows the oven to be set to cook for a set length of time, followed by a 1-hour Keep Warm cycle.

Delay Cook & Hold allows the oven to be set to start cooking after a length of time you set, cook for a set length of time, followed by a 1-hour Keep Warm cycle.

Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly. Do not use delayed baking if oven is already hot.

To Set Cook & Hold:

1. Press COOK & HOLD once for the upper oven and twice for the lower oven. “HOLD,” “00:00,” and either “UPPER” or “LOWER” will flash in the display.
2. Press the appropriate number pads to select an amount of time to cook. The time selected will show in the display while “HOLD” continues to flash. Time can be set from 10 minutes to 11 hours and 59 minutes.
3. While “HOLD” is still flashing press BAKE (upper or lower ovens), CONVECT BAKE or CONVECT ROAST (lower oven only).
4. Press AUTOSET for 350°F (175°C) or the appropriate number pads to select the oven temperature. The selected function, “000,” and either “UPPER” or “LOWER” will flash.

The oven temperature can be set between 170°F and 550°F (75°C and 288°C).

5. Press the selected function pad again or wait 4 seconds.
The selected function will remain lit in the display, and the cooking time will be displayed.

“PREHEAT” will appear in the display. The actual oven temperature will display during preheat. The set temperature will display when preheating is completed.

When the cooking time has elapsed:

Four beeps will sound, “WARM” and “HOLD” will light and “170°” (“75°” Celsius) will appear in the display.

After 1 hour in Hold Warm:

The oven turns off automatically. Press CANCEL or STOP when removing food from the oven prior to 1 hour.

To cancel Cook & Hold at any time:

Press CANCEL or STOP. Remove food from oven.

To Set a Delayed Cook & Hold cycle:

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

1. Press DELAY once for the upper oven and twice for the lower oven. “DELAY,” “00:00,” and “UPPER” or “LOWER” will flash in the display.
2. Press the appropriate number pads to set the length of time you want to delay the cooking time.
3. While “DELAY” is still flashing, press COOK & HOLD. “HOLD,” “DELAY,” “00:00,” and “UPPER” or “LOWER” will flash in the display.
4. Press the appropriate number pads to set the baking time.
Time can be set between 10 minutes and 11 hours and 59 minutes.
5. Press BAKE (upper and lower ovens), CONVECT BAKE or CONVECT ROAST (lower oven only).
6. Set the oven temperature desired by pressing AUTOSET or appropriate number pads.
“350°” (“175°” Celsius) will light when Autoset is pressed. After 4 seconds, the entered delay time will appear in the display.

The selected function and “DELAY” remain lit to remind you that a delayed Cook & Hold cycle has been programmed.

When the Delay time has expired:

“DELAY” will turn off. The selected function and the baking time will be displayed. Baking will begin.

When the cooking time has elapsed:

Four beeps will sound, the selected function will turn off and “HOLD,” “WARM,” and “170°” (“75°” Celsius) will appear in the display.

After 1 hour in Hold Warm:

The oven turns off automatically. Press CANCEL or STOP and remove food from the oven.

To cancel:

Press the appropriate CANCEL or STOP pad. All timed and untimed cooking functions will be canceled. The time of day will reappear in the display.

Automatic Shutoff/Sabbath Mode

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven is turned on. This feature can be turned off to enable Sabbath Mode.

- Sabbath Mode can be turned on at any time with or without the oven on.
- Sabbath Mode cannot be turned on if the touchpads are locked out or when the door is locked.
- If the oven is baking when Sabbath Mode is set, "BAKE" will go out at the end of the baking cycle or when Cancel or Stop is pressed. There will be no audible beeps.
- If the oven light is desired while in Sabbath Mode, it must be turned on before the Sabbath Mode is started.
- When the Sabbath Mode is started, the temperature display will immediately show the set temperature, rather than the actual oven cavity temperature. No preheat beep will sound.
- All prompts, messages and beeps are deactivated when Sabbath Mode is active.
- The self-clean cycle and automatic door lock does not operate during the Sabbath Mode.
- Pressing Cancel or Stop will cancel a Bake cycle, however the control will stay in the Sabbath Mode.
- If power fails, the oven will power up in Sabbath Mode with 72 hours remaining and no cycle active.

To cancel the 12-hour shutoff and run the oven continuously for 72 hours (Sabbath Mode):

1. Press and hold CLOCK for 3 seconds.
"Sab bATH" will be displayed and flash for 5 seconds.
"Sab bATH" will then be displayed continuously until turned off or until the 72-hour time limit is reached.
BAKE will also be displayed if a bake cycle is in use while the oven is in Sabbath Mode.
BAKE is the only function that operates during the Sabbath Mode. All function keys (except Cancel, Stop and Clock) are locked out during the Sabbath Mode.

To cancel the Sabbath Mode:

Press and hold CLOCK for 3 seconds. "Sab bATH" will flash for 5 seconds. The time of day will return to the display.

OR

After 72 hours, the Sabbath Mode will end. "Sab bATH" will flash for 5 seconds. The time of day will return to the display.

Favorite

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 Favorite feature allows you to save the time and temperature from a Cook & Hold Bake, Cook & Hold Convection Bake or Cook & Hold Convection Roast (lower oven only) function.

To set a Favorite cycle, a Cook & Hold function must be either active or just programmed.

To Set a Favorite Cycle:

1. Program a Cook & Hold cycle as described in the "Cook & Hold" section.
2. Press and hold FAVORITE for 3 seconds.
The newly set or currently running Cook & Hold cycle will be saved.
A double, then single beep will sound to indicate that the control has accepted the Favorite setting.

To Start a Favorite Cycle:

1. Press FAVORITE.
Time and temperature for the set Cook & hold cycle will be displayed. (If no Cook & Hold cycle has been set, "nonE" will be displayed.)
2. Press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST (lower oven only).
The Favorite cycle will begin immediately. The selected cycle and cooking time will appear in the display.

When the Cooking Time has Elapsed:

The selected function will turn off and "HOLD," "WARM," and "170°" ("75°" Celsius) will appear in the display.

After 1 hour in Hold Warm:

The oven turns off automatically. If you want to remove food before 1 hour, press CANCEL or STOP and remove food from the oven.

To cancel a Favorite cycle:

1. Press CANCEL or STOP.
The stored Favorite cycle will not be affected.
2. Remove food from the oven.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle (on some models)

WARNING



Burn Hazard

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

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

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

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

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

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. 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 and, on some models, the temperature probe from the oven.

Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See "General Cleaning" section for more information.

- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- 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:

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

IMPORTANT:

Oven temperature must be below 400°F (205°C) to program a clean cycle.

Only 1 oven can be cleaned at a time.

Both oven doors lock when either oven is being cleaned.

How the Cycle Works

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

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven is preset for a 3 hour clean cycle, however the time can be changed. Suggested clean times are 2 hours for light soil and between 3 hours and 4 hours for average to heavy soil.

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 completely cooled could result in the glass breaking.

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

When "LOCK" shows in the display, the door cannot be opened. To avoid damage to the door, do not force the door open when "LOCK" is displayed.

If an oven door is left open, "door" will appear in the display and a signal will beep until the door is closed and CLEAN is pressed again.

To Self-Clean:

1. Close the oven door.
2. Press CLEAN. "CLEAN," "SET," and "UPPER" or "LOWER" will flash in the display.
3. Press AUTOSET.

MEd (Medium soil, 3 hours) appears in the display.

If the door is not closed, oven will beep and "door" will appear in the display until the door is closed and the Clean pad is pressed again. If the door is not closed within 30 seconds, the self-cleaning operation will be canceled and the display will return to the time of day.

4. To choose a clean setting other than medium, press AUTOSET to scroll through the self-cleaning settings.

HVy (heavy soil, 4 hours)
MEd (medium soil, 3 hours)
LITE (light soil, 2 hours)

Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.

5. After 4 seconds, the oven will start cleaning. "CLEAN" will appear in the display. "LOCK" will flash in the display. Once both the oven doors lock, "LOCK" will remain lit. The cleaning time will count down in the display.

When the self-clean cycle ends:

"LOCK" will turn off approximately 1 hour after the end of the clean cycle. The door can then be opened.

To Delay Start Self-Clean:

Before delay starting Self-Clean, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Press DELAY once for upper oven or twice for lower oven. "DELAY," "00:00," and "UPPER" or "LOWER" will flash in the display.
2. Using the number pads, enter the amount of time you want to delay the cycle. Delay time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours and 59 minutes (11:59).

3. Press CLEAN.
“SET” flashes in the display.
4. Press AUTOSET.
“MEd” (medium soil level) is displayed.
5. To choose a clean setting other than medium, press the AUTOSET to scroll through the self-cleaning settings.

HVy (heavy soil, 4 hours)
MEd (medium soil, 3 hours)
LITE (light soil, 2 hours)

Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.

After 4 seconds, “CLEAN,” “DELAY,” and “UPPER” or “LOWER” will light and “LOCK” will flash in the display. When both oven doors lock, “LOCK” will stop flashing and stay lit to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time is displayed.

To change the delay self-clean time:

1. Press DELAY.
“DELAY” flashes and “00:00” will appear in the display.
2. Press the number pads to enter the amount of time you want to delay the cycle.
After 4 seconds, “CLEAN,” “DELAY,” and “LOCK” will appear in the display to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time is displayed.

When the self-clean cycle starts:

“DELAY” will turn off and the clean time will appear in the display.

When the self-clean cycle ends:

“LOCK” will turn off approximately 1 hour after the end of the clean cycle. The door can then be opened.

To Stop Self-Clean Anytime:

Press CANCEL or STOP. All words disappear from the display. All functions are canceled. The time of day appears in the display.

Depending on the actual oven temperature when self-clean is canceled, the oven door may remain locked until the oven cools.

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 range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):
See back cover to order.

STAINLESS STEEL (on some models)

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner and Polish Part Number 31462 (not included): See back cover to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

To avoid damage to finish, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

CERAMIC GLASS (on some models)

Cleaning Method:

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

Cooktop Cleaner Part Number 31464 is recommended regularly to help avoid scratches, pitting and abrasions and to condition the cooktop, and can be ordered as an accessory. See back cover to order.

Cooktop Scraper Part Number WA906B is also recommended for stubborn soils, and can be ordered as an accessory. See back cover to order. The Cooktop Scraper uses razor blades. Store razor blades out of the reach of children.

Light to moderate soil

- Paper towels or clean damp sponge

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Cooktop Scraper:
Scrape off sugary spills while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while cleaning the cooktop.
- Cooktop Polishing Creme and clean damp paper towel:
Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- Cooktop Polishing Creme or nonabrasive cleanser:
Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into soil with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Burned-on soil

Cooktop Cleaner and Cooktop Scraper:

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

Metal marks from aluminum and copper

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

Tiny scratches and abrasions

- Cooktop Cleaner:
Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance, and after many cleanings they will become less noticeable.

To avoid damage to the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia.

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs.

When removing or replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

Do not remove seals under knobs, if present.

Cleaning Method:

- Warm, soapy water or dishwasher: Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

To avoid turning the controls on while cleaning, you may activate the Control Lock feature (on some models). See "Oven Door and Control Lockout" section.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):
See back cover to order.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):
See back cover to order.

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.

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See "Self-Cleaning Cycle" first.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- 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

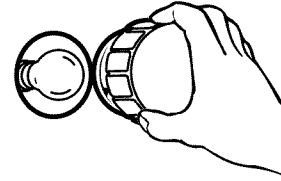
Oven Lights

The ovens use either a 120-volt, 20-watt maximum halogen bulb and/or a standard 40-watt appliance bulb.

To Replace Standard Oven Light:

Before replacing, make sure the oven is off and cool.

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

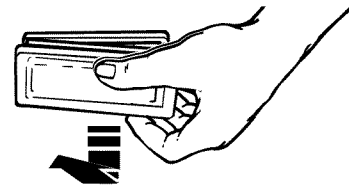


3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb and bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

To Replace Halogen Light:

Before replacing, make sure the oven is off and cool.

1. Unplug range or disconnect power.
2. Use fingertips to grasp edge of bulb cover. Pull out and remove.



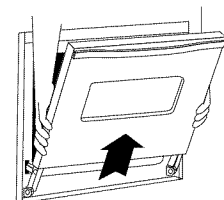
3. Remove bulb from socket by pulling straight out of the ceramic base.
4. Replace bulb, using tissue or wearing cotton gloves to handle bulb. To avoid damage or decreasing the life of the new bulb, do not touch bulb with bare fingers.
5. Replace bulb cover by snapping back into place.
6. Plug in range 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.

To Remove:

1. Open oven door to the first stop position (opened about 4" (10.0 cm).
2. Grasp door at each side. Do not use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.



To Replace:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

TROUBLESHOOTING

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

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?** Replace the fuse or reset the circuit.

Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?** Push in knob before turning to a setting.

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.

Hot Surface indicator light stays on (on some models)

- **Does the Hot Surface indicator light stay on after control knob(s) have been turn off?** See "Cooktop Controls" 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 "Cooktop Controls" section.
- **Is the range level?** Level the range. See the Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?** See "Electronic Oven Controls" section.
- **Has a delay start been set?** See "Cook & Hold" section.
- **On some models, is the Control Lock set?** See "Oven Door and Control Lockout" section.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?** See "Oven Temperature Control" section.
- **On some models, does the cooling fan run during Bake, Broil or Clean?**
It is normal for the fan to automatically run when the oven is in use. This helps cool the electronic control.

Oven indicator lights flash

- **Do the oven indicator lights flash?** See the "Electronic Oven Controls" section. If the indicator light(s) keeps flashing, call for service. See back cover.

Display shows messages

- **Is "BAKE" or "LOCK" flashing in the display?** There has been a power failure. Clear the display. See "Display" section. Reset the clock, if needed. See "Clock" section. If it reappears, call for service. See back cover.

Self-Cleaning Cycle will not operate

- **Is the oven door open?** Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?** See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **Has a delay start Self-Clean cycle been set?** See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **Has a delay start been set?** See "Cook & Hold" section.

Oven cooking results not what expected

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

Notes

CONTRATOS DE PROTECCIÓN

Contratos maestros de protección

¡Felicitaciones por su inteligente adquisición! Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para proporcionarle 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.

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

- ✓ **Piezas y mano de obra** necesarias para ayudar a mantener los productos funcionando correctamente **bajo uso normal**, no sólo en caso de defectos. Nuestra cobertura va **mucho más allá de la garantía del producto**. No existen deducibles ni fallas de funcionamiento que estén excluidas de la cobertura — **protección verdadera**.
- ✓ **Servicio experto** a cargo de un personal de más de 10.000 **técnicos de servicio autorizados por Sears**, lo que significa que su producto será reparado por alguien en quien usted puede confiar.
- ✓ **Llamadas de servicio ilimitado y servicio en todo el país**, con la frecuencia que usted desee, cuando usted desee.
- ✓ **Garantía “sin disgustos”** – reemplazo de su producto protegido si ocurren cuatro fallas o más 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** – lo que nosotros llamamos **Solución rápida** – apoyo por teléfono a cargo de un representante de Sears para todos los productos. Piense en nosotros como si fuéramos un “manual parlante para el propietario”.

✓ **Protección de sobrevoltaje** contra daños eléctricos debido a fluctuaciones de electricidad.

✓ **Protección por pérdida de comida, por un valor anual de \$250**, por cualquier pérdida de comida que sea como resultado de fallas mecánicas de cualquier refrigerador o congelador cubierto bajo la garantía.

✓ **Reembolso de la renta** si la reparación de su producto protegido tarda más de lo prometido.

✓ **10% de descuento** sobre el precio común por el servicio de reparación que no esté bajo protección, así como también las piezas relacionadas con el mismo que se hayan instalado.

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.

El Contrato maestro de protección es una compra sin riesgo. Si por algún motivo usted lo cancela durante el período de la garantía del producto, le proveeremos un reembolso total. O un reembolso proporcional en cualquier momento posterior a la expiración del período de la garantía. ¡Adquiera hoy su Contrato maestro de protección!

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

Servicio de instalación de Sears

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

GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS KENMORE ELITE®

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Cuando este electrodoméstico haya sido instalado, operado y mantenido según las instrucciones provistas con el producto, si este electrodoméstico falla por defectos de material o de mano de obra dentro de un año a partir de la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME® para gestionar la reparación libre de cargo.

Si este electrodoméstico es empleado para algún otro uso que no sea el doméstico familiar, esta garantía sólo tiene vigencia por 90 días a partir de la fecha de compra.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS EN LAS PIEZAS DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Durante cinco años a partir de la fecha de compra, si el vidrio de la superficie de cocción falla debido a un choque térmico, o si los elementos de la superficie de cocción están defectuosos, llame al 1-800-4-MY-HOME® para solicitar el reemplazo de la pieza sin cargo. Después del primer año de la fecha de compra, usted deberá pagar por el costo de mano de obra para la instalación de la pieza.

Si este electrodoméstico es empleado para algún otro uso que no sea el doméstico familiar, esta garantía sólo tiene vigencia por 90 días a partir de la fecha de compra.

ESTA GARANTÍA CUBRE SOLAMENTE LOS DEFECTOS DE MATERIAL Y MANO DE OBRA. SEARS NO PAGARÁ POR LO SIGUIENTE:

1. Rajaduras en la superficie de cocción de vidrio de cerámica, que no sean resultado de un choque térmico.
2. Manchas y rayaduras en la superficie de cocción de vidrio de cerámica que sean resultado de un accidente o del funcionamiento o mantenimiento inadecuado.
3. Los artículos no reutilizables que pueden gastarse por el uso normal, incluyendo, pero sin limitación, filtros, correas, focos y bolsas.
4. Un técnico de servicio para enseñarle al usuario cómo instalar, operar o mantener el producto adecuadamente.
5. Un técnico de servicio para limpiar o mantener este producto.
6. Daños a este producto o fallas del mismo en caso de no ser instalado, operado o mantenido conforme a todas las instrucciones provistas con el producto.
7. Daños a este producto o fallas del mismo como resultado de accidente, abuso, uso indebido o un uso diferente de aquel para el cual fue creado.
8. Daños a este producto o fallas del mismo causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o utensilios diferentes de los recomendados en todas las instrucciones provistas con el producto.
9. Daños a piezas o sistemas o fallas de los mismos como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en este producto.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

El único y exclusivo recurso del cliente según los términos de esta garantía limitada será el de reparar el producto según se estipula en la presente. Las garantías implícitas, incluyendo las garantías de comerciabilidad o de capacidad para un propósito particular, serán limitadas a un año o al período más corto permitido por ley. Sears no se hará responsable por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones acerca de cuánto debe durar una garantía implícita de comerciabilidad o capacidad, de modo que las limitaciones o exclusiones arriba mencionadas pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica sólo mientras este electrodoméstico se usa en los Estados Unidos y Canadá.

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

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

Sears Canada Inc.
Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

REGISTRO DEL PRODUCTO

En el espacio a continuación, anote el número completo de modelo y serie así como la fecha de compra. Usted puede encontrar esta información en la etiqueta con el número de modelo y de serie ubicada en el producto.

Tenga esta información disponible para facilitarle la obtención de asistencia o servicio con prontitud siempre que llame a Sears con respecto a su electrodoméstico.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

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

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

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

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

El soporte antivuelco

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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

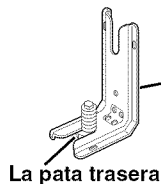
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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

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

Consulte las instrucciones de instalación para más detalles.

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



El soporte anti-vuelco

La pata trasera

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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

- Instalación apropiada - Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra de la estufa sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Nunca use la estufa como calefacción del cuarto.
- No deje a los niños solos - No se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde la estufa está en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten o se paren en parte alguna de la estufa.
- Use ropa apropiada - Nunca debe ponerse ropa holgada o que se esté colgando mientras esté usando la estufa.
- Servicio del usuario - No repare ni reemplace pieza alguna de la estufa a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.
- Almacenaje dentro o encima de la estufa - No se debe guardar material inflamable en el horno ni cerca de las unidades exteriores.
- No use agua en incendios provocados por grasa - Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- Use sólo agarradores de ollas secos - Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador de ollas toque los elementos calefactores calientes. No use toallas u otros paños voluminosos.
- **NO TOQUE LAS UNIDADES EXTERIORES O ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES.** Las unidades exteriores podrían estar calientes no obstante su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades exteriores se pueden calentar lo suficiente para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las superficies exteriores o las áreas cercanas a las unidades hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre esas áreas están la superficie de cocción y las superficies que están frente a la superficie de cocción.

- Use cacerolas de tamaño apropiado - La estufa está equipada con una o más unidades exteriores de tamaño distinto. Seleccione utensilios que tengan el asiento liso lo suficientemente grande para cubrir el elemento calefactor de la unidad exterior. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento calefactor a contacto directo y puede ocasionar que la ropa se incendie. La relación apropiada entre el utensilio y el quemador también mejorará el rendimiento energético.
- Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto. Los derrames por ebullición ocasionan salpicaduras grasosas y humeantes que pueden incendiarse.
- Cerciórese de que las charolas reflectoras o platillos para goteo estén en su lugar - La ausencia de éstos durante la cocción puede ocasionar daños al alambrado o componentes que están debajo.
- Forros protectores - No use papel de aluminio para forrar los platillos para goteo de las unidades exteriores o el fondo del horno, excepto como lo sugiera el manual. La instalación inapropiada de estos forros puede dar lugar a riesgos de electrocución o incendio.
- Utensilios de estufa vidriados - Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la estufa sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes - Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.
- No remoje los elementos calefactores desmontables - Nunca se deben sumergir los elementos calefactores en el agua.
- No cocine en una superficie de cocción quebrada - Si la superficie de cocción se quiebra, las soluciones de limpieza y derrames pueden penetrar en la superficie de cocción y dar lugar a un riesgo de electrocución. Póngase en contacto con un técnico competente de inmediato.
- Limpie la superficie de cocción con cuidado - Si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en el área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente.
- Tenga cuidado al abrir la puerta - Deje que el aire caliente o el vapor se escape antes de retirar o volver a colocar los alimentos.
- No caliente recipientes sellados de alimentos - La acumulación de presión podría hacer estallar el recipiente y ocasionar una lesión.
- Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Ubicación de las parrillas del horno - coloque siempre las parrillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno esté frío. Si tiene que mover la parrilla cuando el horno está caliente, no deje que el agarrador de ollas toque el elemento calefactor caliente en el horno.
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO** - No obstante su color oscuro, los elementos calefactores podrían estar calientes. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que haya transcurrido suficiente tiempo para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente para ocasionar quemaduras - entre estas superficies se encuentran los orificios de los conductos de ventilación del horno y las superficies cercanas a estos orificios, puertas del horno y ventanas de las puertas del horno.

Para cocinas de autolimpieza -

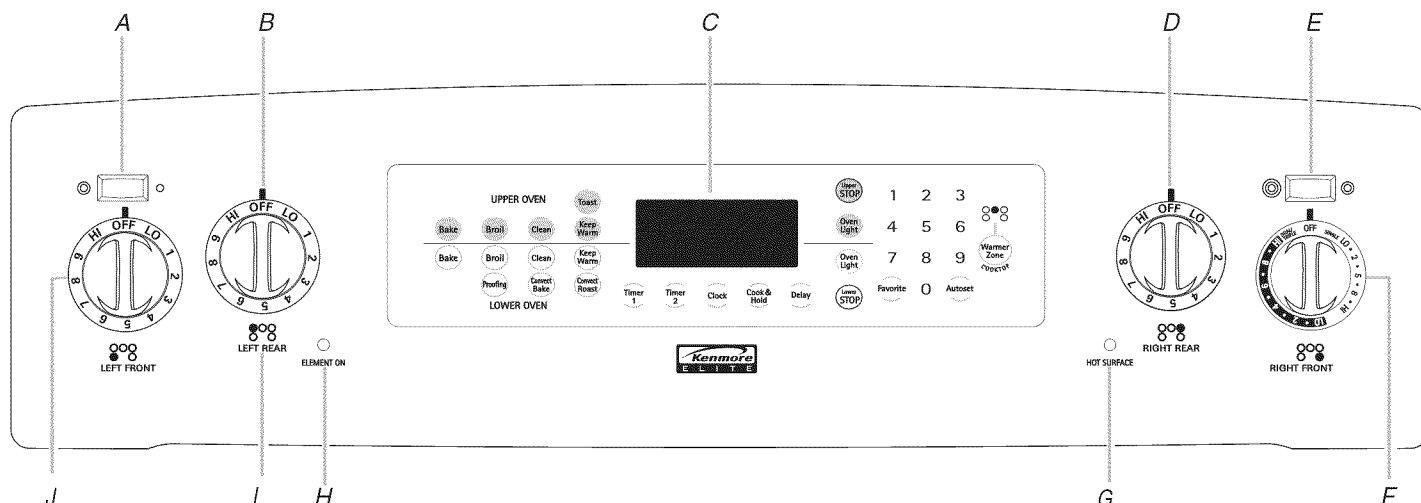
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen cierre. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- No use productos de limpieza para hornos - No se debe usar productos comerciales de limpieza para hornos o revestimientos protectores para el forro del horno de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.
- Limpie únicamente las piezas enumeradas en el manual.
- Antes de realizar la autolimpieza del horno - quite la charola para asar y otros utensilios.

Para unidades con campana de ventilación -

- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia - No se debe dejar que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
- Al flamear los alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN



A. Interruptor oscilante para un elemento simple o dual
 B. Perilla de control posterior izquierda
 C. Control electrónico del horno
 D. Perilla de control posterior derecha
 E. Interruptor oscilante para un elemento dual o triple

F. Perilla de control frontal derecha
 G. Luz indicadora de superficie caliente
 H. Luz indicadora de la superficie de cocción encendida
 I. Localizador del quemador de superficie
 J. Perilla de control frontal izquierda

Controles de la superficie de cocción

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

Las perillas de control pueden fijarse en cualquier posición entre HI (Alta) y LO (Baja). Presione y gire hacia un ajuste. Utilice la tabla siguiente como guía cuando fije los niveles de calor.

AJUSTE	USO RECOMENDADO
Elementos duales y triples	<ul style="list-style-type: none"> ■ Utensilio de cocina de diámetro grande. ■ Grandes cantidades de alimentos. ■ Enlatado de alimentos caseros.
HI (Alta)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para hacer hervir líquidos.
Media alta 7-9	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para mantener un hervor rápido. ■ Para dorar los alimentos rápidamente o a fuego muy vivo.
Media 5	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para mantener un hervor lento. ■ Para freír o sofreír los alimentos. ■ Para cocer sopas y salsas.

AJUSTE	USO RECOMENDADO
Medium Low (Media baja) Entre temperaturas LO (Baja) y 2	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para guisar o pasar los alimentos por vapor. ■ Para cocinar a fuego lento.
LO (Baja)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para mantener el alimento caliente. ■ Para derretir chocolate o mantequilla.
Área más caliente	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para mantener los alimentos cocidos calientes.

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

Luces indicadoras de la superficie de cocción encendida

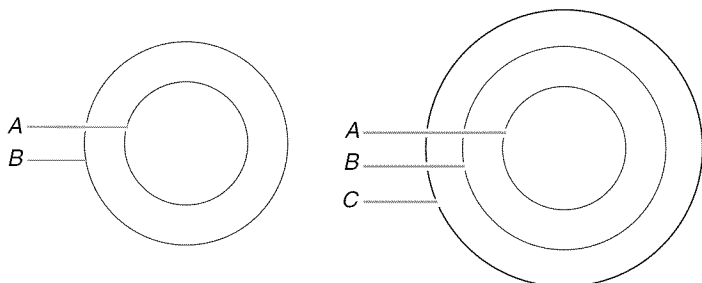
La luz indicadora de la superficie de cocción encendida está ubicada en el panel de control. La luz se iluminará cuando cualquier elemento de la superficie esté encendido.

Luz indicadora de superficie caliente

Una luz indicadora de superficie de cocción caliente está ubicada en el panel de control. La luz indicadora de superficie caliente se iluminará mientras cualquier área de la superficie de cocción esté muy caliente para tocarla, aún después de que se haya(n) apagado el(las) área(s) de la superficie de cocción.

Elementos duales y triples (en algunos modelos)

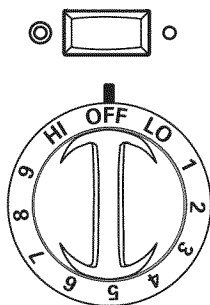
Los elementos duales y triples ofrecen flexibilidad, dependiendo del tamaño de los utensilios de cocina. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. Los tamaños dual y triple combinan los elementos simples, duales y exteriores, y se recomienda para utensilios de cocina de tamaño más grande, grandes cantidades de alimentos y para procesos de enlatado caseros.



A. Tamaño simple
B. Tamaño dual

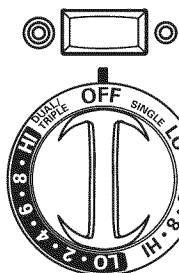
A. Tamaño simple
B. Tamaño dual
C. Tamaño triple

Cómo usar el elemento dual:



1. Presione el interruptor oscilante a la izquierda para usar el elemento dual, o a la derecha para usar el elemento simple.
2. Empuje y gire la perilla de control a cualquier lugar entre LO (Baja) y HI (Alta).
3. Gire la perilla a OFF (Apagado) cuando haya terminado.

Cómo usar el elemento triple:



Cómo usar el elemento simple:

1. Empuje y gire la perilla de control hacia la izquierda, a cualquier lugar entre LO (Baja) y HI (Alta).
2. Gire la perilla a OFF (Apagado) cuando haya terminado.

Cómo usar los elementos dual y triple:

1. Presione el interruptor oscilante a la izquierda para usar el elemento triple, o a la derecha para usar el elemento dual.
2. Empuje y gire la perilla de control hacia la derecha, a cualquier lugar entre HI (Alta) y LO (Baja).
3. Gire la perilla a OFF (Apagado) cuando haya terminado.

Área más caliente

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Use el elemento de Warmer Zone (Área más caliente) para mantener calientes los alimentos cocidos. Se recomienda una hora como tiempo máximo, para mantener la calidad de la comida.

No lo use para calentar alimentos fríos.

El elemento de Warmer Zone puede usarse solo o cuando se usen cualquiera de las otras áreas de cocción de la superficie.

El área del elemento Warmer Zone no se pondrá roja cuando esté funcionando. Sin embargo, la luz de Element On (Elemento encendido) se encenderá mientras se esté usando el elemento Warmer Zone. La luz de Hot Surface (Superficie caliente) permanecerá encendida durante todo el tiempo que el elemento de Warmer Zone esté demasiado caliente para tocarlo.

- Use sólo utensilios de cocina y platos recomendados para ser usados en hornos y en superficies de cocción.
- Cubra todos los alimentos con una tapa o con papel de aluminio. Cuando caliente alimentos horneados, deje una abertura en la tapa para que salga la humedad.
- Para evitar daños en la superficie de cocción, no use envoltorios de plástico para cubrir los alimentos, ya que los mismos se pueden derretir.
- Use agarraderas para ollas o guantes de horno para remover la comida.



Cómo usar:

1. Para encender, presione WARMER ZONE (Área más caliente) y luego AUTASET (Fijar automáticamente).
2. Para apagar, presione WARMER ZONE (Área más caliente).

Vidrio de cerámica (en algunos modelos)

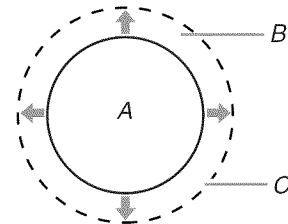
El área de la superficie de cocción se iluminará de rojo cuando esté encendido un elemento. Puede que se encienda y apague intermitentemente para mantener el nivel de calor seleccionado.

Es normal que parezca que la superficie de vidrio de cerámica clara cambie de color cuando estén calientes las áreas de la superficie de cocción. El vidrio volverá a su color original a medida que se enfríe.

Para mantener la superficie de cocción sin manchas y proporcionar un calor uniforme, límpiela antes y después de cada uso. En las superficies de cocción con vidrio de cerámica claro, la suciedad y las manchas pueden ser más visibles, y puede que requieran más cuidado y limpieza. Se recomiendan un limpiador y una espátula para la superficie de cocción. Para obtener mayor información, vea la sección "Limpieza general".

- Evite colocar tarros o latas sobre la superficie de cocción. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la superficie de cocción podría rajarla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre la superficie de cocción. A medida que se enfríe la superficie de cocción, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y el vidrio de cerámica puede romperse cuando se quite la tapa.
- Para los alimentos que contienen azúcar en alguna forma, limpie todos los derrames y las manchas tan pronto como le sea posible. Permita que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie los derrames mientras que la superficie aún está tibia. Si se deja que los derrames azucarados se enfríen, éstos pueden adherirse a la superficie de cocción, lo que causará picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar rayaduras, no deslice utensilios de cocina o del horno sobre la superficie de cocción. Los fondos de aluminio o de cobre, así como los acabados ásperos de los utensilios de cocina o del horno, podrían dejar rayas o marcas en la superficie de cocción.
- No cocine en la superficie de cocción las palomitas de maíz que vienen en recipientes previamente empaquetados en papel de aluminio. Estos podrían dejar marcas de aluminio que no podrán quitarse por completo.

- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos que puedan derretirse, tales como plástico o papel de aluminio, toquen ninguna parte de toda la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no use la superficie de cocción como una tabla para cortar.
- Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de la superficie de cocción. Los utensilios de cocina no deberán extenderse más de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) fuera del área.



A. Área de la superficie de cocción
B. Utensilios de cocina/Instrumentos para enlatado
C. Saliente máxima de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm)

- Use utensilios de cocina con fondo plano para lograr la mejor conducción de calor y un uso eficiente de energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados pueden causar un calor no uniforme y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Determine lo plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.
- Pueden usarse utensilios de cocina con fondos ligeramente acanalados o con ranuras de expansión pequeñas.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas y las cacerolas estén limpios y secos antes de usarlos. El agua y los residuos pueden dejar marcas cuando se calientan.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no cocine los alimentos directamente sobre la superficie de cocción.

Enlatado casero

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

- Centre el envasador en la parrilla o el área o elemento de cocción exterior más grande. Los envasadores no deben extenderse más de ½" (1,3 cm) fuera del área de cocción.
- No coloque el envasador sobre 2 áreas de cocción exteriores, elementos o quemadores exteriores a la vez.
- En modelos con cerámica vitrificada, use únicamente envasadores de fondo llano.
- En modelos con elementos en espiral, se recomienda la instalación de un equipo para envasar. De no instalarlo, la duración del elemento en espiral se acortará. Vea la contraportada para obtener las instrucciones de cómo pedirlo.
- Para 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 utensilios de cocina vacíos encima de un área de cocción de superficie, elemento o quemador de superficie caliente.

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

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

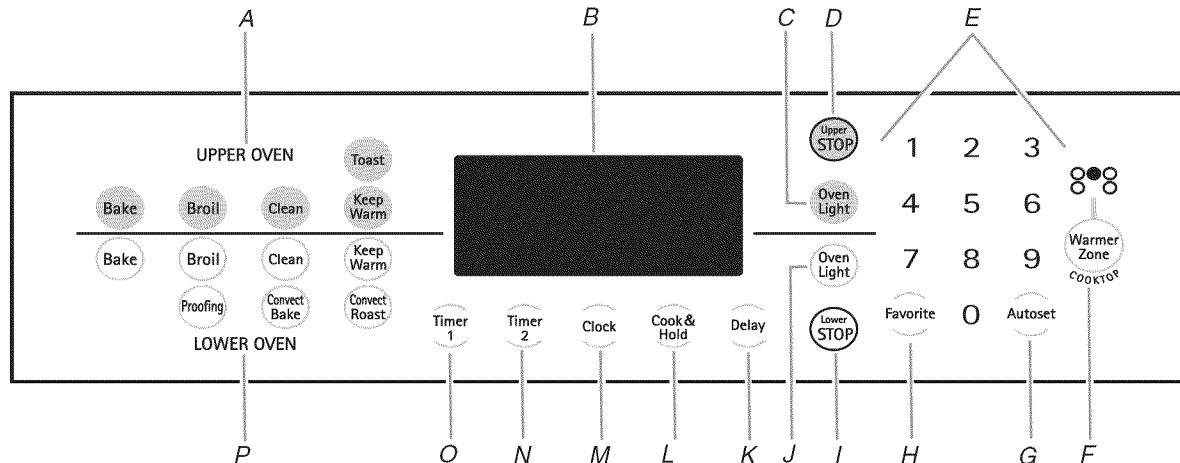
El material de los utensilios de cocina es un factor que repercute en la rapidez y uniformidad en que se transmite el calor, lo cual afecta los resultados de cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características de su material base. Por ejemplo, utensilios de aluminio con un acabado antiadherente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

No deben usarse utensilios de cocina con superficies antiadherentes debajo del asador.

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

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

CONTROLES ELECTRÓNICOS DEL HORNO



A. Ajustes del horno superior

B. Pantalla del horno

C. Luz del horno superior

D. Parada del horno superior

E. Botones numéricos

F. Área más caliente de la superficie de cocción

G. Fijar automáticamente

H. Ajuste favorito

I. Parada del horno inferior

J. Luz del horno inferior

K. Retraso

L. Cocinar y mantener caliente

M. Reloj

N. Temporizador 2

O. Temporizador 1

P. Ajustes del horno inferior

Pantalla

Cuando se suministre energía al electrodoméstico por primera vez, aparecerá en la pantalla la hora destellando. Consulte la sección "Reloj" para ver cómo poner la hora.

Si aparece la hora destellando en la pantalla en cualquier otro momento, ha ocurrido un corte de corriente. Presione STOP (Parada) y vuelva a fijar el reloj, si es necesario.

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

Parada

El botón de STOP detiene todas las funciones, con excepción de Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de control).

Reloj

El reloj se puede fijar para mostrar la hora en un formato de 12 ó 24 horas. El reloj se fija de fábrica en el formato de 12 horas.

Para cambiar el reloj al formato de 24 horas:

1. Presione y sostenga el botón del horno superior de STOP (Parada) y el de FAVORITE (Favorito) por 3 segundos. Destellará "12 Hr" en la pantalla.
2. Presione AUTOSET (Fijar automáticamente) para elegir "24 Hr" (24 h); presione nuevamente para elegir "12 Hr (12 h)".
3. Ponga la hora del día siguiendo las instrucciones de "Para fijar".

Para fijar:

Antes de fijar el reloj, cerciúrese de que el horno y el temporizador estén apagados.

1. Presione CLOCK (Reloj). Destellarán la hora del día y dos puntos en la pantalla.
2. Presione los botones numéricos para fijar la hora del día.
3. Presione CLOCK (Reloj) nuevamente o espere 4 segundos. Los dos puntos permanecerán en la pantalla.

Para ver la hora del día cuando está funcionando otra función, presione CLOCK.

Cómo cancelarlo:

Presione y sostenga el botón del horno superior de STOP (Parada) y el de CLOCK (Reloj) por 3 segundos. La hora del día desaparecerá de la pantalla.

Cuando se cancele la pantalla del reloj, presione CLOCK para mostrar brevemente la hora del día.

Para restablecerlo:

Presione y sostenga el botón del horno superior de STOP (Parada) y el de CLOCK (Reloj) por 3 segundos. La hora del día volverá a aparecer en la pantalla.

Luces de la estufa

Luces del horno

Mientras la puerta del horno esté cerrada, presione OVEN LIGHT (Luz del horno) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno. La luz del horno no se encenderá durante el ciclo de Self-Clean (Autolimpieza).

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Funciones básicas

Un tono

- Ingreso válido
- El horno se está precalentando (tono largo)
- Se ha ingresado una función

Dos tonos

- Al presionar un botón inválido

Cuatro tonos

- Fin de ciclo

Cómo ajustar el nivel de sonido

El horno se ha fijado de fábrica en medio (MEd) pero se puede cambiar a bajo (LO) o alto (HI).

1. Presione y sostenga el botón de DELAY (Retraso) y UPPER STOP (Parada del horno superior) por 3 segundos. Sonará un pitido. Aparecerán "BEEP" (Pitido) y el nivel de sonido actual en la pantalla.
2. Presione AUTOSET (Fijar automáticamente) para subir o bajar el nivel de sonido. Espere 4 segundos para que el nuevo ajuste sea aceptado.

Si no se presiona AUTOSET en 30 segundos, el control regresará al ajuste actual.

Fahrenheit y centígrados

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

1. Presione y sostenga los botones del horno superior de BAKE (Hornear) y STOP (Parada) por 3 segundos. Sonará un pitido y el ajuste actual (°F o °C) aparecerá en la pantalla.
2. Presione AUTOSET para cambiar el ajuste. Espere 4 segundos para que el nuevo ajuste sea aceptado.

Si no se presiona AUTOSET en 30 segundos, el control regresará al ajuste actual.

Temporizador

Cada temporizador puede ser fijado en horas o minutos, hasta 99 horas y 59 minutos, y hace la cuenta regresiva del tiempo fijado. El temporizador no pone en marcha ni detiene el horno.

Para fijar:

1. Presione TIMER 1 (Temporizador 1) o TIMER 2 (Temporizador 2).
Destellarán en la pantalla "00:00" y "TIMER 1" o "TIMER 2".
2. Presione los botones numéricos para seleccionar la hora deseada.

Los dos puntos y "TIMER 1" (Temporizador 1) o "TIMER 2" (Temporizador 2) continuarán destellando. Si los dos temporizadores están activos, "TIMER 1" y "TIMER 2" aparecerán en la pantalla.

3. Presione TIMER 1 o TIMER 2 nuevamente o espere 4 segundos. Los dos puntos dejan de destellar y empieza la cuenta regresiva.
El último minuto de la cuenta regresiva del temporizador aparecerá en segundos.
Al final del tiempo fijado, sonará un pitido largo y "End" (Fin) aparecerá en la pantalla.
4. Presione TIMER (Temporizador) para despejar la pantalla.

Cómo cancelarlo:

Presione y sostenga el botón del temporizador por 3 segundos, o presione el botón del temporizador y el "0" usando los botones numéricos.

Puerta del horno y bloqueo de los controles

La puerta y los controles del horno se pueden bloquear para evitar el uso accidental del horno.

Las puertas y los controles del horno no se pueden bloquear si se está usando el horno, o si la temperatura del horno es de 400°F (205°C) o más.

La hora del día permanecerá en la pantalla cuando los controles y las puertas del horno estén bloqueados.

Para bloquear los controles y ambas puertas del horno:

1. Presione y suelte STOP (Parada).
2. Presione y sostenga el botón del horno superior de STOP (Parada) y el de COOK & HOLD (Cocinar y mantener caliente) por 3 segundos. Aparece "OFF" (Apagar) en la pantalla y "LOCK" (Bloqueo) destella mientras se bloquean los controles y las puertas del horno.
Ambas puertas del horno se bloquean. "LOCK" (Bloqueo) permanece iluminado en la pantalla.

Para desbloquear los controles y ambas puertas del horno:

1. Presione y sostenga el botón del horno superior de STOP (Parada) y el de COOK & HOLD (Cocinar y mantener caliente) por 3 segundos. "OFF" (Apagar) desaparece de la pantalla y "LOCK" (Bloqueo) destella mientras se desbloquean los controles y las puertas del horno.

Apagado de 12 horas

El control del horno se ha fijado para apagar automáticamente el horno 12 horas después de que el mismo se encienda. Esto no interferirá con ninguna función de cocción programada ni de retraso.

Para cancelar la función de apagado de 12 horas y encender el modo Sabbath (Sábado), vea la sección "Modo sábado".

Control de temperatura del horno

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno, ya que el abrir la puerta del mismo puede hacer que el ciclo del quemador dé 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.

El ajuste de la temperatura se aplica a Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección) y Convection Roast (Asar por convección) en el horno inferior únicamente.

Un signo de menos significa que el horno estará más frío con la cantidad que se muestra en la pantalla. La ausencia de signo de menos significa que el horno estará a temperatura más caliente con la cantidad que aparece en la pantalla. Use como guía la siguiente tabla.

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

AJUSTE °F (AJUSTE °C)	COCINA LOS ALIMENTOS
-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 el botón adecuado de BAKE (Hornear).
2. Ingrese 550 usando los botones numéricos.
3. Presione y sostenga BAKE (Hornear) for unos segundos o hasta que aparezca 00° en la pantalla.
Si la temperatura del horno se reguló previamente, ese cambio aparecerá en la pantalla. Por ejemplo, si la temperatura del horno se había disminuido en 15°F, la pantalla mostrará "-15°".
4. Presione AUTOSET (Fijar automáticamente) para aumentar o disminuir la temperatura en intervalos de 5° (3°C). El ajuste se puede fijar entre 35°F (21°C) y -35°F (-21°C).
5. La hora del día aparecerá automáticamente en la pantalla.

USO DEL HORNO

Los olores y el humo son normales cuando el horno se usa las primeras veces o cuando éste tiene suciedad pesada.

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

Papel de aluminio

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado del fondo del horno, no lo forre con ningún tipo de papel de aluminio, revestimiento o utensilio de cocina.

- Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra toda la parrilla con papel de aluminio, ya que 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 ½" (1,3 cm) más grande que el recipiente de hornear y que los bordes estén doblados hacia arriba.

Cómo colocar las parrillas y los utensilios para hornear

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios de hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.

Parrillas

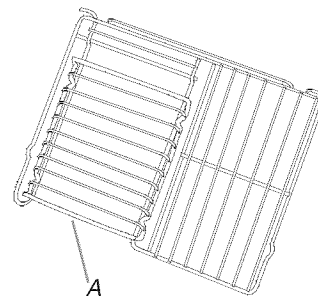
- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas.
- Cerciórese de que las parrillas estén niveladas.
- El horno superior está equipado con 1 parrilla.
- El horno inferior se puede equipar con una parrilla RollerGlide™, una media parrilla y/o parrillas normales planas.

Parrilla RollerGlide™

- Para obtener los mejores resultados de cocción, cuando hornee en 1 parrilla, use la parrilla RollerGlide™.
- Cuando hornee en 2 parrillas, use la parrilla RollerGlide™ en la posición inferior, y una parrilla plana en la posición superior.
- Cuando ase trozos grandes de carne y aves, use la parrilla RollerGlide™ para facilitar el movimiento.

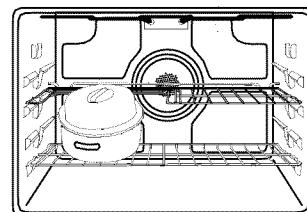
Media parrilla

La media parrilla con inserto desmontable ayuda a proveer el máximo espacio. Cuando ambos están sujetos forman una parrilla completa.



A. Inserto desmontable

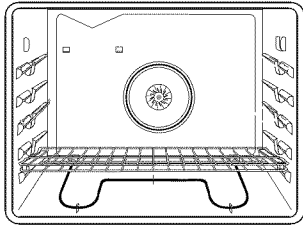
El inserto se puede quitar para que haya más espacio para artículos grandes, tales como pavos y cazuelas.



Para quitar las parrillas del horno:

Parrillas planas: Jale la parrilla hacia afuera hasta el tope, levante la orilla delantera, y luego levántela para sacarla.

Parrilla RollerGlide™: Vea la sección “Parrilla RollerGlide™”.

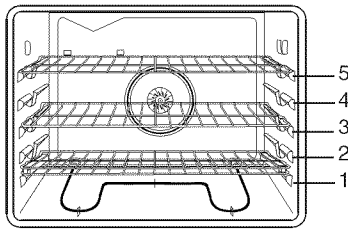


Para volver a colocar las parrillas del horno:

Parrillas planas: Coloque la parrilla en el soporte para parrilla en el horno. Levante ligeramente la orilla delantera y deslice la parrilla hacia adentro hasta que se libre del tope. Baje el frente y deslícela en el horno.

Parrilla RollerGlide™: Vea la sección “Parrilla RollerGlide™”.

Posiciones de la parrilla



Cocción tradicional

ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Asados grandes, pavos, pasteles de ángel, rosas Bundt y otras, panes rápidos, pays	1 ó 2
Panes de levadura, cazuelas, carne y aves	2
Galletas, pastelillos, panecillos, pasteles	2 ó 3
Hornear y asar con 2 parrillas	4
Tostar pan o asar alimentos muy finos y hornear en 2 parrillas.	5

Cocción por convección (en algunos modelos)

FUNCIÓN	NÚMERO DE PARRILLAS UTILIZADAS	POSICIÓN (POSICIONES) DE LA PARRILLA
Horneado o asado por convección	1	1, 2 ó 3
Horneado por convección	2	2 y 4
Horneado por convección	3	1, 3 y 5

UTENSILIOS PARA 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 CACE-ROLA(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. Cerciérese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima del otro.

Utensilios para hornear

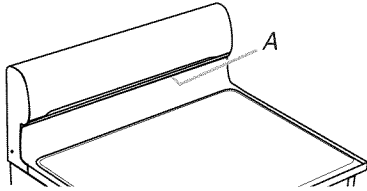
El material de los utensilios para hornear afecta los resultados de cocción. Siga las recomendaciones del fabricante y emplee el tamaño de utensilio para hornear recomendado en la receta de cocina. Use el siguiente cuadro como guía.

UTENSILIO PARA HORNEAR/ RESULTADOS	RECOMENDACIONES
Aluminio de color claro <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas doradas claras ■ Dorado uniforme 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Use la temperatura y el tiempo recomendados en la receta.
Aluminio oscuro y otros utensilios para hornear con acabado oscuro, mate y/o antiadherente <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas bien doradas, crujientes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Puede necesitar reducir un poco la temperatura para hornear. ■ Use el tiempo recomendado de horneado. ■ Para pays, panes y guisados, use la temperatura recomendada en la receta. ■ Coloque la parrilla en el centro del horno.
Moldes o bandejas para hornear termoaislados <ul style="list-style-type: none"> ■ Poco o nada de dorado en el fondo 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Colóquelos en la tercera posición inferior del horno. ■ Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
Acero inoxidable <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas doradas, claras ■ Dorado desigual 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
Cerámica de gres/ Piedra para hornear <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 doradas, crujientes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Puede necesitar reducir un poco la temperatura para hornear.

Termómetro para carnes

Para los modelos que no tengan una sonda de temperatura, use un termómetro para carnes para determinar si las carnes, aves y pescado están cocidos al término deseado. Lo que cuenta es la temperatura interna, no la apariencia. Este electrodoméstico no viene provisto de un termómetro para carnes. Siga las instrucciones del fabricante sobre la utilización de un termómetro para carnes.

Rejilla de escape del horno



A. Rejilla de escape del horno

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

Cómo hornear

Antes de hornear, coloque las parrillas según la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".

- Si el horno inferior no se está utilizando, el horno superior se precalentará más rápido.
- Deje un espacio mínimo de ½" (1,3 cm) entre la bandeja para hornear o la cacerola y el elemento superior en el horno superior. No se recomienda colocar bandejas para pan, pasteles de ángel o rosas Bundt en el horno superior.
- Cuando se hornee pizza congelada en el horno superior, coloque la pizza en una bandeja para galletas, para evitar que se dore de más.
- Cuando precaliente con una piedra para hornear/pizza adentro del horno superior, no fije el horno en una temperatura mayor a los 400°F (205°C). Para usar piedras para hornear/pizza en temperaturas mayores a los 400°F (205°C) en el horno superior, introduzca la piedra después del pitido de precalentado.
- La parte posterior del elemento para hornear inferior del horno no tendrá un resplandor rojo durante el horneado. Esto es normal.

Para hornear o asar:

1. Presione el botón de BAKE (Hornear) para elegir el horno de su preferencia.
Destellará "BAKE" y "000" en la pantalla.
2. Seleccione la temperatura del horno.
Presione AUTOSET (Fijar automáticamente) para una temperatura de 350°F (175°C) o los botones numéricos apropiados. Cada vez que presione el botón de Autoset, la temperatura aumentará 25°F (15°C).
La temperatura del horno puede fijarse entre 170°F y 550°F (75°C y 288°C).
3. Presione BAKE (Hornear) nuevamente o espere 4 segundos. "BAKE" dejará de destellar y permanecerá iluminado en la pantalla. PREHEAT (Precalentar) se iluminará en la pantalla.
Aparecerá 100°F (35°C) o la temperatura actual del horno, si es mayor a 100°F (35°C). La temperatura aumentará en incrementos de 5° hasta que se alcance la temperatura prefijada.
Espere de 4 a 10 minutos para que se precaliente el horno superior y 7 a 12 minutos para que se precaliente el horno inferior.
Cuando se alcance la temperatura fijada del horno, sonará un pitido largo y "PREHEAT (Precalentar)" desaparecerá de la pantalla.
Para ver la temperatura fijada durante el precalentamiento, presione BAKE (Hornear).
Para cambiar la temperatura del horno durante el precalentamiento, presione el botón de Bake (Hornear) dos veces, luego presione el botón de Autoset (Fijar automáticamente) o los botones numéricos apropiados, hasta que se muestre la temperatura deseada en la pantalla.
4. Coloque los alimentos en el horno.
Para cambiar la temperatura del horno durante la cocción, presione Bake (Hornear), luego presione el botón de Autoset (Fijar automáticamente) o los botones numéricos apropiados, hasta que se muestre la temperatura deseada en la pantalla.
5. Presione CANCEL (Anular) o STOP (Parada) cuando haya terminado.
6. Retire los alimentos del horno.

Cómo asar

El asador usa calor radiante directo para cocinar los alimentos. Cuanto más baja sea la temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más espesos y los pedazos de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor a temperaturas para asar más bajas.

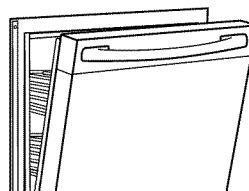
- Para obtener los mejores resultados, use una charola para asar y una parrilla (provista con algunos modelos). Se ha diseñado para drenar el jugo y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

Si le gustaría comprar una charola para asar, puede hacer un pedido de la misma. Vea la contraportada para encargarlo. Pida la pieza número 12500100.

- Para un drenaje adecuado, no cubra la parrilla con papel de aluminio. La base de la charola puede cubrirse con papel de aluminio para facilitar la limpieza.
- Recorte el exceso de grasa para reducir las salpicaduras. Corte la grasa restante en los extremos para evitar que se curven.
- Seleccione asar a temperatura alta (HI) para la mayoría de los asados. Seleccione asar a temperatura baja (LO) para el asado a baja temperatura o para alimentos que tomen más tiempo en cocerse, como las aves, para evitar que se doren de más.
- Jale la parrilla del horno hasta la posición de tope antes de dar vuelta o de quitar los alimentos. Use pinzas para dar vuelta los alimentos, y así evitar que éstos pierdan el jugo. Los cortes muy delgados de pescado, aves o carne tal vez no necesiten darse vuelta.

- Después de asar, saque la charola del horno cuando retire la comida. Si se dejan derrames, éstos se hornearán en la charola al dejarse en el horno caliente, lo que hará la limpieza más difícil.

Antes de asar, coloque la parrilla en su posición según la Tabla para asar. Coloque el alimento sobre la parrilla, en la charola para asar; después colóquelo en el centro de la parrilla del horno. Cierre la puerta hasta la posición de parada para asar (aproximadamente 4" [10,0 cm]), para asegurarse de tener la temperatura adecuada para asar.



Cómo asar:

1. Abra la puerta hasta la posición de parada para asar.
2. Presione BROIL (Asar) para el horno superior o inferior. "BROIL" (Asar), "UPPER" (Superior) o "LOWER" (Inferior) y "SET" (Fijar) aparecerán en la pantalla.
3. Presione AUTOSET (Fijar automáticamente) una vez para asar a temperatura alta (HI) o dos veces para asar a temperatura baja (LO). Aparecerá "HI" o "LO" en la pantalla. Después de 4 segundos, el horno comenzará a funcionar. "BROIL" (Asar) y "HI" (Temperatura alta) o "LO" (Temperatura baja) permanecerán en la pantalla.
4. Presione CANCEL (Anular) o STOP (Parada) cuando haya terminado.

TABLA PARA ASAR

Los tiempos para asar están basados en un precalentamiento de 4 minutos. Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos a 3" (7,0 cm) o más del elemento para asar. Los tiempos son solamente una guía y pueden necesitar ajustarse para los gustos individuales. Dé vuelta la carne a la mitad del tiempo de cocción. Las posiciones de parrilla recomendadas están numeradas desde la base (1) hasta el tope (5). Para ver el diagrama, fíjese en la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".

ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA EN EL HORNO SUPERIOR	POSICIÓN DE LA PARRILLA EN EL HORNO INFERIOR	AJUSTE	TIEMPO DE COCCIÓN EN EL HORNO SUPERIOR (en minutos)	TIEMPO DE COCCIÓN EN EL HORNO INFERIOR (en minutos)
Bistec 1" (2,5 cm) de grosor término medio	1	4	HI (Alta)	8-11	15-19
Tortitas de carne molida de res 4 oz (0,12 g), ¾" (2,0 cm) de grosor					
hasta 12, bien cocido	1	4	HI (Alta)	15-20	15-19
hasta 6, bien cocido	1	4	HI (Alta)	12-16	15-19
Chuletas de cerdo 1" (2,5 cm) de grosor, bien cocido	1	4	HI (Alta)	18-24	22-27
Pollo pechugas con hueso y pellejo bien cocido	1	3 ó 4	LO (Baja)	25-36	28-39
Pescado* Filetes, con escamas	1	4	LO (Baja)	8-12	8-13
Bistecs, 1" (2,5 cm) de grosor, con escamas	1	4	LO (Baja)	10-14	10-16

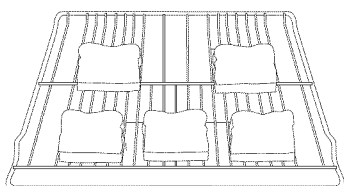
*Cuando ase pescado, rocíe la charola para asar con aceite de cocina. No dé vuelta los filetes de pescado.

Tostar - Sólo en el horno superior (en algunos modelos)

Para tostar pan y productos para tostarse en un tostador o en un horno tostador.

- El horno inferior no se puede utilizar mientras que el horno superior está tostando. Si el horno inferior se está utilizando cuando el botón de tostar es presionado, se escuchará un pitido.
- El tostar está basado en tiempo, no en temperatura.
- Para obtener un dorado uniforme, precaliente el horno de 3 a 4 minutos.
- El periodo de tostado será más corto cuando el horno se encuentre caliente, o cuando se lleven a cabo varias funciones de tostado consecutivas.

Para obtener resultados óptimos cuando tueste de 4 a 5 rebanadas de pan u otros alimentos similares, vea la ilustración siguiente.



1. Presione TOAST (Tostar).
2. Presione AUTOSET (Fijar automáticamente) para fijar un período de tostado de 4 minutos. Por cada vez más que presione el botón, el período de tostado aumentará 10 segundos.
3. Aparecerán "TOAST" (Tostar) y "UPPER" (Superior) en la pantalla. Comenzará la cuenta regresiva del período de tostado.
O BIEN
Presione los botones numéricos apropiados para fijar el período de tostado en minutos y segundos entre 6 minutos y 10 segundos.
Ejemplo: Para fijar el período de tostado en 2 minutos, presione 2, 0, 0.
El tiempo que tome dorar puede variar, esté pendiente para evitar que se dore de más.
4. Cierre la puerta del horno durante el tostado.
5. Al final del período fijado para tostar, el horno emitirá 4 pitidos.

Cuadro sobre el tostado

ALIMENTO	PERÍODO DE TOSTADO* (en minutos) INICIO CON EL ALIMENTO FRÍO
Rebanadas de pan blanco	3½-4½
Waffles (congelados)	4-4½
Artículos de repostería para calentar en tostador (no congelados)	3½-4
Artículos de repostería para calentar en tostador (congelados)	4½-4¾
Empanadas (congeladas)	4-5
Tortillas (de harina)	2½-3
Roscas	4½-5
Panecillos ingleses	3½-4
Sándwich de queso	3½-4½

*Los períodos de tiempo de tostado son aproximados y se deben de usar sólo como una guía.

Leudar - Sólo en el horno inferior (en algunos modelos)

La característica de Proofing (Leudar), se puede usar para esponjar productos de pan con base de levadura antes de hornearlos. Se tienen 2 métodos para leudar disponibles - Rapid (Rápido) y Standard (Estándar).

El leudado estándar en el horno protege la masa de los cambios de temperatura de la habitación, o corrientes de aire que normalmente afectan el leudado en un mostrador.

El leudado rápido provee resultados de leudado más rápidos que el leudado estándar o en un mostrador, sin dañar la levadura.

- Para cualquier masa que requiera 1 leudado, se puede usar leudado Standard (Estándar) o Rapid (Rápido).
- Para cualquier masa que requiera 2 leudados, se debe utilizar leudado Standard (Estándar) para el primer período de levantamiento. Para el segundo período se puede usar leudado Standard (Estándar) o Rapid (Rápido).

Para leudar:

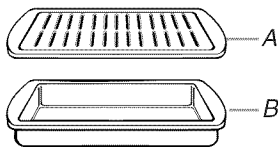
1. Presione PROOFING (Leudar) una vez para leudado estándar y dos veces para rápido.
2. Cuando se haya efectuado el leudado, retire la masa del horno y presione CANCEL (Anular) o STOP (Parada).

Cocción por convección (en algunos modelos)

Durante la cocción por convección, el ventilador provee una mayor circulación del aire caliente continuamente y más constante en todo el horno. El movimiento del aire caliente alrededor de los alimentos ayuda a apresurar la cocción, penetrando en las superficies exteriores más frías. Los alimentos se cuecen de una forma más uniforme, dorando y tostando las superficies exteriores mientras que se atrapa la humedad en el interior.

Durante la función de convección, el elemento en forma de aro funciona junto con el ventilador, para proveer una fuente de calor indirecta en la cavidad del horno. Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección o el precalentamiento, el(los) elemento(s) y el ventilador se apagarán inmediatamente. Una vez que se cierre la puerta, se volverán a encender.

- Es importante que no cubra los alimentos, de manera que las superficies permanezcan expuestas al aire que circula, permitiendo que se doren y tuesten.
- Mantenga la pérdida de calor al mínimo abriendo la puerta del horno sólo cuando sea necesario.
- Elija bandejas para galletas completamente lisas y charolas para asar con lados bajos para permitir que el aire se mueva libremente alrededor de los alimentos.
- Revise si ya están cocidos los alimentos horneados unos cuantos minutos antes de que el tiempo mínimo de cocción haya pasado, usando un método como un palillo.
- Use un termómetro para carnes para determinar el punto de cocción de carnes y aves. Revise la temperatura de la carne de puerco y de las aves en 2 ó 3 lugares diferentes, incluyendo la parte más gruesa.
- Antes de cocinar por convección, coloque la(s) parrilla(s) según la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.
- Cuando use más de una parrilla, coloque los utensilios para hornear/cocinar en las parrillas de manera que permitan el movimiento del aire que circula del ventilador alrededor de los alimentos. Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.
- Si se llena el horno, podría necesitar mayor tiempo de cocción.
- Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra los alimentos.
- Cuando ase aves y carne, use una charola para asar y una parrilla. No es necesario esperar a que el horno se precaliente, a menos que la receta lo recomiende.



A. Parrilla del asador
B. Charola del asador

Precalentamiento

Durante el ciclo de precalentamiento para CONVECT (Convección), el ventilador y los elementos para hornear y asar calientan la cavidad del horno. Cuando se ha llevado a cabo el precalentamiento, el elemento en forma de aro se enciende y apaga intermitentemente mientras el ventilador continúa circulando el aire caliente constantemente.

Hornear por convección (sólo en el horno inferior)

Use Convect (Convección) para hornear con una o más parrillas. Cuando hornee por convección, ingrese su temperatura normal para hornear. El control disminuirá automáticamente la temperatura del horno que se haya fijado en 25°F (15°C) (a pesar de que se muestre la temperatura normal en la pantalla).

Para fijar Convect Bake (Hornear por convección):

1. Presione CONVECT BAKE (Hornear por convección). Destellarán “LOWER” (Más bajo), “BAKE” (Hornear) y el ícono del ventilador. Destellará “000” en la pantalla.
2. Seleccione la temperatura del horno. Presione AUTOSSET (Fijar automáticamente) para una temperatura de 350°F (175°C) o los botones numéricos apropiados. Cada vez que presione el botón de Autoset, la temperatura aumentará en 25°F (15°C). La temperatura del horno puede fijarse entre 170°F y 550°F (75°C y 288°C).
3. Presione CONVECT BAKE (Hornear por convección) nuevamente o espere 4 segundos. “LOWER” (Más bajo) y “BAKE” (Hornear) dejarán de destellar. “PREHEAT” (Precalentar) y “LOWER” (Más bajo) aparecerán en la pantalla. Aparecerá “100°” (35°C) o la temperatura actual del horno, si es mayor a 100°F (35°C). La temperatura aumentará en incrementos de 5° hasta que se alcance la temperatura prefijada. El ícono del ventilador comenzará a girar. Deje que el horno precaliente durante 7 a 12 minutos. Cuando se alcance la temperatura fijada del horno, sonará un pitido largo. “PREHEAT” (Precalentar) desaparecerá de la pantalla y aparecerá la temperatura fijada. Para ver la temperatura fijada durante el precalentamiento, presione CONVECT BAKE (Hornear por convección).
4. Coloque los alimentos en el horno.
5. Presione Lower Oven CANCEL (Anular horno inferior) o LOWER STOP (Parada del horno inferior) cuando haya terminado.
6. Retire los alimentos del horno.

Asar por convección (sólo el horno inferior)

Cuando ase por convección, ingrese su tiempo y temperatura normales para asar. El control le avisará automáticamente que tiene que revisar el punto de cocción de los alimentos al 75% del tiempo fijado. El ventilador a convección se encenderá inmediatamente después de que el horno se haya encendido.

NOTA: Cuando ase por convección, el tiempo de cocción se debe fijar antes de fijar la temperatura.

Para fijar Convect Roast (Asar por convección):

1. Presione CONVECT ROAST (Asar por convección). Destellarán “LOWER” (Más bajo), “ROAST” (Asar) y el ícono del ventilador. Destellará “000” en la pantalla.
2. Ingrese el tiempo para asar usando los botones numéricos. El tiempo se puede fijar de 10 minutos (00:10) a 11 horas, 59 minutos (11:59). Si se requiere precalentamiento, agregue 15 minutos al tiempo de cocción programado.

3. Presione CONVECT ROAST (Asar por convección) nuevamente o espere 4 segundos.
Destellarán "LOWER" (Más bajo), "ROAST" (Asar) y el ícono de Fan (Ventilador) destellarán en la pantalla. Destellará "000" en la pantalla.
4. Seleccione la temperatura del horno.
Presione AUTOSET (Fijar automáticamente) para una temperatura de 325°F (165°C) o los botones numéricos apropiados. Cada vez que presione el botón de Autoset, la temperatura aumentará en 25°F (15°C).
La temperatura del horno puede fijarse entre 170°F y 550°F (75°C y 288°C).
5. Presione CONVECT ROAST (Asar por convección) nuevamente o espere 4 segundos.
6. "ROAST" dejará de destellar y permanecerá iluminado en la pantalla.
Aparecerá 100°F (35°C) o la temperatura actual del horno, si es mayor a 100°F (35°C). La temperatura aumentará en incrementos de 5° hasta que se alcance la temperatura prefijada.
El ícono del ventilador comenzará a girar.
7. Coloque los alimentos en el horno.
La cuenta regresiva comenzará una vez que el horno se comience a calentar. Para ver la temperatura fijada durante el precalentamiento, presione el botón de Convect Roast (Asar por convección).
8. Una vez que haya transcurrido 75% del tiempo fijado, el horno emitirá una señal para que revise el progreso de la cocción. Si es necesario, permita que se hornee por más tiempo.
Presione cualquier botón para ver el tiempo de cocción restante.
9. Presione Lower Oven CANCEL (Anular horno inferior) o LOWER STOP (Parada del horno inferior) cuando haya terminado.
10. Retire los alimentos del horno.

Característica Keep Warm™ (Mantener caliente)

⚠ 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 una temperatura como para ser servidos antes de colocarlos en el horno caliente. Los alimentos se pueden mantener adentro hasta por 1 hora. Sin embargo, los panes y guisados se pueden secar mucho si se dejan en el horno durante Keep Warm™ (Mantener caliente).

La característica de Keep Warm™ le permite mantener los alimentos cocidos a una temperatura lista para servirse. También puede usarse al final de la cocción programada.

Siga las recomendaciones del fabricante cuando caliente platos y tazones para servir vacíos.

Cómo usar:

1. Presione el botón apropiado de KEEP WARM (Mantener caliente).
Destellarán en la pantalla "WARM" (Caliente), "000" y "UPPER" (Superior) o "LOWER" (Inferior).
2. Presione AUTOSET (Fijar automáticamente) o los botones numéricos para elegir una temperatura.
Se iluminará "170°" cuando se presione Autoset por primera vez. Cada vez que presione el botón de Autoset, la temperatura aumentará en 5°.
La temperatura de Keep Warm™ se puede fijar entre 145°F (63°C) y 190°F (85°C).

"WARM" (Caliente) y la temperatura aparecerán en la pantalla mientras Keep Warm™ está activo.

Para cancelar la característica Keep Warm™ (Mantener caliente):

Presione CANCEL (Anular) o STOP (Parada). Retire los alimentos 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.

Cocinar y Mantener caliente permite que se fije un determinado tiempo de cocción para el horno, seguido por un ciclo de Keep Warm (Mantener caliente) de 1 hora.

La función Delay Cook & Hold (Retraso de cocinar y mantener caliente), permite que se fije el horno para comenzar la cocción después de cierto tiempo que Ud. fija, cocinar por un tiempo prefijado, seguido por un ciclo de Keep Warm (Mantener caliente) de 1 hora.

El inicio diferido no debe usarse para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido. No use el retraso de horneado si el horno ya se encuentra caliente.

Cómo fijar la función de Cocinar y mantener caliente:

1. Presione COOK & HOLD (Cocinar y mantener caliente) una vez para el horno superior, y dos veces para el horno inferior. Destellarán en la pantalla "HOLD" (Mantener caliente), "00:00" y "UPPER" (Superior) o "LOWER" (Inferior).
2. Presione los botones numéricos apropiados para seleccionar el tiempo de cocción. El tiempo seleccionado aparecerá en la pantalla mientras "HOLD" continúa destellando. El tiempo se puede fijar de 10 minutos a 11 horas y 59 minutos.
3. Mientras "HOLD" (Mantener caliente) está destellando, presione BAKE (Hornear) (horno superior o inferior), CONVECT BAKE (Hornear por convección) o CONVECT ROAST (Asar por convección) (sólo el horno inferior).
4. Presione AUTASET (Fijar automáticamente) para 350°F (175°C) o los botones numéricos apropiados para seleccionar la temperatura del horno. La función seleccionada, "000" y "UPPER" (Superior) o "LOWER" (Inferior) destellarán.

La temperatura del horno puede fijarse entre 170°F y 550°F (75°C y 288°C).

5. Presione el botón de la función seleccionada o espere 4 segundos.

La función seleccionada permanecerá en la pantalla y el tiempo de cocción aparecerá en la pantalla.

Aparecerá "PREHEAT" (Precalentar) en la pantalla. La temperatura actual del horno aparecerá en la pantalla durante el precalentamiento. La temperatura fijada aparecerá en la pantalla cuando se haya terminado el precalentamiento.

Cuando el tiempo de cocción haya transcurrido:

Sonarán 4 pitidos, "WARM" (Tibio) y "HOLD" (Mantener caliente) se iluminarán y aparecerá "170°" ("75°" centígrados) en la pantalla.

Después de 1 hora en Hold Warm (Mantener caliente):

El horno se apaga automáticamente. Presione CANCEL (Anular) o STOP (Parada) cuando retire los alimentos del horno antes de 1 hora.

Para cancelar Cook & Hold (Cocinar y Mantener caliente) en cualquier momento:

Presione STOP (Parada) o CANCEL (Anular). Retire los alimentos del horno.

Para fijar un retraso en el ciclo de Cocinar y Mantener caliente:

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

1. Presione DELAY (Retraso) una vez para el horno superior, y dos veces para el horno inferior. "DELAY" (Retraso), "00:00" y "UPPER" (Superior) o "LOWER" (Inferior) destellarán en la pantalla.
2. Presione los botones numéricos apropiados para fijar el tiempo que quiere retrasar la hora en que se va a llevar a cabo la cocción.
3. Mientras "DELAY" está destellando, presione COOK & HOLD (Cocinar y mantener caliente). "HOLD" (Mantener caliente), "DELAY" (Retraso), "00:00" y "UPPER" (Superior) o "LOWER" (Inferior) destellarán en la pantalla.
4. Presione los botones con números apropiados para fijar la hora en la que se va a hornear.

El tiempo se puede fijar entre 10 minutos a 11 horas y 59 minutos.

5. Presione BAKE (Hornear) (para los hornos superior e inferior), CONVECT BAKE (Hornear por convección) o CONVECT ROAST (Asar por convección) (sólo el horno inferior).
6. Fije la temperatura deseada del horno presionando AUTASET (Fijar automáticamente) o los botones numéricos apropiados.

Se iluminará "350°" ("175°" centígrados) cuando se presione Autose. Después de 4 segundos, el tiempo de retraso ingresado aparecerá en la pantalla.

La función seleccionada y "DELAY" permanecerán iluminados para recordarle que un ciclo de retraso de cocción Cook & Hold (Cocinar y mantener caliente), ha sido programado.

Cuando el tiempo de retraso ha terminado:

"DELAY" se apagará. La función y el tiempo de horneado seleccionados aparecerán en la pantalla. El horneado comenzará.

Cuando el tiempo de cocción haya transcurrido:

Sonarán 4 pitidos, la función seleccionada se apagará y aparecerán "HOLD" (Mantener caliente), "WARM" (Tibio) y "170°" ("75°" centígrados) en la pantalla.

Después de 1 hora en Hold Warm (Mantener caliente):

El horno se apaga automáticamente. Presione CANCEL (Anular) o STOP (Parada) y retire los alimentos del horno.

Cómo cancelarlo:

Presione el botón apropiado de CANCEL (Anular) o STOP (Parada). Todas las funciones de cocción programadas o no programadas se anularán. Volverá a aparecer la hora del día en la pantalla.

Apagado automático/Modo sabático

El control del horno se fijó para apagar automáticamente el horno 12 horas después de que el horno se encienda. Esta característica se puede apagar para activar el modo Sabbath (Sabático).

- El modo Sabbath (Sabático) se puede encender en cualquier momento con el horno encendido o apagado.
- El modo Sabbath (Sabático) no se puede encender si los botones están bloqueados o cuando la puerta está asegurada.
- Si el horno se encuentra horneando cuando se fija el modo Sabbath, "BAKE" (Hornear) desaparecerá de la pantalla al final del ciclo de horneado o cuando se presione Cancel (Anular) o Stop (Parada). No sonará ningún pitido audible.
- Si se quiere tener la luz del horno encendida mientras el modo Sabbath está encendido, ésta se debe encender antes de que se fije el modo Sabbath.
- Cuando se enciende el modo Sabbath, la pantalla de la temperatura mostrará inmediatamente la temperatura fijada, en lugar de la temperatura actual de la cavidad del horno. No sonará ningún pitido de precalentamiento.
- Todas las alertas, mensajes y pitidos se desactivan cuando el modo Sabbath (Sabático) está activo.
- El ciclo de autolimpieza y el seguro automático de la puerta no funcionan durante el modo Sabbath.
- Al presionar Cancel (Anular) o Stop (Parada) cancelará un ciclo de Bake (Hornear). Sin embargo, el control permanecerá en el modo Sabbath.
- Si ocurre un corte de corriente, el horno se encenderá en el modo Sabbath con 72 horas restantes y con ningún ciclo activo.

Para cancelar el apagado en 12 horas y hacer que el horno trabaje continuamente por 72 horas (modo Sabbath - Sabático):

1. Presione y sostenga CLOCK (Reloj) por 3 segundos. Aparecerá "Sab BATH" y destellará por 5 segundos en la pantalla. "Sab BATH" se mostrará después continuamente hasta que sea apagado, o hasta que el tiempo límite de 72 horas termine. También BAKE (Hornear) aparecerá en la pantalla si un ciclo de horneo se está utilizando mientras el horno está en el modo Sabbath. BAKE es la única función que trabaja durante el modo Sabbath. Todos los botones de funciones (con la excepción de Cancel - Anular, Stop - Parada y Clock - Reloj) se bloquean durante el modo Sabbath.

Para cancelar el modo Sabbath (Sabático):

Presione y sostenga CLOCK (Reloj) por 3 segundos. "Sab BATH" destellará por 5 segundos. Volverá a la pantalla la hora del día.

O BIEN

Después de 72 horas, el modo Sabbath se dará por terminado. "Sab BATH" destellará por 5 segundos. Volverá a la pantalla la hora del día.

Favorito

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.

La característica de Favorite (Favorito) le permite guardar (en la memoria) el tiempo y temperatura que se haya usado en una función de Cook & Hold (Cocinar y mantener caliente) para hornear, hornear por convección y asar por convección (sólo en el horno inferior).

Para fijar un ciclo favorito, una función de Cook & Hold (Cocinar y mantener caliente) debe estar activa o programada recientemente.

Para fijar un ciclo favorito:

1. Programe un ciclo de Cook & Hold (Cocinar y mantener caliente), como se describe en la sección "Cocinar y mantener caliente".
2. Presione y sostenga FAVORITE por 3 segundos. El ciclo que se acaba de fijar o que se encuentra funcionando actualmente de Cook & Hold se guardará (en la memoria). Sonará un pitido doble, seguido por uno simple para indicar que el control ha aceptado el ajuste de Favorite (Favorito).

Para poner a funcionar un ciclo favorito:

1. Presione FAVORITE (Favorito). La temperatura para el ciclo de Cook & hold (Cocinar y mantener caliente) aparecerá en la pantalla. (Si no se ha fijado un ciclo de Cook & Hold, "nonE" (ninguno) aparecerá en la pantalla.)
2. Presione BAKE (Hornear), CONVECT BAKE (Hornear por convección) o CONVECT ROAST (Asar por convección) (sólo en el horno inferior). El ciclo favorito comenzará inmediatamente. El ciclo seleccionado y el tiempo de cocción aparecerán en la pantalla.

Cuando el tiempo de cocción haya transcurrido:

La función seleccionada se apagará y aparecerán "HOLD" (Mantener caliente), "WARM" (Tibio) y "170°" ("75°" centígrados) en la pantalla.

Después de 1 hora en Hold Warm (Mantener caliente):

El horno se apaga automáticamente. Si usted desea sacar los alimentos antes de 1 hora, presione CANCEL (Anular) o STOP (Parada) y retire los alimentos del horno.

Para anular un ciclo favorito:

1. Presione CANCEL (Anular) o STOP (Parada). El ciclo favorito guardado no será afectado.
2. Retire los alimentos del horno.

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 la(s) rejilla(s) de escape del horno durante el ciclo de autolimpieza. El aire debe poder circular libremente.

Dependiendo del modelo, vea la sección "Rejilla de escape del horno" o "Rejillas 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, la sonda de temperatura del horno.
- Retire las parrillas del horno para mantenerlas lustrosas y fáciles de deslizar. Para mayor información, vea "Limpieza general".
- Retire todo forro de aluminio del horno ya que podría quemarse o derretirse, dañando el horno.
- 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:

- Quite los artículos de plástico de la superficie de cocción, ya que pueden derretirse.

IMPORTANTE:

La temperatura del horno deberá estar por debajo de 400°F (205°C) para programar un ciclo de limpieza.

Sólo 1 horno se puede limpiar a la vez.

Ambas puertas del horno se aseguran cuando cualquiera de los hornos se está limpiando.

Cómo funciona el ciclo

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

El ciclo de Self-Cleaning (Autolimpieza) usa temperaturas muy altas que queman la suciedad, convirtiéndola en ceniza.

El horno está prefijado en un ciclo de limpieza de 3 horas, pero este tiempo se puede cambiar. Los tiempos de limpieza recomendados son 2 horas para suciedad ligera y de 3 a 4 horas para suciedad normal a profunda.

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 vidrio puede romperse.

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

Cuando aparezca "LOCK" (Bloqueo) en la pantalla, la puerta no se podrá abrir. Para evitar daños a la puerta, no la fuerce para abrirla cuando se muestre "LOCK" (Bloqueo) en la pantalla.

Si una puerta del horno se deja abierta, "door" (puerta) aparecerá en la pantalla y una señal hará un pitido hasta que se cierre la puerta y se haya presionado Clean (Limpieza) nuevamente.

Para hacer la autolimpieza:

1. Cierre la puerta del horno.
2. Presione CLEAN. "CLEAN" (Limpieza), "SET" (Fijar) y "UPPER" (Superior) o "LOWER" (Inferior) destellarán en la pantalla.
3. Presione AUTOSET (Fijar automáticamente).
MEd (Media - suciedad media, 3 horas) aparecerá en la pantalla.

Si no se cierra la puerta, el horno hará un pitido y "door" (puerta) aparecerá en la pantalla hasta que se cierre la puerta y haya presionado Clean (Limpieza) nuevamente. Si la puerta no se cierra en 30 segundos, el funcionamiento de autolimpieza se cancelará y la pantalla regresará a la hora del día.

4. Para elegir un ajuste de limpieza que no sea el de medio, presione AUTOSET para ver los ajustes de autolimpieza.
HVy (suciedad profunda, 4 horas)
MEd (suciedad mediana, 3 horas)
LITE (suciedad ligera, 2 horas)

El elegir el nivel de suciedad del horno automáticamente programa el tiempo de autolimpieza.

5. Después de 4 segundos, el horno comenzará a limpiar. Aparecerá "CLEAN" (Limpieza) en la pantalla. Destellará "LOCK" (Bloqueo) en la pantalla. Una vez que se bloqueen ambas puertas, "LOCK" (Bloqueo) permanecerá en la pantalla. En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo de limpieza.

Cuando termine el ciclo de autolimpieza:

Se apagará "LOCK" aproximadamente 1 hora después de haber terminado el ciclo de limpieza. La puerta se puede abrir en ese momento.

Para retrasar el inicio de la autolimpieza:

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

1. Presione DELAY (Retraso) una vez para el horno superior, y dos veces para el horno inferior.
Destellarán en la pantalla "DELAY" (Retraso), "00:00" y "UPPER" (Superior) o "LOWER" (Inferior).
2. Usando los botones numéricos, ingrese el tiempo que Ud. quiere retrasar el ciclo. El tiempo de retraso se puede fijar de 10 minutos (00:10) a 11 horas y 59 minutos (11:59).
3. Presione CLEAN (Limpieza).
Destellará "SET" (Fijar) en la pantalla.
4. Presione AUTOSSET (Fijar automáticamente)
"MEd" (nivel de suciedad mediano) aparece en la pantalla.
5. Para elegir un ajuste de limpieza que no sea el de medio, presione AUTOSSET para ver los ajustes de autolimpieza.
HVy (suciedad profunda, 4 horas)
MEd (suciedad mediana, 3 horas)
LITE (suciedad ligera, 2 horas)
El elegir el nivel de suciedad del horno automáticamente programa el tiempo de autolimpieza.

Después de 4 segundos, "CLEAN" (Limpieza), "DELAY" (Retraso) y "UPPER" (Superior) o "LOWER" (Inferior) se encenderán y "LOCK" (Bloqueo) destellará en la pantalla. Cuando ambas puertas se aseguren, "LOCK" dejará de destellar y permanecerá encendido para mostrar que el horno se ha fijado para llevar a cabo una limpieza con retraso. El tiempo de retraso aparece en la pantalla.

Para cambiar el tiempo de autolimpieza con retraso:

1. Oprima DELAY (Retraso).
"DELAY" (Retraso) destellará y "00:00" aparecerá en la pantalla.
2. Presione los botones numéricos para ingresar el tiempo que Ud. quiere retrasar el ciclo.
Después de 4 segundos, "CLEAN" (Limpieza), "DELAY" (Retraso) y "LOCK" (Bloqueo) aparecerán en la pantalla para mostrar que el horno se ha fijado para un funcionamiento de limpieza retrasado. El tiempo de retraso aparece en la pantalla.

Quando comience el ciclo de autolimpieza:

"DELAY" (Retraso) se apagará y el tiempo de limpieza aparecerá en la pantalla.

Quando termine el ciclo de autolimpieza:

"LOCK" (Bloqueo) se apagará aproximadamente 1 hora después de haber terminado el ciclo de limpieza. La puerta se puede abrir entonces.

Para detener la autolimpieza en cualquier momento:

Presione CANCEL (Anular) o STOP (Parada). Todas las palabras desaparecen de la pantalla. Todas las funciones de anulan. Vuelve a aparecer la hora del día en la pantalla.

Dependiendo de la temperatura actual del horno cuando se cancela la autolimpieza, la puerta del horno puede permanecer asegurada hasta que el horno se enfríe.

Limpieza 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 la estufa completa. Es posible que estos derrames dañen el acabado.

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo: Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo y de serie, porque el refregar puede borrar los números.
- Limpiador multiuso para electrodomésticos, pieza número 31682 (no incluido):
Vea la contraportada para encargarlo.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

Método de limpieza:

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

- Limpiador de acero inoxidable, pieza número 31462 (no incluido): Vea la contraportada para encargarlo.
- Detergente líquido o producto de limpieza general: Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.

Para evitar daños al 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 ciertas toallas de papel.

VIDRIO DE CERÁMICA (en algunos modelos)

Método de limpieza:

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

Se recomienda usar el limpiador para superficies de cocción, pieza número 31464, regularmente para evitar rayaduras, picaduras y abrasiones, y para acondicionar la superficie de cocción. Se puede pedir como accesorio. Vea la contraportada para encargarlo.

Para suciedad rebelde también se recomienda un raspador para superficies de cocción, pieza número WA906B, y se puede pedir como accesorio. Vea la contraportada para encargarlo. El raspador para superficies de cocción tiene cuchillas filosas. Guarde las cuchillas filosas fuera del alcance de los niños.

Suciedad entre ligera y moderada

- Toallas de papel o una esponja limpia y húmeda

Derrames azucarados (jaleas, caramelos, almíbar)

- Raspador para la superficie de cocción: Limpie mientras la superficie de cocción aún esté tibia. Sería aconsejable que use guantes para el horno mientras realiza la limpieza.
- Crema para pulir superficies de cocción y toalla de papel limpia y húmeda: Limpie tan pronto como la superficie de cocción se haya enfriado. Frote la crema sobre la superficie con una toalla de papel húmeda o un paño suave. Continúe frotando hasta que la película blanca desaparezca.

Suciedad profunda, vetas oscuras, manchitas y decoloración

- Crema para pulir o limpiador no abrasivo para superficies de cocción: Limpie tan pronto como la superficie de cocción se haya enfriado. Frote el producto sobre la suciedad con una toalla de papel húmeda o un paño suave. Continúe frotando hasta que la película blanca desaparezca.

Suciedad quemada

- Limpiador y raspador para superficies de cocción: Limpie tan pronto como la superficie de cocción se haya enfriado. Frote la crema sobre la suciedad con una toalla de papel húmeda. Sujete el raspador de la manera más plana que sea posible y raspe. Repita el procedimiento en las manchas rebeldes. Sáquele brillo a toda la superficie de cocción con la crema y la toalla de papel.

Marcas metálicas de aluminio y cobre

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

Rayones y raspaduras diminutos

- Limpiador para superficies de cocción: Limpie tan pronto como la superficie de cocción se haya enfriado. Frote la crema sobre la superficie con una toalla de papel húmeda o un paño suave. Continúe frotando hasta que la película blanca desaparezca. Los rayones y las raspaduras no afectan el rendimiento de cocción y luego de muchas limpiezas se hacen menos notorios.

Para evitar daños en los controles de la superficie de cocción, no use estopa de acero, productos de limpieza en polvo abrasivos, blanqueador con cloro, disolvente de óxido o amoníaco.

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Para evitar daños en los controles de la superficie de cocción, no use estopa de acero, productos de limpieza abrasivos ni limpiador de horno.

Para evitar daños, no remoje las perillas.

Cuando quite o vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que las mismas estén en la posición de apagado.

Si están presentes, no quite los sellos que se encuentran bajo las perillas.

Método de limpieza:

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

PANEL DE CONTROL

Para evitar daños en el panel de control, no use productos de limpieza abrasivos, estropajos de metal, paños ásperos o ciertas toallas de papel.

Para evitar encender los controles mientras limpia, puede activar la característica de Control Lock (Bloqueo de control) (en algunos modelos). Consulte la sección "Puerta del horno y bloqueo de los controles".

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios y un paño suave o esponja: Aplique el producto para limpiar vidrios en una esponja o paño suave, no lo haga directamente sobre el panel.
- Limpiador multiuso para electrodomésticos, pieza número 31682 (no incluido):
Vea la contraportada para encargarlo.

EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios y toallas de papel o un estropajo de plástico no abrasivo: Aplique el producto para limpiar vidrios en una esponja o paño suave, no lo haga directamente sobre el panel.
- Limpiador multiuso para electrodomésticos, pieza número 31682 (no incluido):
Vea la contraportada para encargarlo.

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.

Método de limpieza:

- Ciclo de autolimpieza: Vea primero la sección "Ciclo de autolimpieza".

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

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

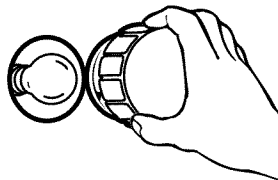
Luces del horno

Los hornos usan un foco de halógeno de 120 voltios o uno de 20 vatios máximo, y/o un foco para electrodomésticos estándar de 40 vatios.

Para reemplazar el foco estándar del horno:

Antes de reemplazarlo, cerciúrese de que el horno esté apagado y frío.

1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.
2. Gire hacia la izquierda la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para quitarlo.

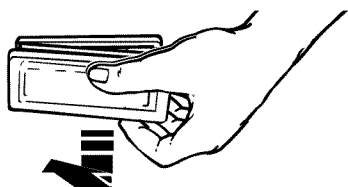


3. Gire el foco a la izquierda para sacarlo del casquillo.
4. Reemplace el foco y vuelva a colocar la cubierta del foco girando hacia la derecha.
5. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

Para reemplazar el foco de halógeno:

Antes de reemplazarlo, cerciúrese de que el horno esté apagado y frío.

1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.
2. Use las puntas de los dedos para sujetar la orilla de la cubierta del foco. Jálala hacia afuera y quítela.



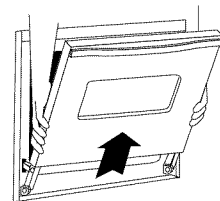
3. Retire el foco del casquillo jalándolo directamente hacia afuera de la base de cerámica.
4. Reemplace el foco usando un pañuelo de papel o guantes de algodón para manipularlo. Para evitar dañar o disminuir la vida útil del nuevo foco, no toque el foco con los dedos descubiertos.
5. Vuelva a colocar la cubierta del foco encajándola a presión en su lugar.
6. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

Puerta del horno

Para el 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.

Para quitar:

1. Abra la puerta hasta el primer tope (abierta aproximadamente a 4" (10,0 cm).
2. Sujete la puerta por los lados. No use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levántela de forma pareja hasta que la puerta libere los brazos de las bisagras.



Para volver a colocar:

1. Sujete la puerta por los lados.
2. Alinee las ranuras en la puerta con los brazos de las bisagras en la estufa.
3. Deslice la puerta hacia abajo en los brazos de las bisagras, hasta que la puerta esté asentada por completo en las bisagras. Presione hacia abajo en las esquinas superiores de la puerta para que ésta se asiente por completo en las bisagras. La puerta no debe lucir torcida.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Primero pruebe las soluciones sugeridas aquí para evitar el costo innecesario del servicio.

Nada funciona

- **¿Hay un fusible de la casa fundido o se disparó el cortacircuitos?** Reemplace el fusible o repositone el cortacircuitos.

La superficie de cocción no funciona

- **¿Se ha fijado correctamente la perilla de control?** Empuje hacia adentro la perilla antes de girar hacia un ajuste.

Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción

- **¿Son los utensilios de cocina del tamaño correcto?** Use utensilios de cocina que sean más o menos del mismo tamaño que el área, el elemento o el quemador de la superficie de cocción. Los utensilios no deben extenderse más de ½" (1,3 cm) por fuera del área de la superficie de cocción.

La luz indicadora de Superficie caliente permanece encendida (en algunos modelos)

- **¿Se queda encendida la luz indicadora de Superficie caliente después de que se ha(n) puesto la(s) perilla(s) de control en la posición de apagado?** Consulte la sección "Controles de la superficie de cocción".

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

- **¿Se está usando el utensilio de cocina adecuado?** Vea la sección "Utensilios de cocina".
- **¿Se ha fijado la perilla de control en el nivel de calor adecuado?** Consulte la sección "Controles de la superficie de cocción".
- **¿Está nivelada la estufa?** Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.

El horno no funciona

- **¿Se ha ajustado correctamente el control electrónico del horno?** Consulte la sección "Controles electrónicos del horno".
- **¿Se ha fijado un inicio diferido?** Vea la sección "Cocinar y mantener caliente".
- **En algunos modelos, ¿se ha fijado el bloqueo de control?** Consulte la sección "Puerta del horno y bloqueo de los controles".

La temperatura del horno está muy alta o muy baja

- **¿Necesita ajustarse el calibre de la temperatura del horno?** Consulte la sección "Control de la temperatura del horno".
- **En algunos modelos, ¿anda el ventilador durante Hornear, Asar o Limpieza?** Es normal que el ventilador funcione automáticamente cuando se está utilizando el horno. Esto ayuda a enfriar el control electrónico.

Las luces indicadoras del horno destellan

- **¿Destellan las luces indicadoras del horno?** Consulte la sección "Controles electrónicos del horno". Si la(s) luz(luces) indicadora(s) continúa(n) destellando, solicite servicio técnico. Vea la contraportada.

La pantalla muestra mensajes

- **¿Está destellando "BAKE" (Hornear) o "LOCK" (Bloqueo) en la pantalla?** Ha habido un corte de corriente. Despeje la pantalla. Vea la sección "Pantalla". Vuelva a fijar el reloj si es necesario. Vea la sección "Reloj". Si vuelve a aparecer, solicite servicio. Vea la contraportada.

No funciona el ciclo de autolimpieza

- **¿Está abierta la puerta del horno?** Cierre bien la puerta del horno.
- **¿Se ha ingresado la función?** Vea la sección "Ciclo de autolimpieza".
- **¿Se ha fijado un ciclo de autolimpieza con inicio diferido?** Vea la sección "Ciclo de autolimpieza".
- **¿Se ha fijado un inicio diferido?** Vea la sección "Cocinar y mantener caliente".

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

- **¿Está nivelada la estufa?** Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
- **¿Se ha fijado la temperatura apropiada?** Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.
- **¿Se ha fijado el calibre debido de la temperatura del horno?** Consulte la sección "Control de la temperatura del horno".
- **¿Se ha precalentado el horno?** Consulte las secciones "Como Hornear" y "Como Asar".
- **¿Se ha usado el utensilio para hornear adecuado?** Vea la sección "Utensilios para hornear".
- **¿Se han colocado las parrillas en forma adecuada?** Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- **¿Circula el aire de manera adecuada alrededor del utensilio para hornear?** Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- **¿Está la masa distribuida de manera uniforme en la charola?** Asegúrese de que la masa esté nivelada en la charola.
- **¿Se ha usado la cantidad de tiempo adecuada?** Ajuste el tiempo de cocción.
- **¿Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción?** Al abrir el horno, se libera el calor y esto puede dar como resultado tiempos de cocción más largos.
- **¿Están los artículos horneados demasiado dorados en el fondo?** Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
- **¿Se están dorando los bordes de las cortezas de los pays demasiado pronto?** Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For expert troubleshooting and home solutions advice:

manage my home

www.managemyhome.com

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 anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

www.sears.com www.sears.ca

To purchase a protection agreement 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

Sears