



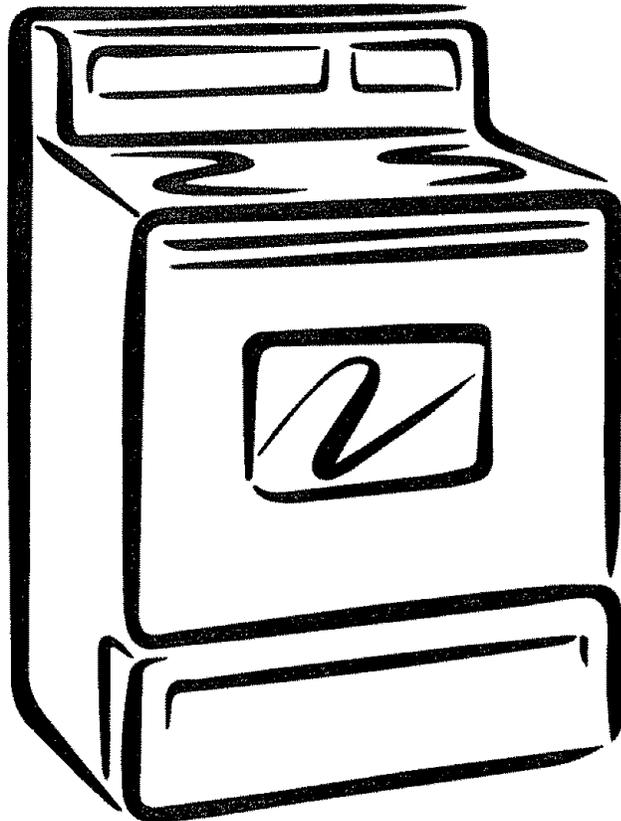
**30" Radiant
Self-Cleaning Convection
Electric Free-Standing Range**

Use & Care Guide

**Estufa Eléctrica
30" Radiante a Convección Tipo
"Independiente" con Autolimpieza**

Guía para el Uso y Cuidado

Models, Modelos 911.95982, 95987, 95989



ENGLISH ESPAÑOL

229C4020P251
(SR-10453)

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

www.sears.com

RADIANT SELF-CLEANING FREE-STANDING RANGE

Table of Contents

! SAFETY INSTRUCTIONS

Range Safety 3-8
Anti-Tip Bracket 3, 4

OPERATIONS

Protecting the Cooktop 8
Features of Your Range 9
Removal of Packaging Tape ... 9
Cooking Zones 10
Hot Cooktop Indicator Lights ... 10
Cooking Utensils and Woks ... 10
Home Canning Tips 11
Checking Your Cookware 11
Cookware Performance 11
Radiant Coils 11
Temperature Limiter 11
Control Settings 12
Dual Cooking Zones 12
Warmer Zone 12
Oven Control, Clock, Timer ... 13
Control Display 14
Clock 15
Kitchen Timer 15
Tones 16
F Code 16
Oven Cooking Tips 17-19
Baking With Margarine 18
Baking 20
Convection Baking Tips ... 21
Convection Roasting Tips ... 22-23
Convection Baking and
Roasting 24
Broiling 25-26
Setting Special Features ... 27-28

CARE AND CLEANING

Self-Cleaning Cycle 29-30
Glass-Ceramic Cooktop ... 31-32
Control Panel 32
Broiler Pan and Grid 32
Self-Clean Oven Interior 32
Drawer and Sides of Range ... 32
Oven Door Glass 32
Door Vent Trim 32
Surface Control Knobs 33
Oven Light Bulb 33
Oven Racks 34
Oven Door 34-35
Storage Drawer 36
Storage Drawer Liner 36

PROBLEM SOLVING

Before Calling for
Service 37-39
Temperature
Adjustment 19, 40
Warranty 42
Consumer Service
Numbers 84

For your convenience and future reference, please write down your model and serial numbers in the space provided. They are located on the front frame behind the storage drawer.

MODEL NUMBER:

SERIAL NUMBER:

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance. When using gas or electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

ANTI-TIP BRACKET



! WARNING

- All Ranges Can Tip
- Injury to Persons Could Result
- Install Anti-Tip Device Packed With Range
- See Installation Instructions

These **ANTI-TIP** bracket installation instructions are for wood or concrete floors and walls. Any other type of construction may require special installation techniques to provide adequate fastening of the **ANTI-TIP** bracket to the floor and wall.

The use of this bracket does not prevent tipping of the range when bracket is not properly installed.

NOTE: The installation of the **ANTI-TIP** bracket must meet all local codes for securing appliance.

Step 1

Locating the bracket

- A. Locate the bracket against the rear wall and either the right or left cabinet. If the countertop overhangs the cabinet, offset the bracket from the cabinet by the amount of overhang. If there is no adjacent cabinet, position the edge of the bracket at the desired location of the range side panel.

- B. Use the bracket as a template and mark 2 hole positions on the wall and 2 hole positions on the floor. Use either the wood or concrete floor set of positions, depending on your floor type. See **Fig. 1**.

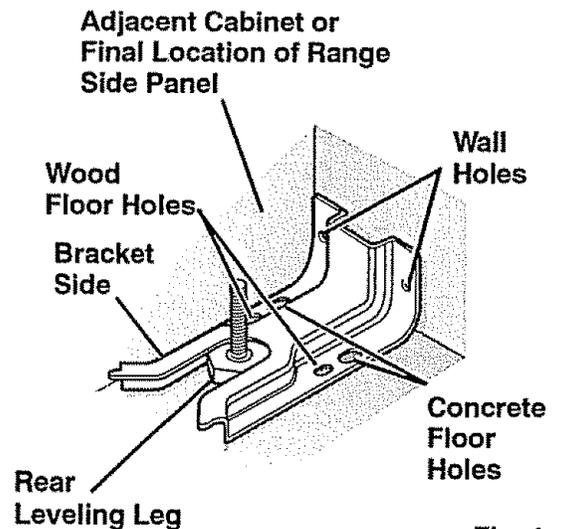


Fig. 1

continued on next page

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Anti-Tip Bracket (contd.)

Step 2

Anti-tip bracket installation

A. Wood Construction:

1. **Floor:** Drill a $\frac{1}{8}$ " pilot hole in the center of each pre-marked wood floor hole position (a nail or awl may be used if a drill is not available),

AND

2. **Wall:** Drill an angled $\frac{1}{8}$ " pilot hole (as shown in **Fig. 2**) in the center of each pre-marked wall hole position (a nail or awl may be used if a drill is not available).

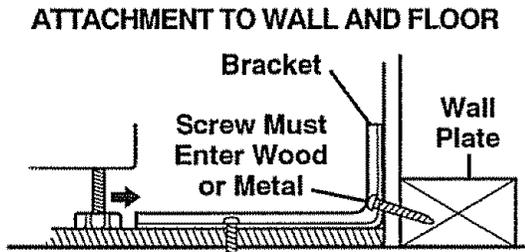


Fig. 2

- B. Mount the **ANTI-TIP** bracket with the 4 screws provided as illustrated in **Fig. 2**.

C. Concrete Construction:

1. Hardware required:

- 4 each $\frac{1}{4}$ " x $1\frac{1}{2}$ " lag bolt
- 4 each $\frac{1}{2}$ " O.D. sleeve anchor

2. Drill the recommended size hole for the anchors into the concrete at the center of each pre-marked concrete floor and wall hole position. Install the sleeve anchor into the drilled holes and then install the lag bolts through the bracket. **DO NOT OVERTIGHTEN THE BOLTS.**

Step 3

Checking the installation

- A. Complete the installation of the range per the installation instructions provided with it.
- B. Check if the **ANTI-TIP** bracket is installed and engaged properly. Remove the kick panel or storage drawer and inspect the **REAR LEVELING LEG**. Make sure it fits securely into the slot. See **Fig. 1**.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



WARNING! To prevent accidental tipping of the range from abnormal use, including excessive loading of the oven door, attach the range to the wall or floor by installing the Anti-Tip device supplied. If the range is moved for cleaning, servicing or any reason, be sure the Anti-Tip device is re-engaged properly when the range is slid back in the opening. Failure to do so could result in the range tipping and may cause personal injury. To inspect the Anti-Tip device, remove the storage drawer and look to see if the rear leg leveler fully engages the slot in the bracket.

Important: To ensure safety for yourself, family, and home, please read your Owner's Manual carefully. Keep it handy for reference. Pay close attention to Safety Sections. **BE SURE** your appliance is installed and grounded by a qualified technician.

- **DO NOT** leave children alone or unattended near an appliance in use.
- **TEACH CHILDREN** not to play with controls or any part of the appliance, and not to sit, climb or stand on the door, or any other part of the appliance.
- **CAUTION: NEVER STORE** items of interest to children on the backguard or in cabinets above the appliance.

Children climbing on the appliance could be seriously injured.

- **KEEP THIS** book for later use.
- **NEVER USE** your appliance for warming or heating the room.
- **NEVER TRY** to repair or replace any part of the appliance unless instructions are given in this manual. All other work should be done by a qualified technician.
- **ALWAYS KEEP** combustible wall coverings, curtains, dishcloths, towels, potholders, and other linens a safe distance from the appliance.
- **NEVER HEAT** unopened food containers. Pressure buildup can cause the container to burst and cause injury.
- **NEVER LEAVE** containers of fat or drippings in your oven.
- **ALWAYS KEEP** the oven and surface unit areas free from things that will burn. Food, wooden utensils, and grease buildup could catch fire. Plastic utensils could melt and canned foods could explode. Your appliance should never be used as a storage area.
- **ALWAYS KEEP** your appliance clear of things that will burn (gasoline and other flammable vapors or liquids).
- **NEVER TRY** to clean a hot surface. Some cleaners produce noxious fumes, and wet cloths or sponges could cause steam burns.
- **NEVER WEAR** loose-fitting clothing when using your appliance.
- **NEVER USE** a towel or other bulky cloth as a potholder. Make sure the potholder is dry. Moist potholders and wet cloths or sponges could cause steam burns. **DO NOT** let potholders touch hot heating elements.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **DO NOT** touch cooking zones, surfaces near them, or interior oven surfaces. These may be hot enough to cause burns even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let clothing or flammable material contact the zones or hot surfaces until they have had time to cool. Other surfaces near the oven vent openings, oven door and window, and cooktop surfaces may also be hot enough to cause burns.

COOKTOP SAFETY

- **ONLY** certain kinds of glass or ceramic cookware can be used for cooktop cooking. Make sure the cookware you choose to use is designed for cooktop cooking without breaking due to the sudden temperature change.
- **ALWAYS USE** care when touching cooking zones. They will retain heat after the range has been turned off.
- **NEVER BLOCK** the oven air vent behind the right rear cooktop cooking zone.
- **COOKWARE USED** for cooktop cooking should be flat on the bottom and large enough to cover the heating zone being used. Undersized utensils expose the heating zone and may result in direct contact or ignition of clothing. The proper size utensil will also improve efficiency.

- **NEVER LEAVE** cooking zones unattended at high settings. Boilovers result in smoking or greasy spills which could catch fire.
- **NEVER** cook on a broken cooktop; cleaning solutions and spillage could penetrate it and create the risk of electrical shock or fire. Contact a qualified technician for repairs.
- **ALWAYS TURN** utensil handles inward and away from other cooking zones to reduce the risk of burns, ignition, unintended contact, and spillage.
- **WHEN PREPARING** flaming foods under the vent hood, turn the fan on.

OVEN SAFETY

- **PLACE OVEN RACKS** in the desired position while the oven is cool. If racks must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the hot oven element.
- **AFTER BROILING**, always take the broiler pan and grid out of the oven and clean them. Leftover grease in the broiler pan could catch fire the next time you use your oven.
- **ALWAYS USE** care when opening the oven door. Let hot air and steam escape before moving foods.
- **NEVER USE** aluminum foil to line the oven bottom. Improper use of foil could start a fire, or electrical shock could result.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

SELF-CLEAN SAFETY

- **CLEAN ONLY** the parts listed in this manual. Follow all cleaning instructions. Be sure to remove broiler pan and grid before the self-clean cycle.
- **NEVER RUB**, move, clean, or damage the door gasket on self-cleaning ranges. It is essential for a good seal.
- **NEVER TRY** to clean utensils, cookware, removable parts, or broiler pan and grid in the self-clean cycle.
- **DO NOT USE** oven cleaners – No commercial oven cleaner or protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **IF THE SELF-CLEANING** mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.

IMPORTANT SAFETY NOTICE!

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm and requires businesses to warn their customers of potential exposure to such substances. The fiberglass insulation in a self-cleaning oven will give off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open door or window or using a ventilation fan or hood.

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

READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

Be sure everyone in your home knows what to do in case of fire. Never use water on a grease fire; it will only spread the flames.

COOKTOP GREASE FIRE: Never pick up a flaming pan...

1. Turn off the surface elements.
2. Smother the flame with a tightly fitting lid, use baking soda, or use a dry chemical, foam, or halon-type extinguisher.

OVEN FIRE: Do not try to move the pan!

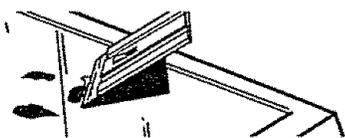
1. Close the oven door and turn controls off.
2. If fire continues, carefully open the door, throw baking soda on the fire, or use a dry chemical, foam, or halon-type extinguisher.

OPERATION

Protecting the Cooktop

IMPORTANT INSTRUCTIONS WHEN USING YOUR NEW RADIANT COOKTOP

- **DO NOT** slide cookware across your cooktop.
- **DO NOT** use a dishtowel or sponge to clean or wipe your cooktop.
- **DO NOT** use scouring powders or plastic, nylon, or metal cleaning pads on your cooktop.
- **DO NOT** apply your cooktop cleaning creme to the cooktop surface if the surface is hot.
- **READ** the instruction label on the cooktop cleaning creme bottle before attempting to clean the surface of your cooktop.
- **AFTER** cleaning the cooktop surface, be sure to wipe off any residue that may be left from the creme with a dry paper towel.
- **FOR MAJOR** spills, turn the surface control knob to OFF. Use a dry paper towel to wipe up spill, then use a razor scraper (held with a potholder) at a 45° angle against the surface of the cooktop to scrape remaining spill from the hot cooking zone.



- **DO NOT** cook directly on the surface of the glass.
- **DO NOT** use the cooktop as a cutting board.
- **DO NOT** use a knife or any sharp object on the cooktop seal around the outer edge of the glass because it will cut or damage it.



CAUTION: When the surface controls are turned off, the Hot Surface

Indicator light will remain lit until the cooktop surface has cooled to approximately 150°F. The glass-ceramic surface will retain heat after the indicator light goes out. Use caution until the cooktop surface has had time to cool.

SPECIAL CARE

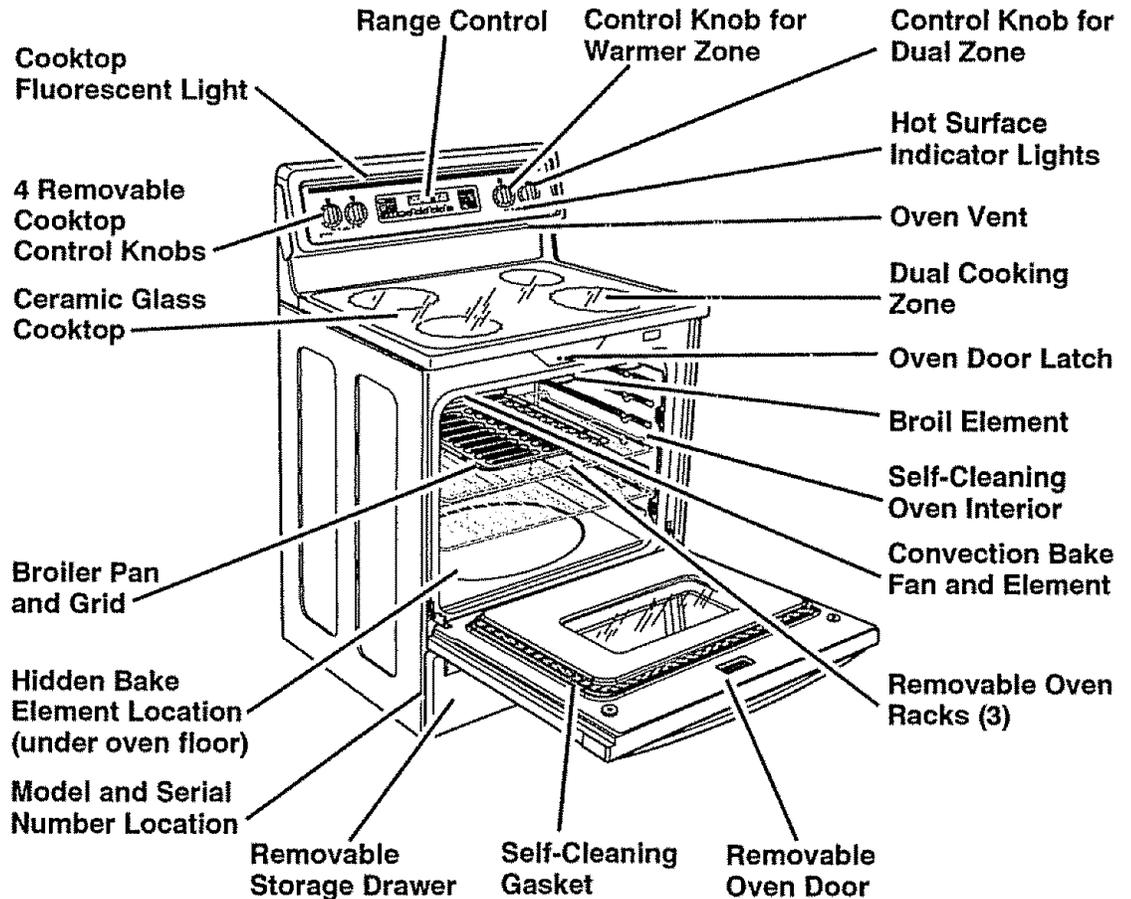
Sugar spills (such as jellies, fudge, candy syrups) or melted plastic can cause pitting of the cooktop surface unless the spill is removed while it is still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Follow these instructions carefully and remove soil while spill is hot.

1. Turn off the cooking zone affected by the spill. Remove the utensils.
2. Wearing an oven mitt, hold the razor scraper at a 45° angle against the cooktop and scrape hot spill to a cool area outside the cooking zone.
3. With the spill in a cool area, use a dry paper towel to remove the spillover. Any spill remaining should be left until the surface of the cooktop has cooled. Do not continue to use the soiled cooking zone until all of the spill has been removed. Follow the steps under Heavy Soil to continue the cleaning process.

OPERATION

FEATURES OF YOUR RANGE



REMOVAL OF PACKAGING TAPE

To remove the adhesive residue left from packaging tape, use household dishwashing liquid, mineral oil, or cooking oil. With a soft cloth rub into the area and allow to soak. Rinse and dry well. Repeat procedure using an appliance polish to ensure no damage is done to the range. **This should be done before the range is turned on for the first time. The tape cannot be removed once the range has heated.** Packaging tape may be found in the following areas: Cooktop Surface, Control Panel Area, Door Handle, Door Trim, and Oven Area.

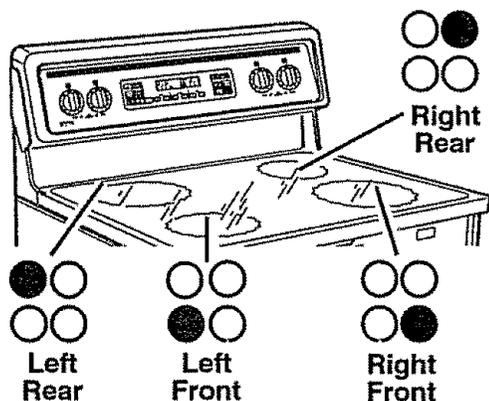
OPERATION

Radiant Cooktop Cooking

Before using your new radiant cooktop, clean it with the Cooktop Cleaning Creme®. This will leave a protective coating.

COOKING ZONES

The cooking zones are shown by the outline on the glass. The sign below each control knob shows you which radiant zone is turned on by that knob.

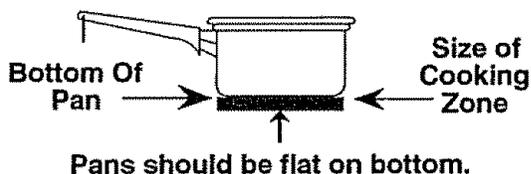


HOT COOKTOP INDICATOR LIGHTS

A Hot Cooktop Indicator Light will glow when any radiant element is turned on, and will remain on until the surface has cooled to approximately 150°F.

COOKING UTENSILS AND WOKS

Use pans and woks that are flat on the bottom. The size of the pan should be the same size as the zone used when cooking.

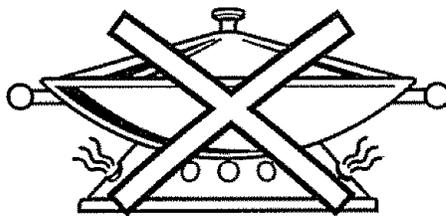


Wok Cooking

We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store.

Do not use woks that have support rings. Use of these types of woks, with or without the ring in place, can be dangerous.

Placing the ring over the surface unit will cause a buildup of heat that will damage the porcelain cooktop. Do not try to use such woks without the ring. You could be seriously burned if the wok is tipped over.



Use only flat-bottomed woks.

OPERATION

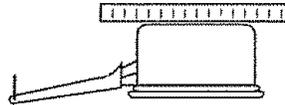
Radiant Cooktop Cooking (cont.)

HOME CANNING TIPS

1. Be sure the canner is centered over the zones
2. Make sure the canner is flat on the bottom.
3. Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr®, and the Department of Agriculture Extension Service.
4. Use caution, while canning, to prevent burns from steam or heat.

CHECKING YOUR COOKWARE

If you don't know if your cookware is flat on the bottom, try this test. Turn your pan upside down on the countertop, place the edge of a ruler flat against the surface of the pan. Rotate the ruler in a full circle, checking as you turn for any space between the two surfaces. The bottom of the pan and the edge of the ruler should fit flush against each other all the way across.



COOKWARE PERFORMANCE

Stainless Steel: Highly recommended for use with your new cooktop. Especially good with a clad bottom.

Aluminum: Heavyweight aluminum cookware recommended.

Cast Iron: Cast-iron cookware that is completely covered with porcelain enamel is recommended. Cast iron that is not covered with porcelain enamel may scratch the glass ceramic surface of the cooktop.

Copper Bottom: Has good performance, but it can leave a residue on the cooktop surface if allowed to boil dry.

Glass-Ceramic or Stoneware: Usable. Check for rough edges or burrs, which may scratch the cooktop surface.

RADIANT COILS

When the knobs are turned on, coils beneath the glass radiate heat through the glass to the cooking utensil. It will take a few moments for the coils to heat; as they do, a red glow can be seen below the surface of the cooktop.

TEMPERATURE LIMITER

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot.

The temperature limiter may cycle the units off for a time if:

- The pan boils dry.
- The pan bottom is not flat.
- The pan is off center.
- There is no pan on the unit.

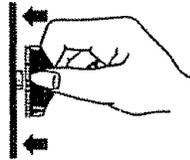
OPERATION

Radiant Cooktop Cooking (cont.)

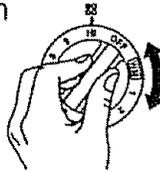
CONTROL SETTINGS

- HI** For quick starts, such as bringing water to a boil.
- MED** For slow boil and sautéing.
- LO** For steaming foods or keeping cooked foods at serving temperature.

1. Push in to turn the knob.



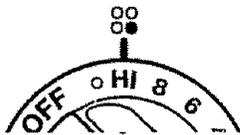
2. Set on or between numbers for desired heat.



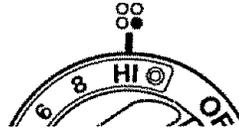
The surface unit indicator light will glow when any cooking zone is activated.

DUAL COOKING ZONES

The right front element has two cooking zones:



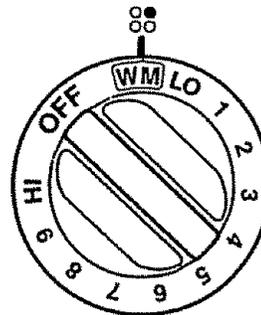
To use the small 6" zone push in and turn the cooktop control knob in the counter-clockwise direction to your desired setting.



To use the large 9" zone push in and turn the cooktop control knob in the clockwise direction to your desired setting.

WARMER ZONE

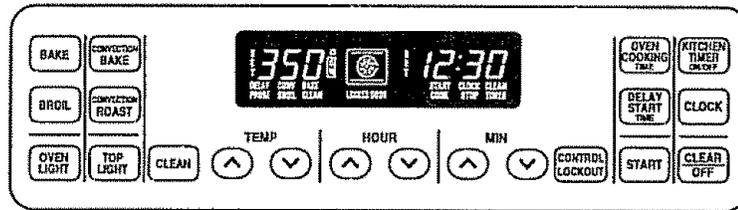
The right rear element has a warm setting.



The WM setting is used for very low heat applications such as melting chocolate or butter, and keeping foods warm.

OPERATION

Oven Control, Clock, and Timer



Your new touch pad oven control will allow you to set various functions with ease. Below are the different types of functions and a description of each.

OVEN FUNCTIONS

BAKE – Cooks foods in the traditional oven with a temperature range of 170°F to 550°F.

BROIL – Cooks foods at 550°F **HI** broil or 450° **LO** broil from the direct heat of the upper element. Broiling should be done with the door opened to the broil stop position.

SELF CLEAN – Cleans the inside area of the oven for you. When the cycle is finished, the oven will turn off automatically.

NOTE: The oven door will automatically latch and will only unlatch once the oven has cooled down.

CONVECTION COOKING

Cooks food with hot air circulated over and around foods by a convection fan, located at the back of the oven.

CONVECTION BAKE – Ideal for baked foods cooked on multiple shelves. Good for a large quantity of foods.

CONVECTION ROAST – Good for large tender cuts of meat, uncovered.

TIMED OVEN FUNCTIONS

OVEN COOKING TIME Set the amount of time you want foods to cook or the oven to clean. The oven turns off automatically at the end of this time.

DELAY START TIME Set the time of day you want the oven to turn on. The oven will

turn on automatically at the time you have set. When **DELAY START TIME** is used with **OVEN COOKING TIME**, the oven will also turn off automatically, at the end of the cooking time.

OTHER TOUCH PADS



The **TEMP UP** or **DOWN** arrow pads set the oven temperature. The **HOUR/MIN UP** and **DOWN**



arrow pads set the time of day, length of cooking time, length of cleaning time, the delayed start time, and the time set on the Kitchen Timer.



The **START** pad must be touched to activate any oven function.



The **CLEAR/OFF** pad is used to cancel any oven function and the end of cycle tone. **It will not cancel the Clock or Kitchen Timer.**



The **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad is used to turn the Kitchen Timer on or off. It will not control any other functions.



The **CLOCK** pad is used to set the time of day.



The **TOP LIGHT** pad turns the cooktop fluorescent light on or off.



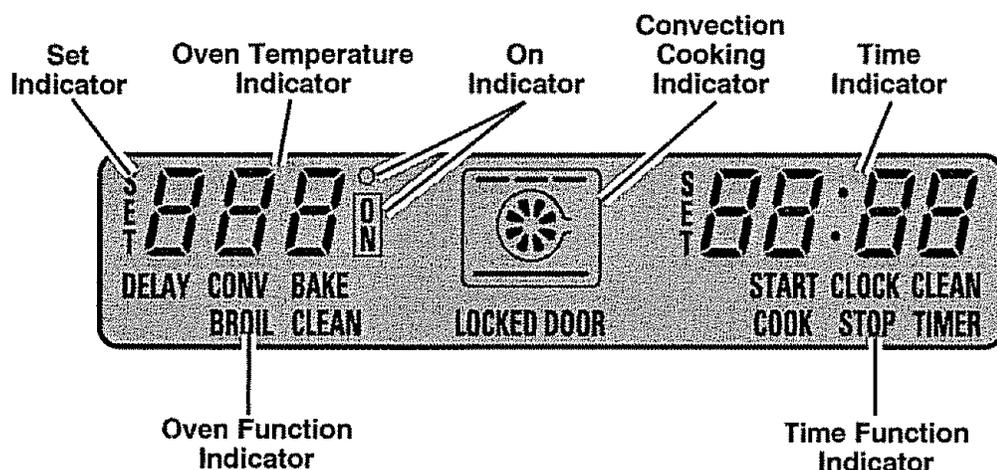
The **OVEN LIGHT** pad turns the light inside the oven on or off.



The **CONTROL LOCKOUT** pad disables the oven control for cleaning.

OPERATION

Control Display



The Control Display is an easy reference for using your oven control. Below are descriptions of how the Control Display works.

OVEN TEMPERATURE

INDICATOR – This indicator has a multiple purpose.

- **Displays the temperature**
- **Displays error code “ERR”** – If the oven temperature indicator flashes “ERR,” then you have set an invalid time or temperature.
- **Displays Oven Problems** – If your control flashes “F” and a number or letter, you have experienced an oven problem. Please read the section on **F-CODES** in your manual.

“ON” INDICATOR – Will light when the oven turns on.

SET INDICATORS – The set indicator will flash in combination with an oven function or timed function to let you know you need to set a time or temperature. Example: **“SET”** and **“BAKE”** will **flash** to let you know you need to set the bake temperature.

TIME INDICATOR – Displays the time of day, cooking time, delay start time, cleaning time, or the time set on the kitchen timer.

- **Displays reminder code “PUSH START”** – If the time indicator flashes the word **“PUSH START,”** then you need to press the **START** pad to activate your setting.

OVEN FUNCTION INDICATORS

– Displays which oven function has been set, when the oven door locks, and if the function is delayed.

CONVECTION COOKING

INDICATOR – Displays if the convection cooking function has been set.

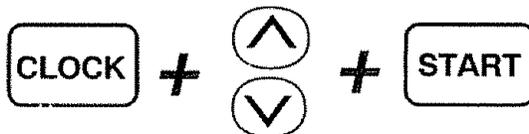
OPERATION

Clock and Timer

CLOCK

The clock must be set for the correct time of day before a delayed oven function can work properly. The time of day **cannot** be changed during a timed oven function, but **can be** changed during a bake or broil function.

HOW TO SET THE CLOCK



1. Touch the **CLOCK** pad.
2. Touch the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the time.
3. Touch the **START** pad.

RECALL THE CLOCK

While using your oven for cooking, touch the **CLOCK** pad if you wish to check the time of day. The current time of day will show in the display.

POWER FAILURE

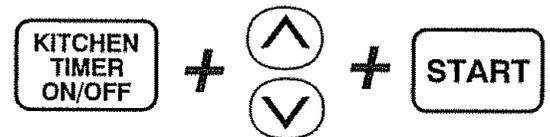
If you have experienced a power failure, the time will flash in the display and will be incorrect. Reset your clock.

Any oven cooking function that was in process will need to be reset.

KITCHEN TIMER

The Kitchen Timer is used to time cooking processes or other household activities. It does not control the oven. It can be set for up to 9 hours and 59 minutes. It will count down in minutes until the **LAST 60 SECONDS** is reached, then the control will beep once. When the countdown reaches **ZERO**, the control will beep 3 times, followed by one beep every 6 seconds until the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad is touched. The 6-second beep can be removed for future cycles if desired. For directions on removing this continuous beep, see "Tones" on the following page.

HOW TO SET THE TIMER



1. Touch the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad.
2. Touch **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads to set time.
3. Touch the **START** pad.
4. When the countdown has reached zero, touch the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad to turn off the beep.

To cancel the timer during the countdown, touch the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad **TWICE**.

OPERATION

Oven Control, Clock and Timer

TONES

Your new control has a series of tones that will sound at different times. These tones may sound while you set the control for an oven function, or at the end of the oven function. It will also alert you that there may be a problem with the functions. Below are the types of tones and a brief description of each.

TONES WHILE SETTING THE CONTROL – When you touch a pad, you will hear a beep. This beep will let you know that the pad has been activated. (The arrow pads do not beep.)

END OF TIMED CYCLE TONE – At the end of a timed cooking function, you will hear 3 short beeps followed by 1 beep every 6 seconds. This beep will continue to sound every 6 seconds until the **CLEAR/OFF** pad is touched or you may select the special feature to cancel this 6-second beep from sounding at the end of future cycles.

TO CANCEL THE 6-SECOND BEEP

1. Touch and hold the **BAKE** and **BROIL** pads, **at the same time** for 3 seconds, until the display shows **"SF."**
2. Touch the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad. The display will show **"CON BEEP"** (continuous beep).
3. Touch the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad again. The display will show **"BEEP"** (beep canceled).
4. Touch the **START** pad to cancel the 6-second beep and leave the special feature mode.

If you would like to return the 6-second beep, repeat steps above until the display shows your choice and touch the **START** pad.

ATTENTION TONE – This tone will sound if you make an error or an oversight is made while setting an oven function.

Examples would be:

- a. Setting a clean cycle and the oven door is not properly closed.
- b. Setting function and not pressing the **START** pad.
- c. Touching an additional function pad without first setting a temperature or time.
- d. **"ERR"** will flash if you set an invalid temperature. Touch the **CLEAR/OFF** pad to clear the control and reset your oven function.

Any of these can be quickly identified by watching the display.

PREHEAT TONE – When you set an oven temperature, the oven automatically starts to heat. When the temperature inside the oven reaches the temperature you have set, a tone will sound to let you know the oven is ready for baking.

F CODE

If you set an oven function and the control beeps while the display is flashing **"F"** and a number or letter such as **"F-4"** or **"FI,"** there may be a problem with the control or oven. Touch the **CLEAR/OFF** pad. If the function code repeats, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. Try setting the function again. If the code repeats again, write down the flashing code and call for service. Tell the technician what code was flashing.

OPERATION

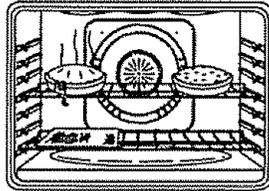
Oven Cooking Tips

STRONG SMELL OR ODOR

It is normal to have some odor when using your oven for the first time. To help eliminate this odor, **ventilate the room by opening a window or using a vent hood.**

ALUMINUM FOIL

IMPORTANT: Never cover the oven bottom or oven rack with aluminum foil. Improper use can cause poor heat flow, poor baking results, and may damage the oven finish. To prevent staining from spillovers, you may place a piece of aluminum foil or a cookie sheet on a rack below the food which may spill over



OVEN VENT

The oven vent is located behind the right rear zone. This area could become hot during oven use. It is normal for steam to come out of the vent and/or collect moisture underneath when the oven is in use. The vent is important for proper air circulation. **Never block this vent.**



PEEKING

Opening the door often to check foods will cause heat loss and poor baking results.

PREHEATING

Preheating is bringing the oven temperature up to the temperature you will be using during baking. Let the oven preheat when recipes call for preheating. This will take approximately 15–20 minutes.

LOW TEMPERATURE ZONE

The low temperature zone of your oven (between 170°F and 200°F) is available to keep hot cooked foods warm. However, foods should not be kept at these temperatures longer than 2 hours.

USING DELAY STARTS

When using your convenient Delay Start operation, foods such as dairy products, fish, poultry, etc., should never sit more than 1 hour before cooking. Room temperatures and the heat from the oven light promote bacterial growth.

OVEN LIGHT

OVEN LIGHT

To prolong the life of your oven light bulb, follow this helpful tip: Always turn the light off when the oven is not in use or during a clean cycle. If your oven light is left on for an extended period of time, the oven will be warm when the door is opened due to the heat generated from the oven light bulb.

OPERATION

Oven Cooking Tips (cont.)

THE TYPE OF MARGARINE AFFECTS BAKING PERFORMANCE

Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat by weight—the federal requirement for products labeled “margarine”). You will get poor results if cakes, pies, pastries, cookies, or candies are made with low-fat spreads. Low-fat spreads contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of favorite baked recipes. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become. To ensure best results, use margarine, butter, or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

HIDDEN BAKE ELEMENT

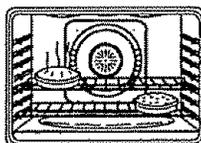
The bake element is under the oven floor. Do not place food on the oven bottom for cooking.

ELEMENT CYCLING

The Oven Temperature Sensor at the back of the oven continuously senses and controls the temperature inside the oven. To keep a constant set temperature, the elements will cycle (turn on and off during cooking).

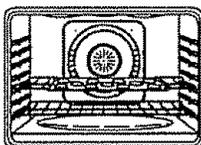
BAKEWARE PLACEMENT

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1 to 1½” of air space around it. If baking four cake layers at the same time, place two layers on rack 2 and two layers on rack 4. Stagger pans on the rack so one is not directly above the other.



BAKEWARE

FLAT COOKIE SHEETS, without sides, allow air to circulate all around the cookies for even browning.



SHINY PANS reflect heat, and are perfect for cakes and quick breads that need a golden brown crust.

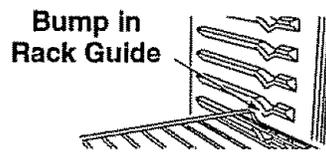
GLASS, DARK NON-STICK, OR DARKENED-BY-AGE BAKEWARE absorbs heat and can be used for yeast breads, pie crust, or foods that need a brown crust. The oven temperature, when using these pans, should be reduced by 25°F.

OPERATION

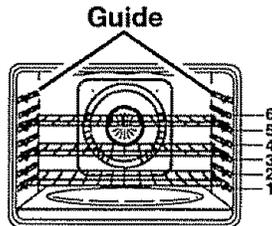
Oven Cooking Tips (cont.)

OVEN RACKS

The oven racks are designed with stops, a convenience as well as a safety precaution. The guides have a bump to prevent the racks from tilting when racks are pulled out of the oven. This design allows the racks to be inserted in only one way.



Your oven has six (6) rack positions. The top position is only a guide. It cannot be used as a rack position.



Always place oven racks in the proper position while oven is cool.

OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may feel that your new oven cooks differently than the oven it replaced. We recommend that you use your new oven a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide. If you feel your oven is too hot or too cool for your cooking preference, see Do-It-Yourself Temperature Adjustment in the back of this manual to make the adjustment.

OPERATION

Baking

HOW TO SET BAKE



1. Touch the **BAKE** pad.



2. Touch the **TEMP UP** or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.



3. Touch the **START** pad.



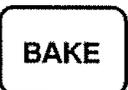
4. When baking is finished, touch the **CLEAR/OFF** pad.

BAKING SHELF POSITION CHART

TYPE OF FOOD	SHELF POSITION
Frozen pies (on cookie sheet)	4
Angel food cake, bundt or pound cakes	3 or 4
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	3 or 4
Casseroles	3 or 4
Turkey or Roast	1

HOW TO SET TIMED BAKE

You can set the oven to cook for a specific time and turn off automatically.



1. Touch the **BAKE** pad.



2. Touch the **TEMP UP** or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.



3. Touch the **OVEN COOKING TIME** pad.



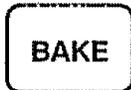
4. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the amount of cooking time.



5. Touch the **START** pad.

HOW TO SET DELAYED START TIME WITH TIMED BAKE

You can set the oven to turn on at a later time of day, cook for a specific amount of time, and turn off automatically. Make sure the clock is set correctly.



1. Touch the **BAKE** pad.



2. Touch the **TEMP UP** or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.



3. Touch the **OVEN COOKING TIME** pad.



4. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the amount of time you prefer your foods to cook.



5. Touch the **DELAY START TIME** pad.



6. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the time of day you prefer the oven to turn on.



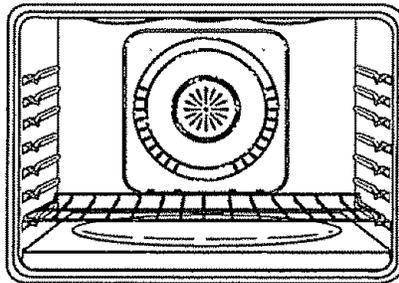
7. Touch the **START** pad.

OPERATION

Convection Baking Tips

CONVECTION BAKING

Convection Baking uses heated air that is circulated over and around foods by the convection fan located in the back of the oven. When convection baking, cooking temperatures used in recipes should be reduced 25°F.



NOTE: You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is opened, but the convection heating element will not turn off.

MULTI-RACK BAKING

Because heated air is circulated evenly throughout the oven, foods can be baked with excellent results on multiple racks at the same time.

CAUTION: When you are using the rack in the lowest position (1), you will need to use caution when pulling the rack out. We recommend that you pull the rack out several inches and then, using two potholders, pull the rack out by holding the sides of it. The rack is low and you could be burned if you place your hand in the middle of the rack and pull all the way out. Be very careful not to burn your hand on the door when using a rack in the lowest position (1).

BAKING WITH TWO RACKS

When using 2 racks, place the two racks in positions 2 and 4.

BAKING WITH THREE RACKS

When using 3 racks, place the racks in positions 2, 4, and 6.

COOKWARE FOR CONVECTION BAKING

METAL OR GLASS

Any type cookware will work in the convection oven. However, metal pans heat faster and are recommended. Glass pans cook more slowly.

PAPER OR PLASTIC

Heat-resistant paper and plastic that is recommended for regular ovens may be used in your convection oven.

OVERALL USES FOR CONVECTION BAKING

- For cooking foods on multiple rack positions.
- For large quantities of cooking.
- Great for cooking biscuits, brownies, angel food cake, and bread.

OPERATION

Convection Roasting Tips

CONVECTION ROASTING

During Convection Roasting, heat comes from the top element. The convection fan circulates the heat evenly around the food.

Meats cooked in a convection oven are dark brown on the outside and tender and juicy on the inside. In most cases cooking time will be less when using the Convection Roast feature.

ADAPTING RECIPES FOR CONVECTION ROASTING

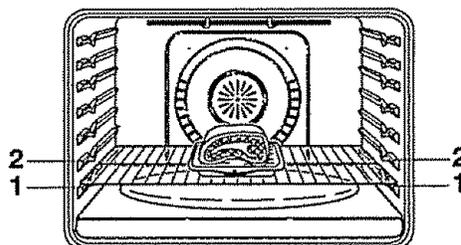
Use the recommended roasting temperature. Preheating is not necessary. Check foods at the end of suggested time. You may choose to cook longer.

USING THE BROILER PAN AND GRID

When you are Convection Roasting, you should use the broiler pan and grid that came with your new oven. The pan is used to catch grease spills and the grid is used to prevent grease splatters.

To use the Pan and Grid

- a. Place the oven rack in the lowest rack position.
- b. Place the meat on the broiler pan and grid.



OPERATION

Convection Roasting Tips (cont.)

CONVECTION ROASTING GUIDE

MEATS		MIN./LB.	OVEN TEMP. (°F)
Beef	Rib (3 to 5 lbs.)		
	Rare*	20 to 24	325°
	Medium	24 to 28	325°
	Well	28 to 32	325°
	Boneless Rib, Top Sirloin		
	Rare*	20 to 24	325°
	Medium	24 to 28	325°
	Well	28 to 32	325°
	Beef Tenderloin		
	Rare*	10 to 14	325°
Medium	14 to 18	325°	
Pot Roast (2½ to 3 lbs.)			
Chuck, Rump	35 to 45	300°	
Pork	Bone-in (3 to 5 lbs.)	23 to 27	325°
	Boneless (3 to 5 lbs.)	23 to 27	325°
	Pork Chops (½ to 1-inch thick)		
	2 chops	30 to 35 total	325°
	4 chops	35 to 40 total	325°
6 chops	40 to 45 total	325°	
Ham	Canned (3 lbs. fully cooked)	14 to 18	325°
	Butt (5 lbs. fully cooked)	14 to 18	325°
	Shank (5 lbs. fully cooked)	14 to 18	325°
Lamb	Bone-in (3 to 5 lbs.)		
	Medium	17 to 20	325°
	Well	20 to 24	325°
	Boneless (3 to 5 lbs.)		
	Medium	17 to 20	325°
Well	20 to 24	325°	
Seafood	Fish, whole (3 to 5 lbs.)	30 to 40 total	400°
	Lobster Tails (6 to 8 oz. each)	20 to 25 total	350°
Poultry	Whole Chicken (2½ to 3½ lbs.)	24 to 26	350°
	Cornish Hens		
	Unstuffed (1 to 1½ lbs.)	50 to 55 total	350°
	Stuffed (1 to 1½ lbs.)	55 to 60 total	350°
	Duckling (4 to 5 lbs.)	24 to 26	325°
	Turkey, whole†		
	Unstuffed (10 to 16 lbs.)	8 to 11	325°
	Unstuffed (18 to 24 lbs.)	7 to 10	325°
Turkey Breast (4 to 6 lbs.)	16 to 19	325°	

*The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)

†Stuffed birds generally require 30–45 minutes additional roasting time.

Shield legs and breast with foil to prevent over-browning and drying of skin.

The U.S. Department of Agriculture recommends to cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against food-borne illness.

OPERATION

Convection Baking and Roasting

HOW TO SET CONVECTION BAKE OR ROAST

- CONVECTION BAKE**
1. Touch the **CONVECTION BAKE** or **ROAST** pad.
 2. Touch the **TEMP UP** or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.
 3. Touch the **START** pad.
 4. When baking is finished, touch the **CLEAR/OFF** pad.

HOW TO SET CONVECTION TIMED BAKE OR ROAST

You can set the oven to cook for a specific time and turn off automatically.

- CONVECTION BAKE**
1. Touch the **CONVECTION BAKE** or **ROAST** pad.
 2. Touch the **TEMP UP** or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.
 3. Touch the **OVEN COOKING TIME** pad.
 4. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the amount of cooking time.
 5. Touch the **START** pad.

HOW TO SET DELAYED CONVECTION START TIME

You can set the oven to turn on at a later time of day, cook for a specific amount of time, and turn off automatically. Make sure the clock is set correctly.

- CONVECTION BAKE**
1. Touch the **CONVECTION BAKE** or **ROAST** pad.
 2. Touch the **TEMP UP** or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.
 3. Touch the **OVEN COOKING TIME** pad.
 4. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the amount of time you prefer your foods to cook.
 5. Touch the **DELAY START TIME** pad.
 6. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the time of day you prefer the oven to turn on.
 7. Touch the **START** pad.

CONVECTION CONVERSION

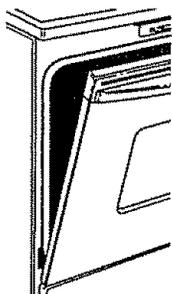
This feature will automatically convert the temperature you set for traditional baking to convection cooking.

1. Touch and hold the **CONVECTION BAKE** pad for 4 to 5 seconds.
2. Touch the **TEMP UP** or **DOWN** arrow pads to set the temperature.
3. Touch the **START** pad. You will see the converted temperature in the display. For example, if you entered 375°F, the display will show 350°F. This conversion will need to be set each time you use Convection Bake.

OPERATION

Broiling

Broiling is cooking by direct heat from the upper element. The oven door should remain open to the broil stop position during broiling.



It is not necessary to preheat the oven when broiling. Use the broiler pan and grid that came with your range. Both are designed for proper drainage of fat and liquids.



If foil is used it must be molded tightly to the grid and slits cut into the foil to match those of the grid. This allows fats and liquids to drain into the broiler pan, preventing fire and excessive smoke.

Always remove the pan and grid from the oven. Storing or forgetting a soiled broiler pan in the oven is a potential smoke or fire hazard.



The U.S. Department of Agriculture recommends to cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against food-borne illness.

The closer you place foods to the broil element, the faster foods brown on the outside yet remain red to pink in the center.

Moving meats away from the element will allow the meat to cook to the center while browning on the outside. Cook side 1 at least 2 minutes longer than side 2. If your oven is connected to 208 volts, you may want to use a higher rack position and/or broil foods longer.

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of the doneness of the meat will affect broiling. The chart on the next page is based on meats at refrigerator temperature.

HOW TO SET BROIL

BROIL

1a. Touch the **BROIL** pad. **(This will automatically set HI BROIL.)**

1b. While the set indicator is flashing in the display, touch the **BROIL** pad again if you prefer to use Lo Broil. Use Lo Broil to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.

START

2. Touch the **START** pad.

**CLEAR
OFF**

3. When broiling is finished, touch the **CLEAR/OFF** pad.

OPERATION

Broiling (cont.)

BROILING GUIDE (Hi Broil)

FOOD	QUANTITY AND/OR THICKNESS	SHELF POSITION	FIRST SIDE TIME (MIN.)	SECOND SIDE TIME (MIN.)	COMMENTS
Ground Beef	1 lb (4 patties)	5	9	6	Space evenly. Up to 8 patties take about the same time.
Well Done	½" to ¾" thick	5	11	10	
Beef Steaks					Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Rare [†]	1" thick	6	7	5	
Medium	1 to 1½ lbs.	5	9	6-7	
Well Done		5	11	8-9	
Rare [†]	1½" thick	4	14	11	
Medium	2 to 2½ lbs.	4	18	14-16	
Well Done		4	22	26	
Chicken	1 whole, cut up, 2 to 2½ lbs.	3	25	10	Broil skin-side down first.
	2 breasts	3	25	10-15	
Lobster Tails	2 to 4 10 to 12 oz each	3	18-20	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	¼" to ½" thick	5	6	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	½" thick	4	6	6	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1½" thick or home-cured ham.
Pork Chops	2 (½" thick)	5	10	10	Slash fat.
Well Done	2 (1" thick) about 1 lb.	4	15	15	
Lamb Chops					Slash fat.
Medium	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	5	8	7-8	
Well Done		5	10	9-10	
Medium	2 (1½" thick) about 1 lb.	5	14	12	
Well Done		5	17	12-14	
Salmon Steaks	2 (1" thick)	4	10	7-8	Grease pan. Brush steaks with melted butter.
	4 (1" thick)	4	12	10	

[†] The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)

OPERATION

Setting Special Features

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. After making your selection, if you want to change that setting, follow the steps until the display shows your choice.

12-HOUR BAKING AND 3-HOUR BROILING SHUTOFF

The control is set to automatically turn off the oven after 12 hours baking or 3 hours broiling should you forget and leave the oven on. If you want to remove this feature:

1. Touch and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF."**
2. Touch the **DELAY START TIME** pad. The display shows **"12Shdn"** (12 hour shutoff).
Touch the **DELAY START TIME** pad again. The display will show **"no Shdn"** (no shutoff).
3. Touch the **START** pad.

FAHRENHEIT OR CELSIUS TEMPERATURE SELECTION

Your oven control is set for Fahrenheit temperature selections. Most recipes are given using Fahrenheit scale. You can change this to use Celsius selections.

1. Touch and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF."**

2. (a) Touch the **BROIL** pad. The control display will show the degree sign and **"F°."**
(b) Touch the **BROIL** pad again. This will change **F°** (Fahrenheit) to **C°** (Celsius).
3. Touch the **START** pad.

12-HOUR, 24-HOUR MILITARY TIME CLOCK OR CLOCK BLACK OUT

Your control is set to use the 12-hour clock. If you prefer to use the 24-hour Military Time clock or black out the display:

1. Touch and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF."**
2. (a) Touch the **CLOCK** pad. The display shows **"12hr."** If this is your choice, touch the **START** pad.
or
(b) Touch the **CLOCK** pad again. The display will show **"24hr."** Example: 5:00 on the 12-hour clock will show 17:00 hours on the military clock. If this is your choice, touch the **START** pad.
or
(c) Touch the **CLOCK** pad again. The display will show **"OFF."** If this is your choice, touch **START**. The display will not show time. (The Delay Start Time feature will not operate.)

OPERATION

Setting Special Features (cont.)

COOKING/SELF-CLEAN LOCKOUT

Your control will allow you to lock the touch pads so they cannot be activated when pressed. If you're worried about leaving the oven unsupervised, activate this feature.

1. Touch and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows "SF."
2. (a) Touch the **CLEAN** pad. The display shows "**LOC OFF**" (lockout off).
(b) Touch the **CLEAN** pad **again**. The display will show "**LOC ON**" (lockout on).
3. Touch the **START** pad.

This feature can only be set when the oven is not in use.

When this feature is on, the display will show "**LOC**," if a touch pad is pressed. (This feature will not affect the Clock, Timer, Top light, or Oven light pads.)

CONTROL LOCKOUT

Your control will allow you to lock out the touch pads so they cannot be activated when touched for setting or cleaning.

To activate this feature:

1. Touch the **CONTROL LOCKOUT** pad for 3 seconds until the control beeps twice. The display will show **LOC** continuously, and the time of day if not blacked out.
NOTE: All cooking and timing functions will be cancelled when locking out the control.

2. To unlock the control, touch the **CONTROL LOCKOUT** pad for 3 seconds until the control beeps twice, and **LOC** will be removed from the display.

COOK AND HOLD

Your new control has a cook and hold feature for timed cooking only that will keep hot cooked foods warm up to 3 hours after the timed cooking is finished. To activate this feature:

1. Touch and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows "SF."
2. (a) Touch the **OVEN COOKING TIME** pad. The display will show "**HLd OFF**."
(b) Touch the **OVEN COOKING TIME** pad **again** to activate the feature. The display will show "**HLd ON**."
3. Touch the **START** pad.

CHANGING THE SPEED OF THE UP OR DOWN ARROW PADS

This special feature will allow you to change the speed; #1 means speed of change is slow, up to #5 which means speed of change is fast. To set the speed you prefer, follow these steps:

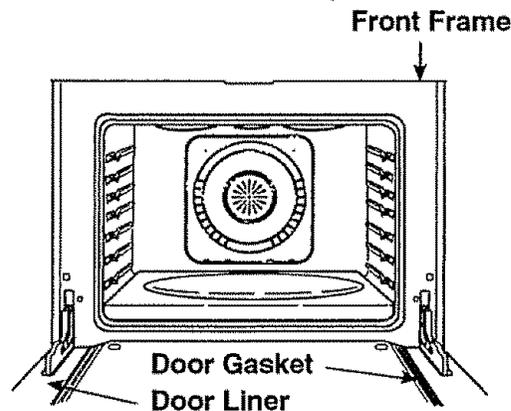
1. Touch and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows "SF."
2. Touch the **HOUR UP** arrow pad. The display will show the current set speed.
3. Touch the **HOUR UP** arrow pad to increase the speed up to the number 5. **- or -**
Touch the **HOUR DOWN** arrow pad to decrease the speed down to the number 1.
4. Touch the **START** pad.

CARE AND CLEANING

Self-Cleaning Cycle

PREPARING YOUR OVEN FOR A SELF-CLEAN CYCLE

1. Remove the broiler pan and grid, oven racks, utensils, and any foil that may be in the oven.
2. Soil on the front frame and outside the gasket of the door liner will need to be cleaned by hand.

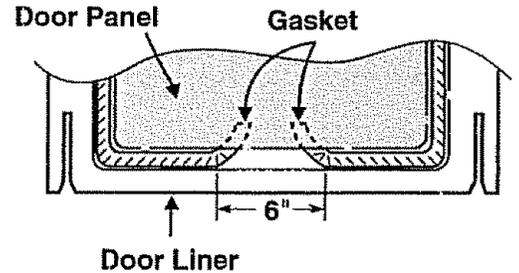


Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads, or cleansers such as Soft Scrub® to remove any soil. Rinse well with clean water and dry.

3. Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
4. Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, it should be replaced.

OVEN DOOR GASKET

The gasket is designed to have a 5"-6" gap at the bottom of the door. This allows for proper air circulation.



It is normal for your oven door to give the appearance of not having a good seal against the range. This is due to the gasket. The location of the gasket on the door maintains a good seal and prevents any heat loss.



Utensils should never be left in the oven during a clean cycle.

The oven racks may be cleaned during the self-clean cycle, but will lose their luster and become hard to slide. If you choose to leave them in during the cycle, wiping them with vegetable oil after the cycle will help them slide easier.

For the first clean cycle, vent the room with an opened window or hood vent. This will reduce the odor produced when heating new parts.

CARE AND CLEANING

Self-Cleaning Cycle (cont.)

TO SET A CLEAN CYCLE

The Clean Cycle, including cooldown time, is automatically set for 4 hours 30 minutes and automatically turns off after the set time, but you may change this from 3 hours if oven is lightly soiled, up to 5 hours if oven is heavily soiled.

CLEAN

1. Touch the **CLEAN** pad. 4 hours 30 minutes will show in the display.



2. If you want to change the length of clean time touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads.



START

3. Touch the **START** pad.

The door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **LOCKED DOOR** light goes off.

When the **LOCKED DOOR** light is off, open the door.

The words **LOCK DOOR** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.

TO STOP A CLEAN CYCLE

Touch the **CLEAR/OFF** pad. You will need to wait for the oven temperature to drop below the lock temperature (approx. 1 hour) before attempting to open the door.

AFTER THE CYCLE

After the cycle, you may notice some white ash in the oven. Just wipe it up with a damp cloth or sponge.

If white spots remain, scrub them with a soap-filled steel-wool pad. Be sure to rinse thoroughly. These are usually deposits of salt that cannot be removed during the cycle.

If for any reason you are not satisfied with the cleaning results, just repeat the cycle.

TO SET A DELAYED START CYCLE

Make sure the clock is set correctly.

CLEAN

1. Touch the **CLEAN** pad.



2. If you want to change the length of clean time touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads.



DELAY
START
TIME

3. Touch the **DELAY START TIME** pad.



4. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the time you prefer the clean cycle to start.



START

5. Touch the **START** pad.

CARE AND CLEANING

Glass-Ceramic Cooktop Cleaning

Cleaning a glass-ceramic cooktop is different from cleaning a standard porcelain cooktop. To maintain and protect your glass-ceramic cooktop follow these basic steps.

CLEANING

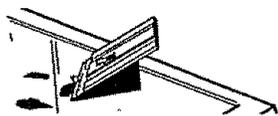
Use only Cooktop Cleaning Creme® on glass-ceramic.

For normal, light soil:

1. Using a damp paper towel, rub a few drops of creme onto soiled area. Wipe until all soil and creme are removed.
2. Clean surface with creme after each cooktop use. Frequent cleaning is essential in preventing scratches and abrasions.

For heavy, burned-on soil:

1. Apply a few drops of cleaning creme to the cool, soiled area. Spread the creme across the entire soiled area.
2. Hold scraper at a 45° angle against the glass-ceramic surface. The 45° angle makes the scraping easier.



3. Scrape soil with the enclosed razor scraper. Keep small amount of creme on the soil as you scrape. Heavily soiled areas may require repeated applications of creme. It will be necessary to press down on the razor scraper while scraping the soiled area with cooktop creme.
4. If any soil remains, repeat the steps listed above.



IMPORTANT: Using a razor scraper will not damage the surface if the 45° angle is maintained. Do not use a dull or nicked razor blade on your cooktop. Store the razor scraper out of reach of children.

GENERAL INFORMATION

As the Creme cleans, it leaves a protective coating that helps prevent buildup of mineral deposits (water spots) and will make future cleaning easier. Dishwashing detergent removes the protective coating and should not be used.

PRECAUTIONS

- Most cleaners contain ammonia, chemicals, and abrasives that damage the surface of your cooktop. Use only the Cooktop Cleaning Creme® for proper cleaning and protection of your glass-ceramic surface.
- If you slide aluminum or copper bottom cookware across the surface of the cooktop, they may leave metal markings which appear as scratches. Use the razor scraper and cooktop creme to remove these marks. Failure to remove this residue immediately may leave permanent marks.
- If pots with a thin overlay of aluminum, copper, or enamel boil dry, bonding with the glass-ceramic surface of the cooktop may occur. This black discoloration should be removed immediately or it could become permanent.
- Use of glass cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. Cleaning Creme will remove this film.

CARE AND CLEANING

Cleaning

- Water stains (mineral deposits) are removable using the creme or full strength white vinegar.
- Do not use a dull or nicked razor blade on your cooktop.
- Do not use abrasive cleaners or abrasive scouring pads on your cooktop.
- Plastic mesh pads, such as Dobie®, may be used.

To order additional Cooktop Cleaning Creme®, call your nearest Sears Service Center or Retail Store and ask for Stock No. 40079.

CONTROL PANEL

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

Do not use abrasive cleaners, industrial cleaners, or bleach.

BROILER PAN AND GRID

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soap-filled scouring pad
- Commercial oven cleaner

TO CLEAN

Allow the pan to soak. Sprinkle the grid with dishwashing detergent and cover with a damp cloth or paper towel. Rinse and dry well. Scour as needed. You may also place both the pan and grid in the dishwasher.

SELF-CLEAN OVEN INTERIOR

Clean only as touch-up between clean cycles. Use dishwashing liquid, warm water, or a soap-filled steel-wool pad. Rinse well after cleaning and dry.

NEVER USE OVEN CLEANERS IN OR AROUND ANY PART OF THE OVEN.

When cleaning, be sure not to bend or displace the temperature sensor located on the back wall of the oven.

DRAWER AND SIDES OF RANGE

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Paper towels

TO CLEAN

Do not use oven cleaners, cleansing powder, or harsh abrasives. If marinades, tomato sauce, basting materials, etc. should spill, wipe up as much as possible. When surfaces have cooled, thoroughly clean painted areas.

OVEN DOOR GLASS

TO CLEAN

For everyday cleaning, use glass cleaner and a paper towel. For stubborn soil, use paste of baking soda and water. Rinse thoroughly.

DOOR VENT TRIM

CLEANING MATERIALS

- Soft abrasive cleaner
- Sponge-scrubber

Do not use hard abrasive cleaners, industrial cleaners, or bleach.

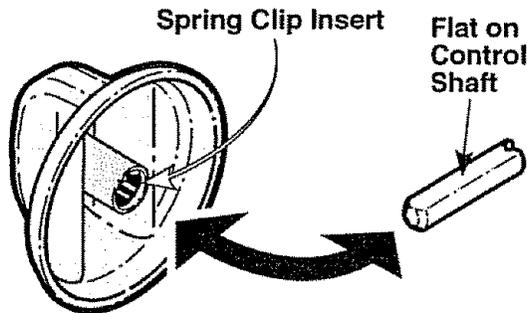
CARE AND CLEANING

Removable Parts

SURFACE CONTROL KNOBS

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth



TO REMOVE

1. Be sure the control knob is in the off position.
2. Pull straight off the stem.

Using a piece of string can make removing the knob easier. Slip the string under and around the knob, pulling straight out.

TO CLEAN

Wash the knob thoroughly with soapy water. Dry completely with a soft cloth. **DO NOT let the knob soak.**

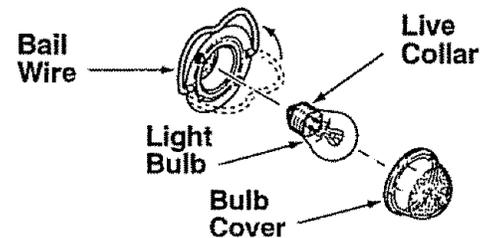
TO REPLACE

1. Check the back of the knob. The molded flat area of the knob is designed to fit perfectly onto the knob stem.
2. Align the flat side of the knob to the flat area of the knob stem.
3. Push the knob back as far as it will go.

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB



CAUTION: Disconnect electrical power to the oven at the main circuit breaker or fuse box before attempting to replace the oven light bulb. Do not touch a hot light bulb with wet hands or a wet cloth. Wait until the bulb has cooled and use a dry cloth.



TO REPLACE

1. Hold your hand under the bulb cover and firmly push back the bail wire, until it clears and releases the bulb cover.
2. Unscrew the light bulb.
3. Replace the bulb with a 3½" 40-watt appliance bulb.
4. Place the bulb cover into the grooves of the socket and pull the bail wire forward until it rests in the indentation on top of the bulb cover.

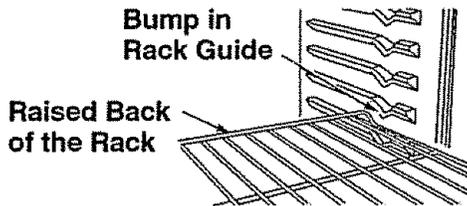
CARE AND CLEANING

Removable Parts (cont.)

REMOVABLE OVEN RACKS

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Scouring pad or soap-filled steel-wool pad



TO REMOVE

1. Pull the racks out to the stop position.
2. Pull up the front of the rack and slide under the bump of the rack guide.

TO CLEAN

Clean with warm water and detergent. For hard-to-remove stains, gently scrub with a scouring pad or a soap-filled steel-wool pad. Rinse well.

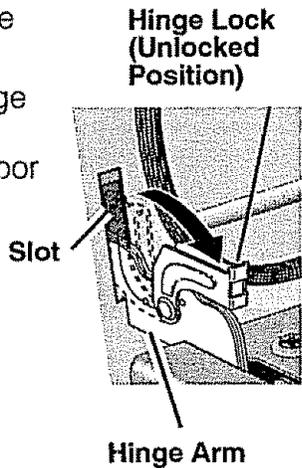
TO REPLACE

1. Place the raised back of the rack onto the rack guides.
2. Lift the front of the rack until the raised back slides under the bump of the rack guides.
3. Slide the rack all the way back.

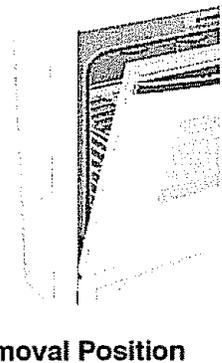
REMOVABLE OVEN DOOR

TO REMOVE

1. Fully open the door.
2. Push the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. This may require a flat-blade screwdriver.

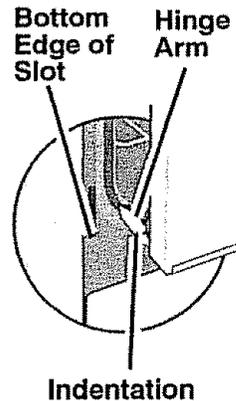


3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close door to the door removal position.
5. Lift door up until the hinge arm is clear of the slot.



TO REPLACE

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot.



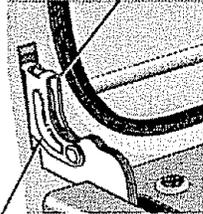
CARE AND CLEANING

Removable Parts (cont.)

Removable Oven Door (cont.)

3. Fully open the door.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.
5. Close the oven door.

Locked Position



Sealed Hinge Arm

TO CLEAN OUTSIDE OF DOOR

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces, and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasives on the outside of the door.
- If any stain on the door vent trim is persistent, use a soft abrasive cleaner and a sponge scrubber for best results.

TO CLEAN INSIDE OF DOOR

- Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand.
- The area outside the gasket and the door liner can be cleaned with a soap-filled steel-wool or plastic pad, hot water, and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

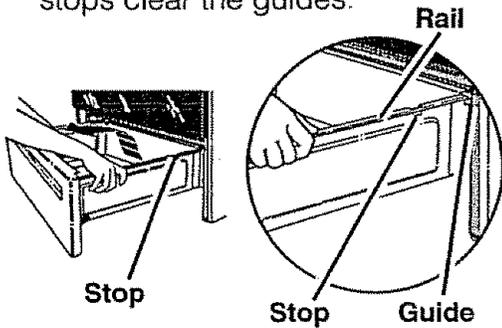
CARE AND CLEANING

Removable Parts (cont.)

REMOVABLE STORAGE DRAWER

TO REMOVE

1. Pull the drawer out until it stops.
2. Lift the front of the drawer until the stops clear the guides.



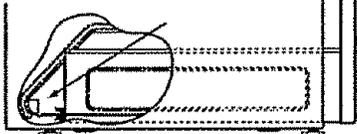
3. Remove the drawer.

TO REPLACE

1. Place the drawer rail on the guides.
2. Push the drawer back until it stops.
3. Lift the front of the drawer and push back until the stops clear the guides.
4. Lower the front of the drawer and push back until it closes.

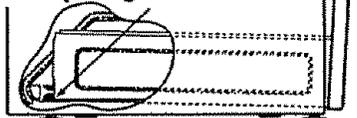
IF DRAWER WON'T CLOSE

Power cord may be obstructing drawer in this area



Drawer does not close completely

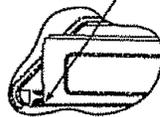
Rear drawer support is resting on top of guide rail



Drawer front panel tipped away from body side

IF DRAWER IS CROOKED

Rear drawer support is on top of guide rail on the high side



Drawer front panel tipped to one side



CAUTION: The drawer gives you space for keeping cookware and bakeware. Plastics and flammable materials should not be kept in this drawer. Do not overload the storage drawer. If the drawer is too heavy, it may slip off the base rail when opened.

STORAGE DRAWER LINER

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Damp cloth
- Warm water

TO REMOVE

1. Remove the drawer.
2. Lift the liner out of the drawer.

TO REPLACE

1. Place the liner back into the drawer.
2. Place the drawer back into the range.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

To save you time and money, before making a service call check the list below for any problem you may feel you have with the performance of your range. If the problem is something you cannot fix, use the Consumer Service Numbers located at the back of this manual. **When making any calls, have the Model No., Serial No., Repair Parts List, Use and Care Manual, and the Date of Purchase available.**

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The display of your control is flashing "F" followed by a number or letter.	You have a function error code.	Touch the CLEAR/OFF pad. Restart the oven. If the function code repeats, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats again, call for service.
Tiny scratches or abrasions on the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> a. Use of incorrect cleaning materials b. Coarse particles (salt, etc.) between cookware bottom and cooking surface. c. Cookware with rough bottoms. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Use only Cooktop Cleaning Creme®. b. Make sure the cooktop surface and bottom of cookware are clean before using. c. Use only smooth-bottomed cookware.
Metal markings on the cooktop surface (may appear as scratches).	Sliding or scraping metal utensils and cookware across cooktop surface.	Use recommended cleaning procedure to clean the cooktop surface.
Areas of discoloration on the cooktop surface.	Mineral deposits from water or food.	Use recommended cleaning procedure to clean the cooktop surface.
Dark streaks and specks on the cooktop surface.	<ul style="list-style-type: none"> a. Encrusted boilovers or grease splatters. b. Incorrect cleaning materials. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Use razor scraper and follow the directions in the cleaning section of this manual. b. Use only the Cooktop Cleaning Creme® on the cooktop surface.
Cooktop, oven, and oven control will not work.	No power to range.	Check the circuit breaker or fuse. Make sure the power cord is plugged in.
Top light does not work.	Switch operating the light is broken.	Call for service.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Cooktop cooking zones work, but oven will not turn on.	Oven controls set incorrectly.	Check the operation section on setting the oven control correctly.
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough.	Improper cookware being used.	Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
Oven temperature seems inaccurate.	Oven control calibration.	See the temperature adjustment instructions following this section.
Oven will not unlock.	Clean cycle is not finished.	Oven temperature must drop below the lock temperature before the door will unlock.
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none"> a. Light switch in off position. b. Oven light bulb loose or burned out. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check oven light switch on the control panel. b. Check the oven light bulb.
Oven did not clean or results were poor.	<ul style="list-style-type: none"> a. Controls were not set properly. b. Oven was soiled heavily. c. Clean cycle was interrupted. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check the self-cleaning section of this manual. b. Heavy spillovers should be removed before the cycle is set. You can also repeat the cycle. c. The normal clean cycle should last 4 hours, 30 minutes.
Oven smokes.	<ul style="list-style-type: none"> a. Dirty oven. b. Improper use of aluminum foil. c. Broiler pan containing grease left in the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check for heavy spillover. b. Use of foil not recommended. c. Clean pan and grid after each use.
Oven emits odor.	<ul style="list-style-type: none"> a. Oven insulation may emit odor during the first few usages. b. Failure to wipe out excess soil. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Put oven through self-clean cycle to speed up process of odor "wearing off." b. Wipe excess soil off before using oven.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Foods do not bake properly.	a. Oven was not preheated long enough.	a. Be sure to preheat when recipe calls for it.
	b. Improper rack or pan placement.	b. Maintain uniform air space around pans and utensils; see oven cooking tips section.
	c. Oven vent blocked or covered.	c. Keep vent clear.
	d. Improper use of foil.	d. Use of foil not recommended on racks or oven bottom.
	e. Improper temperature setting for utensil used.	e. Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans.
	f. Oven temperature needs adjustment.	f. Check oven temperature adjustment section.
	g. Range and oven rack not level.	g. Check the installation for leveling.
	h. Oven controls improperly set.	h. See the baking section.
	Foods do not broil properly.	a. Improper rack position.
b. Oven preheated.		b. Do not preheat when broiling.
c. Improper use of foil.		c. Do not let foil cover slits in the grid; this will prevent grease drainage.
d. Oven door closed during broiling.		d. Open door to broil stop position; see broiling section.
e. Low voltage (208).		e. Use higher rack position.
f. Improper broiling time.		f. Check broiling chart in broiling section.
g. Oven controls improperly set.		g. See the baking section.

“DO-IT-YOURSELF” TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may feel that your new oven cooks differently than the oven it replaced. We recommend that you use your new oven a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide.

If you think your new oven is too hot (burning foods) or not hot enough (foods are undercooked), you can adjust the temperature yourself. The appearance and texture of foods is a better indicator of oven accuracy than oven thermometers. These thermometers can vary by 20–40 degrees from the true temperature of the oven. In addition, the oven door must be opened to read these thermometers. Opening the door will change the temperature of the oven.

To decide how much to change the temperature, set the oven temperature 25 degrees higher (if foods are undercooked) or 25 degrees lower (if foods are burning) than the temperature in your recipe, then bake. The results of this “test” should give you an idea of how much the temperature should be changed.

TO MAKE THE ADJUSTMENT



+



1. Touch and hold down both the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows “**SF.**”



2. Touch the **BAKE** pad. A factory set 2-digit number will show in the display, usually “00.”
- 3a. Touch the **BAKE** pad once to **(-)** decrease the temperature. Touch the **Temp Down** arrow pad to **decrease (-)** the temperature from the original setting down as much as **35°F.**

OR



- 3b. Touch the **BAKE** pad twice to **(+)** increase the temperature. Touch the **Temp Up** arrow pad to **increase (+)** the temperature from the original setting up as much as **35°F.**



4. Touch the **START** pad.

This adjustment will remain in memory until the above steps are repeated. A power failure will not affect this setting.

The broil and self-clean temperatures will not be affected.

NOTES



RADIANT FREE-STANDING RANGE WARRANTY

FULL ONE-YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

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

LIMITED WARRANTY ON RADIANT GLASS AND RADIANT SURFACE UNITS FOR SECOND THROUGH FIFTH YEAR:

For the start of the second year, from the date of installation, through the fifth year, from the date of installation, Sears will repair or replace, at our option, the radiant glass or radiant surface units (you will be responsible for any labor), if any of the following defects occur:

- Cracking of the radiant glass cooktop due to thermal shock
- Discoloration of the radiant glass cooktop
- Wear-off of the pattern on the radiant glass cooktop
- Cracking of the rubber seal between the radiant glass cooktop and the porcelain edge
- Burnout of any of the radiant surface units.

If this product is subjected to other than private family use, the above warranties are effective for only 90 days.

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

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

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

To further add to the value of your Range, Buy a Sears Maintenance Agreement.

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

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

Kenmore Appliances are designed, manufactured and tested for years of dependable operation. Yet, any appliance may require service from time to time. The Sears Maintenance Agreement offers you an outstanding service program for your product.

The table above shows the additional benefits a Sears Maintenance Agreement offers compared to a Sears Warranty.

Contact your Sears Sales Associate or local Sears Service Center to purchase a Sears Maintenance Agreement.

ESTUFA RADIANTE TIPO "INDEPENDIENTE" CON AUTOLIMPIEZA

INDICE



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad en el uso de la estufa	44-49
Contra volcaduras	44, 45

OPERACION

Cómo proteger su nueva cubierta para cocinar	49
Características de su estufa	50
Cómo sacar la cinta de empaque	50
Zonas para cocinar	51
Luces indicadoras de superficies calientes	51
Utensilios y woks para cocinar	51
Consejos para hacer conservas	52
Cómo revisar los utensilios	52
Eficiencia de los utensilios	52
Espirales radiantes	52
Limitador de temperatura	52
Posición de los controles	53
Zona doble para cocinar	53
Zona para entibiar	53
Control del horno, reloj, cronómetro ..	54
Panel de control	55
Reloj	56
Cronómetro de la cocina	56
Tonos	57
Código F	57
Consejos para cocinar en el horno	58-60
Horneado con margarina	59
Cómo programar para hornear	61
Consejos para hornear a convección	62
Consejos para asar a convección	63-64

Cómo programar para hornear o asar a convección	65
Cómo asar a la parrilla	66-67
Cómo seleccionar programas especiales del control	68-69

CUIDADO Y LIMPIEZA

El ciclo de autolimpieza	70-71
Cubierta de vidrio-cerámica	72-73
Panel de control	73
Cacerola y parrilla para asar a la parrilla	73
Interior del horno con autolimpieza	73
Cajón y lados de la estufa	73
Vidrio de la puerta del horno	73
Moldura de la ventilación de la puerta	73
Perillas de control de la superficie	74
Cómo reemplazar el foco de la luz del horno	74
Parrillas removibles del horno	75
Puerta removible del horno	75-76
Cajón de almacenamiento removible	77
Revestimiento del cajón	77

COMO SOLUCIONAR PROBLEMAS

Antes de llamar para un servicio	78-80
Ajustes a la temperatura	60, 81
Garantía	83
Números para servicios del consumidor	84

Para su conveniencia y referencia futura, por favor escriba el número de modelo y de serie en el espacio que se provee. Están ubicados en el marco detrás del cajón.

NUMERO DE MODELO:

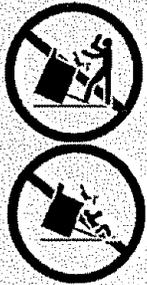
NUMERO DE SERIE:

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea todas las instrucciones antes de usar esta estufa. Cuando use un aparato a gas o eléctrico, se debe seguir instrucciones de seguridad básicas, incluyendo lo siguiente:

CONTRA VOLCADURAS



! ADVERTENCIA

- Todas las estufas se pueden volcar
- Personas podrían resultar heridas
- Instale el dispositivo contra volcaduras empacado con la estufa
- Vea las instrucciones de instalación

Estas instrucciones para la instalación de la abrazadera **CONTRA VOLCADURAS** son para madera o pisos y paredes de concreto. Cualquier otro tipo de construcción podría requerir técnicas de instalación especiales para proveer un anclaje adecuado de la abrazadera **CONTRA VOLCADURAS** al piso o a la pared.

El uso de esta abrazadera no evita que la estufa se dé vuelta cuando no está bien instalada.

NOTA: La instalación de la abrazadera **CONTRA VOLCADURAS** debe cumplir con todas las ordenanzas locales para asegurar la estufa.

Paso 1

Ubicación de la abrazadera

- A. Coloque la abrazadera contra la pared trasera a la derecha o izquierda del gabinete. Si la superficie del gabinete sale más afuera que el gabinete, corra la abrazadera para compensar la cantidad de la distancia. Si no existe un gabinete adyacente, ponga el

borde de la abrazadera en la posición deseada sobre el panel lateral de la estufa.

- B. Use la abrazadera como un molde y marque las posiciones de 2 hoyos sobre la pared y las posiciones de 2 hoyos sobre el piso. Use los juegos de posiciones para madera o concreto dependiendo del tipo de piso. Vea la Fig. 1

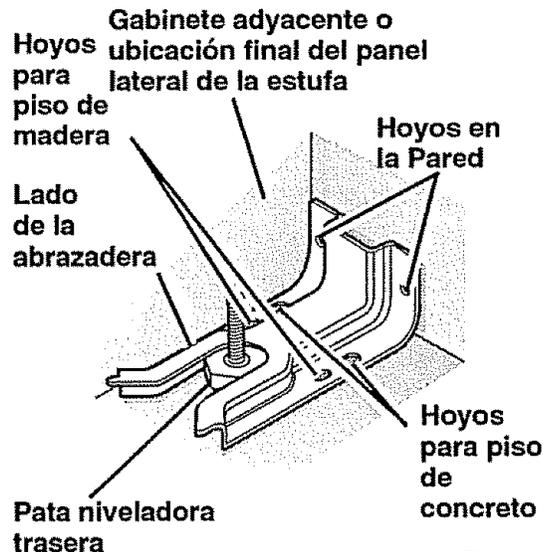


Fig. 1

continúa en la página siguiente

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Dispositivo de estabilidad (cont.)

Paso 2

Instalación de la abrazadera contra volcaduras

A. Construcción de madera:

1. **Piso:** Haga un hoyo piloto de $\frac{1}{8}$ " en el centro de cada posición de hoyo premarcada sobre el piso de madera (un clavo o una lezna se puede usar si no tiene un taladro),
Y
2. **Pared:** Haga un hoyo piloto de $\frac{1}{8}$ " en ángulo (como se muestra en la Fig. 2) en el centro de cada posición de hoyo premarcada en la pared (un clavo o una lezna se puede usar si no tiene un taladro).

INSTALACION SOBRE LA PARED Y PISO

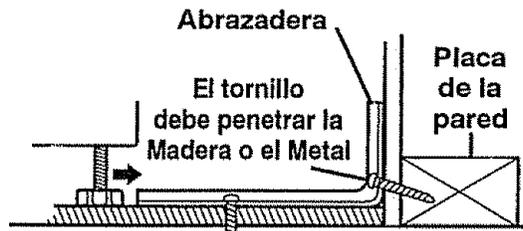


Fig. 2

- B. Instale la abrazadera **CONTRA VOLCADURAS** con los 4 tornillos que se proveen como se ilustra en la Fig. 2.

C. Concreto Construcción:

1. Materiales requeridos:

- | | |
|---------------|---|
| 4 de cada uno | Perno "lag" de $\frac{1}{4}$ " x $1\frac{1}{2}$ " |
| 4 de cada uno | Manga para anclar O D de $\frac{1}{2}$ " |

2. Haga el hoyo del tamaño recomendado para las anclas sobre el concreto en el centro de cada hoyo premarcado sobre el piso de concreto y sobre la pared. Instale la manga del ancla dentro del hoyo y luego instale los pernos a través de la abrazadera. **NO APRIETE LOS PERNOS DEMASIADO.**

Paso 3

Revise la instalación

- A. Complete la instalación de la estufa de acuerdo a las instrucciones de instalación que se proveen con ella.
- B. Revise para asegurarse que la abrazadera **CONTRA VOLCADURAS** esté instalada y enganchada correctamente. Saque el panel de abajo o el cajón e inspeccione la **PATA NIVELADORA TRASERA**. Asegúrese que esté firmemente bien colocada dentro de la ranura. Vea la Fig. 1.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ADVERTENCIA:

Para prevenir que la estufa se vuelque accidentalmente debido a un uso anormal, incluyendo una carga excesiva sobre la puerta, engánche la estufa a la pared o al suelo instalando el dispositivo contra volcaduras que se provee. Si la estufa se mueve para limpiarla, para hacerle servicio o cualquier razón, asegúrese que el dispositivo contra volcaduras sea enganchado nuevamente cuando la estufa se coloque de vuelta en la abertura. No hacerlo podría resultar en que la estufa se vuelque y podría causar heridas personales. Para inspeccionar el dispositivo contra volcaduras, saque el cajón de almacenamiento removible y mire para asegurarse que el nivelador de la pata trasero esté bien enganchado en la ranura de la abrazadera.

Importante: Para garantizar su seguridad, la de su familia y la de su hogar, por favor lea su Manual del Consumidor cuidadosamente. Manténgalo a la mano para referencias. Ponga mucha atención a las secciones de seguridad. **ASEGURESE** que su estufa sea instalada por un técnico especializado y que haga tierra adecuadamente.

- **NO DEJE** a los niños sin vigilancia cerca de una estufa que se esté usando.
- **ENSEÑE A LOS NIÑOS A** no jugar con los controles o cualquier parte de la estufa y a no sentarse, subirse, o pararse sobre la puerta.

- **¡PRECAUCION! NUNCA GUARDE** cosas de interés para los niños sobre el respaldo de la estufa o en los gabinetes que quedan por sobre la estufa. Los niños que se suban sobre la estufa podrían resultar gravemente heridos.
- **GUARDE ESTE** libro para un uso futuro.
- **NUNCA USE** su estufa para entibiar o calentar una habitación.
- **NUNCA TRATE** de reparar o reemplazar una parte de la estufa a menos que las instrucciones se den en este manual. Todo otro trabajo debería ser hecho por un técnico especializado.
- **SIEMPRE MANTENGA** los revestimientos combustibles de las paredes, cortinas y otros paños a una distancia prudente de la estufa.
- **NUNCA CALIENTE** contenedores de alimentos cerrados. El aumento de la presión podría causar que el contenedor explote y cause heridas.
- **NUNCA DEJE** contenedores de grasa o goteaduras sobre o cerca de la estufa.
- **SIEMPRE MANTENGA** el área de la estufa despejada de cosas que se podrían quemar. La acumulación de comida y grasa y los utensilios de madera se podrían incendiar. Los utensilios de plástico se podrían derretir y las comidas en conservas podrían explotar. Su horno nunca se debería usar para almacenar cosas.
- **SIEMPRE MANTENGA** la estufa despejada de cosas que se podrían quemar (gasolina y otros vapores o líquidos inflamables).
- **NUNCA TRATE** de limpiar las superficies calientes. Algunos limpiadores producen vapores nocivos y los paños y las esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor.
- **NUNCA USE** ropa suelta cuando use la estufa.
- **NUNCA USE** una toalla u otro paño abultado como agarradera. Asegúrese que la agarradera esté seca. Las agarraderas húmedas y los paños y esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor. **NO PERMITA** que las agarraderas toquen los elementos para calentar.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- **NO TOQUE** las superficies para calentar, las superficies cerca de ellas o las superficies interiores. Estas podrían estar suficientemente calientes para quemar aunque se vean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa o materiales inflamables hagan contacto con las superficies calientes hasta que hayan tenido tiempo de enfriarse. Las otras superficies cerca de las ventanillas de ventilación del horno, puertas, ventanas y las superficies para cocinar también podrían estar suficientemente calientes para causar quemaduras.

SEGURIDAD EN EL USO DE LA CUBIERTA

- **SOLO** ciertas clases de utensilios de vidrio o cerámica se pueden usar para cocinar en la cubierta. Asegúrese que los utensilios que seleccione están diseñados para cocinar sobre la cubierta sin quebrarse debido a los súbitos cambios de temperatura.
- **SIEMPRE TENGA** cuidado cuando toque los elementos de la cubierta. Retendrán calor después de que la estufa se haya apagado.
- **NUNCA OBSTRUYA** la ventilación del horno detrás de la zona para cocinar posterior derecha.
- **LAS OLLAS QUE SE USEN** para cocinar en la cubierta deberían ser de fondo plano y lo suficientemente grandes para cubrir el área que se está utilizando. Los utensilios que son demasiado pequeños exponen el elemento calentador y podría causar un contacto directo o el incendio de la ropa. El tamaño correcto de los utensilios también mejorará la eficiencia.

- **NUNCA DEJE** las unidades de superficie sin vigilancia a temperaturas altas. Los derrames podrían resultar en humo o en derrames de grasa que se podrían incendiar.
- **NUNCA** cocine sobre una cubierta para cocinar quebrada. Las soluciones para la limpieza y los derrames podrían penetrarla y crear un riesgo de corte de corriente o de incendio. Llame a un técnico calificado para las reparaciones.
- **SIEMPRE COLOQUE** las agarraderas (manillas) de las ollas hacia adentro y lejos de las otras unidades de la superficie para reducir el riesgo de quemaduras, encendido, un contacto y derrame accidental.
- **CUANDO PREPARE** comidas a la llama debajo de la campana de ventilación, encienda el ventilador.

SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

- **COLOQUE LAS PARRILLAS DEL HORNO** en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si las parrillas se deben mover mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera haga contacto con el quemador caliente del horno.
- **DESPUES DE ASAR A LA PARRILLA**, siempre saque la cacerola y la parrilla para asar del horno y límpielas. Los sobrados de grasa en la cacerola para asar podrían incendiarse la próxima vez que usted use el horno.
- **SIEMPRE TENGA** cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que el aire caliente y el vapor escapen antes de mover los alimentos.
- **NUNCA USE** papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El uso incorrecto del papel de aluminio podría empezar un incendio, o podría resultar en un golpe de corriente.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SEGURIDAD EN EL USO DE LA AUTOLIMPIEZA

- **LIMPIE SOLAMENTE** las partes que se listan en este manual. Siga todas las instrucciones para la limpieza. Adegúrese de sacar la cacerola y la parrilla para asar antes del ciclo de autolimpieza.
- **NUNCA FRIEGUE**, mueva, limpie, o dañe el sello de la puerta en las estufas con autolimpieza. Es esencial para un buen sellado.
- **NUNCA TRATE** de limpiar los utensilios, ollas, partes removibles o la cacerola y la parrilla para asar en el ciclo de autolimpieza.
- **NO USE** limpiadores para hornos – No se debería usar ninguna clase de limpiador para hornos o cremas protectoras dentro o alrededor de cualquier parte del horno.
- **SI LA FUNCION DE AUTOLIMPIEZA** falla, apague el horno y desconecte la electricidad. Hágale un servicio por un técnico calificado.

¡ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE!

California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias que el estado sepa que producen defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y requiere que los hombres de negocios adviertan a sus clientes del contacto potencial a tales sustancias. El aislante de fibra de vidrio en el horno con autolimpieza emitirá una muy pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de autolimpieza. El contacto se puede minimizar ventilando con una puerta o ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.

IMPORTANTE: La salud de algunos pájaros es extremadamente sensitiva a los vapores producidos por el ciclo de autolimpieza de cualquier horno. Ponga los pájaros en otra habitación que esté bien ventilada.

¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

Asegúrese que todos en su hogar sepan qué hacer en caso de incendio. Nunca use agua sobre un incendio de grasa, esto solamente extenderá las llamas.

INCENDIO DE GRASA EN LA CUBIERTA:

Nunca levante una olla en llamas...

1. Apague los elementos de la superficie.
2. Sofoque la llama con una tapa apretada, soda para cocinar o con un extintor químico, a espuma o "halon".

FUEGO EN EL HORNO:

¡No trate de mover la cacerola!

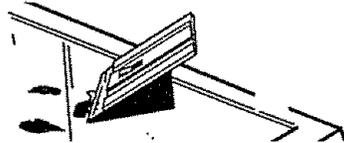
1. Cierre la puerta del horno y apague los controles.
2. Si el incendio continúa, cuidadosamente abra la puerta y arroje soda para cocinar sobre el fuego, o use un extintor de químico seco, espuma o "halon".

OPERACION

Cómo Proteger Su Nueva Cubierta Para Cocinar

INSTRUCCIONES IMPORTANTES CUANDO USE SU NUEVA CUBIERTA PARA COCINAR RADIANTE

- **NO ARRASTRE** los utensilios sobre la cubierta.
- **NO USE** una toalla o esponja para platos para limpiar la cubierta.
- **NO USE** polvos para fregar, o lanillas de plástico o de metal sobre la cubierta.
- **NO APLIQUE** crema para limpiar sobre la cubierta si la superficie está caliente.
- **LEA** las instrucciones en la etiqueta de la botella de crema para limpiar la cubierta antes de tratar de limpiar la superficie de la cubierta.
- **DESPUÉS** de limpiar la superficie de la cubierta, asegúrese de sacar todo el residuo de la crema que podría quedar con una toalla de papel seca.
- **PARA DERRAMES GRANDES**, haga girar la perilla de control de la superficie a la posición de APAGADO (OFF). Utilice una toalla de papel seca para limpiar el derrame, luego use un raspador a hoja (sujetado con una agarradera) en un ángulo de 45 grados sobre la superficie de la cubierta para raspar el resto del derrame de la zona para cocinar caliente.



- **NO COCINE** directamente sobre la superficie del vidrio.
- **NO USE** la superficie como tabla para cortar.
- **NO USE** un cuchillo o un objeto afilado sobre el sello de la cubierta alrededor del borde exterior del vidrio porque lo podría cortar o dañar.



PRECAUCION:

Cuando los controles de la superficie se apaguen, la luz Indicadora de Calor de la Superficie permanecerá encendida hasta que la superficie se haya enfriado hasta aproximadamente 150 grados F. La superficie de vidrio-cerámica retendrá calor después que la luz indicadora se haya apagado. Tenga cuidado hasta que la superficie de la cubierta haya tenido tiempo de enfriarse.

CUIDADO ESPECIAL

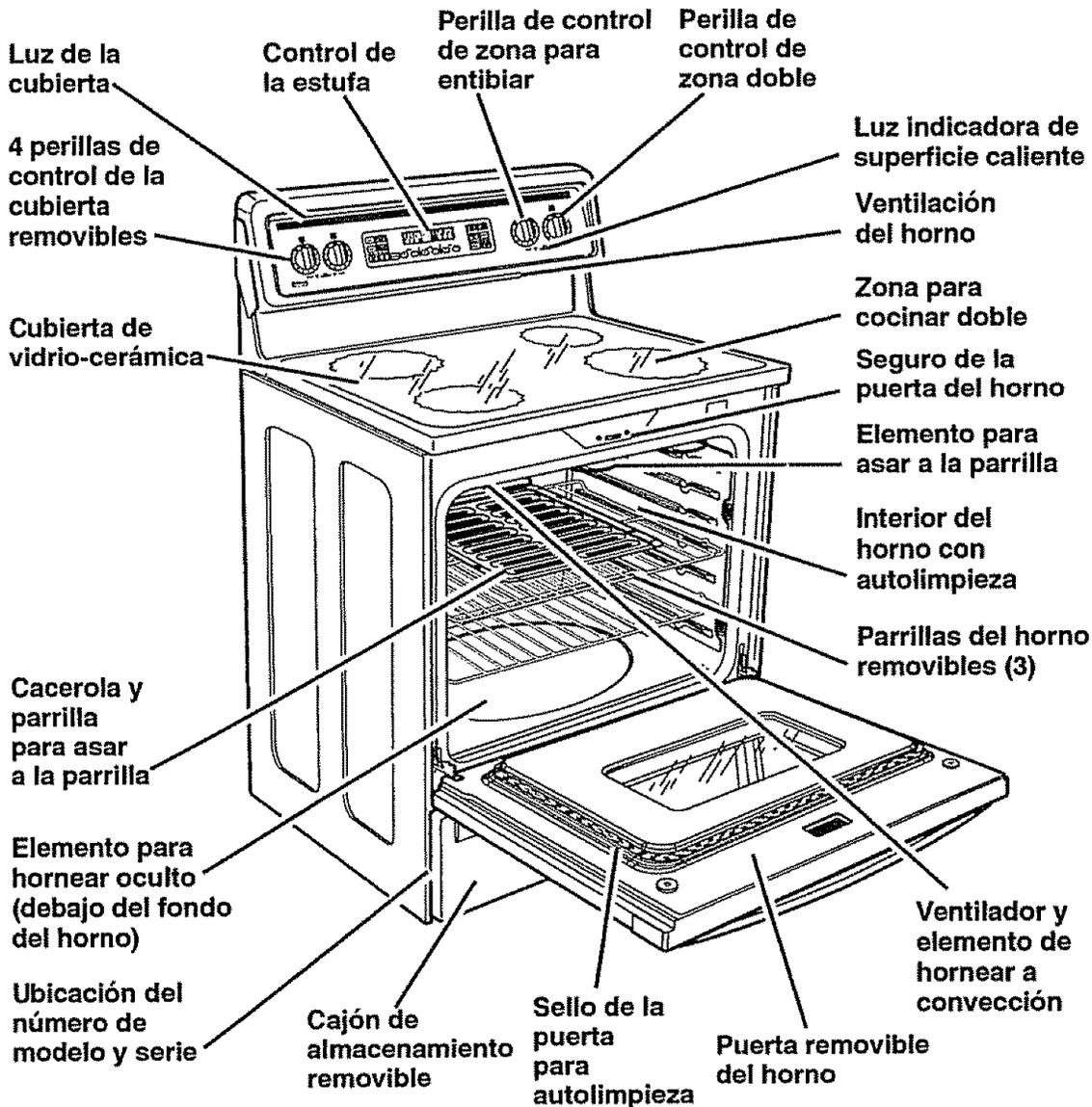
Los derrames de azúcares (tales como jaleas, chocolate, y jarabes) o el plástico derretido puede causar hoyos en la cubierta a menos que el derrame se saque mientras todavía esté caliente. Se debe usar un cuidado especial cuando se limpian sustancias calientes.

Siga estas instrucciones cuidadosamente y limpie la suciedad mientras el derrame esté caliente.

1. Apague la zona para cocinar afectada por el derrame. Saque los utensilios.
2. Usando un guante para horno, sujete el raspador en un ángulo de 45 grados sobre la cubierta y raspe el derrame caliente hacia un área fría fuera de la zona para cocinar.
3. Con el derrame en un área fría, use una toalla de papel seca para limpiar la suciedad. Cualquier derrame que permanezca se debería dejar solo hasta que la superficie de la cubierta se haya enfriado. NO continúe utilizando la zona para cocinar sucia hasta que todo el derrame haya sido limpiado. Siga los pasos bajo Suciedad Pesada para continuar el proceso de limpieza.

OPERACION

CARACTERISTICAS DE SU ESTUFA



COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

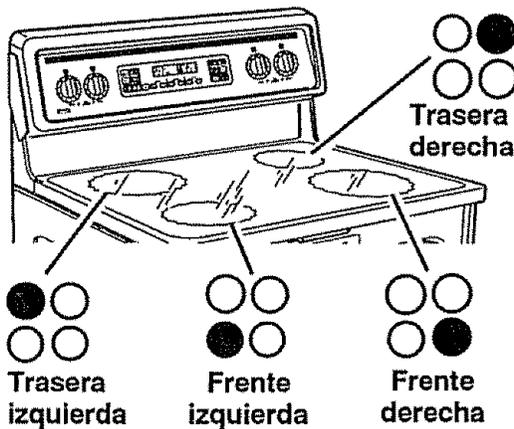
Para sacar el adhesivo que queda de la cinta de empaque, use un detergente líquido normal para platos, aceite mineral o para cocinar. Con un paño suave frote el área y permita que se remoje. Enjuague y seque bien. Repita el procedimiento usando un pulidor para estufas para asegurarse que el estufa no se dañe. **Esto se debería hacer antes de encender la estufa por primera vez. La cinta no se puede sacar una vez que el estufa se haya calentado.** La cinta de empaque se puede encontrar en las siguientes áreas: Superficie de la cubierta, área del panel de control, manilla de la puerta, moldura de la puerta, y área del horno.

OPERACION **Cómo Cocinar Sobre Una** **Cubierta Radiante**

Antes de usar su nueva cubierta para cocinar radiante, límpiela con Cooktop Cleaning Creme®. Esto dejará una capa protectora.

ZONAS PARA COGINAR

Las zonas para cocinar se muestran con un dibujo sobre el vidrio. La señal cerca de cada perilla de control le muestra cuál zona radiante se enciende con esa perilla.

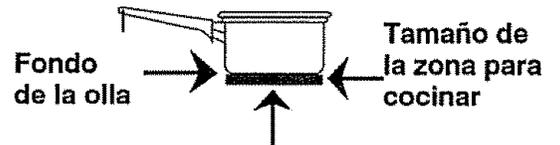


LUCES INDICADORAS DE **SUPERFICIES CALIENTES**

Una luz indicadora de superficie caliente se prenderá cuando se encienda cualquier elemento radiante, y permanecerá prendida hasta que la superficie se haya enfriado a aproximadamente 150°F.

UTENSILIOS **Y WOKS PARA COGINAR**

Use ollas y woks que tengan fondo plano. El tamaño de los utensilios deberían ser del mismo tamaño que la zona que se está usando para cocinar.



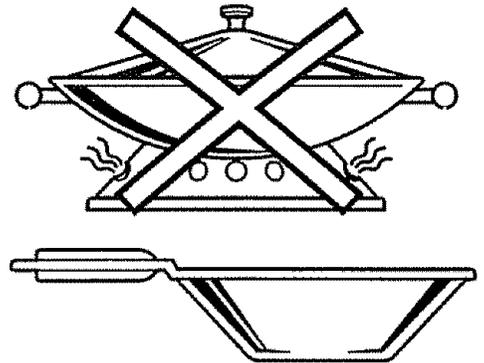
Las ollas deberían tener fondo plano.

Cómo cocinar en un wok

Recomendamos que usted use sólo un wok de fondo plano. Se pueden encontrar en su tienda local.

No use woks que tengan anillos de soporte. El uso de estos tipos de woks, con o sin los anillos en su lugar, puede ser peligroso.

El colocar el anillo sobre la unidad de la superficie causará un aumento de calor que dañará la cubierta de porcelana. No trate de usar tales woks sin los anillos. Usted se podría quemar seriamente si el wok se da vuelta.



Use solamente woks de fondo plano.

OPERACION

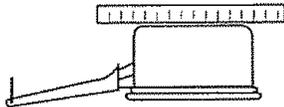
Cómo Cocinar Sobre Una Cubierta Radiante (cont.)

CONSEJOS PARA HACER CONSERVAS

1. Asegúrese que la olla esté centrada sobre el quemador.
2. Asegúrese que la olla sea de fondo plano
3. Use recetas y procedimientos de buenas fuentes. Estas se encuentran disponibles de fabricantes tales como Ball® y Kerr®, y el Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura.
4. Tenga cuidado cuando haga conservas, para prevenir quemaduras a causa de vapor o calor

COMO REVISAR LOS UTENSILIOS

Si usted no sabe si sus utensilios tienen fondo plano, haga esta prueba. Invierta



la olla sobre la cubierta, coloque una regla sobre la superficie de la olla. Haga girar la regla en un círculo completo, revisando mientras la da vuelta cualquier espacio que podría existir entre las dos superficies. El fondo de la olla y el filo de la regla deberían coincidir uno sobre el otro a través de todo el largo.

EFICIENCIA DE LOS UTENSILIOS

Acero inoxidable: Altamente recomendado para uso con su nueva cubierta para cocinar. Especialmente bueno con un fondo de tipo doble.

Aluminio: Se recomienda los utensilios de aluminio pesado.

Hierro forjado: Las ollas de hierro forjado que son completamente cubiertas con porcelana son recomendadas. Las ollas de hierro forjado que no son cubiertas con porcelana podrían rayar la superficie de vidrio cerámica de la cubierta.

Fondo de cobre: Tiene buena eficiencia, pero podría dejar un residuo sobre la superficie de la cubierta.

Vidrio-cerámica o piedra: Utilizable. Verifique la existencia de bordes rugosos o asperezas ya que podrían rayar la superficie de la cubierta.

ESPIRALES RADIANTES

Cuando las perillas están encendidas, los espirales bajo el vidrio irradian calor a través del vidrio hacia el utensilio para cocinar. Tomará varios unos pocos momentos para que los espirales se calienten; a medida que lo hacen se puede ver una irradiación roja sobre la superficie de la cubierta para cocinar.

LIMITADOR DE TEMPERATURA

Cada unidad de superficie radiante tiene un limitador de temperatura.

El limitador de temperatura protege la cubierta de vidrio para que no se ponga demasiado caliente.

El limitador de temperatura puede causar que las unidades hagan un ciclo de encendido y apagado por un tiempo si:

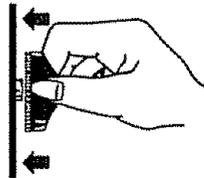
- La olla se seca.
- El fondo de la olla no es plano.
- La olla no está centrada.
- No hay una olla sobre la unidad.

OPERACION **Cómo Cocinar Sobre Una** **Cubierta Radiante (cont.)**

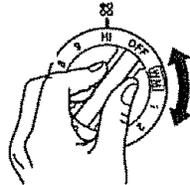
POSICION **DE LOS CONTROLES**

- HI** Se usa para comienzos rápidos, tal como para hervir agua.
- MED** Se usa para hervir y freír
- LO** Se usa para comidas al vapor o para mantener los alimentos a temperaturas para ser servidos.

1. Empuje para hacer girar la perilla.



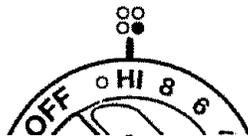
2. Coloque entre las marcas para el calor deseado.



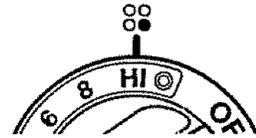
La luz indicadora de superficie se encenderá cada vez que una zona para cocinar es activada.

ZONA DOBLE PARA COCINAR

El elemento frontal izquierdo tiene dos zonas para cocinar:



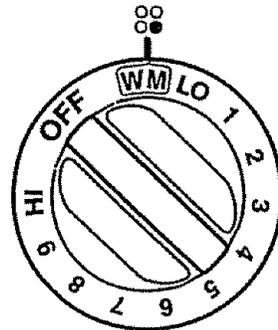
Para usar la zona para cocinar pequeña de 6", empuje y haga girar la perilla de control en la dirección contra el reloj a la posición deseada.



Para usar la zona para cocinar grande de 9", empuje y haga girar la perilla de control en la dirección del reloj a la posición deseada.

ZONA PARA ENTIBIAR

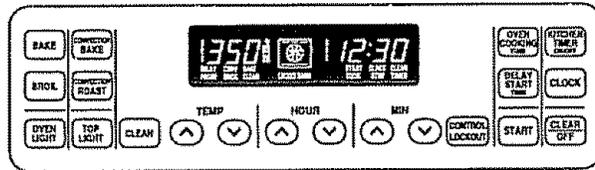
El elemento posterior derecho tiene una posición para tibio.



La posición WM (tibio) se usa para aplicaciones de calor muy bajas tales como para derretir chocolate o mantequilla, y para mantener las comidas tibias.

OPERACION

Control Del Horno, Reloj, y Cronómetro De La Cocina



Su nuevo control de horno a botones le permitirá programar las varias funciones del horno con facilidad. Más abajo están los diferentes tipos de funciones y la descripción de cada uno.

FUNCIONES TRADICIONALES DEL HORNO

HORNEAR – Cocina los alimentos en el horno tradicional a una temperatura que varía de 170°F a 550°F.

ASAR A LA PARRILLA – Asa los alimentos en **ALTO** a 550°F o en **BAJO** a 450°F a calor directo del elemento superior. El asado a la parrilla se debe hacer con la puerta abierta en la posición de tope para asar a la parrilla.

LIMPIEZA – Limpia el área interior del horno por usted. Cuando el ciclo termina, el horno se apagará automáticamente.

NOTA: La puerta del horno se cerrará con cerrojo automáticamente y el cerrojo se abrirá sólo cuando el horno se haya enfriado.

COMO COCINAR A CONVECCION

Hornear con aire calentado que es circulado sobre y alrededor de los alimentos por el ventilador de convección ubicado en la parte trasera del horno.

HORNEAR A CONVECCION – Ideal para alimentos horneados sobre parrillas múltiples. Bueno para grandes cantidades de comida.

ASAR A CONVECCION – Bueno para pedazos de carne grandes y blandos, descubiertos.

FUNCIONES AUTOMATICAS DEL HORNO

OVEN COOKING TIME

Programa la cantidad de tiempo en que usted desea cocinar los alimentos o en que el horno se limpie. El horno se apaga automáticamente al final de esta cantidad de tiempo.

DELAY START TIME

Seleccione la hora del día en la cual desea que el horno se encienda. El horno se encenderá automáticamente a la hora que usted haya seleccionado. Cuando

se use la **HORA DE COMIENZO DEMORADO** con el **TIEMPO PARA COCINAR EN EL HORNO**, el horno también se apagará automáticamente al final de la cantidad de tiempo para cocinar.

OTROS BOTONES



Los botones con las flechas para **SUBIR** y **BAJAR TEMP** programan la temperatura del horno. Los botones con las flechas para **SUBIR** y **BAJAR** las **HORAS/MINUTOS** programan la hora del día, la cantidad de tiempo para cocinar, la cantidad de tiempo para limpiar, la hora para un comienzo demorado, la temperatura del horno y la hora del cronómetro de la cocina.



START

El botón **START** debe ser tocado para activar cualquier función del horno.

CLEAR OFF

El botón **CLEAR/OFF** se usa para cancelar cualquier función del horno y el tono de fin de ciclo. **No cancelará el Reloj o el Cronómetro de la Cocina.**

KITCHEN TIMER ON/OFF

El botón **KITCHEN TIMER ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)** se usa para encender o apagar el Cronómetro de la Cocina. No controlará ninguna otra función del horno.

CLOCK

El botón del **"CLOCK"** se usa para poner la hora del día.

TOP LIGHT

El botón **"TOP LIGHT"** enciende y apaga la luz fluorescente de la cubierta.

OVEN LIGHT

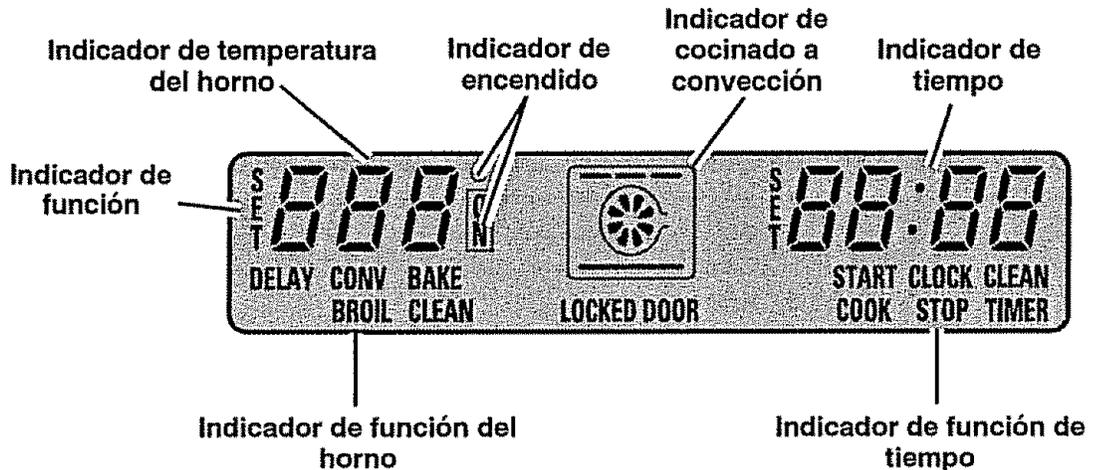
El botón **"OVEN LIGHT"** enciende y apaga la luz interior del horno.

CONTROL LOCKOUT

El botón **"CONTROL LOCKOUT"** desactiva el control del horno para la limpieza.

OPERACION

Panel De Control



El Dial de Control es una referencia fácil para utilizar el control del horno. Más abajo están las descripciones para indicar cómo funciona el Dial de Control.

INDICADOR DE LA TEMPERATURA DEL HORNO – Este indicador tiene un propósito múltiple.

- **Muestra la temperatura**
- **Muestra un código de “ERR”** – Si el indicador de temperatura del horno pestaña “ERR”, entonces usted ha programado un tiempo o una temperatura incorrecta.
- **Muestra problemas el horno** – Si el control pestaña “F” y un número o letra, usted está experimentando un problema del horno. Por favor lea la sección **CODIGOS-F** en su manual.

INDICADOR DE ENCENDIDO – Se encenderá cuando se programe una función del horno.

INDICADORES DE PROGRAMA – El indicador de programa pestañeará en combinación con una función del horno o una función automática para avisarle que necesita programar un tiempo o una temperatura. Ejemplo: “**SET**” y “**BAKE**” **pestañearán** para avisarle que necesita programar la temperatura del horno

INDICADOR DE LA HORA – Muestra la hora del día, la cantidad de tiempo para cocinar, la hora para comenzar una función demorada para cocinar, limpiar, o la hora programada en el cronómetro de la cocina.

- **Muestra un código para recordar “PUSH START”** – Si el indicador de la hora del horno pestaña las palabras “**PUSH START**”, entonces usted tiene que empujar el botón **START** para activar su programa.

INDICADORES DE LAS FUNCIONES DEL HORNO – Muestran qué función ha sido programada, cuando la puerta del horno está enganchada, y si la función es demorada.

INDICADOR DE COCINADO A CONVECCION – Muestra si la función para cocinar a convección ha sido programada.

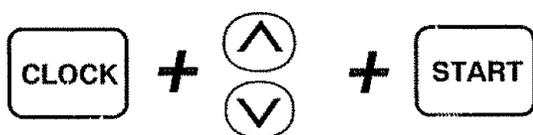
OPERACION

Reloj y Cronómetro

RELOJ

El reloj debe ponerse a la correcta hora del día antes que una función demorada del horno funcione correctamente. La hora del día **no se puede** cambiar durante una función automática del horno, pero **se puede** cambiar durante una función para hornear o para asar a la parrilla.

COMO PONER EL RELOJ



1. Toque el botón **CLOCK**.
2. Toque los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR LAS HORAS/ MINUTOS** para poner la hora correcta del día.
3. Toque el botón **START**.

PARA VOLVER AL RELOJ

Mientras esté usando el horno para cocinar, toque el botón **CLOCK**, si desea ver la hora del día. La hora presente del día se verá en el dial.

CORTE DE CORRIENTE

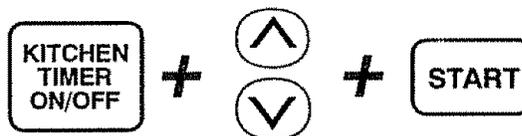
Si ha ocurrido un corte de corriente, la hora pestañeará en el dial y estará incorrecta. Ponga nuevamente el reloj a la hora.

Cualquier función para cocinar del horno que estaba en proceso tendrá que ser reprogramada.

CRONOMETRO DE LA COCINA

El cronómetro de la cocina se usa para medir el tiempo de los procesos para cocinar u otras actividades del hogar. No controla el horno. Se puede programar hasta 9 horas y 59 minutos. Contará hacia atrás en minutos hasta que llegue a los **ULTIMOS 60 SEGUNDOS**, entonces el control sonará una vez. Cuando la cuenta llegue a **CERO**, el control sonará 3 veces seguido de un sonido cada 6 segundos hasta que el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** se toque. El sonido de cada 6 segundos se puede eliminar para ciclos futuros si se desea. Para las instrucciones de cómo eliminar estos sonidos continuos, vea TONOS en la página siguiente.

COMO PROGRAMAR EL CRONOMETRO



1. Toque el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**.
2. Toque los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR LAS HORAS/ MINUTOS** para poner la hora.
3. Toque el botón **START**.
4. Cuando la cuenta llegue a cero, toque el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**.

Para cancelar el cronómetro durante la cuenta, toque el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF DOS VECES**.

OPERACION

Control Del Horno, Reloj y Cronómetro

TONOS

El nuevo control tiene una serie de tonos que sonarán a tiempos diferentes. Estos tonos pueden sonar mientras usted programa una función del horno, o al final de una función del horno. También le avisará si existe un problema con una de las funciones. Más abajo están los tipos de tonos y una breve descripción de cada uno.

SONIDOS MIENTRAS SELECCIONA EL CONTROL – Cuando usted toque un botón oyerá un sonido. Este tono le hará saber que el botón ha sido activado. (Los botones con las flechas no hacen un sonido).

TONO AL FINAL DE UN CICLO AUTOMATICO – Después de una función para cocinar automática, usted escuchará tres tonos cortos seguidos por un tono cada 6 segundos. El tono de cada 6 segundos seguirá sonando hasta que toque el botón **CLEAR/OFF** o usted decida seleccionar el programa especial para cancelar y evitar que el tono de 6 segundos suene al final de un ciclo futuro.

COMO CANCELAR EL TONO DE 6 SEGUNDOS

1. Toque y sujete los botones **BAKE** y **BROIL**, a la misma vez por 3 segundos, hasta que el dial muestre **"SF"**.
2. Toque el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**. El dial mostrará **"CON BEEP"** (tono continuo).
3. Toque el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** nuevamente. El dial mostrará **"BEEP"** (tono cancelado).
4. Toque el botón **START**, para cancelar el tono y salir de este módulo especial

Si desea regresar a los tonos de 6 segundos, repita los pasos de arriba hasta que el dial muestre su selección y empuje el botón para el comienzo (**START**).

TONO DE ATENCION – Este tono sonará si hace un error u omite algo mientras programa una función del horno.

Unos ejemplos serían:

- a. Programar un ciclo de limpieza y la puerta del horno no está bien cerrada.
- b. Programar una función y no empujar el botón **START**.
- c. Toque un botón para una función adicional sin programar primero la temperatura o el tiempo.
- d. **"ERR"** pestañeará si usted programa una temperatura inválida. Toque el botón **CLEAR/OFF** para poner el dial en blanco y reprogramar la función del horno.

Cualquiera de estos se puede identificar rápidamente con mirar el dial.

TONO DE PRECALENTAMIENTO – Cuando programa una temperatura en el horno, el horno empieza a calentarse automáticamente. Cuando la temperatura dentro del horno llega a la temperatura que usted programó, sonará un tono para avisarle que el horno está listo para hornear.

CODIGO F

Si usted programa una función del horno y el control suena mientras el dial hace pestañear una **"F"** y un número o letra tal como **"F-4"** o **"F1"**, es posible que exista un problema con el control o con el horno. Simplemente empuje el botón **CLEAR/OFF** y espere una hora. Si se repite la función de los códigos, desconecte toda la electricidad al aparato por lo menos 30 segundos y entonces reconecte la corriente. Trate de programar esa función nuevamente. Si el código se repite nuevamente, escriba el código que pestañea y llame para un servicio. Dígale al técnico qué código estaba pestañeando.

OPERACION

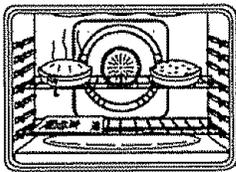
Consejos Para Cocinar En El Horno

OLOR U OLORES FUERTES

Es normal sentir un poco de olor cuando use su horno por primera vez. Para ayudar a eliminar este olor, **ventile la habitación abriendo una ventana o usando una campana de ventilación**

PAPEL DE ALUMINIO

IMPORTANTE: Nunca cubra el fondo del horno o la parrilla del horno con papel de aluminio. El uso inadecuado puede causar una mala circulación del calor, pobres resultados al hornear, y podría dañar el acabado del horno. Para prevenir manchas a causa de derrames, usted podría poner un pedazo de papel de aluminio o una bandeja para galletas debajo de la comida que se podría subir



VENTILACION DEL HORNO

La ventilación del horno está ubicada bajo el elemento trasero derecho. Esta área se podría calentar mucho durante el uso del horno. Es normal que salga vapor de la ventilación y/o que se produzca humedad debajo cuando el horno no esté en uso. La ventilación es importante para la correcta circulación del aire. **Nunca obstruya la ventilación.**



Ventilación
del horno

NO MIRE

Si abre la puerta frecuentemente para mirar los alimentos, causará una pérdida de calor y malos resultados cuando hornee

PRECALENTAMIENTO

El precalentamiento es subir la temperatura del horno a la temperatura que va a usar cuando hornee. Permita que el horno se precaliente cuando las recetas requieren precalentamiento. Esto tomará aproximadamente 15-20 minutos

ZONA DE TEMPERATURA BAJA

La zona de temperatura baja de su horno (entre 170° y 200°F) está disponible para mantener los alimentos tibios. Sin embargo, los alimentos no se deberían mantener a estas bajas temperaturas por más de 2 horas.

CUANDO USE UN COMIENZO DEMORADO

Cuando use su conveniente operación de Comienzo Demorado, los alimentos tales como productos lácteos, pescado, aves, etc., nunca se deberían dejar expuestos por más de una hora antes de ser cocinados. La temperatura ambiente y el calor de la luz del horno promueven el crecimiento de bacterias.

LUZ DEL HORNO

OVEN LIGHT

Para prolongar la vida del foco de la luz del horno, siga estos consejos: Siempre apague la luz cuando el horno no esté en uso ó durante un ciclo de limpieza. Si la luz del horno se deja encendida por un largo período de tiempo, el horno estará tibio cuando abra la puerta debido al calor generado por el foco de la luz del horno

OPERACION

Consejos Para Cocinar En El Horno (cont.)

EL TIPO DE MARGARINA AFECTA LA CALIDAD DEL HORNEADO

La mayoría de las recetas para hornear han sido desarrolladas utilizando productos con un alto contenido de manteca tales como mantequilla y margarina (80% de manteca por peso—el requerimiento federal para los productos marcados "margarina") Usted obtendrá malos resultados si los queques, pasteles, tortas, galletas, o dulces son hechos con mantequilla con bajo contenido de manteca. Las mantequillas y margarinas con bajo contenido de aceite contienen menos manteca y más agua. El alto contenido de agua de la mantequilla o margarina afecta la textura y el sabor de sus recetas para hornear favoritas. Mientras más bajo sea el contenido de manteca de la mantequilla o margarina, más se notarán estas diferencias. Para asegurar los mejores resultados, use margarina, mantequilla u otras barras de estos productos que contengan por lo menos 70% de aceite vegetal.

ELEMENTO PARA HORNEAR OCULTO

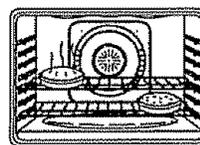
El elemento para hornear está debajo del fondo del horno. No coloque alimentos sobre el fondo del horno para cocinarlos.

CICLO DE LOS ELEMENTOS

El Sensor de Temperatura del Horno en la parte trasera del horno mide y controla continuamente la temperatura dentro del horno. Para mantener una temperatura programada constante, los elementos harán un ciclo de encendido (se prenden y se apagan durante la cocción).

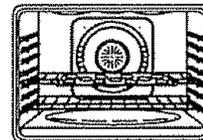
COMO COLOCAR LOS UTENSILIOS

Los resultados del horneado será mejor si las cacerolas para hornear están centradas en el horno lo más posible. Si está horneando con más de un utensilio, colóquelos de manera que cada uno tenga por lo menos de 1" a 1½" de espacio de aire a su alrededor. Si está horneando cuatro queques al mismo tiempo, coloque dos queques en la parrilla 2 y dos queques en la parrilla 4. Coloque los moldes en zigzag para que no queden directamente uno encima del otro.



UTENSILIOS

LAS BANDEJAS BAJAS, para galletas, permiten que el aire circule alrededor de las galletas para que se doren en forma pareja.



LOS UTENSILIOS BRILLANTES son perfectos para que los queques, y panes rápidos tengan una corteza café dorada.

LOS UTENSILIOS DE VIDRIO, CONTRAPEGADURAS O OSCURECIDOS POR LA EDAD, absorben calor y pueden ser usados para panes con levadura, cortezas para pasteles o alimentos que necesitan tener una corteza de color café. La temperatura del horno cuando use estos utensilios debería ser reducida en 25° F.

OPERACION

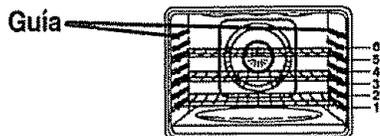
Consejos Para Cocinar En El Horno (cont.)

PARRILLAS DEL HORNO

Las parrillas del horno están diseñadas con topes, una conveniencia y también una precaución de seguridad. Las guías tienen un tope para prevenir que las parrillas se den vuelta cuando se sacan del horno. Este diseño permite que las parrillas puedan ser insertadas de sólo una manera.



Su horno tiene six (6) posiciones para las parrillas. La posición de más arriba es solamente una guía. No puede ser usada como posición para una parrilla.



Siempre coloque las parrillas del horno en la posición correcta cuando el horno esté frío.

AJUSTE A LA TEMPERATURA DEL HORNO

Usted podría pensar que su horno nuevo cocina diferentemente al horno que reemplazó. Le recomendamos que use su horno nuevo por varias semanas para que se familiarice más con él, siguiendo los tiempos que se dan en la receta como una guía. Si cree que su horno está funcionando demasiado caliente o frío para su preferencia para cocinar, vea Ajustes a la Temperatura-Hágalos usted mismo en la parte de atrás de este manual para hacer el ajuste.

OPERACION

Cómo Hornear

COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR

- BAKE**
- ▲**
- ▼**
- START**
- CLEAR OFF**
1. Toque el botón **BAKE**
 2. Toque los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR TEMP**, para programar la temperatura del horno que desea usar
 3. Toque el botón **START**.
 4. Cuando termine para hornear, toque el botón **CLEAR/OFF**.

TABLA PARA LA POSICION DE LAS PARRILLAS PARA HORNEAR

TIPO DE COMIDA	POSICION DE PARRILLA
Pasteles congelados (sobre bandejas para galletas)	4
Queque "angel food", o queques	3 o 4
Pancillos, panes dulces, "muffins", "brownies", galletas, quequitos, tortas, pasteles	3 o 4
Cacerolas	3 o 4
Pavo o Asado	1

COMO HORNEAR EN FORMA AUTOMATICA

Para programar que el horno cocine por un tiempo determinado y se apague automáticamente:

- BAKE**
- ▲**
- ▼**
- OVEN COOKING TIME**
1. Toque el botón **BAKE**.
 2. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR TEMP** para seleccionar la temperatura del horno que usted desea usar
 3. Toque el botón **OVEN COOKING TIME**.



START

4. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR LAS HORAS/ MINUTOS** para seleccionar la cantidad de tiempo para cocinar.
5. Toque el botón **START**

COMO HORNEAR EN FORMA DEMORADA Y EN FORMA AUTOMATICA

Para programar que el horno se encienda a una hora posterior del día, cocine por una cantidad de tiempo específica y se apague automáticamente. Asegúrese que el reloj está puesto correctamente.

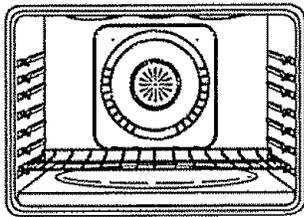
- BAKE**
- ▲**
- ▼**
- OVEN COOKING TIME**
- ▲**
- ▼**
- DELAY START TIME**
- ▲**
- ▼**
- START**
1. Toque el botón **BAKE**.
 2. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR TEMP** para seleccionar la temperatura del horno que prefiere usar
 3. Toque el botón **OVEN COOKING TIME**
 4. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR LAS HORAS/ MINUTOS** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea cocinar los alimentos.
 5. Toque el botón **DELAY START TIME**
 6. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR LAS HORAS/ MINUTOS** para seleccionar la hora del día den que prefiere que el horno se encienda.
 7. Toque el botón **START**.

OPERACION

Consejos Para Hornear A Convección

HORNEAR A CONVECCION

Hornear con aire caliente que es circulado sobre y alrededor de los alimentos por el ventilador de convección ubicado en la parte trasera del horno. Cuando se hornea a convección, las temperaturas para cocinar se deberían reducir en 25°F.



NOTA: Usted oír un ventilador mientras cocina a convección. El ventilador se detendrá cuando se abra la puerta, pero el elemento para calentar a convección no se apagará.

HORNEADO EN PARRILLAS MÚLTIPLES

Debido a que el aire caliente es circulado parejamente a través del horno, los alimentos se pueden hornear con resultados excelentes sobre parrillas múltiples a la vez.

PRECAUCION: Cuando usted esté usando la parrilla en la posición más baja (1), necesitará tener cuidado cuando saque la parrilla. Recomendamos que tire la parrilla varias pulgadas hacia afuera y entonces, usando dos agarraderas, tire la parrilla hacia afuera sujetándola de los lados. La parrilla está baja y usted se podría quemar si coloca la mano en el medio de la parrilla y la saca completamente hacia afuera. Tenga cuidado de no quemarse la mano en la puerta cuando use una parrilla en la posición más baja (1).

COMO HORNEAR CON DOS PARRILLAS

Cuando use dos parrillas, coloque las dos parrillas en las posiciones 2 y 4.

COMO HORNEAR CON TRES PARRILLAS

Cuando use 3 parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 2, 4, y 6.

UTENSILIOS PARA HORNEAR A CONVECCION

METAL O VIDRIO

Cualquier tipo de utensilios funcionará en el horno a convección. Sin embargo, los utensilios de metal se calientan más rápidamente y son recomendados. Los utensilios de vidrio cocinan más lentamente.

PAPEL Y PLASTICO

Papel y Plástico resistente al calor que se recomienda para hornos regulares se puede usar en su horno de convección.

USOS GENERALES PARA HORNEAR A CONVECCION

- Para dorar alimentos en múltiples posiciones de parrillas.
- Para cantidades de comidas grandes.
- Excelente para hornear panecillos, "brownies", queques livianos (angel cakes), y panes.

OPERACION

Consejos Para Asar A Convección

ASAR A CONVECCION

Durante el asado a convección el calor viene del elemento superior. El ventilador de convección hace circular el calor parejamente alrededor de los alimentos.

Las carnes que se cocinan en un horno a convección quedan de un color café oscuro por afuera y blandas y jugosas por dentro. En la mayoría de los casos la cantidad de tiempo para cocinar será menor cuando ase a convección.

COMO PROGRAMAR PARA ASAR A CONVECCION

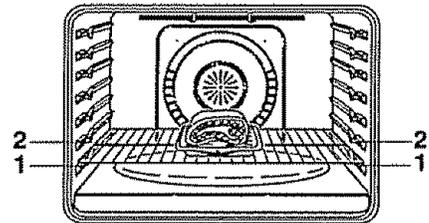
Use las temperaturas para asar recomendadas. No es necesario precalentar. Revise los alimentos al final del tiempo sugerido. Usted podría decidir cocinar por más tiempo.

USE LA CACEROLA Y LA PARRILLA PARA ASAR

Cuando ase a convección, usted debería usar la cacerola y la parrilla para asar que vienen con su nuevo horno. La cacerola se usa para recibir los derrames de grasa y la parrilla se usa para prevenir salpicaduras de grasa.

Cómo usar la cacerola y la parrilla:

- Coloque la parrilla del horno en la posición de parrilla más baja.
- Coloque la carne sobre la parrilla para asar.



OPERACION

Consejos Para Asar A Convección (cont.)

GUIA PARA ASAR A CONVECCION

CARNES		MIN/LB	TEMP. DEL HORNO (F°)	
Res	Costillas (3 a 5 lbs.) Crudas*	20 a 24	325°	*El Departamento de Agricultura de Estados Unidos dice "La carne cruda es popular, pero usted debería saber que cocinarla hasta solamente 140° F significa que organismos que causan envenenamiento a través de los alimentos podrían sobrevivir " (Fuente: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)
	Medio cocinadas	24 a 28	325°	
	Bien cocinadas	28 a 32	325°	
	Costillas sin hueso, "top sirloin"			
	Crudo*	20 a 24	325°	
	Medio cocinados	24 a 28	325°	
	Bien cocinados	28 a 32	325°	
	"Tenderloin" de res			
	Crudo*	10 a 14	325°	
	Medio cocinado	14 a 18	325°	
Asado a la cacerola (2½ a 3 lbs.) "Chuck", "Rump"	35 a 45	300°		
Cerdo	Con hueso (3 a 5 lbs.)	23 a 27	325°	†Las aves rellenas generalmente requieren 30-45 minutos adicionales de tiempo para asarse
	Sin hueso (3 a 5 lbs.)	23 a 27	325°	
	Chuletas de cerdo (½ a 1 pulgada de grueso)			
	2 chuletas	30 a 35 total	325°	
	4 chuletas	35 a 40 total	325°	
6 chuletas	40 a 45 total	325°		
Jamón	Envasado (3 lbs. bien cocido)	14 a 18	325°	Cubra las piernas y la pechuga con "foil" para evitar que la piel quede demasiado dorada y seca.
	"Butt" (5 lbs. bien cocido)	14 a 18	325°	
	"Shank" (5 lbs. bien cocido)	14 a 18	325°	
Cordero	Con hueso (3 a 5 lbs.) Medio cocinado	17 a 20	325°	El Departamento de Agricultura de Estados Unidos recomienda cocinar muy bien las carnes y las aves—las carnes a por lo menos una temperatura INTERNA de 160° F y las aves a por lo menos una temperatura INTERNA de 180° F. Cocinarlas a estas temperaturas generalmente protege contra enfermedades causadas por los alimentos.
	Bien cocinado	20 a 24	325°	
	Sin hueso (3 a 5 lbs.) Medio cocinado	17 a 20	325°	
	Bien cocinado	20 a 24	325°	
Comidas de mar	Pescado, entero (3 a 5 lbs.)	30 a 40 total	400°	
	Colas de langosta (6 a 8 oz. cada una)	20 a 25 total	350°	
Aves	Pollo entero (2½ a 3½ lbs.)	24 a 26	350°	
	Gallina "cornish"			
	Sin relleno (1 a 1½ lbs.)	50 a 55 total	350°	
	Con relleno (1 a 1½ lbs.)	55 a 60 total	350°	
	Pato nuevo (4 a 5 lbs.)	24 a 26	325°	
	Pavo, entero†			
	Sin relleno (10 a 16 lbs.)	8 a 11	325°	
Sin relleno (18 a 24 lbs.)	7 a 10	325°		
Pechuga de pavo (4 a 6 lbs.)	16 a 19	325°		

OPERACION

Cómo Hornear y Asar a Convección

COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR O ASAR A CONVECCION

- CONVECTION BAKE**
1. Toque el botón **CONVECTION BAKE** o **ROAST**
2. Toque los botones con las flecha para **SUBIR** o **BAJAR TEMP**, para programar la temperatura del horno que desea usar.
3. Toque el botón **START**.
4. Cuando termine para hornear, toque el botón **CLEAR/OFF**.
- CLEAR OFF**

COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR A CONVECCION AUTOMATICAMENTE

Para programar que el horno cocine por un tiempo determinado y se apague automáticamente:

- CONVECTION BAKE**
1. Toque el botón **CONVECCION BAKE** o **ROAST**
2. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR TEMP** para seleccionar la temperatura del horno que usted desea usar.
3. Toque el botón **OVEN COOKING TIME**
4. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR las HORAS/MINUTOS** para seleccionar la cantidad de tiempo para cocinar
5. Toque el botón **START**
- OVEN COOKING TIME**
- START**

COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR A CONVECCION EN FORMA DEMORADA

Para programar que el horno se encienda a una hora posterior del día, cocine por una cantidad de tiempo específica, y se apague automáticamente. Asegúrese que el reloj esté puesto correctamente.

- CONVECTION BAKE**
1. Toque el botón **CONVECTION BAKE** o **ROAST**.
2. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR TEMP** para seleccionar la temperatura del horno que prefiere usar
3. Toque el botón **OVEN COOKING TIME**
4. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR las HORAS/MINUTOS** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea cocinar los alimentos
5. Toque el botón **DELAY START TIME**
6. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR LAS HORAS/MINUTOS** para seleccionar la hora del día den que prefiere que el horno se encienda.
7. Toque el botón **START**
- OVEN COOKING TIME**
- DELAY START TIME**
- START**

CONVERSION PARA COCINAR A CONVECCION

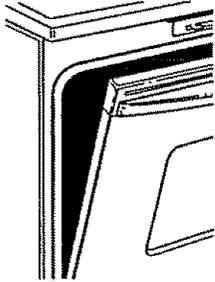
Esta función convertirá automáticamente la temperatura que usted seleccione para hornear tradicionalmente a la temperatura para hornear a convección.

1. Toque y sujete el botón "**CONVECTION BAKE**" (**HORNEADO A CONVECCION**) por 4 o 5 segundos
2. Toque los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** la temperatura para seleccionar la temperatura.
3. Toque el botón "**START**" (**COMIENZO**) Usted verá la temperatura convertida en el dial. Por ejemplo, si usted entró 375°F, el dial mostrará 350°F. Se necesitará programar esta conversión cada vez que usted hornee a convección.

OPERACION

Cómo Asar A La Parrilla

Asar es cocinar al calor directo del elemento superior. La puerta del horno debería permanecer abierta en la posición de tope para asar cuando ase a la parrilla.



No es necesario precalentar el horno cuando ase a la parrilla. Use la cacerola y la parrilla para asar que viene con su estufa. Ambas están diseñadas para drenar adecuadamente la grasa y los líquidos.



Cuando use papel de aluminio, el papel de aluminio debe estar moldeado firmemente a la parrilla y los cortes en el papel deben coincidir con los cortes de la parrilla. Esto permite que la grasa y los líquidos caigan a la cacerola, evitando que se produzca un incendio y humo excesivo.

Siempre saque la cacerola y la parrilla del horno. Guardar y olvidar una cacerola para asar sucia en el horno es un peligro para producir un incendio o humo.



El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda cocinar la carne y las aves completamente—la carne a un calor INTERNO de por lo menos 160°F y las aves a un calor INTERNO de por lo menos 180°F. El cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra enfermedades causadas por los alimentos.

Mientras más cerca coloque los alimentos del elemento para asar, más rápido se dorarán por afuera, pero quedando rojo o rosado en el centro.

Colocando las carnes lejos del elemento permitirá que las carnes se cocinen en el centro mientras se doran por afuera. Usando estas posiciones, cocine el lado 1 por lo menos 2 minutos más que el lado 2. Si su horno está conectado a 208 voltios, usted podría usar una posición de parrilla más alta y/o cocinar los alimentos por más tiempo.

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia personal afectará el asado a la parrilla. Esta tabla está basada en carnes a la temperatura del refrigerador.

COMO ASAR A LA PARRILLA

BROIL

1a. Toque el botón **BROIL**. (Esto automáticamente programa **ASADO en HI-ALTO**.)

1b. Mientras el indicador de programa pestañea en el dial, toque nuevamente el botón **BROIL** si prefiere asar en **BAJO (LO)**. Ase en **LO (BAJO)** para cocinar bien alimentos tales como aves o cortes de carne gruesos sin que se doren demasiado.

START

2. Toque el botón **START**.

CLEAR OFF

3. Cuando termine de asar, toque el botón **CLEAR/OFF**.

OPERACION

Cómo Asar A La Parrilla (cont.)

GUIA PARA ASAR (Hi Broil)

ALIMENTO	CANTIDAD Y/O GROSOR	POSICION DE PARRILLA	PRIMER LADO TIEMPO (MIN)	SEGUNDO LADO TIEMPO (MIN)	COMENTARIOS	
Came molida Bien cocinada	1 lb (4 tortas)	5	9	6	Sepárelos parejamente. 8 tortas toman el mismo tiempo.	
	½" a ¾" de grueso	5	11	10		
Bistecs	Crudos† Medianos Bien cocidos	1" grueso	6	7	Los bistecs menos de 1" de grueso se cocinan bien antes de dorarse. Se recomienda cocinarlos en un sartén. Corte la grasa.	
		1 a 1½ lbs.	5	9		6-7
	1½" grueso	5	11	8-9		
	Crudos† Medianos Bien cocidos	1½" grueso	4	14		11
	2 a 2½ lbs.	4	18	14-16		
		4	22	26		
Pollo	1 entero, cortado, 2 a 2½ lbs.	3	25	10	Ase con la piel hacia abajo primero.	
	2 pechugas	3	25	10-15		
Colas de langostas	2 a 4 10 a 12 oz cada una	3	18-20	No las dé vuelta.	Corte a través de la parte trasera de la concha. Abra. Ponga mantequilla derretida con una brocha antes de asar y a medio asar.	
Filetes de pescado	¼" a ½" de grueso	5	6	5	Tómelos y délos vuelta con cuidado. Ponga mantequilla de limón antes y durante el cocinado si desea.	
Tajadas de jamón (precocinadas)	½" de grueso	4	6	6	Aumente el tiempo 5 a 10 min. por lado para jamones caseros de 1½".	
Chuletas de cerdo Bien cocidas	2 (½" grueso)	5	10	10	Corte la grasa.	
	2 (1" grueso) aprox. 1 lb.	4	15	15		
Chuletas de cordero	Medianas Bien cocidas	2 (1" grueso) aprox. 10 a 12 oz.	5	8	7-8	Corte la grasa.
		5	10	9-10		
	Medianas Bien cocidas	2 (1½" grueso) aprox. 1 lb.	5	14	12	
		5	17	12-14		
	Cortes de salmón	2 (1" grueso)	4	10	7-8	
4 (1" grueso)	4	12	10			

† El Departamento de Agricultura de Estados Unidos dice que "la carne de res cruda es popular, pero usted debería saber que cocinarla a sólo 140°F significa que algunos organismos que causan envenenamiento por las comidas podrían sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book Your Kitchen Guide, USDA Rev. June 1985)

OPERACION

Cómo Seleccionar Programas Especiales Del Control

Su nuevo control a botones tiene características adicionales que usted podría usar. Después de hacer su selección, si usted desea cambiar el programa, siga los pasos hasta que el dial muestre su selección.

APAGADO DESPUES DE HORNEAR POR 12 HORAS O DE ASAR A LA PARRILLA POR 3 HORAS

El control se programa automáticamente para apagarse después de hornear por 12 horas o después de asar a la parrilla por 3 horas en caso que se le olvide y deje el horno encendido. Si desea eliminar este programa:

1. Toque y sujete, **al mismo tiempo**, el botón **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **"SF"**.
2. Toque el botón **DELAY START TIME**. El dial muestra **"12Shdn"** (apagado en 12 horas).
Toque el botón **DELAY START TIME** nuevamente. El dial mostrará **"no Shdn"** (no apagado).
3. Toque el botón **START**.

SELECCION DE TEMPERATURA EN FAHRENHEIT O CENTIGRADOS

El control del horno está programado para la selección de temperaturas en Fahrenheit. La mayoría de las recetas se dan usando la escala Fahrenheit. Usted puede cambiar esto y usar las selecciones en Centígrados.

1. Toque y sujete, **al mismo tiempo**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **"SF"**.

2. (a) Toque el botón **BROIL**. El dial del control mostrará el signo para grado y **F°**.
(b) Toque el botón **BROIL** nuevamente. Esto cambiará **F°** (Fahrenheit) a **C°** (Centígrado).
3. Toque el botón **START**

RELOJ A 12 HORAS, HORA MILITAR DE 24 HORAS O EN BLANCO

Su control está programado para usar el reloj en 12 horas. Si usted prefiere usar Hora Militar de 24 horas o poner el dial en blanco, se hace así:

1. Toque y sujete, **a la misma vez**, el botón **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **"SF"**.
2. (a) Toque el botón **CLOCK**. El dial mostrará **"12hr"**. Si ésta es su selección, toque el botón **START**.
o
(b) Toque el botón **CLOCK** nuevamente. El dial mostrará **"24hr"**. Ejemplo: 5:00 en el reloj de 12 horas leerá 17:00 en el reloj de 24 horas. Toque el botón **START**.
o
(c) Toque el botón **CLOCK** nuevamente. El dial ahora mostrará **OFF**. Si ésta es su selección, toque el botón **START**. La hora no se mostrará en el dial. (La función Delay Start Time no funcionará).

OPERACION

Cómo Seleccionar Programas Especiales Del Control (cont.)

DESCONEXION DE LAS FUNCIONES PARA COCINAR/AUTOLIMPIEZA

El control le permitirá cerrar los botones de manera que no se puedan activar cuando los empuje. Si se preocupa de dejar el horno sin supervisión, active este programa

1. Toque y sujete, **a la misma vez** por 3 segundos, el botón **BAKE** y **BROIL**, hasta que el dial muestre **"SF"**.
2. (a) Toque el botón **CLEAN**. El dial muestra **"LOC OFF"** (cierre inactivo).
(b) Toque el botón **CLEAN** nuevamente. El dial mostrará **"LOC ON"** (cierre activado).
3. Toque el botón **START**.

Este programa se puede seleccionar solamente cuando el horno no está en uso.

Cuando este programa esté activado, el control sonará y el dial mostrará **"LOC,"** si se toque un botón. Los botones Clock, Timer o Oven Light no son afectados.

CONTROL DE CIERRE

El control le permitirá desactivar los botones para que no puedan ser activados cuando se toquen para programar o limpiar.

Para activar esta función:

1. Toque el botón **CONTROL LOCKOUT** por 3 segundos hasta que el control haga dos sonidos. El dial mostrará **"LOC"** continuamente, y la hora del día no desaparecerá.
NOTA: Todas las funciones para cocinar y de tiempo serán canceladas cuando se desactiva el control.

2. Para activar el control, toque el botón **CONTROL LOCKOUT** por 3 segundos hasta que el control suene dos veces, y **LOC** desaparezca del dial.

COCINAR Y MANTENER LA TEMPERATURA

Su nuevo control tiene una función para cocinar y mantener la temperatura para cocinar automáticamente solamente que mantendrá los alimentos tibios hasta 3 horas después que el cocinado automático haya terminado. Para activar esta función:

1. Toque y sujete, **a la misma vez**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **"SF"**.
2. (a) Toque el botón **OVEN COOKING TIME**. El dial mostrará **"HLd OFF."**
(b) Toque el botón **OVEN COOKING TIME** nuevamente para activar este programa. El dial mostrará **"HLd ON"**.
3. Toque el botón **START**.

COMO CAMBIAR LA VELOCIDAD DE LOS BOTONES CON LAS FLECHAS

Este Programa Especial le permitirá cambiar la velocidad, #1 significa que el cambio de velocidad es lento hasta #5 que significa que el cambio de velocidad es rápido. Para seleccionar la velocidad que prefiere, siga estos pasos:

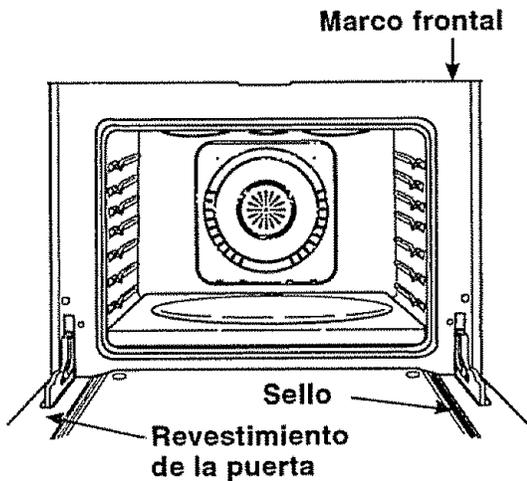
1. Toque y sujete, **a la misma vez**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **"SF"**.
2. Toque el botón con la flecha para **SUBIR LA HORA**. El dial le mostrará una posición de velocidad entre 1 y 5.
3. Toque la flecha para **SUBIR LA HORA** para aumentar la velocidad hasta el número 5.
o
Toque el botón con la flecha para **BAJAR LA HORA** para disminuir la velocidad hasta el número 1.
4. Toque el botón **START**.

CUIDADO Y LIMPIEZA

El Ciclo De Autolimpieza

COMO PREPARAR SU HORNO PARA UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

1. Saque la cacerola y la parrilla para asar, la parrilla del horno, utensilios, y cualquier papel de aluminio que podría quedar en el horno.
2. La suciedad sobre el marco frontal y afuera del sello del revestimiento de la puerta necesitará ser limpiada a mano.

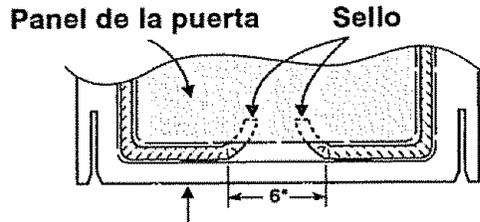


Limpie estas áreas con agua caliente, lanillas con jabón o limpiadores como Soft Scrub® para sacar cualquier suciedad. Enjuague bien con agua limpia y seque.

3. Limpie cualquier derrame pesado del fondo del horno.
4. No limpie el sello. El material de fibra de vidrio de la puerta del horno no soporta la abrasión. Es esencial que el sello permanezca intacto. Si usted nota que se está gastando o trizando, debería ser reemplazado.

SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO

El sello está diseñado para que tenga un espacio de 5"-6" en el fondo de la puerta. Esto permite la circulación adecuada del aire.



Revestimiento de la puerta

Es normal que su horno dé la apariencia de no tener un buen sello sobre el horno. Esto se debe al sello. La ubicación del sello sobre la puerta mantiene la puerta sellada y previene cualquier pérdida de calor.



Los utensilios nunca se deberían dejar dentro del horno durante un ciclo de limpieza.

Las parrillas del horno se podrían limpiar durante el ciclo de autolimpieza, pero perderán su brillo y se pondrán difíciles de deslizar. Si decide dejarlas dentro durante el ciclo de limpieza, páseles aceite vegetal para que se deslicen más fácilmente.

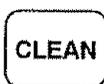
Durante el primer ciclo de limpieza, ventile la habitación con una ventana abierta o una campana de ventilación. Esto evitará el olor fuerte producido por el calentamiento de las partes nuevas.

CUIDADO Y LIMPIEZA

El Ciclo De Autolimpieza (cont.)

COMO PROGRAMAR UN CICLO DE LIMPIEZA

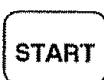
El Ciclo de Limpieza, incluyendo el tiempo de la cuenta hacia atrás, se programa automáticamente por 4 horas y 30 minutos y se apaga automáticamente después del tiempo programado, pero usted puede cambiar esto de 3 horas si el horno está levemente sucio, hasta 5 horas si el horno está muy sucio.



1. Toque el botón **CLEAN**. 4 horas 30 minutos se mostrarán en el dial.



2. Si usted desea cambiar la cantidad de tiempo para limpiar, toque los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR las HORAS/MINUTOS**.



3. Toque el botón **START**

La puerta se cierra con cerrojo automáticamente. El dial mostrará el tiempo de limpieza que queda. No será posible abrir la puerta del horno hasta que la temperatura caiga más abajo de la temperatura de cierre y la luz de **LOCKED DOOR (PUERTA CON CERROJO)** se apague.

Cuando la luz de **LOCKED DOOR** se apague, abra la puerta.

Las palabras **LOCK DOOR** pestañearán y el control del horno dará una señal si usted programa el ciclo de limpieza y se olvida de cerrar la puerta del horno.

COMO DETENER UN CICLO DE LIMPIEZA

Toque el botón **CLEAR/OFF**. Usted necesitará esperar a que la temperatura del horno baje más que la temperatura de enganche (aprox 1 hora) antes de tratar de abrir la puerta.

DESPUES DEL CICLO

Después del ciclo usted podría notar un poco de cenizas blancas en el horno. Simplemente límpielas con un paño o esponja húmeda.

Si algunas manchas blancas persisten, fríguelas con una lanilla de acero con jabón. Asegúrese de enjuagar bien. Estas son generalmente depósitos de sal que no se pueden sacar durante el ciclo.

Si por alguna razón usted no queda satisfecho con los resultados de la limpieza, simplemente repita el ciclo.

COMO PROGRAMAR UN CICLO DEMORADO

Asegúrese que el reloj esté puesto correctamente.



1. Toque el botón **CLEAN**.



2. Si usted desea cambiar la cantidad de tiempo para limpiar, toque los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR las HORAS/MINUTOS**.



3. Toque el botón **DELAY START TIME**.



4. Toque los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR las HORAS/MINUTOS** para seleccionar la hora del día en que prefiere que el ciclo de limpieza empiece.



5. Toque el botón **START**

CUIDADO Y LIMPIEZA **Cómo Limpiar La Cubierta De Vidrio-Cerámica**

La limpieza de la cubierta de vidrio-cerámica es diferente a la limpieza de la cubierta de porcelana común. Para mantener y proteger la cubierta de vidrio-cerámica siga estos pasos básicos.

LIMPIEZA

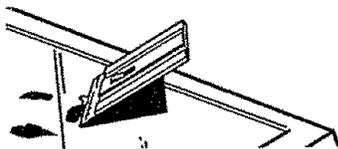
Use solamente Cooktop Cleaning Creme® sobre vidrio-cerámica.

Para suciedad normal, liviana:

1. Usando una toalla húmeda, frote varias gotas de crema sobre el área sucia. Límpiela hasta que toda la suciedad y la crema sean removidas
2. Limpie la superficie con crema después de cada vez que cocine. La limpieza frecuente es esencial para prevenir rayaduras y abrasiones.

Para suciedad pesada, quemada:

1. Aplique unas pocas gotas de crema para limpiar al área fría, sucia. Esparza la crema a través de toda el área sucia.
2. Sujete el raspador en un ángulo de 45° contra la superficie de vidrio cerámica. El ángulo de 45° le permite raspar más fácilmente.



3. Raspe la suciedad con el raspador a hoja que se provee. Mantenga una pequeña cantidad de crema sobre la suciedad a medida que raspa. Las áreas muy sucias podrían requerir repetidas aplicaciones de crema. Será necesario empujar hacia abajo con el raspador mientras raspa el área sucia con la crema para cubiertas para cocinar.
4. Si queda algo de suciedad, repita los pasos que se listan arriba.



IMPORTANTE: El uso de un raspador no dañará la superficie si se mantiene un ángulo de 45 grados. No use una hoja para afeitarse que esté gastada o mellada sobre la cubierta. Guarde el raspador a hoja fuera del alcance de los niños.

INFORMACION GENERAL

A medida que la crema limpia, deja una capa protectora que ayuda a prevenir la acumulación de depósitos minerales (manchas de agua) y facilita la limpieza futura. El detergente para lavar platos elimina la capa protectora y no se debería utilizar.

PRECAUCIONES

- La mayoría de los limpiadores contienen amoníaco, químicos y abrasivos que dañan la superficie de su cubierta. Use solamente Cooktop Cleaning Creme® para una limpieza adecuada y para la protección de la superficie de vidrio cerámica.
- Si usted arrastra el fondo de las ollas de aluminio o cobre sobre la superficie de la cubierta, podrían dejar marcas de metal en forma de rayaduras. Use el raspador y la crema para la superficie para sacar estas marcas. Si no saca este residuo inmediatamente, podría producir marcas permanentes.
- Si las ollas con un enchapado de aluminio delgado, de cobre o de esmalte hierven cuando están secas, se podrían fundir con la superficie de la cubierta. Esta descoloración negra debería ser sacada inmediatamente o podría ser permanente.
- El uso de limpiadores de vidrio podrían dejar una capa iridescente sobre la cubierta. La crema para limpiar sacará esta capa.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Cómo Limpiar

- Las manchas de agua (depósitos minerales) son removibles usando crema y vinagre blanco a toda fuerza.
- No use un raspador con una hoja gastada o mellada sobre la cubierta.
- No use limpiadores abrasivos o lanillas abrasivas sobre la cubierta.
- Se puede usar lanillas de plástico tal como Dobie®.

Para ordenar Cooktop Cleaning Creme® adicional, llame a su Centro de Servicio o tienda Sears más cercana, pida el Stock No. 40079.

PANEL DE CONTROL

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos.
- Agua tibia.
- Paño suave

No use limpiadores abrasivos, limpiadores industriales, o blanqueadores (cloro).

CACEROLA Y PARRILLA PARA ASAR A LA PARRILLA

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos.
- Agua tibia.
- Lanillas de acero con jabón.
- Limpiador comercial para hornos.

COMO LIMPIAR

Permita que la cacerola se remoje. Ponga detergente para platos sobre la parrilla y cubra con un paño o una toalla húmeda por un rato. Friegue a medida que sea necesario. Lave, enjuague, y seque bien. Usted también podría poner la cacerola y la parrilla en la lavadora de platos.

INTERIOR DEL HORNO CON AUTOLIMPIEZA

Limpie solamente para retocarlas entre ciclos de limpieza. Use detergentes líquidos para platos, agua tibia, o lanillas de acero con jabón. Enjuague bien después de limpiar y seque.

NUNCA USE LIMPIADORES PARA HORNOS DENTRO O ALREDEDOR DE CUALQUIER PARTE DEL HORNO.

Cuando limpie, asegúrese de no doblar o mover el sensor de la temperatura ubicado en la pared trasera del horno.

CAJON Y LADOS DE LA ESTUFA

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Toallas de papel

COMO LIMPIAR

No use limpiadores para hornos, polvos para limpiar, o abrasivos fuertes. Si salsas para sazonar, salsa de tomates, materiales para batidos, etc., se derraman, límpielos lo más posible. Cuando las superficies se enfríen limpie bien las superficies pintadas.

VIDRIO DE LA PUERTA DEL HORNO

PARA LIMPIAR

Para limpieza diaria, use un limpiador para vidrios y una toalla de papel. Para suciedad pesada, use una pasta de soda para hornear y agua. Enjuague bien.

MOLDURA DE LA VENTILACION DE LA PUERTA

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Limpiador abrasivo suave
- Esponja-fregador

No use limpiadores abrasivos fuertes, limpiadores industriales, o cloro.

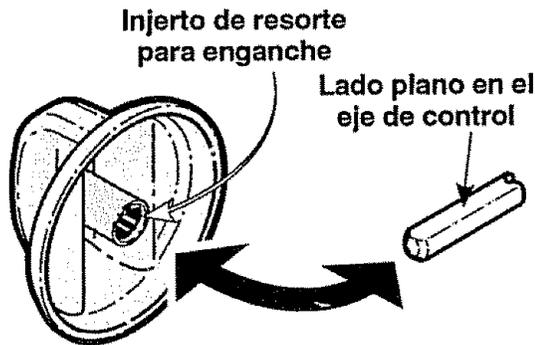
CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles

PERILLAS DE CONTROL DE LA SUPERFICIE

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño suave



COMO SACAR

1. Asegúrese que la perilla esté en posición de apagado.
2. Tire derecho hacia afuera del tallo.

Usando un pedazo de cuerda podría facilitar el sacado de la perilla. Ponga la cuerda debajo y alrededor de la perilla, y tire derecho hacia afuera.

PARA LIMPIAR

Lave bien la perilla con agua con jabón. Seque completamente con un paño suave. **No permita que la perilla se remoje.**

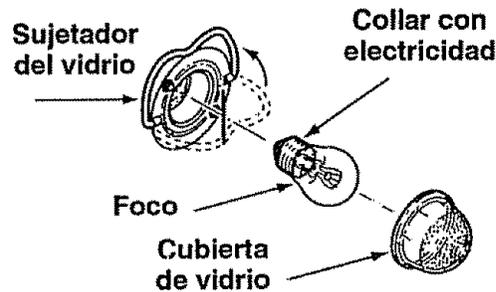
PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

1. Mire la parte trasera de la perilla. La área plana moldeada de la perilla está diseñado para quedar perfectamente ajustado en el tallo de la perilla.
2. Coloque el lado plano de la perilla en línea con la área plana en el tallo de la perilla.
3. Empuje la perilla hasta lo más atrás posible.

COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ DEL HORNO



PRECAUCION: Desconecte el poder eléctrico hacia el horno en la caja del circuito principal o en la caja de los fusibles antes de tratar de reemplazar el foco de la luz del horno. No toque un foco de la luz caliente con las manos mojadas o con un paño húmedo. Espere a que el foco se enfríe y use un paño seco.



PARA REEMPLAZAR

1. Coloque la mano bajo la cubierta y empuje el alambre sujetador firmemente hacia atrás, hasta que pase por encima y suelte la cubierta del foco.
2. Desatornille el foco de la luz.
3. Reemplace el foco con un foco para hornos de 40 watts de 3 1/2".
4. Tire el alambre sujetador hacia adelante hasta que caiga en la indentación sobre la cubierta del foco.

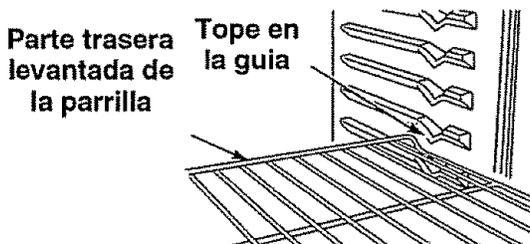
CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles (cont.)

PARRILLAS REMOVIBLES DEL HORNO

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Lanas para fregar o lanilla de acero con jabón



COMO SACAR

1. Tire las parrillas hacia afuera hasta la posición de tope.
2. Levante el frente de la parrilla y deslícela bajo el tope de la guía para las parrillas.

PARA LIMPIAR

Limpie con agua tibia y detergente. Para sacar manchas duras, friegue levemente con lana para fregar o con una lanilla de acero con jabón. Enjuague bien.

PARA COLOCAR NUEVAMENTE

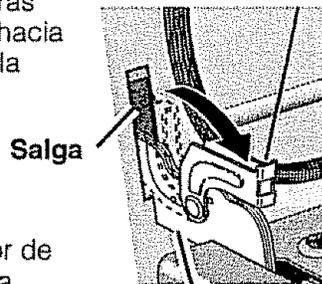
1. Coloque la parte levantada de atrás de la parrilla sobre las guías.
2. Levante el frente de la parrilla hasta que la parte levantada de atrás se deslice por debajo del tope de las guías.
3. Deslice la parrilla hasta atrás.

PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

COMO SACAR

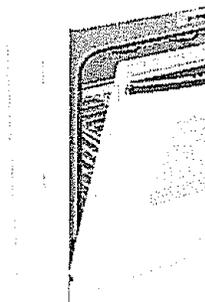
1. Abra la puerta completamente.
2. Empuje los topes de las bisagras hacia abajo hacia el marco de la puerta, a la posición de abierto. Esto podría requerir un destornillador de cabeza plana.

Cerradura de bisagra (posición abierta)



Brazo de la bisagra

3. Tome firmemente los lados de la puerta de arriba.
4. Cierre la puerta a la posición de saque.
5. Levante la puerta hasta que el brazo de la bisagra salga de la ranura.



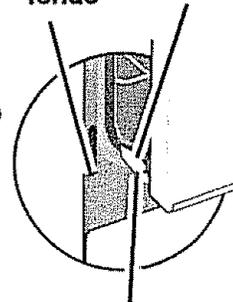
Posición de saque

COMO PONERLA NUEVAMENTE

1. Tome firmemente los dos lados de la puerta de arriba.
2. Con la puerta en el mismo ángulo de saque, coloque la indentación del brazo de la bisagra dentro del borde del fondo de la ranura de la bisagra.

Ranura del borde del fondo

Brazo de la bisagra



Indentación

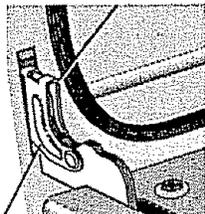
CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles (cont.)

Puerta removible del horno (cont.)

3. Abra completamente la puerta.
4. Empuje los topes de las bisagras hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno, a la posición de cierre.
5. Cierre la puerta del horno.

Posición de cierre



Brazo de bisagra sellada

COMO LIMPIAR AFUERA DE LA PUERTA

- Use jabón y agua para limpiar bien la superficie, lados, y frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Usted también podría usar un limpiador de vidrio para limpiar el vidrio exterior de la puerta. No permita que el agua gotee dentro de las aberturas de la ventilación.
- Los derrames de salsas para aliñar, jugos de fruta, salsas de tomate, y materiales para sazonar que contengan ácidos podrían causar una descoloración y se deberían limpiar inmediatamente. Cuando la superficie se enfríe, limpie y enjuague.
- No use limpiadores para hornos, polvos para limpiar, o abrasivos duros en la parte exterior de la puerta.
- Si cualquier mancha sobre la moldura de la ventilación de la puerta persiste, use un limpiador abrasivo suave y un fregador de esponja para mejores resultados.

COMO LIMPIAR ADENTRO DE LA PUERTA

- Debido a que el área dentro del sello se limpia durante el ciclo de autolimpieza, usted no necesita limpiar esto a mano.
- El área afuera del sello y el revestimiento de la puerta se pueden limpiar con una lanilla llena con jabón o un fregador de plástico, agua caliente, y detergente. Enjuague bien con una solución de vinagre y agua

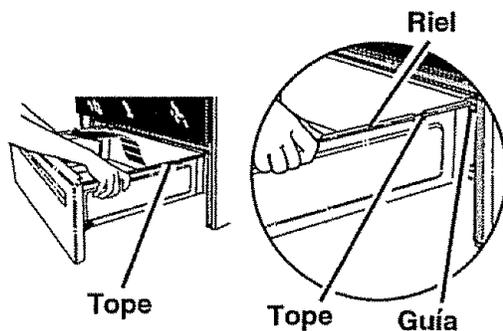
CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles (cont.)

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO REMOVIBLE

COMO SACAR

1. Tire el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Levante el frente del cajón hasta que los topes salgan de la guías.



3. Saque el cajón.

COMO COLOCARLO NUEVAMENTE

1. Ponga el riel del cajón sobre las guías.
2. Empuje el cajón hacia atrás hasta que se detenga.
3. Levante el frente del cajón y empuje hacia atrás hasta que los topes pasen por sobre las guías.
4. Baje el frente del cajón y empuje hacia atrás hasta que cierre.

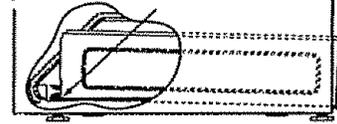
SI EL CAJON NO CIERRA

El cordón de la electricidad podría estar obstruyendo el cajón en esta área

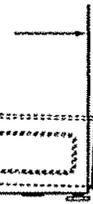


El cajón no se cierra completamente

El soporte trasero del cajón está puesto sobre el riel de la guía

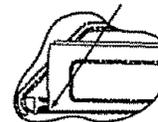


El panel del frente del cajón está fuera de línea con el lado del cuerpo



SI EL CAJON ESTA TORCIDO

El soporte de la parte trasera del cajón está sobre el riel de la guía en el lado alto



El panel frontal del cajón está torcido hacia el lado



PRECAUCION: El cajón le ofrece espacio para guardar utensilios para cocinar y hornear. Los materiales de plástico no se deberían guardar en este cajón. No sobrecargue el cajón. Si el cajón está demasiado pesado, se podría salir del riel de la base cuando lo abra.

REVESTIMIENTO DEL CAJON

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Paño húmedo
- Agua tibia

COMO SACARLO

1. Saque el cajón
2. Levante el revestimiento del cajón.

COMO COLOCARLO

1. Ponga el revestimiento de vuelta en el cajón.
2. Coloque el cajón de vuelta en la estufa.

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

Para ahorrar tiempo y dinero, antes de llamar para un servicio, revise la lista de más abajo para cualquier problema que usted crea que tiene con el funcionamiento de su estufa. Si el problema es algo que usted no puede reparar, use los Números de Servicio para el Consumidor que se encuentran al final de este manual. **Cuando haga un llamado, tenga disponible el número de modelo, número de serie, lista de partes para reparaciones, manual de uso y cuidado y la fecha de compra.**

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
El dial del control pestaña una "F" seguida por un número o letra.	Usted tiene un código de error de función.	Toque el botón CLEAR/OFF . Prenda nuevamente el horno. Si el código de función se repite, desconecte toda la electricidad a la estufa por lo menos 30 segundos y luego reconecte la corriente. Si el código de error de función se repite nuevamente, llame para un servicio.
Pequeñas rayaduras o abrasiones sobre la cubierta.	<ul style="list-style-type: none"> a. Uso de materiales de limpieza incorrectos. b. Partículas ásperas (sal, etc.) entre el fondo de las ollas y la superficie para cocinar. c. Utensilios con fondos ásperos. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Use solamente Cooktop Cleaning Creme®. b. Asegúrese que la superficie de la cubierta y el fondo de las ollas estén limpias antes de usarlas. c. Use sólo ollas de fondo suave.
Marcas de metal en la superficie de la cubierta (pueden verse como rayaduras).	Arrastrar o raspar los utensilios sobre la superficie de la cubierta.	Use el procedimiento recomendado para limpiar la superficie de la cubierta.
Áreas de descoloración sobre la superficie de la cubierta.	Depósitos de minerales de agua o alimentos.	Use procedimientos de limpieza recomendados para limpiar la superficie de la cubierta.
Bandas y manchas oscuras sobre la superficie de la cubierta.	<ul style="list-style-type: none"> a. Derrames o salpicaduras de grasa incrustadas. b. Uso de materiales de limpieza incorrectos. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Use un raspador a hoja y siga las direcciones en la sección para la limpieza de este manual. b. Use solamente Cooktop Cleaning Creme® sobre la superficie de la cubierta.
Los controles de la cubierta, horno y control del horno no funcionan.	No pasa electricidad a la estufa.	Revise el circuito principal o los fusibles. Asegúrese que el cordón está enchufado.
La luz superior no funciona.	Interruptor que opera la luz está malo.	Llame para un servicio.

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
Las zonas para cocinar de la cubierta funcionan, pero el horno no enciende.	Controles del horno puestos incorrectamente.	Revise la sección de cómo cocinar en el horno y cómo colocar el control del horno correctamente.
Las unidades de la superficie no mantendrán un hervor fuerte o las comidas no se cocinan lo suficientemente rápido.	Se están usando ollas inadecuadas.	Use ollas de fondo plano y que coincidan con el diámetro de la unidad de superficie seleccionada.
La temperatura del horno no parece estar exacta.	Calibración del control del horno.	Vea las instrucciones para ajustar la temperatura que siguen esta sección.
La puerta del horno no se desengancha.	El ciclo de limpieza no ha terminado.	La temperatura del horno debe caer a menos de la temperatura de enganche antes que se pueda abrir la puerta.
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> a. El interruptor de la luz está apagado. b. El foco de la luz del horno está suelto o quemado. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Revise la posición del interruptor. b. Revise o reemplace el foco de la luz.
El horno no se limpió o los resultados fueron malos.	<ul style="list-style-type: none"> a. Los controles no se pusieron bien. b. El horno estaba demasiado sucio. c. El ciclo de limpieza fue interrumpido. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Lea la sección de autolimpieza de este manual. b. El ciclo de limpieza normal debería ser de 4 horas y 20 minutos. c. Los derrames grandes se deberían limpiar antes de programar un ciclo. Usted también podría repetir el ciclo.
El horno humea.	<ul style="list-style-type: none"> a. Horno sucio. b. Mal uso de papel de aluminio. c. Se dejó la cacerola para asar con grasa dentro del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Vea que no hayan derrames grandes. b. No se recomienda el uso del papel de aluminio. c. Limpie la cacerola y la parrilla después de cada uso.
El horno emite un olor.	<ul style="list-style-type: none"> a. El aislante del horno podría emitir un olor durante los primeros usos. b. Falla de limpiar el exceso de suciedad. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Ponga el horno en un ciclo de autolimpieza para acelerar el proceso de eliminar el olor. b. Limpie el exceso de suciedad antes de usar el horno.

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
Los alimentos no se hornean adecuadamente.	a. El horno no se precalentó lo suficiente.	a. Asegúrese de precalentar cuando la receta lo requiera.
	b. Posición incorrecta de la parrilla o la cacerola.	b. Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las ollas y utensilios. Vea la sección para consejos para cocinar en el horno.
	c. La ventilación del horno está obstruida o cubierta.	c. Mantenga la ventilación despejada.
	d. Uso incorrecto del papel de aluminio.	d. No cubra las parrillas cuando hornee.
	e. Temperatura incorrecta para el utensilio usado.	e. Reduzca la temperatura en 25 grados para utensilios de vidrio, oscuros u opacos.
	f. La temperatura del horno necesita ajuste.	f. Revise la sección de ajustes a la temperatura que sigue esta sección.
	g. La estufa o la parrilla del horno no están niveladas.	g. Vea las instrucciones de instalación para la nivelación.
	h. Controles del horno mal puestos.	h. Vea la sección para hornear.
Los alimentos no se asan adecuadamente a la parrilla.	a. Posición incorrecta de la parrilla	a. Revise la posición de las cacerolas; vea la sección para asar a la parrilla
	b. El horno se precalentó.	b. No precaliente cuando ase a la parrilla.
	c. Mal uso de papel de aluminio.	c. Lea la sección para asar a la parrilla.
	d. La puerta del horno se cerró durante el asado a la parrilla.	d. Abra la puerta a la posición de tope para asar; vea la sección de cómo asar a la parrilla.
	e. Voltaje bajo (208 Voltios).	e. Use posición de parrilla más alta.
	f. Cantidad de tiempo incorrecta para asar.	f. Vea la tabla para asar en la sección de cómo asar a la parrilla.
	g. Controles del horno mal puestos.	g. Vea la sección para hornear.

AJUSTES DE TEMPERATURA – “HAGALOS USTED MISMO”

Usted podría pensar que su nuevo horno cocina diferentemente al horno que reemplazó. Recomendamos que use su horno nuevo unas pocas semanas para que se familiarice con él, siguiendo los tiempos que se dan en las recetas como una guía.

Si cree que su nuevo horno está funcionando demasiado caliente (quema la comida) o no calienta lo suficiente (la comida no queda bien cocida), usted mismo puede ajustar la temperatura. La apariencia y la textura de los alimentos son mejores indicadores de la exactitud de un horno que un termómetro. Estos termómetros pueden variar en 20–40 grados de la verdadera temperatura del horno. Además, la puerta se tiene que abrir para leer estos termómetros. Abrir la puerta cambiará la temperatura del horno.

Para decidir en cuánto cambiar la temperatura, suba la temperatura del horno en 25 grados (si los alimentos no quedan bien cocidos) o baje la temperatura en 25 grados (si la comida se quema) de la temperatura de la receta, luego hornee. Los resultados de esta "prueba" le deberían dar una idea de cuánto se debería cambiar la temperatura.

COMO HACER LOS AJUSTES

BAKE

+

BROIL

BAKE

1. Toque y sujete los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre “S”.

2. Toque el botón **BAKE**. Un número puesto en fábrica de dos dígitos aparecerá en el dial, generalmente “00”.

- 3a. Toque el botón **BAKE** un vece para bajar (-) la temperatura.



Toque el botón con la flecha **Bajar** para **bajar (-)** la temperatura hasta un máximo de **35°F**.

o

- 3b. Toque el botón **BAKE** 2 veces para aumentar (+) la temperatura.



Toque el botón con la flecha **Subir** para **aumentar (+)** la temperatura hasta un máximo de **35°F**.

START

4. Toque el botón **START**.

Este aumento o disminución en la posición de la temperatura permanecerá en la memoria hasta que los pasos de arriba sean repetidos. Un corte de corriente no afectará esta posición.

Las temperaturas para asar a la parrilla o para la autolimpieza no serán afectadas.

NOTAS



GARANTIA DE LA ESTUFA RADIANTE TIPO "FREE-STANDING"

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA PARA TODAS LAS PARTES

Si, dentro de un año de la fecha de instalación, cualquier parte deja de funcionar adecuadamente debido a un defecto en el material o la obra de mano, Sears la reparará o reemplazará, a nuestra opción, sin costo.

GARANTIA LIMITADA DEL VIDRIO RADIANTE Y DE LAS UNIDADES RADIANTES DE LA SUPERFICIE DESDE EL SEGUNDO AL QUINTO AÑO:

Al principio del segundo año, desde la fecha de instalación, a través del quinto año, desde la fecha de instalación, Sears reparará o reemplazará, a nuestra opción, el vidrio radiante o las unidades radiantes de la superficie (usted será responsable por cualquier labor), si ocurre cualquiera de los defectos siguientes:

- Trizadura del vidrio radiante debido a un golpe termal
- Descoloración del vidrio radiante de la cubierta
- Desgaste del diseño sobre el vidrio radiante de la cubierta
- Trizadura del sello de goma entre el vidrio radiante de la cubierta y el borde de porcelana
- Quemado de cualquiera de las unidades radiantes de la superficie

Si este producto es sometido a un uso que no sea el familiar privado, las garantías de arriba son efectivas por solamente 90 días.

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

Esta garantía le brinda derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que varían de estado a estado.

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

Para ampliar el valor de su estufa, compre un contrato de mantenimiento Sears

Años de cobertura de propiedad	1er año	2do año	3er año
1. Reemplazo de las partes defectuosas que no sean el vidrio radiante o las unidades radiantes de las superficies	G	CM	CM
2. Partes del vidrio radiante y de las unidades radiantes de la superficie	G	G	G
3. Labor	G	CM	CM
4. Revisión de mantenimiento preventivo anual a solicitud de usted	CM	CM	CM

G - Garantía CM - Contrato de Mantenimiento

Los aparatos electrodomésticos Kenmore están diseñados, fabricados y probados por años de operación confiable. Sin embargo, cualquier aparato electrodoméstico podría requerir un servicio cada cierto tiempo. El Contrato de Mantenimiento Sears le ofrece un excelente programa de servicio para su producto.

La tabla de arriba muestra los beneficios adicionales que un Contrato de Mantenimiento Sears ofrece comparado a una Garantía Sears.

Póngase en contacto con su Servicio de Ventas de Sears o con un Centro de Servicio Sears para comprar un Contrato de Mantenimiento Sears.

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-HOMESM Anytime, day or night
(1-800-469-4663)

www.sears.com

To bring in products such as vacuums,
lawn equipment and electronics for repair, call for
the location of your nearest **Sears Parts & 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:

1-800-827-6655

7 a.m. – 5 p.m. CST, Mon. – Sat.

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

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

Au Canada pour service en français:

1-877-LE-FOYERSM
(1-877-533-6937)

