



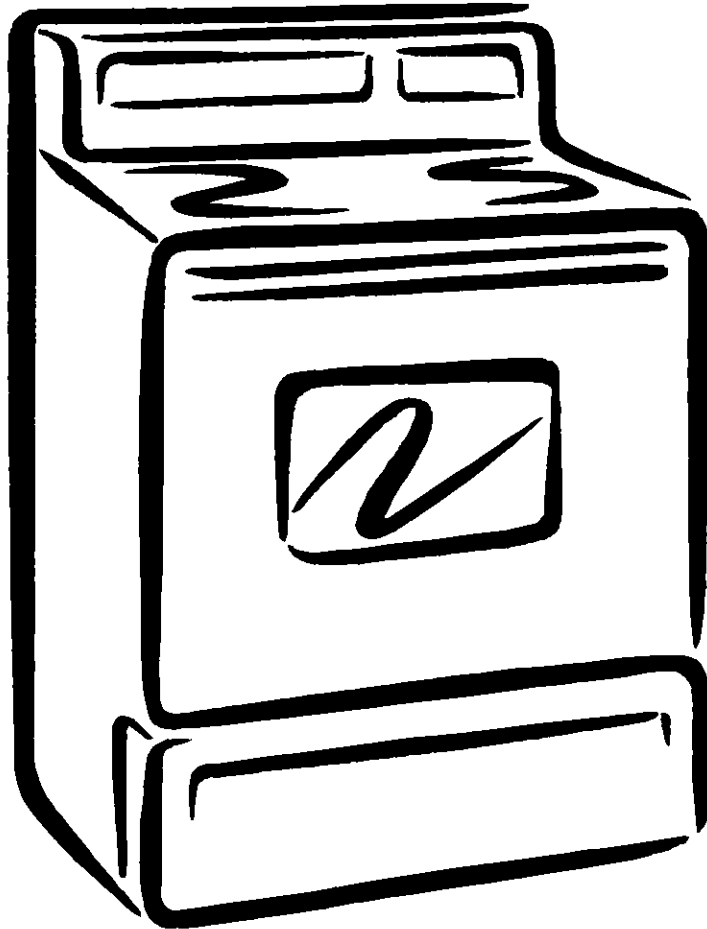
Self-Cleaning Electric Range

Use & Care Guide

Cocina eléctrica con autolimpieza

Manual de uso y cuidado

Models, Modelos	665.95012	665.95014	665.95002	665.95004
	665.92012	665.92014	665.92002	665.92004



ENGLISH ESPAÑOL

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

TABLE OF CONTENTS

WE SERVICE WHAT WE SELL	3
WARRANTY.....	3
RANGE SAFETY	4
The Anti-Tip Bracket.....	4
PARTS AND FEATURES.....	7
COOKTOP USE.....	8
Control Knobs	8
Radiant Glass	8
Dual Cooking Zone.....	9
SURESIMMER™	10
Home Canning.....	10
Cookware	10
ELECTRONIC OVEN CONTROL	11
Display	11
Start/Enter	11
Off/Cancel.....	11
Clock.....	11
Tones	11
Fahrenheit and Celsius.....	12
Timer	12
Oven Lockout	12
Oven Temperature Control.....	12
OVEN USE	13
Aluminum Foil.....	13
Positioning Racks and Bakeware	13
STURDIGLIDE™ Oven Racks.....	13
Bakeware.....	14
Oven Vent	14
Baking and Roasting.....	14
Broiling.....	15
Timed Oven Control	16
12-Hour Shut-Off.....	16
RANGE CARE	17
Self-Cleaning Cycle.....	17
General Cleaning	18
Oven Light	19
Oven Door	20
Storage Drawer.....	20
TROUBLESHOOTING.....	21

WE SERVICE WHAT WE SELL

Your purchase has added value because you can depend on Sears Home Central® for service. With over 12,000 trained repair specialists and access to over 4.2 million parts and accessories, we have the tools, parts, knowledge and skills to ensure our pledge: We Service What We Sell.

Sears Maintenance Agreements

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

The Sears Maintenance Agreement

- Is your way to buy tomorrow's service at today's price.
- Eliminates repair bills resulting from normal wear and tear.
- Provides for non-technical and instructional assistance.
- Even if you don't need repairs, provides an annual Preventive Maintenance Check, at your request, to ensure that your appliance is in proper running condition.

Some limitations apply. For more information, call 1-800-827-6655.

WARRANTY

FULL ONE-YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

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

LIMITED FIVE-YEAR WARRANTY ON RADIANT GLASS COOKTOP AND COOKTOP COOKING ELEMENTS

After the first year and until five years from the date of purchase, when the range is installed and operated in accordance with the instructions provided in the Installation Instructions and Use & Care Guide, Sears will repair or replace parts for the radiant glass cooktop as listed below due to defective materials or workmanship. Customer assumes any labor costs.

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

WARRANTY RESTRICTION

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

WARRANTY SERVICE

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING THE NEAREST SEARS SERVICE CENTER IN THE UNITED STATES. This warranty applies only while the product is in use in the United States. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

For Sears warranty information in the United States call 1-800-469-4663.

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

PRODUCT RECORD

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

Model number 665

Serial number _____

Purchase date _____

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

The Anti-Tip Bracket

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



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

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

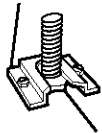
Connect anti-tip bracket to rear range foot.

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

See the installation instructions for details.

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

Anti-Tip Bracket



Range Foot

Making sure the anti-tip bracket is installed:

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back-guard 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 under-sized 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

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

For units with ventilating hood –

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

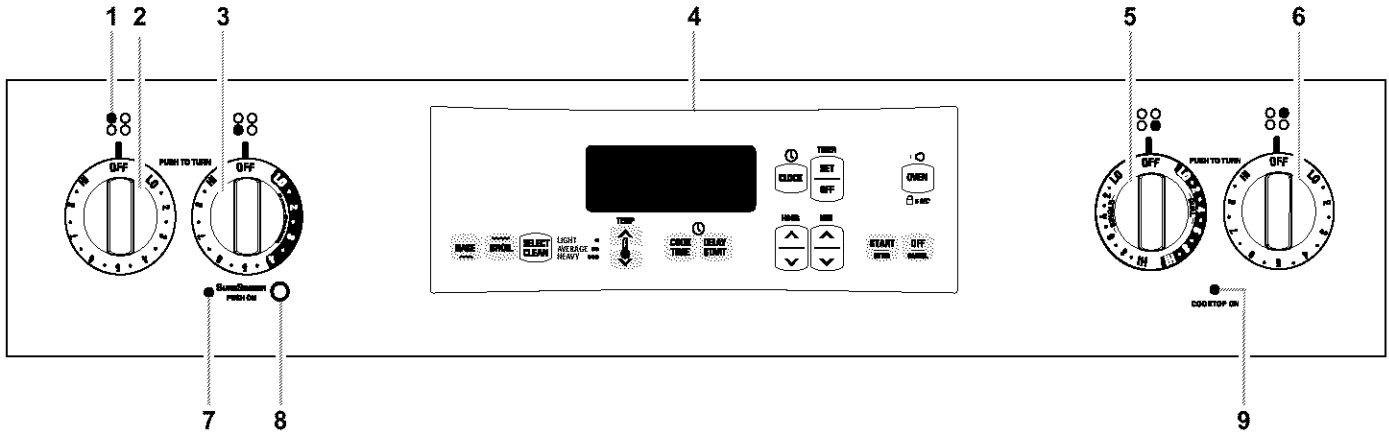
WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

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

PARTS AND FEATURES

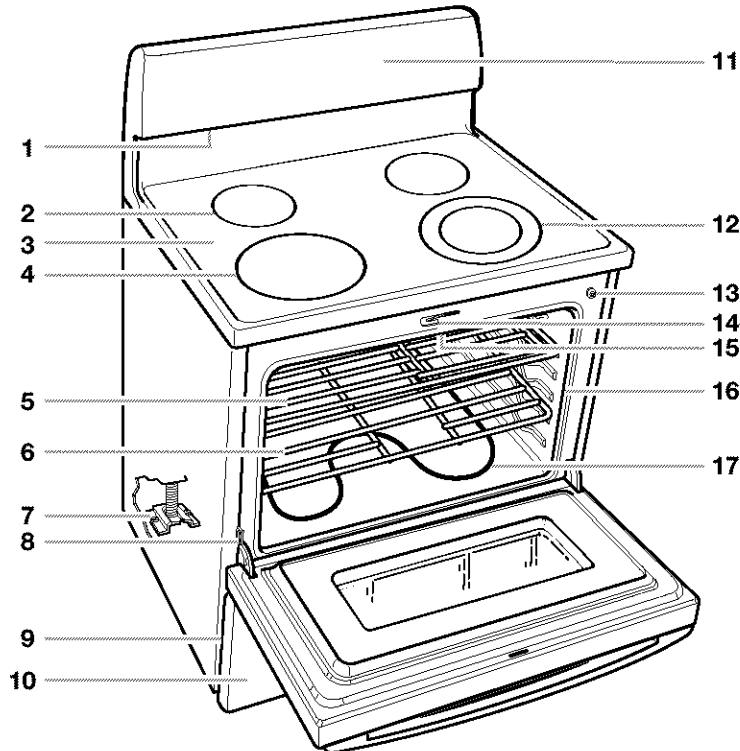
This manual covers several different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match your model.

Control Panel



- | | | | |
|--|---|--|---------------------------------------|
| 1. EASYGLANCE™ Hot Surface Indicator Light | 4. Electronic Oven Control | 6. Right Rear Control | 8. SURESIMMER Button (on some models) |
| 2. Left Rear Control | 5. Right Front Control (Dual Cooking Zone on some models) | 7. SURESIMMER Indicator Light (on some models) | 9. Cooktop On Indicator Light |
| 3. Left Front Control (SURESIMMER™ on some models) | | | |

Range



- | | | | |
|--|---|--|-------------------------------|
| 1. Oven Vent | 6. STURDIGLIDE Oven Rack with integrated handle (on some models) | 10. Storage Drawer | 14. Self-Clean Latch |
| 2. Surface Cooking Area | 7. Anti-Tip Bracket | 11. Control Panel | 15. Broil Element (not shown) |
| 3. Radiant Glass Cooktop | 8. Door Stop Clip | 12. Dual Cooking Zone (on some models) | 16. Gasket |
| 4. SURESIMMER Cooking Zone (on some models) | 9. Model and Serial Number Plate (behind left side of storage drawer) | 13. Automatic Oven Light Switch | 17. Bake Element |
| 5. STURDIGLIDE™ Half-Rack with removable insert (on some models) | | | |

COOKTOP USE

Control Knobs

⚠ 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 OFF. Push in and turn to setting. The surface cooking area locator shows which element is turned on. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
HI	<ul style="list-style-type: none"> Start food cooking. Bring liquid to a boil.
6-8 [MED- HI]	<ul style="list-style-type: none"> Hold a rapid boil. Quickly brown or sear food.
5 [MED]	<ul style="list-style-type: none"> Maintain a slow boil. Fry or sauté foods. Cook soups, sauces and gravies.
2-4 [MED- LO]	<ul style="list-style-type: none"> Stew or steam food. Simmer.
LO	<ul style="list-style-type: none"> Keep food warm.
SURESIMMER™	
LO	<ul style="list-style-type: none"> For a low simmer or when using lids. Melt chocolate or butter.
4	<ul style="list-style-type: none"> For a high simmer or when simmering without lids.

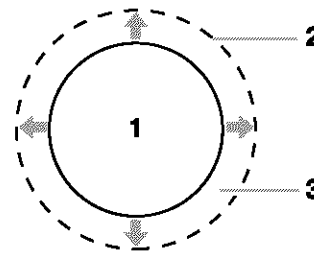
REMEMBER: When range is in use or during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

Radiant Glass

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

Wiping off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. For more information, see "General Cleaning" section.

- Do not store jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object on the cooktop could crack it.
- 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.
- Clean up sugary spills and soils as soon as hot surface indicator light goes off. If not wiped up while warm, surface pitting can occur.
- Lift pots and pans on and off the cooktop. Sliding pots, pans and skillets that have aluminum or copper bases could leave permanent scratches and marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. It could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- Do not allow objects that could melt, like plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire 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 1 in. (2.5 cm) outside the area.

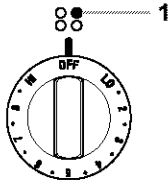


- Surface Cooking Area
- Cookware/Canner
- 1" (2.5 cm) Maximum Overhang

- 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 rotating 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.
- Do not cook foods directly on the cooktop.

EASYGLANCE™ Hot Surface Indicator Light

The Hot Surface Indicator light is located above each control knob. Unlike the COOKTOP ON Light, the Easy Glance hot surface indicator light will glow as long as that surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area(s) is turned off.

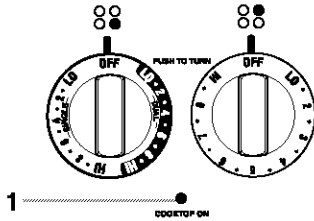


1. EASYGLANCE Hot Surface Indicator Light

COOKTOP ON Light

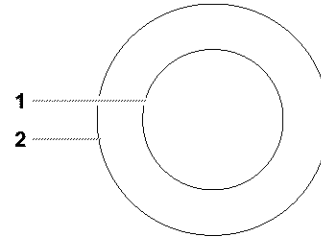
The COOKTOP ON indicator light is located on the right side of the control panel. The light will glow when any surface control knob is turned on.

The indicator light will go off when all control knobs have been turned off, even when one or more surface cooking areas are still hot.



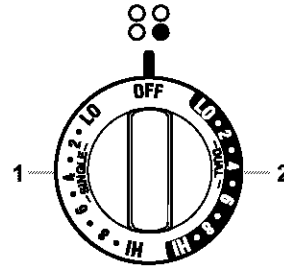
1. COOKTOP ON light

Dual Cooking Zone



1. Single size (6 in. [15.24 cm])
2. Dual size (10 in. [25.4 cm])

The Dual Cooking Zone offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual size combines both the single and outer element and is recommended for larger size cookware.



1. Single
2. Dual

To Use SINGLE :

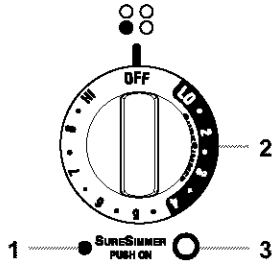
1. Push in and turn the right front control knob clockwise from the OFF position to the SINGLE zone anywhere between HI and LO.
2. Push in and turn knob to OFF when finished.

To Use DUAL :

1. Push in and turn the right front control knob counterclockwise from the OFF position to the DUAL zone anywhere between HI and LO.
2. Push in and turn knob to OFF when finished.

SURESIMMER™

The SURESIMMER feature is an adjustable heat setting for more precise simmering. It is the left front surface cooking area or element. When the SURESIMMER feature is not on, the left front surface cooking area or element will function as usual.



1. Indicator Light
2. SURESIMMER Setting
3. On/Off Button

To Use:

1. Push the SURESIMMER button to ON.
The light will glow when SURESIMMER is on.
2. Turn and set the left front knob to the SURESIMMER setting between **LO** and **4**. Do not turn past 4.

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. Canners should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the cooking area.
- Do not place canner on two surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, only use flat-bottomed canners.
- On coil element models, the installation of a Canning Unit Kit is recommended. If not installed, the life of the coil element will be shortened. See back cover for ordering instructions.
- For more information, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office. Companies who manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Never leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

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

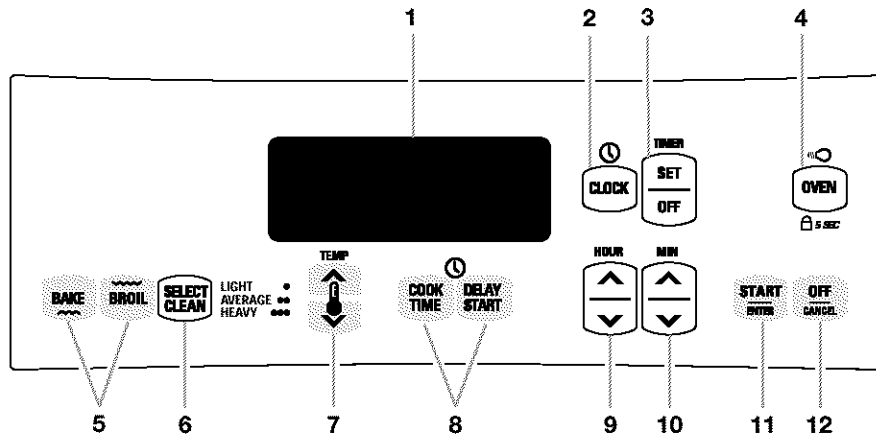
Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A non-stick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a non-stick finish will take on the properties of aluminum.

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

COOKWARE	CHARACTERISTICS
*Aluminum	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking. ■ Rough surfaces may scratch cooktop.
Ceramic or Ceramic glass	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions. ■ Rough surfaces may scratch cooktop. ■ 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.

*Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. When used as a base it can leave permanent marks on the cooktop or grates.

ELECTRONIC OVEN CONTROL



- | | | |
|----------------------------|---|-----------------|
| 1. Display | 5. Oven Selectors | 9. HOUR |
| 2. CLOCK | 6. SELECT CLEAN™ Self-Clean
(on some models) | 10. MINUTE |
| 3. TIMER | 7. Temperature Setting | 11. START/ENTER |
| 4. Oven Light/Oven Lockout | 8. Timed Cooking | 12. OFF/CANCEL |

Display

When power is first supplied to the appliance, everything on the display will light up for 5 seconds. Then the time of day and “PF” will appear on the display.

Any other time “PF” appears, a power failure occurred. To remove “PF” and to reset the clock, press OFF/CANCEL.

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

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

Start/Enter

The START/ENTER pad begins any oven function except the Timer. If not pressed within 5 seconds after pressing a pad, “START?” will appear on the display as a reminder. If not pressed within 5 minutes after pressing a pad, the display will show the time of day and the programmed function will be cancelled.

Off/Cancel

The OFF/CANCEL pad stops any oven function except for the Clock, Timer and Cooktop or Oven Lockouts.

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

Clock

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

To Set:

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

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One tone

- Valid pad press
- Oven is preheated
- Function has been entered

Three tones

- Invalid pad press

Four tones

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

Error Tones

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

Tone Volume

The volume can be adjusted between high and low.

To Change: Press and hold DELAY START for 5 seconds. A short tone will sound and either “Snd HI” or “Snd Lo” will appear on the display. Press and hold DELAY START again for 5 seconds to change to desired setting.

To remove “Snd on”, “Snd OFF”, “rEP on”, “Snd HI” or “Snd Lo” press any pad, and the time of day will appear on the display.

Reminder Tones

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

Timer

To Turn Tones Off/On: Press and hold SET/OFF for 5 seconds. A short tone will sound and “rEP OFF” will appear on the display. Repeat to turn back on.

Timed Cooking

To Turn Tones Off/On: Press and hold COOK TIME. A short tone will sound and “Snd OFF” will appear on the display. Repeat to turn back on.

Fahrenheit and Celsius

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

To Change: Press and hold BROIL for 5 seconds. A short tone will sound and the temperatures displayed will switch to "C°". Repeat to change back to Fahrenheit.

Timer

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

To Set:

1. Press TIMER SET.
2. Press the HOUR/MIN "up" or "down" arrow pads until the correct length of time shows on the display.
3. Press START/ENTER or TIMER SET.
The Timer will begin counting down after the Timer is started. The display will count down in hours and minutes if remaining time is one hour or more, and in minutes and seconds if remaining time is less than one hour.

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

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

Oven Lockout

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

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

To Lock/Unlock Oven:

Press and hold OVEN for 5 seconds. A single tone will sound and "Loc on" will appear on the display. After 5 seconds, "Loc on" will disappear from the display, and "Loc" and a picture of a lock will appear.

Three tones will sound when the oven is locked and any command pad other than CLOCK, TIMER, START/ENTER, OFF/CANCEL or OVEN has been pressed.

To unlock oven, press and hold OVEN for 5 seconds. "Loc OFF" will appear on the display and a picture of a lock will disappear from the display.

Oven Temperature Control

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

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

A minus sign means the oven will cook cooler by the adjustment amount. No sign means the oven will cook warmer by the adjustment amount. Use the following chart as a guide.

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
10°F (6°C)	...a little more
20°F (12°C)	...moderately more
30°F (18°C)	...much more
-10°F (-6°C)	...a little less
-20°F (-12°C)	...moderately less
-30°F (-18°C)	...much less

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press and hold BAKE for 5 seconds until the oven display shows the current calibration, for example, "0° CAL".
2. Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to increase or to decrease the temperature in 10°F (6°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (18°C) and -30°F (-18°C).
3. Press START/ENTER.

OVEN USE

Aluminum Foil

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

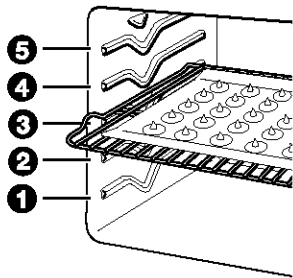
- Do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely for best cooking results.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1 in. (2.5 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.
- When convection cooking, do not cover food with aluminum foil.

Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: Never place food or bakeware directly on the oven door or bottom. Permanent damage will occur to the porcelain finish.

RACKS

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



BAKEWARE

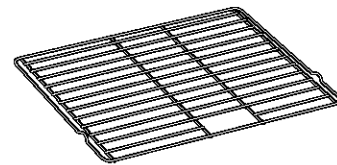
To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2 in. (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

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

STURDIGLIDE™ Oven Racks

Rack with Integrated Handle

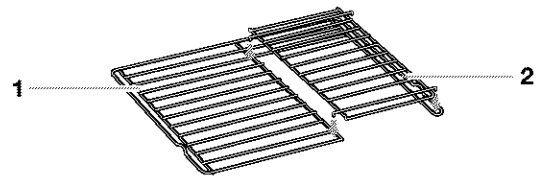
The integrated handle area makes pulling out the rack easy. The opening is large enough for a potholder or oven mitt.



Half-Rack with Removable Insert

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

Do not place more than 25 pounds on the half-rack.

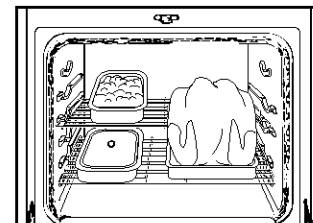


1. Half-Rack
2. Removable Insert

To Position Racks:

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

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

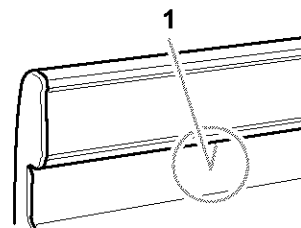


Bakeware

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 non-stick finish <ul style="list-style-type: none"> ■ Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C). ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans <ul style="list-style-type: none"> ■ Little or no bottom browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel <ul style="list-style-type: none"> ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to increase baking time.
Stoneware <ul style="list-style-type: none"> ■ Crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic <ul style="list-style-type: none"> ■ Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C).

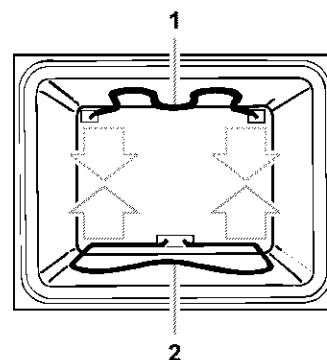
Oven Vent



1. Oven Vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Doing so will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Never set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

Baking and Roasting



1. Broil element
2. Bake element

ULTRABAKE™ Temperature Management System

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

If the oven door is opened during baking and roasting, the broil element will turn off immediately and the bake element will turn off in 2 minutes. They will come back on once the door is closed.

To Bake or Roast:

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

1. Press **BAKE**.

Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to enter a temperature other than 350°F (177°C). The bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).

2. Press **START/ENTER**.

A preheat time will count down and "PrE HEAt" will appear on the oven display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).

When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the timer will continue counting down. The temperature setting can be changed any time after pressing **START/ENTER**.

While the oven is in the preheat mode, the set temperature can be seen for 5 seconds by pressing **BAKE**.

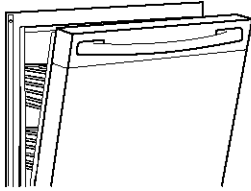
When the set temperature is reached, if tones are enabled, one tone will sound.

3. Press **OFF/CANCEL** when finished cooking.

Broiling

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

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



To Broil:

1. Open oven door to the broil stop position to ensure proper broiling temperature.
2. Press **BROIL**.
3. Press **START/ENTER**.
The temperature setting can be changed any time before or after pressing **START/ENTER**.
4. Press **OFF/CANCEL** when finished.

Precision Broiling

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

To Precision Broil:

1. Press **BROIL**.
2. Press the **TEMP** “down” arrow pad to lower the temperature in 5°F amounts. The broil range is 300°F to 500°F (149°C to 200°C).
3. Press **START/ENTER**.
4. Press **OFF/CANCEL** when finished.

Broiling chart

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

FOOD	RACK POSITION	TEMP	TOTAL MINUTES	
			Side 1	Side 2
Steak				
1 in. (2.5 cm) thick				
medium rare	4	500°F (260°C)	13-17	6-7
medium	4	(260°C)	14-15	7-8
well done	4		16-18	8-9
Steak				
1½ in. (3.8 cm) thick	3	475°F (246°C)	20-22	17-20
well done				
Flank Steak				
1½ in. (3.8 cm) thick	4	475°F (246°C)	12-13	7-8
well done				
*Ground meat patties				
¾ in. (2 cm) thick	4	500°F (260°C)	13-14	7-8
well done				
Pork chops				
1 in. (2.5 cm) thick	3	450°F (232°C)	15-16	11-12
Ham slice				
[precooked] ½ in. (1.25 cm) thick	4	500°F (260°C)	8-10	4-5
Frankfurters				
	4	500°F (260°C)	5-7	3-4
Lamb chops				
1 in. (2.5 cm) thick	4	400°F (204°C)	12-14	7-8
Chicken				
bone-in pieces	2	425°F (218°C)	23-26	18-22
boneless	4	(218°C)	11-16	11-16
Fish				
½ in. (1.25 cm) thick	4	350°F (177°C)	8-10	4-5
1 in. (2.5 cm) thick	3	450°F (232°C)	18-19	11-14

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

Timed Oven Control

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

To Set a Cook Time:

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

1. Press BAKE.
Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to set a temperature other than 350°F (177°C).
2. Press COOK TIME.
3. Press the HOUR/MIN "up" or "down" arrow pads to enter the length of time to cook.
4. Press START/ENTER.

The start time and stop time countdown will appear on the oven display. The display will count down the baking/roasting time in hours and minutes (if cook time is more than 1 hour), or in minutes and seconds (if cook time is less than 1 hour).

The temperature of time settings can be changed any time after pressing START/ENTER by repeating steps 1 and 3.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "End" and COOK TIME will appear on the oven display.

Four tones will sound, then four 1-second reminder tones will sound every minute thereafter.

5. Press OFF/CANCEL or open the oven door to remove "End" from display. The time of day will appear on the display.

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

1. Press BAKE.
Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to set a temperature other than 350°F (177°C).
2. Press COOK TIME.
3. Press the HOUR/MIN "up" or "down" arrow pads to enter the length of time to cook.
4. Press DELAY START.
5. Press the HOUR/MIN "up" or "down" arrow pads to enter the time of day to start.
6. Press START/ENTER.

The start time is automatically calculated and displayed.

"DELAY" and the stop time will also appear on the oven display.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on.

Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to set a temperature other than 350°F (177°C).

Four tones will sound, then four 1-second reminder tones will sound every minute.

7. Press OFF/CANCEL or open the oven door to remove "End" from display. The time of day will appear on the display.

To Recall Programmed Timed Settings:

To Recall Set	Press	Displayed 5 Seconds
Cook Time	COOK TIME*	set length of cook time
Delay Start	DELAY START	set delay start time
Temperature	BAKE	set temperature

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

To Change Programmed Timed Settings:

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

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

12-Hour Shut-Off

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

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

To Override:

For longer cooking periods that require oven usage longer than 12 hours, press and hold CLOCK for 5 seconds. A single tone will sound and "12H OFF" will appear on the display. The oven will remain on until turned off.

To Reset:

Press and hold CLOCK for 5 seconds. A single tone will sound and "12H on" will appear on the display.

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.

Do not use commercial oven cleaners in your oven.

Failure to follow these instructions can result in burns, or illness from inhaling dangerous fumes.

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

Prepare Cooktop and Storage Drawer:

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

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 SELECT CLEAN™ Self-Cleaning cycle **uses very high** temperatures and dissolves soil to a powdery ash.

SELECT CLEAN will set the clean time automatically, once the soil level is set.

The soil level can be manually set to light, average or heavy soil levels by continuously pressing SELECT CLEAN.

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

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth.

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

To Set SELECT CLEAN (on some models):

- Press **once** for **light** soils, and "SoilL" will appear on the display.
- Press **two** times for **average** soils, and "SoilA" will appear on the display.
- Press **three** times for **heavy** soils, and "SoilH" will appear on the display.

To Set CLEAN:

- Press **CLEAN. This will automatically set a 3 hours 30 minutes Self-Cleaning cycle.**
- Press the HOUR/MIN "up" or "down" arrow pads to set a Self-Cleaning cycle longer or shorter than the 3 hours 30 minutes cycle.

To Start Self-Clean:

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

1. Set SELECT CLEAN (on some models) or CLEAN.
2. Press START/ENTER.

The oven door will lock in 6 seconds and "LOCKED", the start time and stop time will appear on the display. The door will not unlock until the oven cools. The cycle time includes a 30 minute cool down time

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

3. Press any pad to remove "End" or open the oven door.
4. Close door.

The time of day will appear on the display.

To Delay Start Self-Clean:

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

1. Set SELECT CLEAN (on some models) or CLEAN.
2. Press DELAY START.

Press the HOUR/MIN "up" or "down" arrow pad to set time of day to start the Self-Cleaning cycle.

3. Press START/ENTER.

The start time is automatically calculated and displayed. The door will automatically lock and "LOCKED", "DELAY" and the stop time will also appear on the display.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on.

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

4. Press any pad to remove "End" or open the oven door.
5. Close door.

The time of day will appear on the display.

To Stop Self-Clean any time:

Press OFF/CANCEL, and "cln", "ON", "cool" and "LOCKED" will appear on the display until the oven cools. Then "End" will appear and the door will unlock.

General Cleaning

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

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

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

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

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or non-abrasive scrubbing pad:

Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

RADIANT GLASS

Do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia because damage may occur.

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

Cooktop Cleaning Creme is recommended regularly to help prevent scratches, pitting and abrasions and to condition the cooktop, and can be purchased as an accessory at Sears Retail Stores in the range department. Ask for stock number 22-40079 or call Sears PartsDirect at 1-800-366-7278 and give the following information: 1) Division 22, 2) PLS-022, 3) Part no. 40079.

A Cooktop Scraper is also recommended for stubborn soils, and can be ordered as an accessory. 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:

Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Cooktop Scraper:

Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.

- Cooktop Cleaning 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 Cleaning Creme or non-abrasive cleanser:

Rub product into soil with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Burned-on soil

- Cooktop Cleaning Creme and Cooktop Scraper:

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 Cleaning Creme:

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 become less noticeable.

Tiny scratches and abrasions

■ Cooktop Cleaning Creme:

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 become less noticeable.

COOKTOP CONTROLS

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

Do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.

On some models, do not remove seals under knobs.

■ Soap and water or dishwasher:

Pull knobs straight away from control panel to remove.

SURFACE UNDER COOKTOP (on some models)

Do not remove the cooktop to avoid product damage.

OVEN DOOR EXTERIOR

■ Glass cleaner and paper towels or non-abrasive plastic scrubbing pad:

Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

CONTROL PANEL

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

■ Glass cleaner and soft cloth or sponge:

Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

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

■ Self-Cleaning cycle:

See "Self-Cleaning Cycle" first.

OVEN AND ROASTING RACKS

■ Self-Cleaning cycle:

See "Self-Cleaning Cycle" first. Racks will discolor and become harder to slide. After cleaning, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

■ Steel wool pad

BROILER PAN AND GRID

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

■ Mildly abrasive cleanser:

Scrub with wet scouring pad.

■ Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gallon (3.75 L) water:

Soak for 20 minutes, then scrub with scouring or steel wool pad.

■ Oven cleaner:

Follow product label instructions.

Porcelain enamel only, not chrome

■ Dishwasher

STORAGE DRAWER

Make sure drawer is cool and empty before cleaning.

For more information, see "Storage Drawer" section.

■ Mild detergent

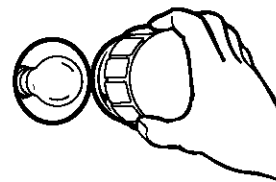
Oven Light

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

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

To Replace:

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



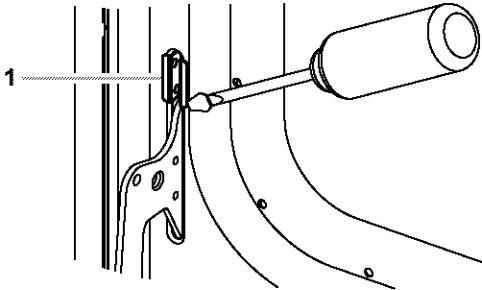
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if necessary, follow these instructions. The oven door is heavy.

Before Removing:

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

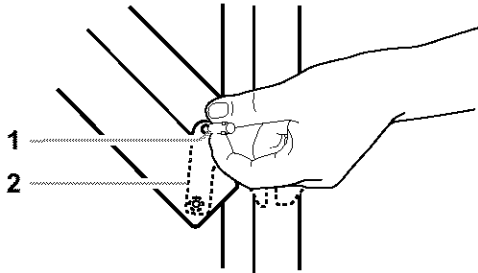


1. Door Stop Clip

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

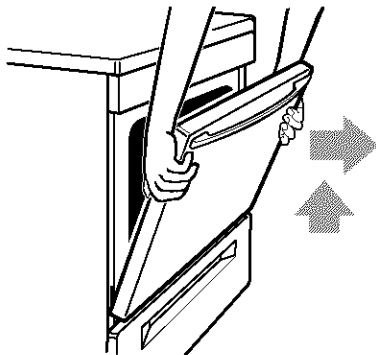
To Remove:

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



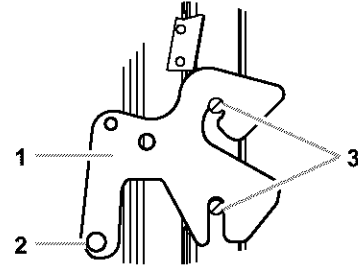
1. Removal Pins
2. Hinge Hangers

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



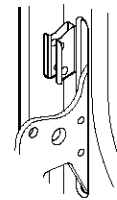
To Replace:

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



1. Hinge Hanger
2. Door Frame Hinge
3. Support Pins

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



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

Storage Drawer

The storage drawer can be removed. Before removing, make sure drawer is cool and empty.

To Remove:

1. Pull drawer straight out to the first stop.
2. Lift up the back of the drawer and pull out.

To Replace:

1. Fit the ends of the drawer rails into the guides in the cavity.
2. Slide the drawer closed.

TROUBLESHOOTING

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

Nothing will operate

- **Is the power supply cord unplugged?**
Plug into a grounded outlet.
 - **Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been 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.
 - **On some Radiant Glass models, is the "Cooktop Lockout" set?**
See "Cooktop Lockout" section.
 - **On coil element models, is the element inserted properly?**
See "Coil Elements and Burner Bowls" section.
-

Left front surface cooking area will not operate

- **Cannot boil on left front surface cooking area?**
Press the SURESIMMER™ button to OFF. Turn left front control knob to HI for a rapid boil.
 - **SURESIMMER will not simmer?**
Turn left front control knob on between the SURESIMMER LO and 4 settings, while pressing the SURESIMMER button on.
 - **SURESIMMER surface cooking area does not get hot enough?**
Turn left front control knob to 4 while pressing the SURESIMMER button on.
-

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 1 in. (2.5 cm) outside the cooking area.
-

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 "Control Knobs" section.
 - **Is the appliance level?**
Level the appliance. See the Installation Instructions.
 - **On coil element models, is the element inserted properly?**
See "Coil Elements and Burner Bowls" section.
-

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
See "Electronic Oven Control" section.
 - **Has a delay start been set?**
See "Timed Oven Control" section.
-

- **On some models, is the Oven Lockout set?**
See "Oven Lockout" section.
 - **On some models, is the 12-Hour Shut-off set?**
See "12-Hour Shut-Off" section.
-

Oven temperature too high or too low

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

Display shows messages

- **Is the display showing "PF", "PF id=27" or "PF id=30"?**
There has been a power failure. Clear the display. See "Display(s)" section. On some models, reset the clock, if needed. See "Clock" section.
 - **Is the display showing a letter followed by a number?**
Clear the display. See "Display(s)" section. If it reappears, contact a Sears trained repair specialist. 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.
 - **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?**
See "Self-Cleaning Cycle" section.
 - **Has a delay start been set?**
See "Timed Oven Control" section.
 - **On double oven models, is one oven self-cleaning?**
When one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set to self-clean.
-

Oven cooking results not what expected

- **Is the appliance level?**
Level the appliance. 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 Roasting" section.
 - **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 to make sure 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.
-

ÍNDICE

REPARAMOS LO QUE VENDEMOS	23
GARANTÍA.....	23
SEGURIDAD DE LA COCINA	24
El Soporte antivuelco	24
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS	27
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	28
Perillas de control.....	28
Vidrio radiante.....	28
Zona de cocción dual.....	29
SURESIMMER™	30
Enlatado casero.....	30
Utensilios de cocina	30
CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO.....	31
Pantalla.....	31
Start/Enter (Inicio/Ingreso).....	31
Off/Cancel (Apagado/Anulado)	31
Reloj.....	31
Señales audibles	31
Fahrenheit y Centígrados	32
Temporizador	32
Bloqueo del horno.....	32
Control de temperatura del horno.....	32
USO DEL HORNO.....	33
Papel de aluminio	33
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear	33
Parrillas del horno STURDIGLIDE™	33
Utensilios para hornear	34
Conducto de ventilación del horno.....	34
Cómo hornear y asar.....	34
Cómo asar	35
Control temporizado del horno	36
Interruptor de 12 horas.....	37
CUIDADO DE LA COCINA	38
Ciclo de autolimpieza.....	38
Limpieza general	39
Luz del horno.....	41
Puerta del horno	41
Gaveta de almacenamiento	42
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	42

REPARAMOS LO QUE VENDEMOS

Su compra adquiere un nuevo valor ya que usted puede confiar en Sears HomeCentral® para obtener servicio de reparación. Con más de 12,000 especialistas capacitados en reparaciones y acceso a más de 4.2 millones de piezas de repuesto y accesorios, contamos con las herramientas, piezas, conocimiento y la destreza para asegurarnos de cumplir nuestra promesa de que: Reparamos lo que vendemos.

Contrato de mantenimiento Sears

Su electrodoméstico Kenmore está diseñado, fabricado y sometido a prueba para proporcionarle años de funcionamiento confiable. No obstante, cualquier electrodoméstico moderno puede necesitar servicio técnico de vez en cuando. El contrato de mantenimiento Sears le ofrece un programa de servicio excepcional, a un precio accesible.

El contrato de mantenimiento Sears

- Es la manera de adquirir el servicio técnico del mañana a precios de hoy.
- Elimina las facturas de reparación producidas por el uso normal y el desgaste.
- Proporciona asistencia no técnica y educativa
- Aún cuando no necesite reparaciones, le proporciona una revisión anual de mantenimiento preventivo a solicitud suya, para asegurarse de que su electrodoméstico está en condiciones apropiadas de funcionamiento.

Se aplican ciertas restricciones. Para obtener más información, llame al 1-888-784-6427.

GARANTÍA

GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO PARA TODAS LAS PIEZAS

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

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS PARA LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE VIDRIO RADIANTE Y LOS ELEMENTOS DE COCCIÓN DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Después del primer año y por un máximo de cinco años a partir de la fecha de compra, siempre y cuando la cocina sea instalada y operada de acuerdo con las instrucciones proporcionadas en el Manual de uso y cuidado y las instrucciones de instalación, Sears reparará o reemplazará piezas para la superficie de cocción de vidrio radiante según se enumera a continuación debido a defectos en los materiales o la mano de obra. El cliente se hará cargo de cualquier gasto de mano de obra.

- Agrietamiento de la superficie de cocción de vidrio radiante debido a choque térmico
- Desgaste del diseño en la superficie de cocción de vidrio radiante
- Agrietamiento del sello de goma que está entre la superficie de cocción de vidrio radiante y el borde de porcelana
- Quemadura de cualquiera de los elementos de cocción de la superficie de cocción de vidrio radiante

RESTRICCIÓN DE LA GARANTÍA

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

SERVICIO DE REPARACIÓN DE LA GARANTÍA

EL SERVICIO DE REPARACIÓN DE LA GARANTÍA ESTÁ A SU DISPOSICIÓN AL CONTACTARSE CON EL CENTRO DE SERVICIO SEARS DE SU LOCALIDAD EN LOS ESTADOS UNIDOS. Esta garantía corresponde sólo mientras se use el producto en los Estados Unidos. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

Para obtener información respecto a la garantía Sears en los Estados Unidos llame al 1-800-469-4663.

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

REGISTRO DEL PRODUCTO

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

Número de modelo **665** _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

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

SEGURIDAD DE LA COCINA

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

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

! PELIGRO

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

! ADVERTENCIA

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

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

El Soporte antivuelco

La cocina 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 cocina puede voltearse.

! ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

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

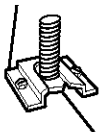
Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la cocina.

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

Consulte las instrucciones de instalación para más detalles.

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

El soporte anti-vuelco



La pata trasera

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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

■ Instalación apropiada - Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra de la cocina sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.

■ Nunca use la cocina como calefacción del cuarto.

■ No deje a los niños solos - No se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde la cocina está en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten o se paren en parte alguna de la cocina.

■ Use ropa apropiada - - Nunca debe ponerse ropa holgada o que se esté colgando mientras esté usando la cocina.

■ Servicio del usuario - No repare ni reemplace pieza alguna de la cocina a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.

■ Almacenaje dentro o encima de la cocina - 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 OSCURO. 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 cocina 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 cocina vidriados - Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la cocina 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- 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.
 - 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

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.

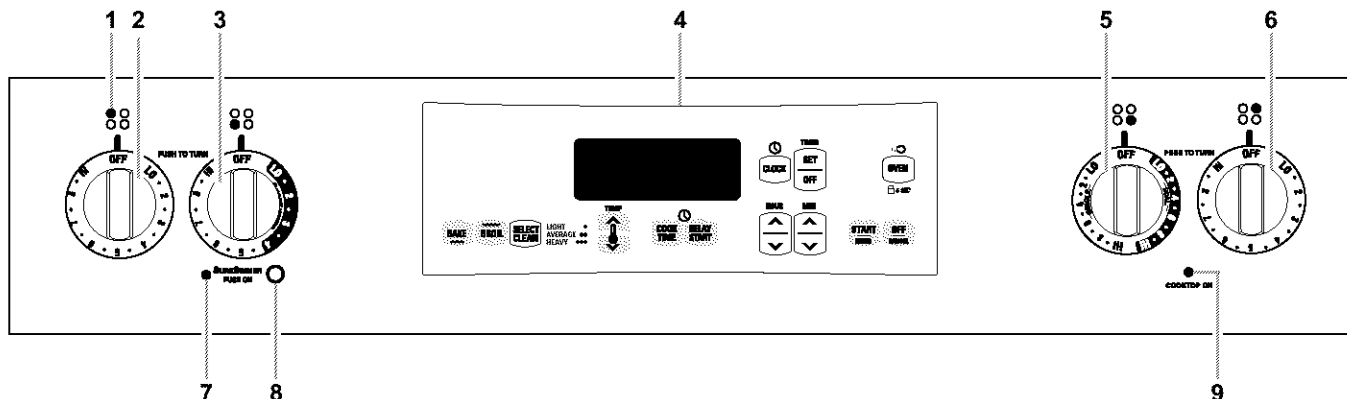
ADVERTENCIA: Este producto contiene una sustancia química identificada por el estado de California como causante de cáncer, defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

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

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

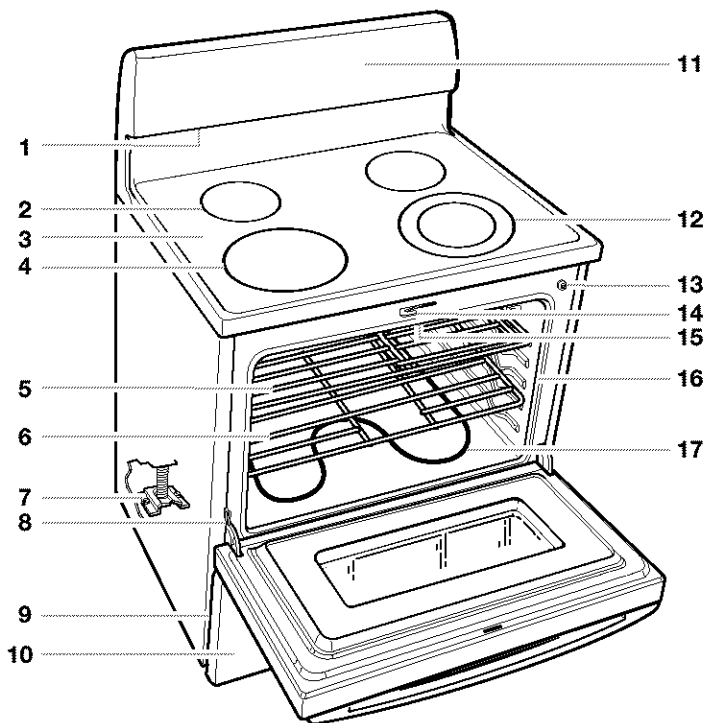
Este manual abarca varios modelos distintos. La cocina que usted ha adquirido puede tener algunos o todos los artículos que se enumeran. Las ubicaciones y aspecto de las características que aquí se ilustran quizás no coincidan con su modelo.

Tablero de control



- | | | | |
|---|--|--|--|
| 1. Luz indicadora de Superficie caliente EASYGLANCE™ | 4. Control electrónico del horno | 6. Control trasero derecho | 8. Botón SURESIMMER (en algunos modelos) |
| 2. Control trasero izquierdo | 5. Control delantero derecho (zona de cocción dual en algunos modelos) | 7. Luz indicadora SURESIMMER en algunos modelos) | 9. Luz indicadora de Superficie de cocción encendida |
| 3. Control delantero izquierdo (SURESIMMER™ en algunos modelos) | | | |

Cocina



- | | | | |
|--|--|---|---|
| 1. Conducto de ventilación del horno | 5. Media parrilla STURDIGLIDE™ con inserto desmontable en alguno modelos) | 9. Placa del número de modelo y de serie (detrás del lado izquierdo de la gaveta de almacenamiento) | 13. Interruptor automático de luz del horno |
| 2. Área de cocción exterior | 6. Parrilla del horno STURDIGLIDE con agarradera integrada en algunos modelos) | 10. Gaveta de almacenamiento | 14. Pestillo de autolimpieza |
| 3. Superficie de cocción de vidrio radiante | 7. Soporte antivuelco | 11. Tablero de control | 15. Elemento para asar (no se ilustra) |
| 4. Zona de cocción SURESIMMER (en algunos modelos) | 8. Gancho de tope de la puerta | 12. Zona de cocción dual (en algunos modelos) | 16. Junta |
| | | | 17. Elemento para hornear |

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Perillas de control

⚠ 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 punto entre HI y OFF. Oprima y gire hacia el ajuste. El localizador del área de cocción exterior muestra cuál elemento está encendido. Use el cuadro siguiente como guía cuando fije los niveles de calor.

AJUSTE	USO RECOMENDADO PARA
HI	<ul style="list-style-type: none"> ■ Comenzar a cocinar los alimentos. ■ Hacer hervir líquidos.
6-8 [MED- HI]	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener un hervor rápido. ■ Dorar rápidamente los alimentos.
5 [MED]	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener un hervor lento. ■ Freír o sofreír los alimentos. ■ Cocinar sopas y salsas.
2-4 [MED- LO]	<ul style="list-style-type: none"> ■ Guisar o cocer al vapor los alimentos. ■ Hervir a fuego lento.
LO	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener los alimentos calientes.
SURESIMMER™	
LO	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para hervir a fuego muy lento o cuando la olla está tapada. ■ Derretir chocolate o mantequilla.
4	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para hervir a fuego lento o cuando se hierve sin tapa.

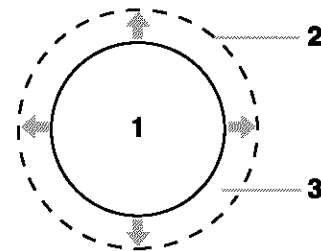
RECUERDE: Cuando se esté usando la cocina o durante el ciclo de auto limpieza, toda la superficie de cocción se calienta.

Vidrio radiante

El área de cocción exterior se pondrá roja cuando un elemento está encendido. Se encenderá y apagará a intervalos, en todos los ajustes, para mantener el nivel de calor seleccionado.

El limpiar la superficie de cocción antes y después de cada uso ayudará a conservarla libre de manchas y proporcionará un calor más uniforme. Para mayor información, vea la sección "Limpieza general."

- No guarde botes o latas encima de la superficie de cocción. La caída de un objeto pesado o duro en la superficie de cocción podría agrietarla.
- No deje tapas calientes en la superficie de cocción. Al enfriarse la superficie de cocción, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y la cerámica vitrificada podría quebrarse al retirar la tapa.
- Limpie los derrames azucarados y suciedad tan pronto la luz indicadora de superficie caliente se apague. Si no la limpia en cuanto esté tibia, pueden ocurrir picaduras en la superficie.
- Levante las ollas y cacerolas al ponerlas o retirarlas de la superficie de cocción. El deslizamiento de ollas, cacerolas y sartenes que tienen fondos de aluminio o cobre podrían dejar raspaduras y marcas permanentes en la superficie de cocción.
- No prepare en la superficie de cocción palomitas de maíz que vienen preempaquetadas en bolsas de aluminio. Podrían dejar marcas de aluminio que no puedan quitarse por completo.
- No deje que objetos, que pudieran derretirse, como forros de plástico o de aluminio, toquen parte alguna de la superficie de cocción.
- No use la superficie de cocción como una tabla para cortar.
- Use utensilios de cocina casi del mismo tamaño que el área de cocción exterior. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1 pulg. (2.5 cm) fuera del área.

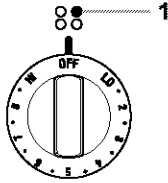


1. Área de cocción exterior
2. Utensilio de cocina/ensavador
3. Saliente máximo de 1 pulgada (2.5 cm)

- Use utensilios de cocina con fondos lisos para lograr una óptima conducción del calor y eficiencia energética. Los utensilios de cocina con fondos redondos, torcidos, estriados o abollados podrían ocasionar un calentamiento no uniforme y resultados de cocción insatisfactorios.
- Determine cuán liso es el fondo del utensilio de cocina al colocar el borde recto de una regla sobre el fondo del utensilio. Mientras hace rotar la regla, ningún espacio o luz debe quedar visible entre la regla y el fondo del utensilio.
- Se pueden usar utensilios de cocina con fondos ligeramente recortados o canales de expansión pequeños.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas y cacerolas estén limpios y secos antes de usarlas. Los residuos y el agua pueden dejar depósitos al calentarse.
- No cocine alimentos directamente sobre la superficie de cocción.

Luz indicadora de superficie caliente EASYGLANCE™

La luz indicadora de superficie caliente está ubicada encima de cada perilla de control. A diferencia de la Luz de SUPERFICIE DE COCCION ENCENDIDA, la luz indicadora de superficie caliente EASY GLANCE se iluminará mientras que esa área de cocción exterior esté demasiado caliente al tacto, aún después de que el(las) área(s) de cocción exteriores esté(n) apagada(s).

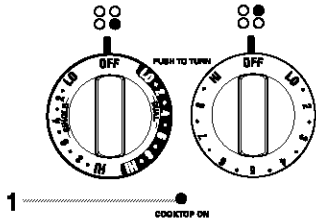


1. Luz indicadora de superficie caliente EASYGLANCE

Luz de SUPERFICIE DE COCCIÓN ENCENDIDA

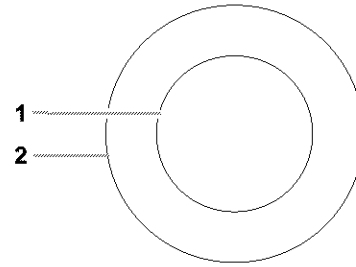
La luz indicadora de SUPERFICIE DE COCCIÓN ENCENDIDA está localizada al lado derecho del tablero de control. La luz se encenderá cuando alguna de las perillas de control de la superficie está encendida.

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



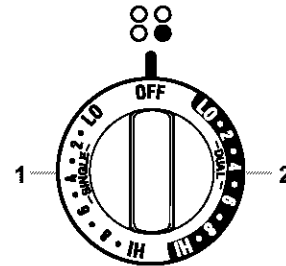
1. Luz de SUPERFICIE DE COCCIÓN ENCENDIDA

Zona de cocción dual



1. Tamaño simple (6 pulg. [15.24 cm])
2. Tamaño dual (10 pulg. [25.4 cm])

La Zona de cocción dual ofrece flexibilidad de acuerdo con el tamaño del utensilio de cocina. El tamaño simple puede usarse al igual que un elemento regular. El tamaño dual combina tanto el elemento simple como el exterior y es recomendado para utensilios de cocina más grandes.



1. Simple
2. Dual

Para usar SINGLE (SIMPLE):

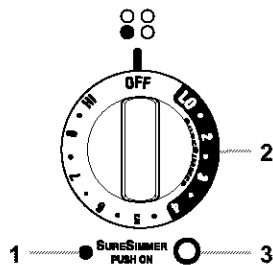
1. Oprima y gire la perilla de control delantera derecha a la derecha desde la posición OFF hasta la zona SINGLE (simple) en cualquier punto entre HI (alto) y LO (bajo).
2. Oprima y gire la perilla a OFF cuando termine.

Para usar DUAL:

1. Oprima y gire la perilla de control delantera derecha a la izquierda desde la posición OFF hasta la zona DUAL en cualquier punto entre HI y LO.
2. Oprima y gire la perilla a OFF cuando termine.

SURESIMMER™

La característica SURESIMMER (hervor a fuego lento seguro) es un ajuste de calor regulable para lograr un hervor a fuego lento preciso. Es el área o elemento de cocción exterior delantero izquierdo. Cuando la característica SURESIMMER no está encendida, el área o elemento de cocción exterior delantero izquierdo funcionará como de costumbre.



1. Luz indicadora
2. Ajuste SURESIMMER
3. Botón On/Off (encendido/apagado)

Para usar:

1. Oprima el botón SURESIMMER hacia ON.
La luz se iluminará cuando SURESIMMER esté encendida.
2. Gire y fije la perilla delantera izquierda al ajuste de SURESIMMER entre **LO** y **4**. No gire más allá del 4.

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 1 pulgada (2.5 cm) fuera del área de cocción.
- No coloque el envasador sobre dos 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 mayor información, póngase en contacto con la Oficina de Extensión del Departamento de Agricultura del Gobierno de los EE.UU. Las compañías que fabrican productos para enlatado casero también pueden ayudarle.

Utensilios de cocina

IMPORTANTE: Nunca deje utensilios de cocina vacíos encima de un área de cocción exterior, elemento o quemador exterior 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.

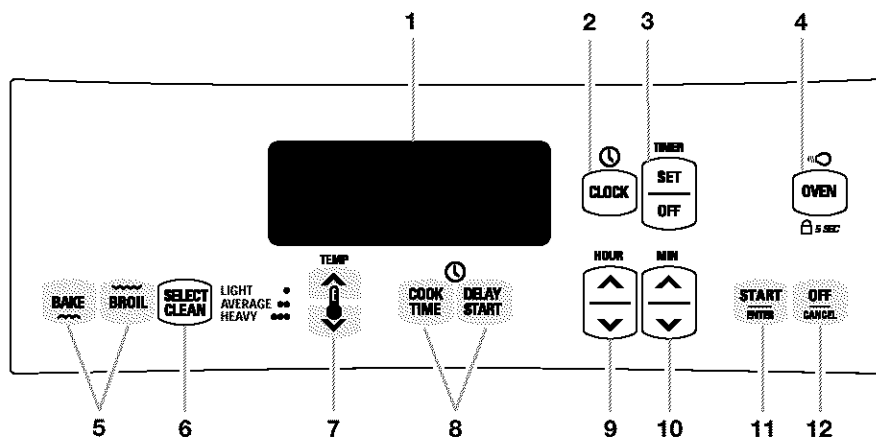
El material de los utensilios de cocina es un factor que repercute en la rapidez y uniformidad en que se transmite el calor, lo cual afecta los resultados de cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características de su material base. Por ejemplo, utensilios de aluminio con un acabado antiadherente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

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 rápidamente y uniformemente. ■ Adecuado para todo tipo de cocción. ■ Espesor mediano o grueso es mejor para la mayoría de tareas culinarias.
Hierro fundido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Calienta lentamente y uniformemente. ■ Bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta. ■ Las superficies ásperas pueden arañar la superficie de cocción.
Cerámica o cerámica vitrificada	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Las superficies ásperas pueden dañar la superficie de cocción. ■ Calienta lentamente pero no uniformemente. ■ Resultados ideales en ajustes de fuego bajo a mediano.
*Cobre	<ul style="list-style-type: none"> ■ Calienta muy rápidamente 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.

*El aluminio y el cobre pueden emplearse como núcleo o base en los utensilios de cocina. Al ser usados como base, pueden dejar marcas permanentes en la superficie de cocción o las parrillas.

CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO



- | | | |
|------------------------------------|--|----------------------------------|
| 1. Pantalla | 5. Selectores del horno | 9. Hora |
| 2. Reloj | 6. Autolimpieza SELECT-CLEAN™ (en algunos modelos) | 10. Minuto |
| 3. Temporizador | 7. Ajuste de temperatura | 11. START/ENTER (Inicio/Ingreso) |
| 4. Luz del horno/bloqueo del horno | 8. Cocción temporizada | 12. OFF/CANCEL (Apagado/Anulado) |

Pantalla

Al conectar la electricidad al electrodoméstico por primera vez, toda la pantalla se encenderá 5 segundos. Luego, la hora del día y "PF" aparecerán en la pantalla.

En cualquier otra ocasión en que aparezca "PF" significa que ha ocurrido un apagón. Para despejar "PF" y volver a poner la hora en el reloj, presione OFF/CANCEL.

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

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

Start/Enter (Inicio/Ingreso)

El botón START/ENTER pone en marcha cualquier función del horno a excepción del temporizador. Si no se presiona dentro de los 5 segundos después de haber presionado un botón, "START?" aparecerá en la pantalla como un recordatorio. Si no se presiona dentro de 5 minutos después de haber oprimido un botón, la pantalla mostrará la hora del día y la función programada quedará anulada.

Off/Cancel (Apagado/Anulado)

El botón OFF/CANCEL detiene cualquier función del horno a excepción del reloj, el temporizador y los bloqueos de la superficie de cocción y del horno.

Luego de presionar OFF/CANCEL, la pantalla mostrará la hora del día o en su defecto, el tiempo restante si el temporizador de minutos también está en uso.

Reloj

Éste es un reloj de 12 horas y no muestra a.m. o p.m.

Para poner la hora:

1. Presione CLOCK.
2. Presione los botones HOUR/MIN con flechas "hacia arriba" o "hacia abajo" hasta que la hora correcta del día aparezca en la pantalla.
3. Presione CLOCK o START/ENTER.

Señales audibles

Las señales audibles son señales que indican lo siguiente:

Una señal audible

- Presionó el botón válido
- El horno está precalentado
- Se ha ingresado una función

Tres señales audibles

- Presionó un botón inválido

Cuatro señales audibles

- Fin de ciclo
- Recordatorio, repitiendo cada minuto después de las señales de fin de ciclo

Señales audibles de error

Las señales audibles de error indican un problema del control electrónico del horno. Un código de error aparecerá en la pantalla.

Volumen de la señal audible

El volumen puede regularse entre alto y bajo.

Para cambiar: Presione y sostenga DELAY START 5 segundos. Se escuchará una señal audible corta y “Snd HI” o “Snd Lo” aparecerá en la pantalla. Presione y sostenga DELAY START nuevamente 5 segundos para cambiar al ajuste deseado.

Para despejar “Snd on”, “Snd OFF”, “rEP on”, “Snd HI” o “Snd Lo” presione cualquier botón, y la hora del día aparecerá en la pantalla.

Señales audibles recordatorias

Las señales audibles recordatorias son cuatro señales audibles de 1 segundo de duración, las cuales indican que el tiempo fijado para una función del temporizador o del control temporizado del horno ha terminado.

Temporizador

Para encender o apagar las señales audibles (Off/On):

Presione y sostenga SET/OFF 5 segundos. Se escuchará una señal audible corta y “rEP OFF” aparecerá en la pantalla. Repita el procedimiento para volver a encenderlas.

Cocción temporizada

Para encender o apagar las señales audibles: Presione y sostenga COOK TIME. Se escuchará una señal audible corta y “Snd OFF” aparecerá en la pantalla. Repita el procedimiento para volver a encenderlas.

Fahrenheit y Centígrados

La temperatura está prefijada en Fahrenheit pero puede cambiarse a Centígrados.

Para cambiar: Presione y sostenga BROIL 5 segundos. Una señal audible corta sonará y las temperaturas que están en la pantalla cambiarán a “C”. Repita el procedimiento para volver a Fahrenheit.

Temporizador

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

Para fijar:

1. Presione TIMER SET (ajuste del temporizador).
2. Presione los botones HOUR/MIN con las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” hasta que la duración correcta del tiempo aparezca en la pantalla.
3. Presione START/ENTER o TIMER SET.

El temporizador comenzará a hacer la cuenta regresiva después de que se ponga a funcionar. La pantalla hará la cuenta regresiva en horas y minutos si el tiempo restante es una hora o más, y en minutos y segundos si el tiempo restante es menos de una hora.

Cuando se termine el tiempo fijado, si está activado, se escucharán cuatro señales audibles de 1 segundo, luego las señales audibles recordatorias sonarán cada minuto.

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

Bloqueo del horno

El bloqueo del horno impide el uso accidental de los botones de mando del tablero de control. El horno sólo puede ser bloqueado cuando no está en uso o el control del mismo no ha sido fijado.

El horno permanecerá bloqueado luego de un apagón si fue bloqueado antes del apagón.

Para bloquear/desbloquear el horno:

Presione y sostenga OVEN 5 segundos. Se escuchará una sola señal audible y “Loc on” (bloqueado) aparecerá en la pantalla. Luego de 5 segundos, “Loc on” desaparecerá de la pantalla y aparecerán “Loc” y la figura de un candado.

Se escucharán tres señales audibles cuando el horno esté bloqueado y cualquier otro botón de mando exceptuando CLOCK (Reloj), TIMER (Temporizador), START/ENTER (Iniciar/ Ingresar), OFF/CANCEL (Apagado/Anulado), u OVEN (Horno) ha sido presionado.

Para desbloquear el horno, oprima y sostenga OVEN por 5 minutos. “Loc OFF” (desbloqueado) aparecerá en la pantalla 5 segundos y la figura de un candado desaparecerá de la pantalla.

Control de temperatura del horno

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno porque el abrir la puerta del horno y el cambio de ciclos del elemento o quemador pueden dar lecturas incorrectas.

El horno proporciona temperaturas precisas. Sin embargo, quizás cocine más rápido o más lento que su horno anterior, de modo que se puede regular la calibración de la temperatura. Se puede cambiar a Fahrenheit o Centígrados.

Un signo de menos significa que el horno estará más frío en la proporción indicada por la cifra que aparece en la pantalla. La ausencia del signo significa que el horno estará más caliente en la proporción indicada por la cifra que aparece en la pantalla. Use el siguiente cuadro a manera de guía.

AJUSTE °F (AJUSTE °C)	COCINA LOS ALIMENTOS
10°F (6°C)	...un poco más
20°F (12°C)	...moderadamente más
30°F (18°C)	...mucho más
-10°F (-6°C)	...un poco menos
-20°F (-12°C)	...moderadamente menos
-30°F (-18°C)	...mucho menos

Para regular la calibración de temperatura del horno:

1. Presione y sostenga BAKE 5 segundos hasta que la pantalla del horno muestre la calibración actual, por ejemplo, 0° CAL.”
2. Presione el botón TEMP con la flecha “hacia arriba” o “hacia abajo” para aumentar o disminuir la temperatura en proporciones de 10°F(6°C). Se puede fijar el ajuste entre 30°F(18°C) y -30°F(-18°C).
3. Presione START/ENTER.

USO DEL HORNO

Papel de aluminio

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

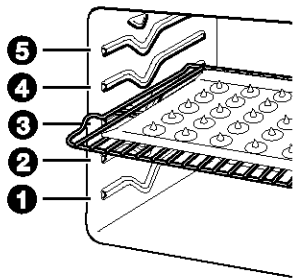
- No cubra toda la parrilla con papel de aluminio, ya que para lograr óptimos resultados de cocción el aire debe circular con libertad.
- Para recoger los derrames, coloque papel de aluminio en la parrilla que está debajo del recipiente de hornear. Asegúrese de que el forro sea por lo menos una pulgada (2.5 cm) más grande que el recipiente de hornear y que los bordes estén doblados hacia arriba.

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

IMPORTANTE: Nunca coloque alimentos o utensilios para hornear directamente en la puerta o en el fondo del horno ya que dañará permanentemente el acabado de porcelana.

PARRILLAS

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



UTENSILIO PARA HORNEAR

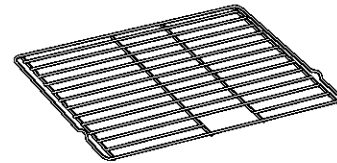
Para la cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Deje 2 pulg. (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Use el siguiente cuadro como guía.

NO. DE CACEROLA (S)	UBICACIÓN EN LA PARRILLA
1	Centro de la parrilla.
2	Lado a lado o ligeramente en zigzag.
3 ó 4	En esquinas opuestas en cada parrilla. Cerciórese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima del otro.

Parrillas del horno STURDIGLIDE™

Parrilla con agarradera integrada

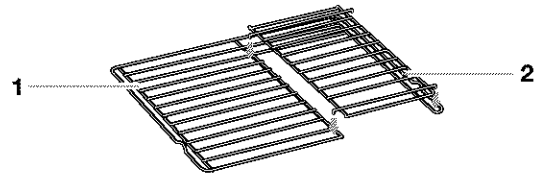
El área de la agarradera integrada hace que se jale la parrilla con facilidad. La abertura es lo suficientemente grande para un agarrador de ollas o unos guantes para hornear.



Media parrilla con inserto desmontable

La media parrilla con inserto desmontable ahorra espacio al máximo. Cuando los dos están unidos, se convierten en una parrilla completa. El accesorio puede ser usado también en el mostrador como parrilla para enfriar.

No ponga más de 25 libras en la media parrilla.

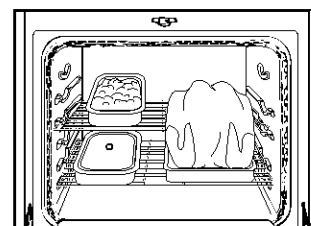


1. Media parrilla
2. Inserto desmontable

ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Pays congelados, asados grandes, pavos, pasteles de ángel	1 ó 2
Roscas Bundt, la mayoría de panes rápidos, panes de levadura, guisados, carnes	2
Galletas, pastelillos, panecillos, pasteles y pays no congelados	2 ó 3

Para ubicar las parrillas:

1. Coloque una parrilla completa en la guía 1 ó 2, y la media parrilla en la guía 3 ó 4.
2. Coloque los artículos grandes en el lado derecho de la parrilla completa.
3. Coloque los recipientes más profundos y con tapa en el lado izquierdo de la parrilla completa.
4. Coloque los recipientes llanos en la media parrilla.
5. Al terminar de cocinar, retire cuidadosamente los artículos..

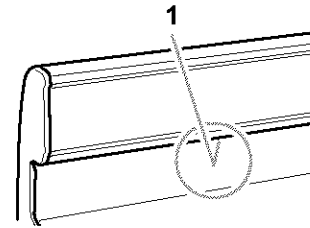


Utensilios para hornear

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 DE COCINA/ 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 la temperatura para hornear 25°F (15°C). ■ 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 3ra 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 <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas crujientes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante.
Utensilios de vidrio resistente al horno, cerámica vitrificada o cerámica <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas doradas, crujientes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Puede necesitar reducir la temperatura para hornear 25°F (15°C).

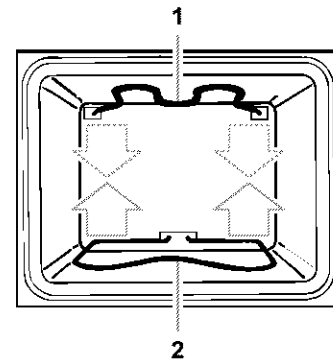
Conducto de ventilación del horno



1. Conducto de ventilación del horno

El conducto de ventilación 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. Nunca coloque objetos de plástico, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca del conducto de ventilación del horno.

Cómo hornear y asar



1. Elemento para asar
2. Elemento para hornear

Sistema regulador de temperatura ULTRABAKE™

El sistema ULTRABAKE regula electrónicamente los niveles de calor del horno durante las etapas de precalentamiento y horneado a fin de mantener una escala de temperatura precisa para lograr óptimos resultados de cocción. Los elementos para hornear y asar se encienden y se apagan en intervalos. Esta característica se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

Si abre la puerta del horno durante el ciclo de hornear o asar, el elemento para asar se apagará inmediatamente y el elemento para hornear se apagará en 2 minutos. Estos elementos se encenderán de nuevo tan pronto se cierre la puerta.

Para hornear o asar:

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

1. Presione BAKE (hornear).

Presione el botón TEMP con flechas "hacia arriba" o "hacia abajo" para ingresar una temperatura que no sea 350°F (177°C). La escala del horneado puede fijarse entre 170°F y 500°F (77°C y 260°C).

2. Presione START/ENTER.

Un tiempo de precalentamiento hará la cuenta regresiva y "PrE HEAT" aparecerá en la pantalla del horno si la temperatura real del horno está debajo de 170°F (77°C).

Cuando la temperatura real del horno alcanza 170°F(77°C), el temporizador continuará haciendo la cuenta regresiva. El ajuste de la temperatura puede cambiarse en cualquier momento luego de presionar START/ENTER.

Mientras el horno está en el modo de precalentamiento, la temperatura fijada se puede ver por 5 segundos al presionar BAKE.

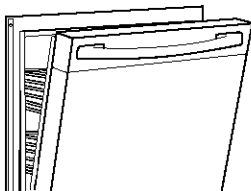
Una vez alcanzada la temperatura fijada, si se han activado las señales audibles, se escuchará una sola señal audible.

3. Presione OFF/CANCEL al terminar de cocinar.

Cómo asar

- Use únicamente la charola y la rejilla para asar, provistas con la cocina. Éstas están diseñadas para drenar los jugos y ayudar a prevenir salpicaduras y humo.
- Para lograr un drenado apropiado, no forre la rejilla con papel de aluminio. El fondo de la charola puede forrarse con papel de aluminio para facilitar su limpieza.
- Quite el exceso de grasa para reducir las salpicaduras. Corte la grasa restante de los bordes para evitar que se onduen.
- Jale la parrilla del horno a su posición de tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos. Use tenazas para dar vuelta la carne a fin de evitar la pérdida de jugos. Quizás no tenga que dar vuelta los cortes muy finos de pescado, aves o carne.
- Luego de asar, saque la charola del horno al retirar los alimentos. Los goteos se hornearán si se deja la charola en el horno caliente, dificultando más la limpieza.

El ciclo de asado usa el calor radiante directo para cocinar los alimentos. Antes de asar, coloque la parrilla según el cuadro para asar. No es necesario precalentar el horno antes de colocar los alimentos a menos que la receta culinaria lo recomiende. Coloque los alimentos en la charola para asar sobre la rejilla, luego ubíquelos en el centro de la parrilla del horno.



Para asar:

1. Abra la puerta del horno hasta la posición del tope para asar a fin de asegurar una temperatura para asar adecuada.
2. Presione BROIL.
3. Presione START/ENTER.
El ajuste de temperatura puede verse en cualquier momento antes o después de presionar START/ENTER.
4. Presione OFF/CANCEL al terminar de asar.

Asado con precisión

El cambiar la temperatura al asar con precisión permite un control más exacto de la cocción. Cuanto más baja la temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y trozos no uniformes de carne, pescado y aves se pueden cocinar mejor a temperaturas para asar más bajas.

Para el asado con precisión:

1. Presione BROIL.
2. Presione el botón TEMP con la flecha "hacia abajo" para bajar la temperatura en proporciones de 5°F. La escala para asar es de 300°F a 500°F (149°C a 200°C).
3. Presione START/ENTER.
4. Presione OFF/CANCEL al terminar.

Cuadro para asar

Para lograr óptimos resultados, coloque los alimentos a 3 pulgadas (7 cm) de distancia o más del elemento para asar. Los tiempos indicados sirven únicamente de pautas y quizás tengan que regularse al gusto del individuo. Las ubicaciones recomendadas de las parrillas están enumeradas comenzando por el fondo (1) hasta la parte superior (5.) Para obtener el diagrama, vea la sección "Ubicación de las parrillas y los utensilios para hornear."

ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA	TEMPERATURA	TOTAL DE MINUTOS	
			Lado 1	Lado 2
Bistec				
1 pulgada (2.5 cm) de grosor medio crudo	4	500°F (260°C)	13-17	6-7
término medio	4		14-15	7-8
bien cocido	4		16-18	8-9
Bistec				
1 ½ pulgada (3.8 cm) de grosor bien cocido	3	475°F (246°C)	20-22	17-20
Falda				
1 ½ pulgada (3.8 cm) de grosor bien cocido	4	475°F (246°C)	12-13	7-8

ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA	TEMPERATURA	TOTAL DE MINUTOS	
			Lado 1	Lado 2
*Hamburguesas de carne molida ¾ de pulg. (2 cm) de grosor bien cocidas	4	500°F (260°C)	13-14	7-8
Chuletas de cerdo 1 pulgada (2.5 cm) de grosor	3	450°F (232°C)	15-16	11-12
Trozo de jamón [precocido] ½ pulgada (1.25 cm) de grosor	4	500°F (260°C)	8-10	4-5
Salchichas alemanas	4	500°F (260°C)	5-7	3-4
Chuletas de cordero 1 pulgada (2.5 cm) de grosor	4	400°F (204°C)	12-14	7-8
Pollo Trozos con hueso	2	425°F (218°C)	23-26	18-22
Deshuesados	4		11-16	11-16
Pescado ½ pulgada (1.25 cm) de grosor	4	350°F (177°C)	8-10	4-5
1 pulgada (2.5 cm) de grosor	3	450°F (232°C)	18-19	11-14

* Coloque hasta 9 hamburguesas, separadas a igual distancia, en la rejilla para asar.

Control temporizado del horno

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

El Control temporizado del horno permite fijar el horno para encenderlo a cierta hora del día, cocinar durante un lapso de tiempo determinado, y/o apagarlo automáticamente. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles porque no se hornearán adecuadamente.

Para fijar un tiempo de cocción:

Antes de hacer el ajuste, cerciórese de que el reloj tenga la hora correcta del día. Vea la sección "Reloj."

1. Presione BAKE.

Presione el botón TEMP con la flecha "hacia arriba" o "hacia abajo" para fijar una temperatura que no sea 350°F (177°C).

2. Presione COOK TIME.

3. Presione los botones HOUR/MIN con las flechas "hacia arriba" o "hacia abajo" para ingresar la duración del tiempo de cocción.

4. Presione START/ENTER.

El tiempo de inicio y la cuenta regresiva del tiempo de parada aparecerán en la pantalla del horno. La pantalla hará la cuenta regresiva del tiempo de horneado/asado en horas y minutos (si el tiempo de cocción excede una hora), o en minutos y segundos (si el tiempo de cocción es inferior a una hora).

La temperatura de los ajustes de tiempo puede cambiarse en cualquier momento luego de presionar START/ENTER al repetir los pasos 1 al 3.

Una vez alcanzado el tiempo de parada, el horno se apagará automáticamente y "End" y COOK TIME aparecerán en la pantalla del horno.

Se escucharán cuatro señales audibles, luego las cuatro señales audibles repetitivas de 1 segundo sonarán cada minuto de allí en adelante.

5. Presione OFF/CANCEL o abra la puerta del horno para despejar "End" de la pantalla. La hora del día aparecerá en la pantalla.

Para fijar el tiempo de cocción y el tiempo de parada [inicio diferido]:

1. Presione **BAKE**.
Presione el botón **TEMP** con la flecha “hacia arriba” o “hacia abajo” para fijar una temperatura que no sea 350°F (177°C).
2. Presione **COOK TIME**.
3. Presione los botones **HOURL/MIN** con las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” para ingresar la duración del tiempo de cocción.
4. Presione **DELAY START** (inicio diferido).
5. Presione los botones **HOURL/MIN** con las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” para ingresar la hora del día para poner en marcha.
6. Presione **START/ENTER**.
El tiempo de inicio es calculado automáticamente y aparece en la pantalla. “**DELAY**” (diferido) y el tiempo de parada también aparecerán en la pantalla del horno.
Una vez alcanzado el tiempo de inicio, el horno se encenderá automáticamente.
Presione el botón **TEMP** con las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” para fijar una temperatura que no sea 350°F (177°C).
Se escucharán cuatro señales audibles, luego cuatro señales audibles repetitivas de 1 segundo sonarán cada minuto.
7. Presione **OFF/CANCEL** o abra la puerta del horno para despejar “**End**” de la pantalla. La hora del día aparecerá en la pantalla.

Para repetir ajustes temporizados programados:

Para repetir el ajuste	Presione	Aparece en la pantalla 5 segundos
Tiempo de cocción	COOK TIME*	Duración fijada del tiempo de cocción
Inicio diferido	DELAY START	Tiempo fijado de inicio diferido
Temperatura	BAKE	Temperatura fijada

*Si el tiempo de cocción ha empezado, en el momento de presionar **DELAY START**, la pantalla mostrará el tiempo en que comenzó. Al presionar **COOK TIME**, la pantalla despejará los segundos del tiempo de la cuenta regresiva restante.

Para cambiar los ajustes temporizados programados:

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

*Una vez alcanzado el tiempo fijado de inicio diferido ya no puede cambiarlo.

Interruptor de 12 horas

El control del horno está fijado para un apagado automático del horno 12 horas después de haberse encendido. Esto no obstaculizará función alguna de cocción temporizada o diferida. La luz del horno se encenderá al abrir la puerta del horno. Para mantener la luz encendida continuamente, encienda la luz presionando **OVEN** (Horno).

Para anular:

Para períodos de cocción prolongados que necesitan usar el horno más de 12 horas, presione y sostenga **CLOCK** (Reloj) 5 segundos. Se escuchará una sola señal audible y “**12H OFF**” aparecerá en la pantalla. El horno permanecerá encendido hasta que se le apague manualmente.

Para reajustar:

Presione y sostenga **CLOCK** 5 segundos. Se escuchará una sola señal audible y “**12H on**” aparecerá en la pantalla.

CUIDADO DE LA COCINA

Ciclo de autolimpieza

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Quemadura

No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.

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

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

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

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

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

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

No bloquee el (los) conducto(s) de ventilación del horno durante el ciclo de autolimpieza. El aire debe poder moverse con libertad. Vea la sección "Conducto(s) de ventilación del horno."

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

Prepare el horno:

- Retire la charola para asar, la rejilla, los utensilios de cocina y de hornear y, en algunos modelos, el medidor de temperatura del horno.
- Retire todo forro de aluminio del horno ya que podría quemarse o derretirse, dañando el horno.
- Retire las parrillas del horno para mantenerlas lustrosas y fáciles de deslizarse. Para mayor información, vea "Limpieza general."
- Limpie manualmente el borde interior de la puerta y el área de 1½ pulg. (3.8 cm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno, asegurándose de no mover ni doblar la junta. Esta área no se calienta lo suficiente como para eliminar la suciedad durante la autolimpieza. No deje que el agua, producto de limpieza, etc. penetre en las ranuras del marco de la puerta. Use un paño húmedo para limpiar esta área.
- Limpie cualquier suciedad suelta para reducir el humo y evitar daños. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana, pudiendo ocasionar manchas, picaduras, corrosiones o manchas blancas tenues. Esto no afectará el rendimiento de la cocción.

Prepare la superficie de cocción y la gaveta de almacenamiento:

- Quite los artículos de plástico de la superficie de cocción ya que pueden derretirse.
- Quite todos los artículos de la gaveta de almacenamiento.

Cómo funciona el ciclo

IMPORTANTE: El calentamiento y enfriamiento de la porcelana sobre el acero en el horno puede dar lugar a decoloración, pérdida del lustre, agrietamientos finos y estallidos.

El ciclo de autolimpieza SELECT CLEAN™ usa temperaturas muy altas y disuelve la suciedad hasta convertirla en cenizas. SELECT CLEAN fijará automáticamente el tiempo de limpieza, una vez que se haya fijado el nivel de suciedad.

El nivel de suciedad puede fijarse manualmente en niveles de suciedad ligera, media o profunda al presionar continuamente SELECT CLEAN.

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

Una vez que el horno se haya enfriado por completo, quite las cenizas con un paño húmedo.

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

Para fijar SELECT CLEAN (Seleccione limpieza) (en algunos modelos):

- Presione **una** vez para suciedad **ligera**, y "SoilL" aparecerá en la pantalla.
- Presione **dos** veces para suciedad **media**, y "SoilA" aparecerá en la pantalla.
- Presione **tres** veces para suciedad **profunda** y "SoilH" aparecerá en la pantalla.

Para fijar CLEAN (Limpieza):

- Presione CLEAN. Esto fijará automáticamente un ciclo de autolimpieza de 3 horas y 30 minutos.
- Presione los botones HOUR/MIN con las flechas "hacia arriba" o "hacia abajo" para fijar un ciclo de autolimpieza más prolongado o más corto que el ciclo de 3 horas y 30 minutos.

Para iniciar la autolimpieza:

Antes de la autolimpieza, asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada, de lo contrario no se bloqueará y el ciclo no comenzará.

1. Fije SELECT CLEAN (en algunos modelos) o CLEAN.
2. Presione START/ENTER.

La puerta del horno se bloqueará en 6 segundos y aparecerán en la pantalla "LOCKED" (bloqueado), la hora de inicio y la hora de parada. La puerta no se desbloqueará hasta que el horno se enfríe. La duración del ciclo incluye un tiempo de enfriamiento de 30 minutos.

Una vez que el ciclo esté completo y el horno se enfríe, "End" aparecerá en la pantalla y "LOCKED" desaparecerá.

3. Presione cualquier botón para despejar "End" abra la puerta del horno.
4. Cierre la puerta.
La hora del día aparecerá en la pantalla.

Para diferir el inicio de la autolimpieza:

Antes de diferir el inicio de la autolimpieza, cerciórese de que el reloj tenga la hora correcta del día. Vea la sección "Reloj." Asimismo, asegúrese de que la puerta esté cerrada por completo, de lo contrario no se bloqueará y el ciclo no comenzará.

1. Presione SELECT CLEAN (en algunos modelos) o CLEAN.
2. Presione DELAY START (inicio diferido).
Presione el botón HOUR/MIN con las flechas "hacia arriba" o "hacia abajo" para poner la hora del día y comenzar el ciclo de autolimpieza.

3. Presione START/ENTER.

La hora de inicio se calcula automáticamente y aparece en la pantalla. La puerta se bloqueará automáticamente y también aparecerán en la pantalla "LOCKED" (bloqueado), "DELAY" (diferido) y la hora de parada.

Al alcanzar la hora de inicio, el horno se encenderá automáticamente.

Cuando el ciclo esté completo y el horno se enfríe, "End" aparecerá en la pantalla y "LOCKED" desaparecerá.

4. Presione cualquier botón para despejar "End" abra la puerta del horno.
5. Cierre la puerta.
La hora del día aparecerá en la pantalla.

Para detener la autolimpieza en cualquier momento:

Presione OFF/CANCEL y aparecerán en la pantalla "cln", "ON", "cool" y "LOCKED" hasta que el horno se enfríe. Después aparecerá "End" y la puerta se desbloqueará.

Limpieza general

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

A menos que se indique lo contrario, se sugiere primero el jabón, agua y un paño suave o una esponja.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deberán limpiarse tan pronto se enfríe el electrodoméstico. Estos derrames pueden afectar el acabado.

- 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.

VIDRIO RADIANTE

No use productos de limpieza de fibra metálica, abrasivos en polvo, blanqueador con cloro, disolvente de óxido o amoníaco ya que pueden dañar el vidrio.

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

Se recomienda el uso regular de la crema de limpieza para superficies de cocción (Cooktop Cleaning Creme) para evitar rayados, picaduras y desgastes y para acondicionar la superficie de cocción, y puede adquirirse como un accesorio en el departamento de cocinas de las Tiendas Sears. Pida el número de artículo 22-40079 o llame al número Directo de Piezas de Repuesto Sears al 1-800-366-7278 y proporcione la siguiente información: 1) División 22, 2) PLS-022, 3) Pieza No. 40079.

Para suciedad rebelde también se recomienda un Raspador para superficies de cocción, y se puede pedir como accesorio. El raspador de la superficie de cocción tiene hojas de corte.

Guarde las hojas de corte fuera del alcance de los niños.

Suciedad entre ligera y moderada

- Toallas de papel o esponja húmeda y limpia:

Limpie mientras la superficie de cocción aún esté caliente. Sería aconsejable que use guantes de hornear mientras realiza la limpieza.

Derrames azucarados (jaleas, caramelos, almíbar)

- Raspador para superficies de cocción:

Limpie mientras la superficie de cocción aún esté caliente. Sería aconsejable que use guantes de hornear mientras realiza la limpieza.

- Crema de limpieza para superficies de cocción y toalla de papel húmeda:

Limpie tan pronto la superficie de cocción se haya enfriado. Frote la crema sobre la superficie con una toalla de papel húmeda o un paño suave. Continúe refregando hasta que la película blanca desaparezca.

Suciedad profunda, vetas oscuras, manchitas y decoloración

- Crema de limpieza para superficies de cocción o producto de limpieza no abrasivo:

Frote el producto sobre la suciedad con una toalla de papel húmeda o un paño suave. Continúe refregando hasta que la película blanca desaparezca.

Suciedad quemada

- Crema de limpieza para superficies de cocción y raspador para superficies de cocción:

Frote la crema sobre la suciedad con una toalla de papel húmeda. Sostenga el raspador lo más horizontal que pueda sobre la superficie 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

- Crema de limpieza para superficies de cocción:

Limpie tan pronto 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.

Rayados y raspaduras diminutos

- Crema de limpieza para superficies de cocción:

Frote la crema sobre la superficie con una toalla de papel húmeda o un paño suave. Continúe refregando hasta que la película blanca desaparezca. Los rayados y raspaduras no afectan el rendimiento de cocción y luego de muchas limpiezas se hacen menos notorios.

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

No remoje las perillas.

Al volver a montar las perillas, asegúrese de que las perillas estén en la posición OFF.

En algunos modelos, no quite los obturadores que están debajo de las perillas.

- Agua y jabón o lavavajillas:

Jale las perillas en sentido recto para quitarlas del tablero de control.

ÁREA DEBAJO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN (en algunos modelos)

No retire la superficie de cocción para evitar que se dañe el producto.

EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

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

TABLERO DE CONTROL

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

- Producto para limpiar vidrios y un paño suave o esponja:

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

CAVIDAD DEL HORNO

No use productos comerciales de limpieza para hornos.

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

- Ciclo de autolimpieza:

Vea primero la sección “Ciclo de autolimpieza.”

PARRILLAS DEL HORNO

- Ciclo de autolimpieza:

Vea primero la sección “Ciclo de autolimpieza”. Las parrillas se decolorarán y será más difícil deslizarlas. Luego de la limpieza, una ligera capa de aceite vegetal aplicado a las guías de las parrillas las ayudará a deslizarse.

- Estropajo de fibra metálica

CHAROLA Y REJILLA PARA ASAR

No las limpie en el ciclo de autolimpieza.

- Producto de limpieza ligeramente abrasivo:

Refriegue con un estropajo húmedo.

- Solución de ½ taza (125 mL) de amoníaco por un galón (3.75 L) de agua:

Remoje 20 minutos, luego refriegue con un estropajo o una esponja de fibra metálica.

- Producto para limpiar hornos:

Siga las instrucciones de la etiqueta del producto.

Sólo esmalte de porcelana, no cromo

- Lavavajillas

GAVETA DE ALMACENAMIENTO

Asegúrese de que la gaveta esté fría y vacía antes de limpiarla.

Para mayor información, vea la sección “Gaveta de almacenamiento.”

- Detergente suave

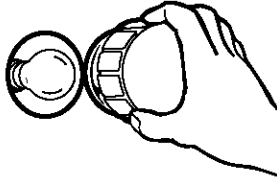
Luz del horno

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

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

Para reemplazar:

1. Desenchufe la cocina o desconecte la electricidad.
2. Para quitarla, gire a la izquierda la pantalla de vidrio de la bombilla que está en la parte posterior del horno.



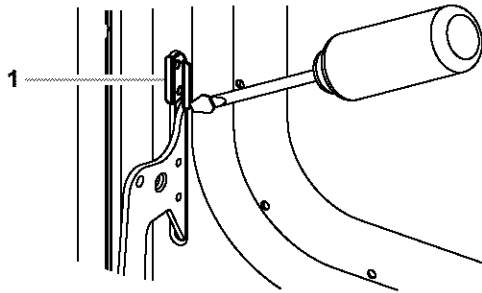
3. Gire la bombilla a la izquierda para sacarla del casquillo.
4. Reemplace la bombilla, luego la pantalla de la bombilla girándolas hacia la derecha.
5. Enchufe la cocina o vuelva a conectar la electricidad.

Puerta del horno

Para uso normal de la cocina, no se aconseja quitar la puerta del horno. Sin embargo, de ser necesario, siga estas instrucciones. La puerta del horno es pesada.

Antes de quitarla:

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

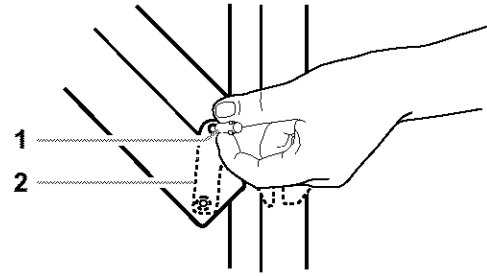


1. Gancho de tope de la puerta

2. Palanquee y libere el gancho de tope de la puerta y sáquelo de la ranura de la bisagra del marco delantero. Asegúrese de no arañar el acabado.
3. Repita el procedimiento para el otro gancho de tope de la puerta.

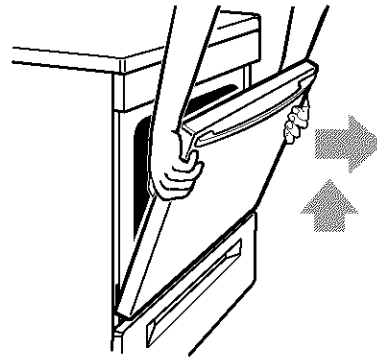
Para quitarla:

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



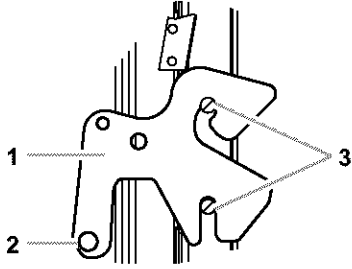
1. Pernos para quitar la puerta
2. Ganchos de suspensión de la bisagra

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



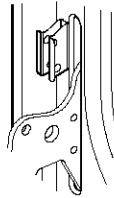
Para volver a colocarla:

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



1. Ganchos de suspensión de las bisagras
2. Bisagra del marco de la puerta
3. Pernos de apoyo

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



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

Gaveta de almacenamiento

La gaveta de almacenamiento es desmontable. Antes de quitarla, cerciórese de que la gaveta esté fría y vacía.

Para quitarla:

1. Jale la gaveta en sentido recto hasta el primer tope.
2. Levante la parte trasera de la gaveta y júlela hacia fuera.

Para volver a montarla:

1. Encaje los extremos de los rieles de la gaveta en las guías que están en la cavidad.
2. Deslice la gaveta para cerrarla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Nada funciona

- **¿Está desenchufado el cable eléctrico?**
Enchúfelo en un contacto de tres terminales con conexión a tierra.
- **¿En modelos con cerámica vitrificada, se fijó el "Bloqueo de la Superficie de cocción"?**
Vea la sección "Bloqueo de la Superficie de cocción."
- **¿Se ha quemado un fusible en casa o se ha disparado el disyuntor?**
Cambie el fusible o vuelva a conectar el circuito.

La superficie de cocción no funciona

- **¿Se ha fijado correctamente la perilla de control?**
Oprima la perilla antes de girarla hacia un ajuste.
- **¿En modelos con elementos en espiral, se ha introducido el elemento adecuadamente?**
Vea la sección "Elementos en espiral y platillos de los quemadores."

El área de cocción exterior delantera izquierda no funciona

- **¿No puede hervir en el área de cocción exterior delantera izquierda?**
Presione el botón SURESIMMER™ hacia OFF (apagado). Gire la perilla de control delantera izquierda hacia HI (alto) para lograr un hervor rápido.
- **¿SURESIMMER no hierve a fuego lento?**
Gire y coloque la perilla de control delantera izquierda entre SURESIMMER LO y 4 ajustes, al tiempo que presiona el botón SURESIMMER para encenderlo.
- **¿El área de cocción exterior SURESIMMER no se calienta lo suficiente?**
Gire la perilla de control delantera izquierda a 4 al tiempo que presiona el botón SURESIMMER para encenderlo.

Calor excesivo alrededor de los utensilios de cocina en la superficie de cocción.

- **¿Es apropiado el tamaño del utensilio de cocina?**
Use utensilios de cocina de tamaño similar al del área de cocción exterior, elemento o quemador exterior. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1 pulg. (2.5 cm) fuera del área de cocción.

Resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba

- **¿Se están usando los utensilios de cocina apropiados?**
Vea la sección "Utensilios de cocina."
- **¿Se ha fijado la perilla de control en el nivel apropiado de calor?**
Vea la sección "Controles de la superficie de cocción."
- **¿Está nivelado el electrodoméstico?**
Nivele el electrodoméstico. Vea las instrucciones de instalación.
- **¿En modelos con elementos en espiral, se ha introducido el elemento adecuadamente?**
Vea la sección "Elementos en espiral y platillos de los quemadores."

El horno no funciona

- **¿Se ha fijado el control electrónico del horno correctamente?**
Vea la sección "Control electrónico del horno."
- **¿Se ha fijado un inicio diferido?**
Vea la sección "Cocción temporizada."
- **¿En algunos modelos, se ha fijado el bloqueo del horno?**
Vea la sección "Bloqueo del horno."
- **¿En algunos modelos, se ha fijado el interruptor de 12 horas?**
Vea la sección "Interruptor de 12 horas".

Temperatura del horno demasiado alta o demasiado baja

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

La pantalla muestra mensajes

- **¿Está la pantalla mostrando "PF", "PF id=27" o "PF id=30"?**
Ha ocurrido un apagón. Despeje la pantalla. Vea la sección "Pantalla(s)." En algunos modelos, vuelva a poner el reloj a la hora de ser necesario. Vea la sección "Reloj."
- **¿Está mostrando la pantalla una letra seguida de un número?**
Despeje la pantalla. Vea la sección "Pantalla(s)." Si vuelve a aparecer, Póngase en contacto con un especialista competente en reparaciones de Sears. Vea la contraportada."

El ciclo de autolimpieza no funciona

- **¿Está la puerta del horno abierta?**
Cierre bien la puerta del horno.
- **¿Se ha ingresado la función?**
Vea la sección "Ciclo de autolimpieza."
- **¿En algunos modelos, se ha fijado el ciclo de autolimpieza con inicio diferido?**
Vea la sección "Ciclo de autolimpieza."
- **¿Se ha fijado un inicio diferido?**
Vea la sección "Cocción temporizada."
- **¿En modelos de horno doble, está uno de ellos realizando una autolimpieza?**
Cuando uno de los hornos está realizando una autolimpieza, el otro horno no puede funcionar en autolimpieza a la vez.

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

- **¿Está nivelado el electrodoméstico?**
Nivele el electrodoméstico. 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 una calibración de temperatura del horno adecuada?**
Vea la sección "Control de temperatura del horno."
- **¿Se ha precalentado el horno?**
Vea la sección "Cómo hornear y asar."
- **¿Se están usando utensilios para hornear apropiados?**
Vea la sección "Utensilios para hornear."
- **¿Se han ubicado las parrillas adecuadamente?**
Vea la sección "Ubicación de las parrillas y los utensilios para hornear."
- **¿Hay circulación de aire apropiada alrededor de los utensilios para hornear?**
Vea la sección "Ubicación de las parrillas y los utensilios para hornear."
- **¿Se ha distribuido la masa en forma pareja en el molde para hornear?**
Verifique para asegurarse de que la masa esté nivelada en el molde para hornear.
- **¿Se está usando un lapso de tiempo apropiado?**
Regule el tiempo de cocción.
- **¿Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción?**
Abrir el horno para mirar los alimentos disminuye el calor del mismo y puede prolongar los tiempos de cocción.
- **¿Están los artículos horneados demasiado dorados en el fondo?**
Mueva la parrilla a una posición más alta en el horno.
- **¿Se están dorando antes de tiempo los bordes de las cortezas de los pays?**
Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza.

Get it fixed, at your home or ours!

For repair of major brand appliances **in your own home...**
no matter who made it, no matter who sold it!

1-800-4-MY-HOME® Anytime, day or night
(1-800-469-4663)

www.sears.com

For repair of carry-in products like vacuums, lawn equipment,
and electronics, call for the location of your nearest
Sears Parts and Repair Center.

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

www.sears.com

For the replacement parts, accessories and owner's manuals
that you need to do-it-yourself, call **Sears PartsDirectSM**!

1-800-366-PART 6 a.m. – 11 p.m. CST,
(1-800-366-7278) 7 days a week

www.sears.com/partsdirect

To purchase or inquire about a Sears Service Agreement
or Sears Maintenance Agreement:

1-800-827-6655

7 a.m. – 5 p.m. CST, Mon. – Sat.

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

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

Au Canada pour service en français:

1-877-LE-FOYER®
(1-877-533-6937)
www.sears.ca

