



Electric Range

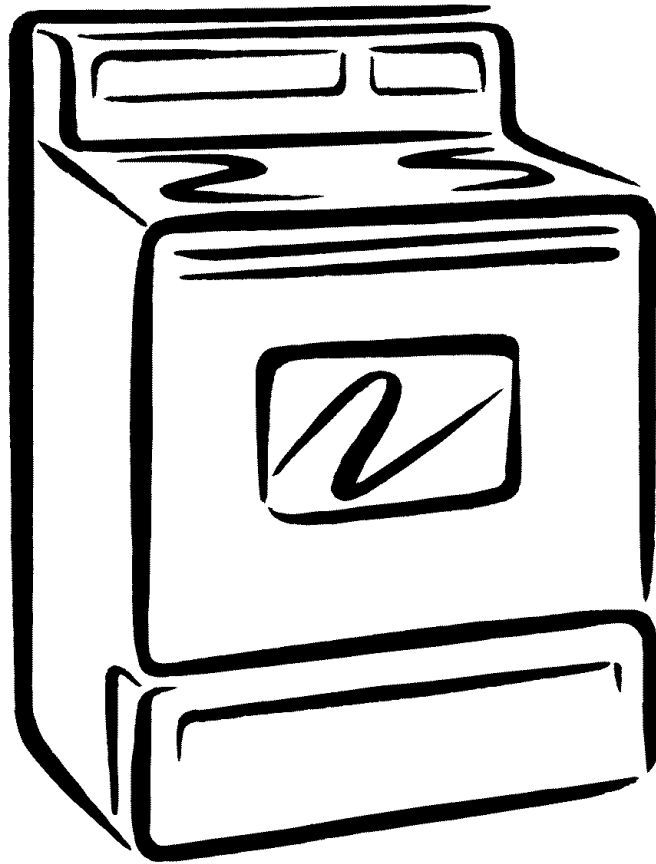
Use & Care Guide

Estufa eléctrica

Manual de uso y cuidado

Models/Modelos **665.9527***

* = color number, número de color



ENGLISH | ESPAÑOL

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

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

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

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

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

TABLE OF CONTENTS

PROTECTION AGREEMENTS	3
WARRANTY	3
RANGE SAFETY	4
The Anti-Tip Bracket.....	4
PARTS AND FEATURES	6
COOKTOP USE	7
Control Knobs.....	7
Radiant Glass.....	7
Dual Cooking Zone.....	8
SURESIMMER™.....	9
Home Canning.....	9
Cookware.....	9
ELECTRONIC OVEN CONTROL	10
Display.....	10
Start.....	10
Stop/Clear.....	10
Clock.....	10
Tones.....	10
Timer.....	11
Add 1 Minute.....	11
12-Hour Shut-Off.....	11
Fahrenheit and Celsius.....	11
Oven Temperature Control.....	11
Oven Lockout.....	11
OVEN USE	12
Aluminum Foil.....	12
Positioning Racks and Bakeware.....	12
STURDIGLIDE™ Oven Racks.....	12
Bakeware.....	13
Oven Vent.....	13
Bake.....	13
Broil.....	13
RECIPE RECALL™ with Slow Cooker Function.....	14
Sabbath Mode.....	15
Timed Oven Control.....	16
Serve Warm.....	16
Using Triple Task Oven Drawer.....	17
RANGE CARE	19
Self-Cleaning Cycle.....	19
General Cleaning.....	20
Oven Light.....	21
Oven Door.....	22
Triple Task Oven Drawer.....	22
TROUBLESHOOTING	23
SERVICE NUMBERS	BACK COVER

ÍNDICE

CONTRATOS DE PROTECCIÓN	25
GARANTÍA	25
SEGURIDAD DE LA ESTUFA	26
El soporte antivuelco.....	26
PARTES Y CARACTERÍSTICAS	28
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	29
Perillas de control.....	29
Vidrio radiante.....	30
Zona de cocción dual.....	30
SURESIMMER™.....	31
Enlatado casero.....	31
Utensilios de cocina.....	31
CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO	32
Pantalla.....	32
Start (Inicio).....	32
Detener/Despejar.....	32
Reloj.....	32
Señales audibles.....	32
Temporizador.....	33
Agregar 1 minuto.....	33
Apagado de 12 horas.....	33
Fahrenheit y Celsius.....	33
Control de temperatura del horno.....	33
Bloqueo del horno.....	33
USO DEL HORNO	34
Papel de aluminio.....	34
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....	34
Parrillas del horno STURDIGLIDE™.....	34
Utensilios para hornear.....	35
Ducto de escape del horno.....	35
Hornear.....	35
Cómo asar.....	36
RECIPE RECALL™ con función de cocción a fuego lento.....	37
Modo Sabbath (Día de descanso).....	38
Control temporizado del horno.....	38
Serve Warm (Servir caliente).....	39
Cómo usar el cajón de horno de triple función.....	40
CUIDADO DE LA ESTUFA	42
Ciclo de autolimpieza.....	42
Limpieza general.....	43
Luz del horno.....	45
Puerta del horno.....	45
Cajón de horno de triple función.....	46
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	46
NÚMEROS DE SERVICIO	CONTRAPORTADA

PROTECTION AGREEMENTS

Master Protection Agreements

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

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

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

- ✓ **Expert service** by our 12,000 professional repair specialists
- ✓ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs
- ✓ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months
- ✓ **Product replacement** if your covered product can't be fixed
- ✓ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge

- ✓ **Fast help by phone** – phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair, plus convenient repair scheduling
- ✓ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations
- ✓ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised

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

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

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

Sears Installation Service

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

WARRANTY

ONE-YEAR FULL WARRANTY ON RANGE PARTS

For one year from the date of purchase, when installed and operated according to the Installation Instructions and Use & Care Guide, if any part of this range fails due to a defect in material or workmanship, Sears will repair or replace it, at our option, free of charge.

ADDITIONAL FOUR-YEAR LIMITED WARRANTY ON RANGE PARTS

For the second through the fifth year from the date of purchase, when installed and operated according to the Installation Instructions and Use & Care Guide, Sears will supply the following range parts free of charge if they fail for the reasons listed below. Customer must pay labor cost of installation.

- Cooktop glass if it fails due to thermal shock
- Cooking elements if they are defective
- Rubber seal if it cracks between the cooktop glass and the porcelain edge.

What Sears will not cover:

- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose.
- Damage to the cooktop glass caused by the use of cleaners or utensils other than the recommended cleaning cream and tools.
- Damage to the cooktop glass caused by hardened spills of sugary materials (including starches from vegetables or pastas) or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Use & Care Guide.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.

WARRANTY RESTRICTION

If the product is subjected to other than private residential use, all warranty coverage is effective for only 90 days

WARRANTY SERVICE

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING THE NEAREST SEARS SERVICE CENTER IN THE UNITED STATES. WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING SEARS AT **1-800-4-MY-HOME®**.

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

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

PRODUCT RECORD

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

Model number **665**. _____

Serial number _____

Purchase date _____

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

These words mean:

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

The Anti-Tip Bracket

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



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

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

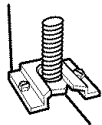
Connect anti-tip bracket to rear range foot.

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

See the installation instructions for details.

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

Anti-Tip Bracket



Range Foot

Making sure the anti-tip bracket is installed:

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

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

For self-cleaning ranges –

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

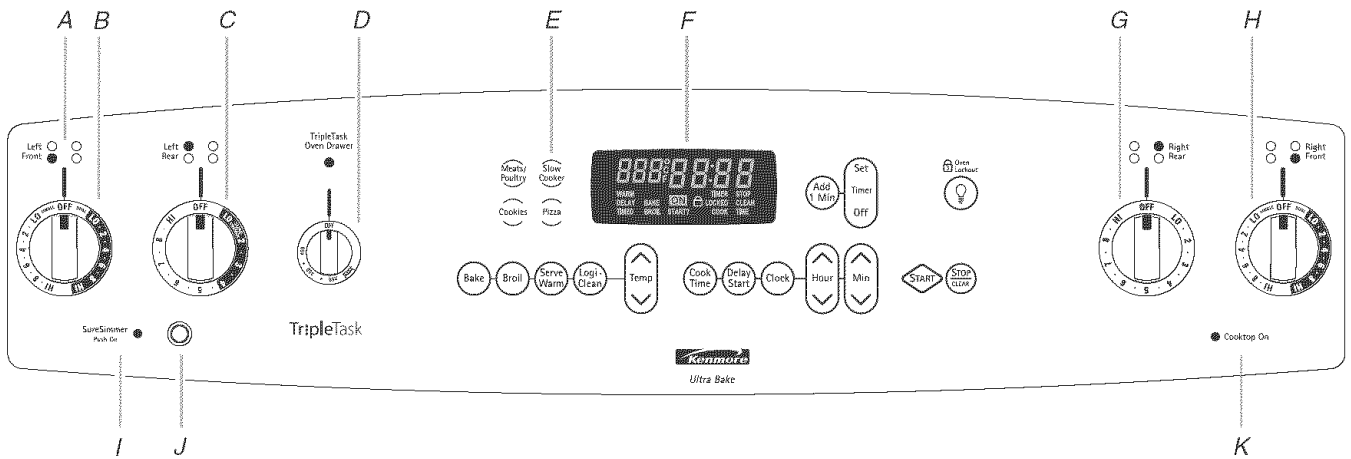
For units with ventilating hood –

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

Control Panel



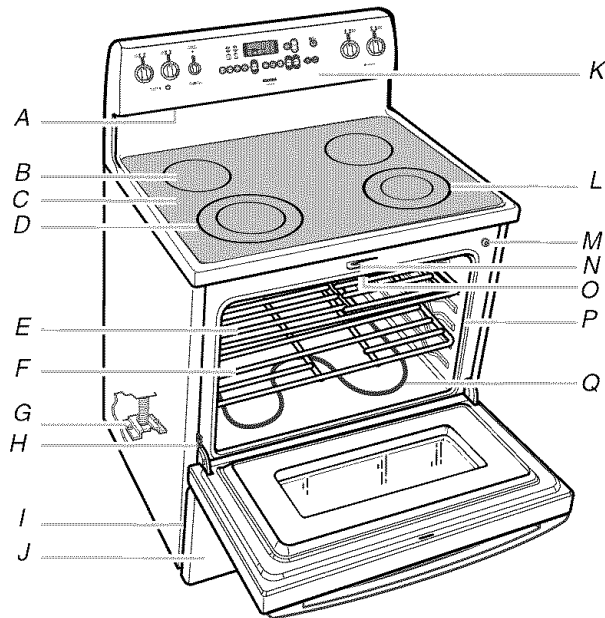
- A. EASYGLANCE™ hot surface indicator light
- B. Left front dual cooking zone control

- C. Left rear cooking zone control (SURESIMMER™)
- D. Triple task oven drawer
- E. Slow cooker function

- F. Electronic oven control
- G. Right rear cooking zone control
- H. Right front dual cooking zone control

- I. SURESIMMER™ indicator light
- J. SURESIMMER™ button
- K. Cooktop On indicator light

Range



- A. Oven vent
- B. Cooking zone (SURESIMMER™)
- C. Radiant glass cooktop
- D. Dual cooking zone

- E. STURDIGLIDE™ half-rack (with removable insert)
- F. STURDIGLIDE™ oven rack (with integrated handle)
- G. Anti-tip bracket
- H. Door stop clip

- I. Model and serial number plate (behind left side of triple task oven drawer)
- J. Triple task oven drawer
- K. Control panel
- L. Dual cooking zone

- M. Automatic oven light switch
- N. Self-clean latch
- O. Broil element (not shown)
- P. Gasket
- Q. Bake element

COOKTOP USE

Control Knobs

⚠ WARNING



Fire Hazard

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

The control knobs can be set to anywhere between HI and LO. Push in and turn to setting. The surface cooking area locator shows which element is turned on. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

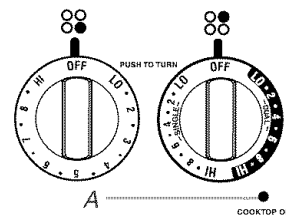
SETTING	RECOMMENDED USE
HI	<ul style="list-style-type: none"> Start food cooking. Bring liquid to a boil.
Medium High 6-8	<ul style="list-style-type: none"> Hold a rapid boil. Quickly brown or sear food.
Medium 5	<ul style="list-style-type: none"> Maintain a slow boil. Fry or sauté foods. Cook soups,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

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

Cooktop On Light

The Cooktop On indicator light is located on the right-hand side of the control panel. The light will glow when any surface control knob is turned on.

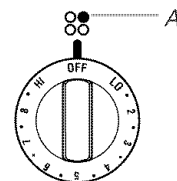
The indicator light will go off when all control knobs have been turned off, even when one or more surface cooking areas are still hot.



A. Cooktop On light

EASYGLANCE™ Hot Surface Indicator Light

The Hot Surface Indicator light is located above the control knob. Unlike the Cooktop On light, the EASYGLANCE™ hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area(s) is turned off.



A. EASYGLANCE™ Hot surface indicator light

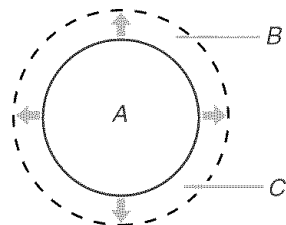
Radiant Glass

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

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

- Do not store jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- Do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- Clean up sugary spills and soils as soon as hot surface indicator light goes off. If spills are allowed to cool down on the surface, they can adhere to the cooktop and cause pitting and permanent marks.

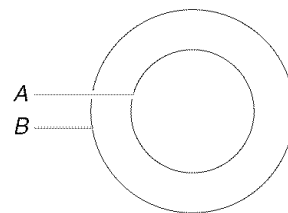
- Lift pots and pans on and off the cooktop. Sliding pots, pans and skillets that have aluminum or copper bases could leave permanent scratches and marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. It could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- Do not allow objects that could melt, like plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- Do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the area.



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

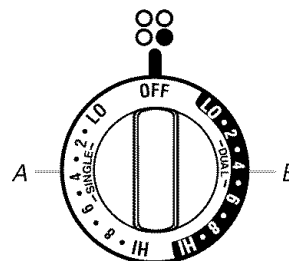
- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the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

Dual Cooking Zone



A. Single size (6" [15.24 cm])
 B. Dual size (10" [25.4 cm])

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



A. Single
 B. Dual

To Use SINGLE:

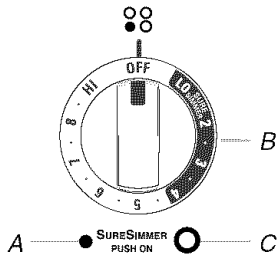
1. Push in and turn the right front control knob clockwise from the OFF position to the SINGLE zone anywhere between HI and LO.
2. Turn knob to OFF when finished.

To Use DUAL:

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

SURESIMMER™

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



- A. Indicator light
- B. SURESIMMER™ setting
- C. On/Off switch

To Use:

1. Push the SURESIMMER™ button to ON.
The light will glow when SURESIMMER™ is on.
2. Turn and set the left rear knob to the SURESIMMER™ setting between LO and 4.

Home Canning

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

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than ½" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, use only use flat-bottomed canners.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

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

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

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

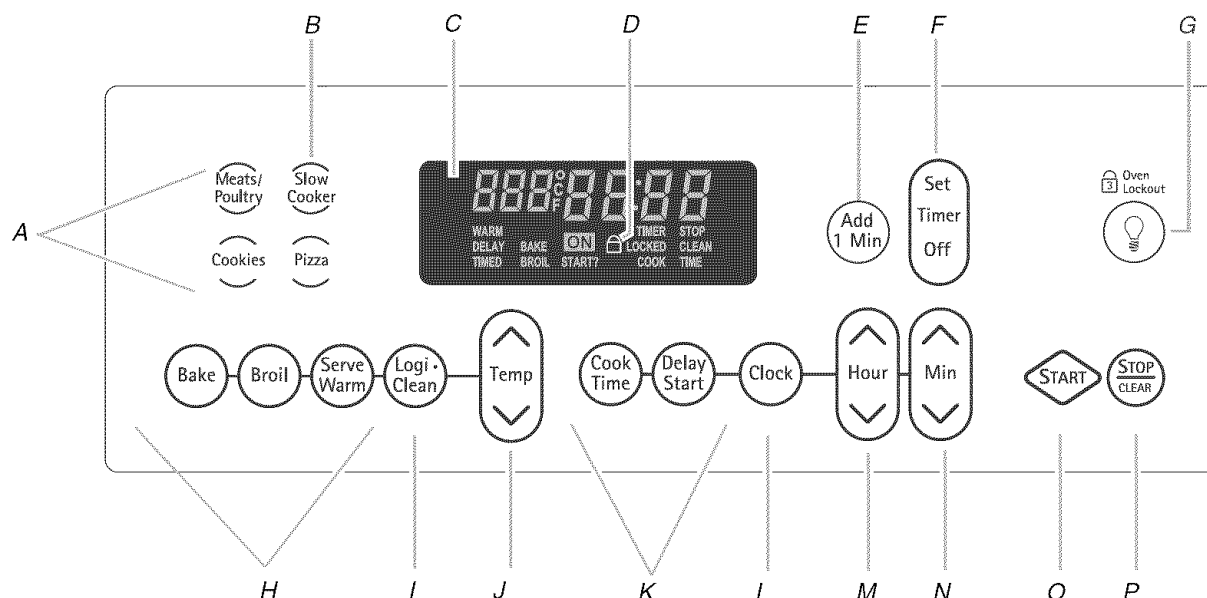
Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

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

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

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

ELECTRONIC OVEN CONTROL



A. RECIPE RECALL™
 B. Slow cooker
 C. Display
 D. Oven lockout indicator icon
 E. Add 1 minute

F. Timer
 G. Oven light/oven lockout
 H. Oven selectors
 I. LOGICLEAN™
 J. Temperature setting
 K. Timed cooking

L. Clock
 M. Hour
 N. Minute
 O. Start
 P. Stop/clear

Display

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

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

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

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

Start

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

Stop/Clear

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

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

Clock

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

To Set:

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

Press CLOCK or START.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One tone

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

Three tones

- Invalid pad press
- Error

Four tones

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

Error Tones

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

Tone Volume

The volume can be adjusted between high and low.

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

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

Reminder Tones

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

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

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

Timer

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

To Set:

1. Press TIMER SET/START to activate timer.
2. Press the HOUR/MIN “up” or “down” arrow pads until the correct length of time shows on the display.
3. Press TIMER SET/START to start the timer countdown.
The Timer will begin counting down after the Timer is started. The display will count down in hours and minutes if remaining time is 1 hour or more, and in minutes and seconds if remaining time is less than 1 hour.
When the set time ends, four 1-second tones, if enabled, will sound, then reminder tones will sound every minute.
4. Press TIMER OFF anytime to cancel the Timer and/or stop reminder tones.

Add 1 Minute

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

12-Hour Shut-Off

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

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

To Override:

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

To Reset:

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

Fahrenheit and Celsius

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

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

Oven Temperature Control

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

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

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

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

To Adjust Oven Temperature Calibration:

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

Oven Lockout

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

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

To Enable/Disable Oven Lockout:

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

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

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

OVEN USE

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

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

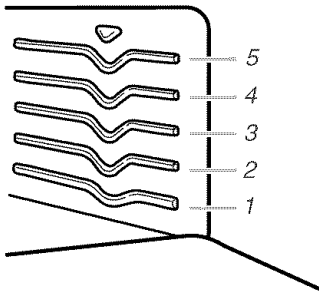
Aluminum Foil

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

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

Positioning Racks and Bakeware

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



RACKS

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

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

BAKEWARE

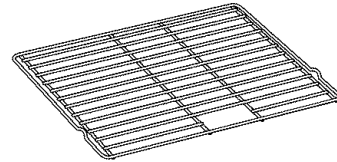
To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

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

STURDIGLIDE™ Oven Racks

Rack with Integrated Handle

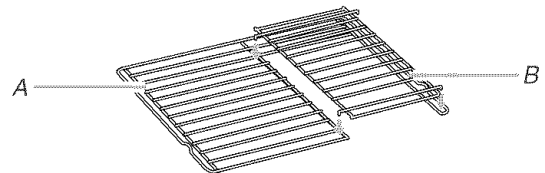
The integrated handle area makes pulling out the rack easy. The opening is large enough for a pot holder or oven mitt.



Half-Rack with Removable Insert

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

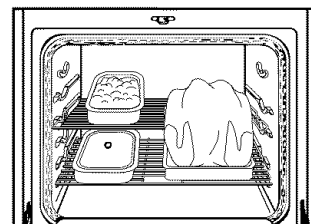
Do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the half-rack.



A. Half-rack
B. Removable insert

To Position Racks:

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

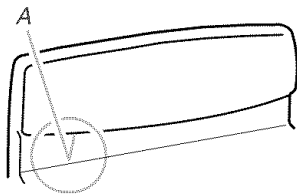


Bakeware

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

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

Oven Vent



A. Oven vent

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

Bake

ULTRABAKE™ Temperature Management System

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

To Bake or Roast:

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

1. Press BAKE.

Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to enter a temperature other than 350°F (177°C). The bake range can be set between 170°F and 500°F (75°C and 260°C).

2. Press START.

"PrE HEAT" will appear on the oven display. The temperature setting can be changed anytime after pressing START.

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

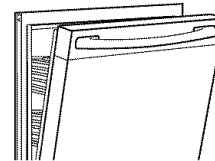
When the set temperature is reached, if tones are enabled, one tone will sound.

3. Press STOP/CLEAR when finished cooking.

Broil

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

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



To Broil:

1. Press BROIL.

2. Press START.

The temperature setting can be changed any time before or after pressing START.

3. Press STOP/CLEAR when finished.

Precision Broiling

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

To Precision Broil:

1. Press BROIL.
2. Press the TEMP “down” arrow pad to lower the temperature in 5°F amounts. The broil range is 300°F to 500°F (145°C to 260°C).
3. Press START.
4. Press STOP/CLEAR when finished.

BROILING CHART

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

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

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

RECIPE RECALL™ with Slow Cooker Function

RECIPE RECALL™ with Slow Cooker function makes cooking favorite foods faster and easier. The temperatures and times have been chosen to cover a variety of choices in each food category. Cooking times and temperatures are adjustable for individual recipes and can be saved. The display will show “PrEHEAT” while the oven is preheating.

If recipe recommends no preheat is needed, put food into oven.

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

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

To Use RECIPE RECALL:

1. Press one of the three keypads MEATS POULTRY, COOKIES or PIZZA.
2. Press START.

The cook time and temperature can be changed after pressing START, by pressing the HOUR/MIN pads or the TEMP UP or DOWN pads. The oven will finish cooking with the new time.

When cook time ends, the oven will automatically shut off. “End” and COOK TIME will appear on the display. Four tones will sound, then four 1-second reminder tones will sound every minute after.

MEATS POULTRY, COOKIES and PIZZA keypads include a preheat. When the preheat ends, a single tone will sound and the cooking time will appear counting down on the display.

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

To Change Preset Cook Time and Temperature:

The temperature and length of cooking time for each of the 3 keypads can be changed, and the range will store the new information for the next use.

1. Press one of the 3 keypads MEATS POULTRY, COOKIES or PIZZA.
2. Press the HOUR/MIN “up” or “down” arrow pads until the length of cooking time shows on the display.
3. Press the TEMP “up” or “down” arrow pad until desired temperature is shown in the display.
4. Press same pad selected in Step 1 to save the change for the next use. A single tone will sound.
5. Press STOP/CLEAR if only changing the stored preset cook time and preset temperature. Press START if proceeding to cook with new set cook time and temperature.

Slow Cooker Function

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

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

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

To Use:

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

Sabbath Mode

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

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

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

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

To Enable the Sabbath Mode (one time only):

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

1. Open the oven door.
2. Press STOP/CLEAR.

3. Press both the HOUR "up" and "down" arrow pad at the same time and hold for 3 seconds. "SAb On" will appear on the display.
4. Press START to accept the change. "SAb On" will disappear from the display.
5. Close the oven door.

To Disable the Sabbath Mode:

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

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

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

Temperature Change

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

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

KEY PAD	OVEN TEMPERATURE
BAKE	170°F (77°C)
BROIL	200°F (93°C)
CLEAN	250°F (121°C)
COOK TIME	275°F (135°C)
DELAY START	300°F (149°C)
CLOCK	325°F (163°C)
HOUR "up"	350°F (177°C)
MIN (minute) "up"	375°F (191°C)
TIMER SET	400°F (204°C)
OVEN	450°F (232°C)

To Change Temperature:

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

Timed Oven Control

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

To Set a Cook Time:

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

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

"Pre HEAT" will display. The cook time will appear on the oven display after the preheat has been completed. The display will count down the baking/roasting time in hours and minutes (if cook time is more than 1 hour), or in minutes and seconds (if cook time is less than 1 hour).

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

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

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

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

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

"DELAY" and the time of day will appear on the oven display.

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

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

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

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

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

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

To Change Programmed Timed Settings:

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

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

Serve Warm

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

To Use:

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

To Add to the End of a Set Cook Time:

1. Press BAKE.
2. Set the temperature (optional).
Press the TEMP “up” or “down” arrow pad to set a temperature other than 350°F (177°C).
3. Press COOK TIME.
4. Press the HOUR/MIN “up” or “down” arrow pads to set cook time.
5. Press SERVE WARM.
A 1-hour warm time will automatically be set.
6. Set the warm temperature (optional).
Press the TEMP “up” or “down” arrow pad to raise or lower the temperature in 5°F (or 5°C) amounts to set a temperature other than 150°F (65°C). The warm range is 100°F-200°F (35°C-90°C).
7. Press START.
The display will show the cook time counting down. When cook time ends, the display will show a warming time.

When warming time ends, the oven will automatically shut off and “End” and COOK TIME will show on the display. Four tones will sound and then four 1-second reminder tones will sound every minute thereafter.
8. Press STOP/CLEAR or open the oven door to stop reminder tones and remove “End” from display. The time of day will return to the display.

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

1. Press BAKE.
2. Set the temperature (optional).
Press the TEMP “up” or “down” arrow pad to set a temperature other than 350°F (177°C).
3. Press COOK TIME.
Press the HOUR/MIN “up” or “down” arrow pads to set cook time.
4. Press DELAY START.
Press the HOUR/MIN “up” or “down” arrow pads to set the time of day to start cooking.
5. Press SERVE WARM.
A 1-hour warm time will automatically be set.
6. Set the warm temperature (optional).
Press the TEMP “up” or “down” arrow pad to raise or lower the temperature in 5°F (or 5°C) amounts to set a temperature other than 150°F (65°C). The warm range is 100°F-200°F (35°C-90°C).
7. Press START.
When the start time is reached, the display will show the cook time counting down. When cook time ends, the display will show a warming time.

When warming time ends, the oven will automatically shut off and “End” and COOK TIME will show on the display. Four tones will sound and then four 1-second reminder tones will sound every minute thereafter.
8. Press STOP/CLEAR or open the oven door to stop reminder tones and stop reminder tones and remove “End” from display. The time of day will return to the display.

Using Triple Task Oven Drawer

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

⚠ WARNING



Burn Hazard

Keep children away from lower oven when hot.

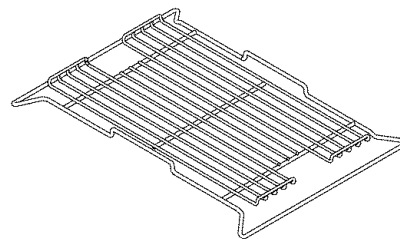
Failure to do so can result in burns.

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

The maximum height of foods that can be placed in the Triple Task Oven Drawer is 4" (10 cm), so watch foods that rise, such as biscuits, breads, cakes and soufflés.

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

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



Do not put food or bakeware/cookware directly on the bottom of the oven drawer. To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Do not cover food with plastic wrap. Use a lid or foil.

Operate/close drawer slowly to minimize sliding of cookware.

Foods should always be checked early in the cooking cycle because cooking times in the Triple Task Oven Drawer may differ slightly from the main oven.

Always check doneness of foods at the minimum cooking time in recipe or on package directions. When checking the doneness of food, open the door completely.

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

To Use as Oven:

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

To Use as a Warming Drawer:

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

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

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

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

Remove food from plastic bags and place in oven-safe container. Cover foods with a lid or aluminum foil. Do not cover with plastic wrap. Empty serving dishes and dinner plates can be heated while the Triple Task Oven Drawer is preheating.

To Use:

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

WARMING TEMPERATURE CHART

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

FOOD	SETTING
Bacon*	High
Beef, medium and well done	High
Bread, hard rolls	Low
Bread, soft rolls	Low
Casseroles	High
Coffee cake, pastries	Low
Cooked cereal	Medium
Eggs	Medium
Fish, Seafood (No breading)	Medium
Fish, Seafood (Breaded)*	Medium
Fried foods	High
Gravy, Cream Sauces	High
Ham	Medium
Hors d'oeuvres (soft)	High
Hors d'oeuvres (crisp)	High
Lamb	Medium
Pancakes, waffles*	Medium
Pies, custard	Medium
Pies, single crust	Low
Pies, double crust	Low
Pizza	High
Pork	Medium
Potatoes, baked	High
Potatoes, mashed	Medium
Poultry	High
Quiche	Medium
Vegetables	Medium

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

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle

WARNING



Burn Hazard

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

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

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

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

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

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

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

Prepare Oven:

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

Prepare Cooktop and Triple Task Oven Drawer:

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

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

LOGICLEAN™ Self-Cleaning Cycle

How the Cycle Works

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

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

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

To Self-Clean:

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

1. Press LOGICLEAN™.
2. Press START.

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

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

3. Press STOP/CLEAR or open the door to remove "End" from the display.
4. Close door.
The time of day will appear on the display.

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

To Delay Start Self-Clean:

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

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

To Stop Self-Clean anytime:

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

General Cleaning

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

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

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES

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

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

RADIANT GLASS

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

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

A blue 3M SCOTCH-BRITE® no scratch scrub sponge supplied with your range is also recommended for stubborn soils. This pad is designed specifically to keep your radiant glass clean. Do not use this pad to clean any other surfaces.

A Cooktop Scraper is also recommended for stubborn soils, and can be ordered as an accessory. Ask for stock number 22-364-WX10X302 when ordering. The Cooktop Scraper uses razor blades. **Store razor blades out of the reach of children.**

Cooktop Cleaning Creme should also be used regularly to help prevent scratches, pitting and abrasions and to condition the cooktop. Cooktop Cleaning Creme is included with the range.

Light to moderate soil

- Paper towels or blue 3M SCOTCH-BRITE® no scratch scrub sponge:
Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Blue 3M SCOTCH-BRITE® no scratch scrub sponge:
Clean while the cooktop is still warm. You will want to wear oven mitts while doing so.
- Cooktop Scraper, Cooktop Cleaning Creme and clean damp paper towel:
Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- Cooktop Scraper, Cooktop Cleaning Creme or nonabrasive cleanser:
Rub product into soil with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Burned-on soil

- Cooktop Cleaning Creme and blue 3M SCOTCH-BRITE® no scratch scrub sponge:
Rub creme into soil with damp paper towel. Repeat for stubborn spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel.

Metal marks from aluminum and copper

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

Tiny scratches and abrasions

- Cooktop Cleaning Creme:
Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance and after many cleanings become less noticeable.

COOKTOP CONTROLS

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

Do not soak knobs.

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

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

OVEN DOOR EXTERIOR

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

STAINLESS STEEL

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

Rub in direction of grain to avoid damaging.

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

CONTROL PANEL

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

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

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

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

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

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

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

BROILER PAN AND GRID

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

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

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

TRIPLE TASK OVEN DRAWER

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

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

- Clean after each use to minimize buildup of spatter and debris.
- When cooking foods that might spatter, such as meats or greasy/fatty foods, cover with lid or foil.
- Do not use oven cleaner on the oven drawer cavity.

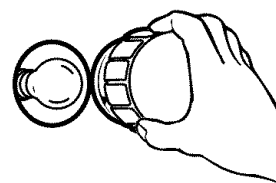
Oven Light

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

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

To Replace:

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



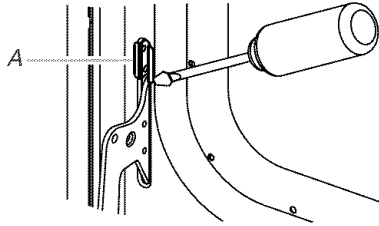
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

Oven Door

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

Before Removing:

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

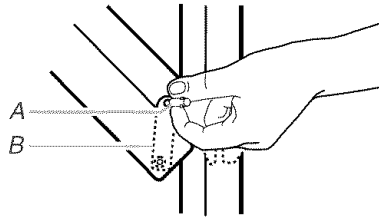


A. Door stop clip

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

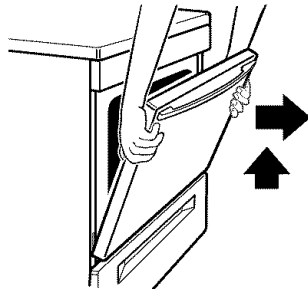
To Remove:

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



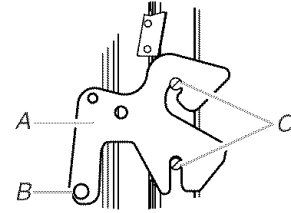
A. Removal pins
B. Hinge hanger

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



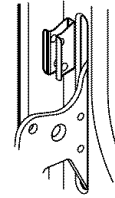
To Replace:

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



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

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



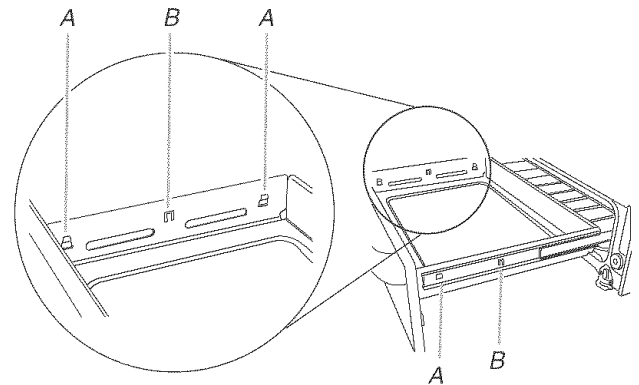
5. Open the door completely and remove the door removal pins. Save door removal pins for future use.
6. Close the door.

Triple Task Oven Drawer

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

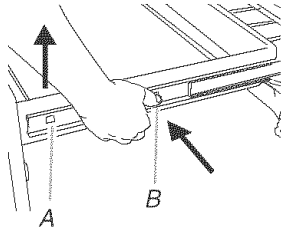
To Remove:

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



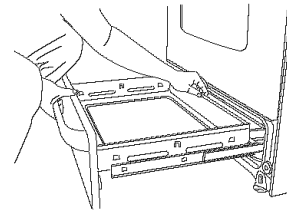
A. Silver tabs
B. Middle "push in" tab

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



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

- Slowly pull drawer all the way out.



To Replace:

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

TROUBLESHOOTING

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

Nothing will operate

- **Is the outlet properly wired and polarized?**
Check for proper wiring and polarity.
- **Is the power supply cord unplugged?**
Plug into a grounded 3 or 4 wire outlet.
- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

Cooktop will not operate

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

Left rear surface cooking area will not operate

- **Can not boil on left rear surface cooking area?**
Press the SURESIMMER™ button to OFF. Then turn left rear control knob to HI for a rapid boil. See "SURESIMMER™" section.
- **SURESIMMER™ will not simmer?**
Turn left rear control knob on between LO and 4 of the SURESIMMER™ settings, while pressing the SURESIMMER™ button on.
- **SURESIMMER™ surface cooking area does not get hot enough?**
Turn left rear control knob to 4. Then press the SURESIMMER™ button on. See "SURESIMMER™" section.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.

Cooktop cooking results not what expected

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

Oven will not operate

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

Triple Task Oven Drawer will not operate

- **Is the self-clean cycle on?**
The oven drawer will not operate when the self-clean cycle is on.
- **Is the Oven Lockout Activated**
Unlock the Oven Lockout. See "Oven Lockout" section.

Oven temperature too high or too low

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

Display shows messages

- **Is the Time flashing on and off?**
There has been a power failure. Press STOP/CLEAR to clear the display. Reset the clock, if needed. See "Clock" section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
Press STOP/CLEAR to clear display. If it reappears, contact a Sears trained repair specialist. See back cover.
- **Is the display showing a "EO F5"?**
The Self-Cleaning latch is interfering with the oven door closing.

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

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

Self-Cleaning cycle will not operate

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

Oven cooking results not what expected

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

CONTRATOS DE PROTECCIÓN

Contratos Maestros de Protección

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

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

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

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

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

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

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

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

Servicio de Instalación de Sears

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

GARANTÍA

GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO PARA LAS PIEZAS DE LA ESTUFA

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

GARANTÍA LIMITADA ADICIONAL DE CUATRO AÑOS PARA LAS PIEZAS DE LA ESTUFA

Del segundo al quinto año desde la fecha de compra, habiéndose instalado y operado de acuerdo con las Instrucciones de Instalación y el Manual de Uso y Cuidado, Sears proporcionará las siguientes piezas de la estufa sin cargo si presentan las fallas enlistadas a continuación. El cliente deberá pagar el costo de mano de obra por la instalación.

- Vidrio de la superficie de cocción si falla por un choque térmico
- Elementos de cocción si éstos presentan defectos
- Agrietamiento del sello de goma que está entre el vidrio de la superficie de cocción y el borde de porcelana.

Sears no cubrirá:

- Falla del producto en el caso de que se abuse de él, se use indebidamente o se le dé un uso diferente del uso para el cual fue creado.
- Daño al vidrio de la superficie de cocción causado por el uso de limpiadores o utensilios diferentes de la crema de limpieza y herramientas recomendadas.
- Daño al vidrio de la superficie de cocción causado por derrames endurecidos de materiales azucarados (inclusive almidones de vegetales o pasta) o de plástico derretido que no fueron limpiados de acuerdo con las direcciones incluidas en el Manual de Uso y Cuidado.
- Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el electrodoméstico.

RESTRICCIÓN DE LA GARANTÍA

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

SERVICIO DE REPARACIÓN DE LA GARANTÍA

EL SERVICIO DE REPARACIÓN DE LA GARANTÍA ESTÁ A SU DISPOSICIÓN AL CONTACTARSE CON EL CENTRO DE SERVICIO SEARS MÁS CERCANO EN LOS ESTADOS UNIDOS.

PUEDE OBTENER EL SERVICIO DE REPARACIÓN DE LA GARANTÍA COMUNICÁNDOSE CON SEARS AL **1-800-4-MY-HOME®**.

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

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

REGISTRO DEL PRODUCTO

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

Número de modelo **665** _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

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

ESPAÑOL

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

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

! PELIGRO

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

! ADVERTENCIA

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

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

El soporte antivuelco

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

! ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

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

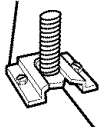
Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la estufa.

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

Consulte las instrucciones de instalación para más detalles.

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

El soporte anti-vuelco



La pata trasera

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

■ Nunca use la estufa como calefacción del cuarto.

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

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

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

■ Almacenaje dentro o encima de la estufa - No se debe guardar material inflamable en el horno ni cerca de las unidades exteriores.

■ No use agua en incendios provocados por grasa - Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.

■ Use sólo agarradores de ollas secos - Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador de ollas toque los elementos calefactores calientes. No use toallas u otros paños voluminosos.

■ **NO TOQUE LAS UNIDADES EXTERIORES O ÁREAS OSCURO.** Las unidades exteriores podrían estar calientes no obstante su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades exteriores se pueden calentar lo suficiente para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las superficies exteriores o las áreas cercanas a las unidades hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre esas áreas están la superficie de cocción y las superficies que están frente a la superficie de cocción.

■ Use cacerolas de tamaño apropiado - La estufa está equipada con una o más unidades exteriores de tamaño distinto. Seleccione utensilios que tengan el asiento liso lo suficientemente grande para cubrir el elemento calefactor de la unidad exterior. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento calefactor a contacto directo y puede ocasionar que la ropa se incendie. La relación apropiada entre el utensilio y el quemador también mejorará el rendimiento energético.

■ Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto. Los derrames por ebullición ocasionan salpicaduras grasosas y humeantes que pueden incendiarse.

■ Cerciórese de que las charolas reflectoras o platillos para goteo estén en su lugar - La ausencia de éstos durante la cocción puede ocasionar daños al alambrado o componentes que están debajo.

■ Forros protectores - No use papel de aluminio para forrar los platillos para goteo de las unidades exteriores o el fondo del horno, excepto como lo sugiera el manual. La instalación inapropiada de estos forros puede dar lugar a riesgos de electrocución o incendio.

■ Utensilios de estufa vidriados - Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la estufa sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.

■ Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes - Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.

■ No remoje los elementos calefactores desmontables - Nunca se deben sumergir los elementos calefactores en el agua.

■ No cocine en una superficie de cocción quebrada - Si la superficie de cocción se quiebra, las soluciones de limpieza y derrames pueden penetrar en la superficie de cocción y dar lugar a un riesgo de electrocución. Póngase en contacto con un técnico competente de inmediato.

■ Limpie la superficie de cocción con cuidado - Si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en el área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente.

■ Tenga cuidado al abrir la puerta - Deje que el aire caliente o el vapor se escape antes de retirar o volver a colocar los alimentos.

■ No caliente recipientes sellados de alimentos - La acumulación de presión podría hacer estallar el recipiente y ocasionar una lesión.

■ Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

Para cocinas de autolimpieza -

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

Para unidades con campana de ventilación -

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

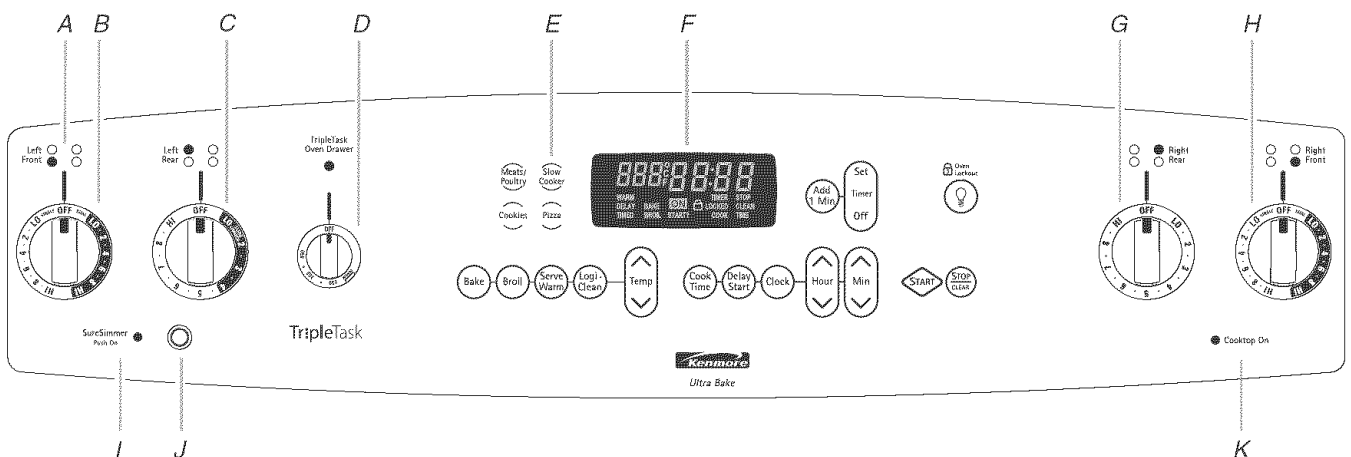
La California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (La ley de la protección del agua potable y la eliminación de sustancias tóxicas de California) exige que el gobernador de California publique una lista de aquellas sustancias identificadas por el estado de California como causantes de cáncer,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

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

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

PARTES Y CARACTERÍSTICAS

Panel de control

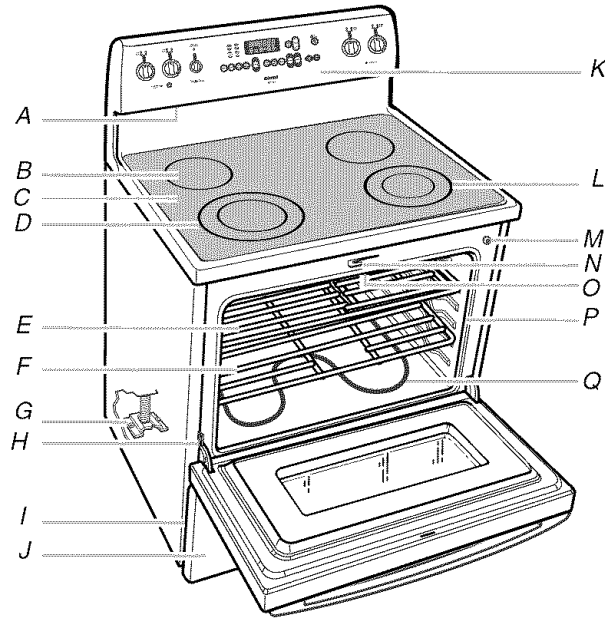


A. Luz indicadora de superficie caliente EASYGLANCE™
 B. Control de la zona de cocción dual delantera izquierda

C. Control de la zona de cocción trasera izquierda (SURESIMMER™)
 D. Cajón de horno de triple función
 E. Función de cocimiento lento

F. Control electrónico del horno
 G. Control de la zona de cocción posterior derecha
 H. Control de la zona de cocción dual delantera derecha

I. Luz indicadora de SURESIMMER™
 J. Botón SURESIMMER™
 K. Luz indicadora de la superficie de cocción encendida



- A. Ducto de escape del horno
- B. Zona de cocción (SURESIMMER™)
- C. Superficie de cocción de vidrio radiante
- D. Zona de cocción dual

- E. Media parrilla STURDIGLIDE™ (con inserto removible)
- F. Parrilla del horno STURDIGLIDE™ (con agarradera incorporada)
- G. Soporte antivuelco
- H. Sujetador del tope de la puerta

- I. Placa con el número de modelo y de serie (detrás del lado izquierdo del cajón de horno de triple función)
- J. Cajón de horno de triple función
- K. Panel de control
- L. Zona de cocción dual

- M. Interruptor de luz automático del horno
- N. Seguro de autolimpieza
- O. Elemento para asar (no se muestra)
- P. Empaquetadura
- Q. Elemento para hornear

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Perillas de control

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de incendio

Apague todos los controles cuando no esté cocinando. No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

Las perillas de control pueden fijarse en cualquier posición entre HI (Alto) y LO (Bajo). Presione y gire hacia un ajuste. El localizador del área de la superficie de cocción muestra cuál elemento está encendido. Utilice la tabla siguiente como guía cuando fije los niveles de calor.

AJUSTE	USO RECOMENDADO
HI	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para comenzar a cocinar los alimentos. ■ Para hacer hervir líquidos.
Media Alta (Medium High) 6-8	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para mantener un hervor rápido. ■ Para dorar rápidamente o chamuscar los alimentos.

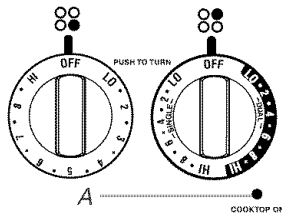
AJUSTE	USO RECOMENDADO
Media (Medium) 5	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para mantener un hervor lento. ■ Para freír o sofreír los alimentos. ■ Para cocer sopas y salsas.
Medium Low 2-4	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para guisar o pasar los alimentos por vapor. ■ Para cocinar a fuego lento.
LO	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para mantener el alimento caliente. ■ Para derretir chocolate o mantequilla.
SURESIMMER™ LOW (Bajo) 4	<ul style="list-style-type: none"> ■ Control preciso de hervor a fuego lento. ■ Hervor a fuego lento o cuando usa tapas. ■ Hervor a fuego más alto o cuando hierva a fuego lento sin tapas.

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

Luz de COOKTOP ON (Superficie de cocción encendida)

La luz indicadora de COOKTOP ON está localizada al lado derecho del tablero de control. La luz se encenderá cuando alguna de las perillas de control de la superficie está encendida.

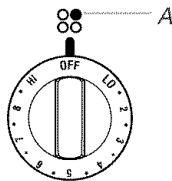
La luz indicadora se apagará cuando todas las perillas de control se hayan apagado, aún cuando una o más áreas de cocción estén todavía calientes.



A. Luz de COOKTOP ON (Superficie de cocción encendida)

Luz indicadora de superficie caliente EASYGLANCE™

La luz indicadora de superficie caliente está ubicada encima de la perilla de control. A diferencia de la Luz de COOKTOP ON, la luz indicadora de superficie caliente EASYGLANCE se iluminará mientras que esa área de cocción exterior esté demasiado caliente al tacto, aún después de que el(las) área(s) de cocción exteriores esté(n) apagada(s).



A. Luz indicadora de superficie caliente EASYGLANCE

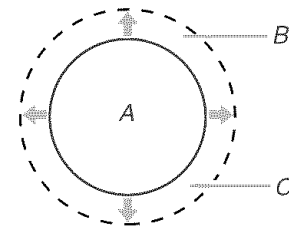
Vidrio radiante

El área de la superficie de cocción se iluminará de rojo cuando esté encendido un elemento. Tendrá ciclos de encendido y apagado en todos los ajustes para mantener el nivel de calor seleccionado.

Para mantener la superficie de cocción sin manchas y proporcionar un calor uniforme, límpiela antes y después de cada uso. Para obtener mayor información, vea la sección "Limpieza general".

- No coloque tarros ni latas sobre la superficie de cocción. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la superficie de cocción podría rajarla.
- No deje una tapa caliente sobre la superficie de cocción. A medida que se enfría la superficie de cocción, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y el vidrio de cerámica puede romperse cuando se quite la tapa.
- Limpie los derrames de azúcar y las manchas tan pronto como se apague la luz indicadora de superficie caliente. Si se deja que los derrames se enfríen sobre la superficie, éstos pueden adherirse a la superficie de cocción lo que causará picaduras y marcas permanentes.

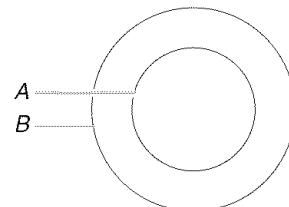
- Levante las ollas y las cazuelas fuera de la superficie de cocción. Las ollas, cazuelas y sartenes que tengan bases de aluminio o cobre podrían dejar rayas permanentes y marcas en la superficie de cocción.
- No cocine en la superficie de cocción las palomitas de maíz que vienen en recipientes previamente empaquetados en papel de aluminio. Esto podría dejar marcas de aluminio que no podrán ser quitadas por completo.
- No permita que ningún objeto que pueda derretirse, tales como plástico o papel de aluminio, toque ninguna parte de la superficie de cocción.
- No use la superficie de cocción como una tabla de cortar.
- Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de la superficie de cocción. Los utensilios de cocina no deberán extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área.



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

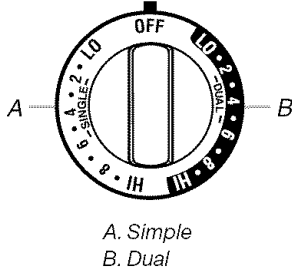
- Use utensilios de cocina con fondo plano para lograr la mejor conducción de calor y un uso eficiente de energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados pueden causar un calor no uniforme y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Determine lo plano colocando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

Zona de cocción dual



A. Tamaño simple (6" [15,24 cm])
B. Tamaño dual (10" [25,4 cm])

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



Para usar SINGLE (Simple):

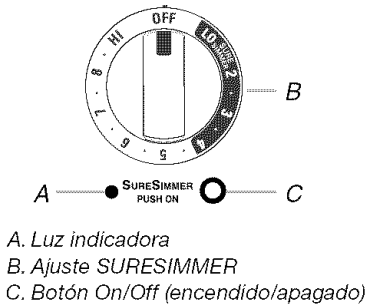
- Oprima y gire la perilla de control delantera derecha a la derecha desde la posición OFF (apagado) hasta la zona SINGLE (simple) en cualquier punto entre HI (alto) y LO (bajo).
- Oprima y gire la perilla a OFF cuando termine.

Para usar DUAL:

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

SURESIMMER™

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



Para usar:

- Oprima el botón SURESIMMER hacia ON. La luz se iluminará cuando SURESIMMER esté encendida.
- Gire y fije la perilla delantera izquierda al ajuste de SURESIMMER entre LO y 4.

Enlatado casero

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

- Centre el envasador en la parrilla o el área o elemento de cocción exterior más grande. Los envasadores no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área de cocción.
- No coloque el envasador sobre 2 áreas de cocción exteriores, elementos o quemadores exteriores a la vez.

- En modelos con cerámica vitrificada, use únicamente envasadores de fondo llano.
- Para obtener más información, póngase en contacto con el departamento de agricultura de su localidad. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para enlatado casero.

Utensilios de cocina

IMPORTANTE: No deje utensilios de cocina vacíos encima de un área de cocción exterior, elemento o quemador exterior caliente.

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

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

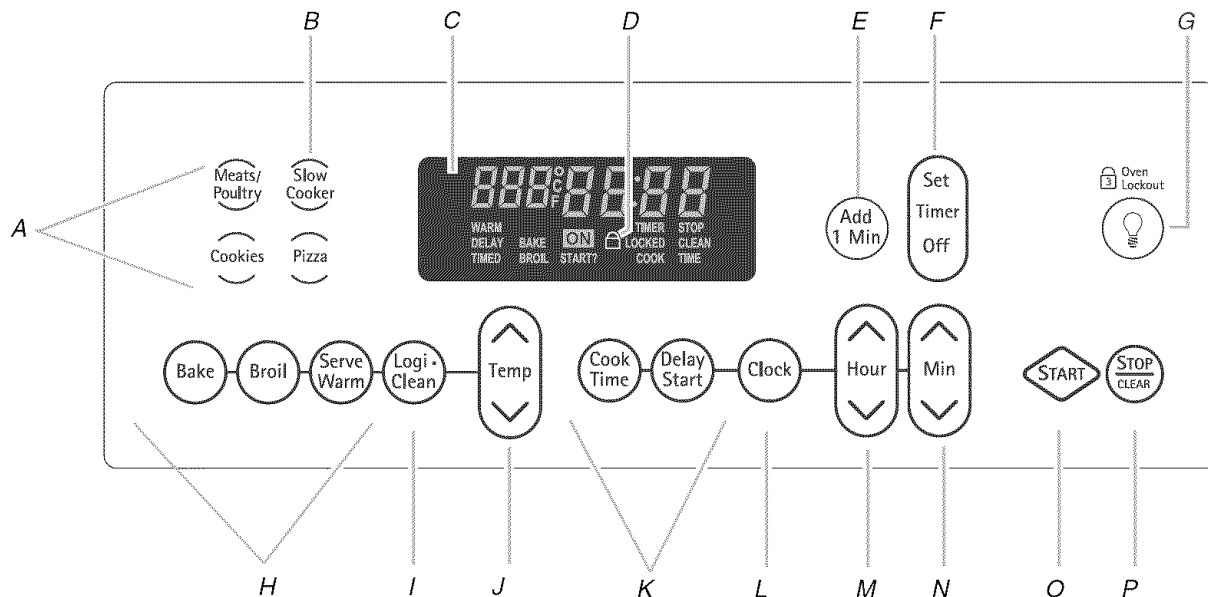
El material de los utensilios de cocina es un factor que repercute en la rapidez y uniformidad en que se transmite el calor, lo cual afecta los resultados de cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características de su material base. Por ejemplo, utensilios de aluminio con un acabado antiadherente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

No deben usarse planchas con superficies antiadherentes en el asador.

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

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

CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO



A. RECIPES RECALL™
 B. Cocción a fuego lento
 C. Pantalla
 D. Icono indicador del bloqueo del horno
 E. Agregar 1 minuto

F. Temporizador
 G. Luz del horno/bloqueo del horno
 H. Selectores del horno
 I. LOGICLEAN™
 J. Ajuste de temperatura
 K. Cocción programada

L. Reloj
 M. Hora
 N. Minuto
 O. Start (Inicio)
 P. Detener/Despejar

Pantalla

Cuando se suministre energía al electrodoméstico por primera vez, asegúrese de que los elementos de la superficie estén en la posición OFF (Apagado). Todo lo que está en la pantalla se encenderá por 3 segundos y luego aparecerá la hora en la pantalla destellando.

Si en cualquier otro momento está destellando la hora, es porque ha ocurrido un corte de corriente. Para detener el destello, presione cualquier botón. Para volver a fijar el reloj, presione CLOCK (Reloj).

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

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

Start (Inicio)

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

Detener/Despejar

El botón STOP/CLEAR detiene cualquier función del horno excepto el reloj, el temporizador y el bloqueo del horno.

Después de presionar STOP/CLEAR, la pantalla mostrará la hora del día o, si también se usa el temporizador de minutos, el tiempo restante.

Reloj

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

Para fijar

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

Presione CLOCK (Reloj) o START (Inicio).

Señales audibles

Las señales audibles indican lo siguiente:

Una señal audible

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

Tres señales audibles

- Al presionar un botón inválido
- Error

Cuatro señales audibles

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

Señales audibles de error

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

Volumen de la señal audible

Puede ajustarse el volumen entre alto y bajo.

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

“Snd on” (Sonido encendido), “Snd OFF” (Sonido apagado), “rEP on”, “rEP off”, “Snd HI” o “Snd Lo” desaparecerán de la pantalla después de 3 segundos.

Señales audibles recordatorias

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

Para encender/apagar las señales audibles recordatorias:

Presione y sostenga TIMER SET (Fijar temporizador) por 3 segundos. Se escuchará un tono corto y aparecerá “rE ON” o “rEP OFF” en la pantalla. Presione y sostenga TIMER SET (Fijar temporizador) nuevamente por 3 segundos para cambiar al ajuste deseado.

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

Temporizador

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

Para fijar:

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

El temporizador hará la cuenta regresiva después de haber comenzado. La pantalla hará la cuenta regresiva en horas y minutos si el tiempo restante es de 1 hora o más, y en minutos y segundos si el tiempo restante es de menos de 1 hora.

Cuando termine el tiempo fijado, se escucharán 4 señales audibles de 1 segundo, si han sido activadas; luego las señales audibles recordatorias sonarán cada minuto.

4. Presione TIMER OFF (Temporizador apagado) en cualquier momento para anular el temporizador y/o para detener los sonidos audibles recordatorios.

Agregar 1 minuto

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

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

Apagado de 12 horas

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

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

Para invalidar:

Para periodos de cocción más largos que requieran el uso del horno por más de 12 horas, presione y sostenga CLOCK (Reloj) por 5 segundos. Se repetirá un tono y aparecerá “12H OFF” (12 horas apagado) en la pantalla. El horno permanecerá encendido hasta que se lo apague.

Para volver a fijar:

Presione y sostenga CLOCK por 5 segundos. Se repetirá un tono y aparecerá “12H on” (12 horas encendido) en la pantalla.

Fahrenheit y Celsius

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

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

Control de temperatura del horno

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

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

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

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

Para ajustar el calibrado de la temperatura del horno:

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

Bloqueo del horno

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

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

Para activar/desactivar el bloqueo del horno:

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

Se escucharán tres tonos cuando el horno esté bloqueado y se haya presionado cualquier botón de comando diferente de Clock (Reloj), Add 1 Min (Agregar 1 minuto), Timer Set/Start (Fijar temporizador/Inicio), Timer Off (Temporizador apagado), Oven (Horno), Start (Inicio) o Stop/Clear (Detener/Despejar).

Para desbloquear el horno, presione y sostenga el botón del bloqueo del horno por 3 segundos. Aparecerá en la pantalla "Loc OFF" (Bloqueo apagado) y el ícono con el candado desaparecerá de la pantalla.

USO DEL HORNO

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

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

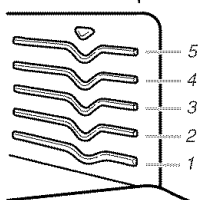
Papel de aluminio

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

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

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

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



PARRILLAS

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

ALIMENTOS	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Pays congelados, asados grandes, pavos, pasteles de ángel	1 ó 2
Roscas Bundt, la mayoría de panes rápidos, panes de levadura, guisados, carnes	2
Galletas, pastelillos, panecillos, pasteles y pays	2 ó 3

UTENSILIOS DE HORNEAR

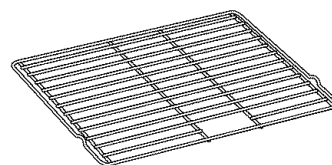
Para la cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Use como guía la siguiente tabla.

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

Parrillas del horno STURDIGLIDE™

Parrilla con mango incorporado

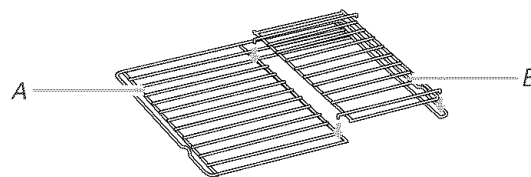
El área con mango incorporado hace que la parrilla sea fácil de sacar. La abertura es lo suficientemente grande como para un guante de horno o una agarradera.



Media parrilla con inserto removible

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

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

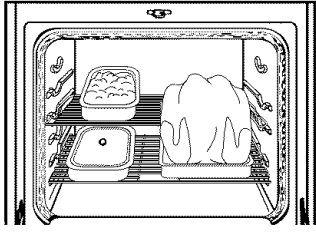


A. Media parrilla
B. Inserto removible

Para colocar las parrillas:

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

- Coloque los platos menos profundos en la media parrilla.
- Cuando haya terminado de cocinar, retire los artículos suavemente.



Utensilios para hornear

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

UTENSILIO PARA HORNEAR/ RESULTADOS	RECOMENDACIONES
------------------------------------	-----------------

Aluminio de color claro	<ul style="list-style-type: none"> Use la temperatura y el tiempo recomendados en la receta.
--------------------------------	---

- Cortezas de color dorado claro
- Dorado uniforme

Aluminio de color oscuro y otros utensilios de cocina con acabado oscuro, mate o antiadherente	<ul style="list-style-type: none"> Puede necesitar reducir la temperatura de horneado en 25°F (15°C). Use el tiempo de horneado sugerido. Para los pays, panes y guisados, use la temperatura recomendada en la receta. Coloque la parrilla en el centro del horno.
---	---

- Cortezas crujientes y doradas

Moldes o bandejas para hornear termoaislados	<ul style="list-style-type: none"> Colóquelos en la tercera posición inferior del horno. Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
---	--

- Poco o nada de dorado en el fondo

Acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
-------------------------	---

- Cortezas de color dorado claro
- Dorado desigual

Cerámica de gres	<ul style="list-style-type: none"> Siga las instrucciones del fabricante.
-------------------------	--

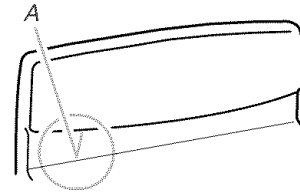
- Cortezas crujientes

UTENSILIO PARA HORNEAR/ RESULTADOS	RECOMENDACIONES
------------------------------------	-----------------

Utensilios de vidrio resistentes al horno, cerámica vitrificada o cerámica	<ul style="list-style-type: none"> Puede necesitar reducir la temperatura de horneado en 25°F (15°C).
---	--

- Cortezas crujientes y doradas

Ducto de escape del horno



A. Ducto de escape del horno

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

Hornear

Sistema de manejo de temperatura ULTRABAKE™

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

Para hornear o asar:

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

1. Presione BAKE.

Presione el botón de TEMP (Temperatura) con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" para seleccionar una temperatura diferente de 350°F (177°C). El rango de horneado puede fijarse entre 170°F y 500°F (75°C y 260°C).

2. Presione START (Inicio).

Aparecerá en la pantalla del horno "PrE HEAt" (Precalentamiento). El ajuste de temperatura puede cambiarse en cualquier momento después de presionar START (Inicio).

Cuando el horno esté en el modo de precalentamiento, la temperatura fijada puede verse por 5 segundos presionando BAKE (Hornear).

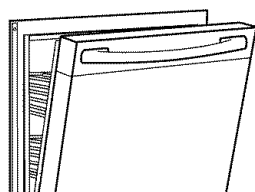
Cuando se haya alcanzado la temperatura fijada, se escuchará un tono audible, si se ha activado.

3. Cuando haya terminado la cocción, presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar).

Cómo asar

- Use solamente la charola para asar y la parrilla provistas con la estufa. Se ha diseñado para drenar el jugo y ayudar a prevenir salpicaduras y humo.
- Para un drenaje adecuado, no cubra la parrilla con papel de aluminio. La base de la charola puede cubrirse con papel de aluminio para facilitar la limpieza.
- Recorte el exceso de grasa para reducir las salpicaduras. Corte la grasa restante en los extremos para evitar que se curven.
- Jale la parrilla del horno hasta la posición de tope antes de dar vuelta o de quitar los alimentos. Use pinzas para dar vuelta los alimentos, y así evitar que éstos pierdan el jugo. Los cortes muy delgados de pescado, aves o carne tal vez no necesiten darse vuelta.
- Después de asar, saque la charola del horno cuando retire la comida. Si se dejan derrames, éstos se hornearán en la charola al dejarse en el horno caliente, lo que hará la limpieza más difícil.

El asador usa calor radiante directo para cocinar los alimentos. Antes de asar, coloque la parrilla en su posición según la Tabla para asar. No es necesario precalentar el horno antes de poner alimentos a menos que lo recomiende la receta. Coloque el alimento sobre la parrilla, en la charola para asar; después colóquelo en el centro de la parrilla del horno. Abra la puerta del horno en la posición de parada para asar, para asegurarse la temperatura adecuada para asar.



Cómo asar:

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

Asado con precisión

El asado con precisión permite un control de temperatura más preciso mientras está cocinando. Cuanto más baja sea la temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más espesos y los pedazos de carne, pescado y aves con forma desigual, se pueden cocinar mejor a temperaturas más bajas para asar.

Cómo asar con precisión:

1. Presione BROIL (Asar).
2. Presione el botón de TEMP (Temperatura) con la flecha hacia "abajo" para bajar la temperatura en cantidades de 5°F. El rango para asar es de 300°F a 500°F (145°C a 260°C).
3. Presione START (Inicio).
4. Cuando haya terminado, presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar).

TABLA PARA ASAR

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

ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA	TEMP	TOTAL MINUTOS	
			Lado 1	Lado 2
Bistec				
1" (2,5 cm) de grueso				
medio crudo	4	HI	14-15	7-8
término medio	4	HI	15-16	8-9
bien cocido	4	HI	18-19	9-10
Tortitas de carne molida de res*				
¾" (2 cm) de grueso	4	HI	13-14	6-7
bien cocido				
Chuletas de cerdo				
1" (2,5 cm) de grueso	4	HI	18-21	8-10
Rebanada de jamón [precocida]				
½" (1,25 cm) de grueso	4	HI	8-10	4-5
Tocino				
	4	500°F (260°C)	8-9	1-2
Perros calientes				
	4	HI	6-7	3-4
Costillas de cordero				
1" (2,5 cm) de grueso	4	HI	15-17	8-9
Pollo				
piezas con hueso	3	HI	20-24	15-18
piezas deshuesadas	4	HI	12-16	11-16
Pescado				
½" (1,25 cm) de grueso	4	HI	8-10	4-5
1" (2,5 cm) de grueso	4	500°F (260°C)	13-15	10-13

*Coloque hasta 9 tortitas con espacios iguales en la parrilla para asar.

RECIPES RECALL™ con función de cocción a fuego lento

La opción RECIPES RECALL™ con función de cocción a fuego lento hace que sea más rápido y fácil cocinar sus comidas favoritas. Las temperaturas y tiempos se han seleccionado para cubrir una variedad de posibilidades en cada categoría de alimentos. Los tiempos y las temperaturas de cocción son ajustables a las recetas individuales y pueden guardarse. Mientras el horno se esté precalentando, la pantalla mostrará "PrEHEAT" (Precalentamiento).

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

Utilice la tabla siguiente como guía cuando use RECIPES RECALL™:

BOTÓN	TEMPERATURA FIJADA	TIEMPO PREFIJADO
CARNES/AVES 3 lbs (1.4 kg)	325°F (163°C)	1 hora
COCIMIENTO LENTO	HI (alta) LO (baja)	El temporizador cuenta en horas y minutos.
GALLETAS	375°F (191°C)	10 minutos
PIZZA	400°F (204°C)	20 minutos

Cómo usar RECIPES RECALL (Llamado de receta):

- Presione uno de los tres botones de MEATS POULTRY (Carne, aves), COOKIES (Galletas) o PIZZA.
- Presione START (Inicio).
El tiempo y la temperatura de cocción pueden cambiarse después de presionar START (Inicio), presionando los botones HOUR/MIN (Hora/minuto) o los botones TEMP UP o DOWN (Temperatura hacia arriba o hacia abajo). El horno terminará de cocinar con el nuevo tiempo.
Cuando termine el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente. Aparecerá en la pantalla "End" (Fin) y COOK TIME (Tiempo de cocción). Se escucharán cuatro tonos audibles y luego cuatro tonos audibles recordatorios de 1 segundo por cada minuto después.
Los botones de MEATS POULTRY, COOKIES y PIZZA incluyen precalentamiento. Cuando termina el precalentamiento, se escuchará un tono audible y aparecerá en la pantalla la cuenta regresiva del tiempo de cocción.
- Presione STOP/CLEAR o abra la puerta del horno para quitar los tonos recordatorios y quitar "End" de la pantalla. Aparecerá en la pantalla la hora del día.

Cómo cambiar el tiempo prefijado de cocción y la temperatura:

Se pueden cambiar la temperatura y la duración del tiempo de cocción para cada uno de los 3 botones, y la estufa guardará la nueva información para el próximo uso.

- Presione uno de los 3 botones de MEATS POULTRY (Carne, aves), COOKIES (Galletas) o PIZZA.
- Presione los botones de HOUR/MIN (Hora/Minuto) con las flechas "hacia arriba" o "hacia abajo" hasta que aparezca en la pantalla la duración correcta del tiempo de cocción.

- Presione el botón TEMP con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" hasta que la temperatura deseada se muestre en la pantalla.
- Presione el mismo botón seleccionado en el paso 1 para guardar el cambio para el próximo uso. Sonará un tono audible.
- Presione STOP/CLEAR si va a cambiar solamente el tiempo de cocción y la temperatura prefijados. Presione START si va a cocinar con el nuevo tiempo y temperatura de cocción.

Función de cocimiento lento

La función de cocimiento lento SLOW COOKER cocina los alimentos lentamente a baja temperatura, similar a una olla de cocimiento lento. Los tiempos de cocción recomendados son de 4 a 5 horas para el ajuste HI (alto) y de 8 a 9 horas para el ajuste LO (bajo) (con las cantidades pequeñas se puede necesitar menos tiempo). El tiempo máximo que la función SLOW COOKER (Cocimiento lento) operará es de 12 horas, a menos que la anulación de 12 horas haya sido activada. El tiempo se cuenta cuando comienza la función seleccionada.

La función SLOW COOKER es ideal para asar carne de res, de cerdo y de aves. La parte de afuera de la carne de res y de cerdo se pondrán muy oscura, pero no se quemará. Esto es normal. El interior permanecerá jugoso y blando. La carne de ave también se oscurecerá, especialmente en los lugares que no estén cubiertos por pellejo, y quedará más crujiente que si se asa de manera convencional.

- Descongele todos los alimentos congelados antes de usar la función SLOW COOKER.
- No es necesario precalentar el horno.
- Cocine en una sola parrilla, usando las posiciones 2 ó 3. Vea las secciones "Posición de las parrillas" "Utensilios para hornear".
- No abra a menudo la puerta del horno ni deje la puerta abierta cuando se fije en los alimentos. Si hay una pérdida de calor, tal vez se deba extender el tiempo de cocción.
- Cubra los alimentos para mantenerlos húmedos o use una cubierta floja o con orificios de ventilación para permitir que los alimentos se doren y queden crujientes.
- La carne para asar puede dejarse sin cubrir, para que se pueda dorar. Sin embargo, el tiempo de cocción variará según el peso, la cantidad de grasa y huesos y la forma de la carne a asar.
- Use un termómetro de cocina y fíjese en una tabla actualizada para la temperatura de los alimentos para determinar cuándo está cocido el alimento.
- No es necesario revolver, dar vuelta ni volver a arreglar los alimentos.

Cómo usar:

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

Modo Sabbath (Día de descanso)

El modo Sabbath (Día de descanso) fija el horno para que permanezca en un ajuste para hornear hasta que se apague. También puede programarse el modo Sabbath para mantener el horno encendido solamente por una parte del día de descanso.

Cuando se haya fijado el modo de descanso, los botones de inicio y los de BAKE, BROIL, CLEAN, COOK TIME, DELAY START, CLOCK, HOUR UP, MINUTE UP, TIMER SET y OVEN LIGHT se usarán para ajustar las temperaturas del horno. No sonarán señales audibles y las pantallas no mostrarán mensajes ni cambios de temperatura. El ícono de ON (Encendido) aparecerá encendido en la pantalla del horno a lo largo del modo de descanso.

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

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

Para activar el Sabbath Mode (Modo de descanso) (sólo una vez):

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

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

Para desactivar el modo de descanso:

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

Para fijar el modo de descanso para usarlo durante los descansos/vacaciones:

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

Cambio de temperatura

La temperatura del horno puede cambiarse cuando el mismo esté en el modo Sabbath. No se escuchará ningún tono audible ni cambiará la pantalla. Los elementos de calentamiento no se encenderán ni se apagará por un tiempo al azar que puede variar entre 16 y 30 segundos. Puede pasar hasta media hora para que el horno cambie la temperatura.

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

BOTÓN	TEMPERATURA DEL HORNO
BAKE (Hornear)	170°F (77°C)
BROIL (Asar)	200°F (93°C)
CLEAN (Limpio)	250°F (121°C)
COOK TIME (Tiempo de cocción)	275°F (135°C)
DELAY START (Inicio diferido)	300°F (149°C)
CLOCK (Reloj)	325°F (163°C)
HOUR (Hora) "hacia arriba"	350°F (177°C)
MIN (minuto) "hacia arriba"	375°F (191°C)
TIMER SET (Fijar temporizador)	400°F (204°C)
OVEN (Horno)	450°F (232°C)

Para cambiar la temperatura:

1. Presione el botón que está en la tabla por 1 segundo.
2. Presione START (Inicio).

Control temporizado del horno

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

El control temporizado del horno permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cueza por un tiempo fijo y/o se apague automáticamente. El inicio diferido no debe usarse para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido.

Para fijar un tiempo de cocción:

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

1. Presione BAKE.

Presione el botón de TEMP (Temperatura) con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar una temperatura diferente de 350°F (177°C).

- Presione COOK TIME (Tiempo de cocción).
- Presione los botones HOUR/MIN (Hora/minuto) con las flechas "hacia arriba" o "hacia abajo" para ingresar la duración del tiempo de cocción.
- Presione START (Inicio).
Aparecerá en la pantalla "Pre HEAt" (Pre calentamiento). El tiempo de cocción aparecerá en la pantalla del horno después que haya terminado el pre calentamiento. La pantalla hará la cuenta regresiva de hornear/asar en horas y minutos (si el tiempo restante es de 1 hora o más) o en minutos y segundos (si el tiempo restante es de menos de 1 hora).

Los ajustes de tiempo se pueden cambiar en cualquier momento después de presionar START (Inicio), repitiendo el Paso 3.

Cuando haya terminado la cuenta regresiva, el horno se apagará automáticamente y aparecerá "End" (Fin) y COOK TIME (Tiempo de cocción) en la pantalla del horno. Se escucharán cuatro tonos audibles y luego cuatro tonos audibles de 1 segundo por cada minuto después.
- Presione STOP/CLEAR o abra la puerta del horno para quitar los tonos recordatorios y quitar "End" de la pantalla. Aparecerá en la pantalla la hora del día.

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

- Presione BAKE.
Presione el botón de TEMP (Temperatura) con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar una temperatura diferente de 350°F (177°C).
- Presione COOK TIME (Tiempo de cocción).
- Presione los botones HOUR/MIN (Hora/minuto) con las flechas "hacia arriba" o "hacia abajo" para ingresar la duración del tiempo de cocción.
- Presione DELAY START (Inicio diferido).
- Presione los botones HOUR/MIN (Hora/minuto) con las flechas "hacia arriba" o "hacia abajo" para ingresar la hora del día a comenzar.
- Presione START (Inicio).
Aparecerá en la pantalla del horno "DELAY" (Retraso) y la hora del día.

Cuando haya llegado la hora de inicio, el horno se encenderá automáticamente, aparecerá en la pantalla el tiempo de cocción y comenzará de inmediato la cuenta regresiva.

Cuando termine de cocción, se escucharán 4 señales audibles, luego cuatro señales audibles recordatorias de 1 segundo sonarán cada minuto.
- Presione STOP/CLEAR o abra la puerta del horno para quitar los tonos recordatorios y quitar "End" de la pantalla. Aparecerá en la pantalla la hora del día.

Para traer a la pantalla los ajustes programados de tiempo (aparecerán por 5 segundos):

Para que aparezca lo fijado	Presione
Tiempo de cocción	COOK TIME (Tiempo de cocción)*
Inicio diferido	DELAY START (Inicio diferido)
Temperatura	BAKE (Hornear)

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

Para cambiar los ajustes programados de tiempo:

Para cambiar lo fijado	Presione	Se muestra el ajuste
Tiempo de cocción	COOK TIME (Tiempo de cocción)	Presione la flecha HOUR/MIN (Hora/minuto) "hacia arriba/abajo" Presione START (Inicio)
Inicio diferido*	DELAY START (Inicio diferido)	Presione la flecha HOUR/MIN (Hora/minuto) "hacia arriba/abajo" Presione START (Inicio)
Temperatura	BAKE (Hornear)	Presione la flecha TEMP (Temperatura) "hacia arriba/abajo" Presione START (Inicio)

*No se puede cambiar el tiempo de inicio diferido fijado una vez que se haya alcanzado.

Serve Warm (Servir caliente)

! ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

IMPORTANTE: La comida deberá estar a la temperatura como para ser servida antes de colocarla en el horno caliente. Podrá mantenerse la comida por hasta 1 hora.

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

Cómo usar:

- Presione SERVE WARM (Servir caliente).
- Fije la temperatura (opcional).
Presione el botón de TEMP (Temperatura) con la flecha "hacia arriba" o "hacia abajo" para subir o bajar la temperatura en cantidades de 5°F (ó 5°C) para fijar la temperatura en una cantidad diferente a 150°F (65°C). El rango de calor es de 100°F-200°F (35°C-90°C).
- Presione START (Inicio).
- Cuando haya terminado, presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar).

Para agregar al final del tiempo fijado de cocción:

- Presione BAKE.
- Fije la temperatura (opcional).
Presione el botón de TEMP (Temperatura) con las flechas "hacia arriba" o "hacia abajo" para fijar una temperatura diferente de 350°F (177°C).

3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción).
4. Presione el botón HOUR/MIN (Hora/Minutos) con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar el tiempo de cocción.
5. Presione SERVE WARM (Servir caliente).
Se fijará automáticamente un tiempo para mantener caliente por 1 hora.
6. Fije la temperatura para mantener caliente (opcional).
Presione el botón de TEMP (Temperatura) con la flecha "hacia arriba" o "hacia abajo" para subir o bajar la temperatura en cantidades de 5°F (ó 5°C) para fijar la temperatura en una cantidad diferente a 150°F (65°C). El rango de calor es de 100°F-200°F (35°C-90°C).
7. Presione START (Inicio).
La pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando haya terminado el tiempo de cocción, la pantalla mostrará un tiempo para mantener caliente.
Cuando haya terminado el tiempo para mantener caliente, el horno se apagará automáticamente y aparecerá "End" (Fin) y COOK TIME (Tiempo de cocción) en la pantalla. Se escucharán cuatro tonos audibles y luego cuatro tonos audibles de 1 segundo por cada minuto después.
8. Presione STOP/CLEAR o abra la puerta del horno para quitar los tonos recordatorios y quitar "End" de la pantalla. Volverá a la pantalla la hora del día.

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

1. Presione BAKE.
2. Fije la temperatura (opcional).
Presione el botón de TEMP (Temperatura) con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar una temperatura diferente de 350°F (177°C).
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción).
Presione el botón HOUR/MIN (Hora/Minutos) con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar el tiempo de cocción.
4. Presione DELAY START (Inicio diferido).
Presione los botones HOUR/MIN (Hora/minuto) con las flechas "hacia arriba" o "hacia abajo" para fijar la hora del día para comenzar a cocinar.
5. Presione SERVE WARM (Servir caliente).
Se fijará automáticamente un tiempo para mantener caliente por 1 hora.
6. Fije la temperatura para mantener caliente (opcional).
Presione el botón de TEMP (Temperatura) con la flecha "hacia arriba" o "hacia abajo" para subir o bajar la temperatura en cantidades de 5°F (ó 5°C) para fijar la temperatura en una cantidad diferente a 150°F (65°C). El rango de calor es de 100°F-200°F (35°C-90°C).
7. Presione START (Inicio).
Cuando haya llegado la hora de inicio, la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando haya terminado el tiempo de cocción, la pantalla mostrará un tiempo para mantener caliente.
Cuando haya terminado el tiempo para mantener caliente, el horno se apagará automáticamente y aparecerá "End" (Fin) y COOK TIME (Tiempo de cocción) en la pantalla. Se escucharán cuatro tonos audibles y luego cuatro tonos audibles de 1 segundo por cada minuto después.
8. Presione STOP/CLEAR o abra la puerta del horno para quitar los tonos recordatorios y quitar "End" de la pantalla. Volverá a la pantalla la hora del día.

Cómo usar el cajón de horno de triple función

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Quemaduras

Mantenga a los niños lejos del horno mientras esté caliente.

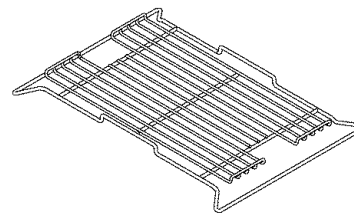
No seguir esta instrucción puede ocasionar quemaduras.

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

La altura máxima de los alimentos que se pueden colocar en el Cajón del horno de triple función es de 4" (10 cm). Tenga cuidado con los alimentos que se elevan tales como panecillos, panes, pasteles y suflés.

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

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



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

Al abrir o cerrar el cajón, hágalo despacio para que los utensilios de cocina se resbalen lo mínimo posible.

Deberá fijarse siempre en el alimento desde el comienzo del ciclo de cocción, ya que los tiempos de cocción del cajón de horno de triple función pueden diferir ligeramente de los del horno principal.

Verifique siempre el punto de cocción de los alimentos en el tiempo mínimo de cocción de la receta o en las instrucciones del paquete. Cuando verifique el punto de cocción de los alimentos, abra completamente la puerta del horno.

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

Para usar como horno:

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

Para usar como un cajón de calentamiento:

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

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

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

Cuando use el cajón de horno de triple función como un cajón de calentamiento, la comida deberá estar a la temperatura para servir antes de colocarse en el cajón de horno de triple función. (Los panes, artículos de repostería y pays de fruta pueden calentarse de la temperatura ambiente en el ajuste HI (Alto).)

Saque los alimentos de las bolsas de plástico y colóquelos en un recipiente a prueba de horno. Cubra los alimentos con una tapa o con papel de aluminio. No los cubra con un envoltorio de plástico. Las fuentes y platos vacíos pueden calentarse mientras se está calentando el cajón de horno de triple función.

Cómo usar:

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

TABLA DE TEMPERATURA PARA CALENTAR

Los diferentes alimentos necesitan ajustes diferentes para poder mantener la temperatura ideal para servirlos. Use como guía la siguiente tabla.


ALIMENTOS	AJUSTE
Tocino*	Alta (High)
Carne de res, término medio y bien cocido	Alta (High)
Pan, rollos duros	Baja (Low)
Pan, rollos blandos	Baja (Low)
Guisados	Alta (High)
Pastel, repostería	Baja (Low)
Cereal cocido	Media (Medium)
Huevos	Media (Medium)
Pescado, mariscos (sin empanizar)	Media (Medium)
Pescado, mariscos (empanizados)*	Media (Medium)
Alimentos fritos	Alta (High)
Salsas, salsas de crema	Alta (High)
Jamón	Media (Medium)
Hors d'oeuvres (blando)	Alta (High)
Hors d'oeuvres (crujiente)	Alta (High)
Cordero	Media (Medium)
Hotcakes, waffles*	Media (Medium)
Pays, corteza de pastel	Media (Medium)
Pays, una corteza	Baja (Low)
Pays, corteza doble	Baja (Low)
Pizza	Alta (High)
Cerdo	Media (Medium)
Papas, al horno	Alta (High)
Papas, puré	Media (Medium)
Aves	Alta (High)
Quiche	Media (Medium)
Vegetales	Media (Medium)

Todos los alimentos deben cubrirse, a excepción de aquellos marcados con un asterisco (*).

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de autolimpieza

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Quemadura

No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.

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

No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras.

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

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

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

No bloquee el (los) ducto(s) de escape del horno durante el ciclo de autolimpieza. El aire debe poder circular libremente.

Dependiendo del modelo, vea la sección "Ducto de escape del horno" o "Ductos de escape del horno".

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

Prepare el horno:

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

Prepare la superficie de cocción y el cajón de almacenamiento:

- Quite los artículos de plástico de la superficie de cocción ya que pueden derretirse.
- Quite todos los artículos del cajón de almacenamiento (o cajón de calentamiento en algunos modelos).

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

Ciclo de autolimpieza LOGICLEAN™

Cómo funciona el ciclo

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

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

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

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

El nivel de suciedad puede fijarse manualmente a los niveles de suciedad ligera, media o profunda al presionar repetidamente LOGICLEAN™.

Para hacer la autolimpieza:

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

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

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

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

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

Para retrasar el inicio de la autolimpieza:

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

1. Presione LOGICLEAN™.
2. Presione DELAY START (Inicio diferido).
Presione el botón HOUR/MIN con la flecha hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar la hora del día y así comenzar el ciclo de autolimpieza.
3. Oprima START (Inicio).
La puerta quedará bloqueada automáticamente y aparecerán en la pantalla "LOCKED", "DELAY", "CLEAN", "ON" y la hora del día.
El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio.
Cuando se haya terminado el ciclo y se enfríe el horno, aparecerá en la pantalla "End" (Fin) y desaparecerá "LOCKED" (Bloqueado).
4. Presione STOP/CLEAR o abra la puerta del horno para quitar "End" de la pantalla.
5. Cierre la puerta.
Aparecerá en la pantalla la hora del día.
 - La luz del horno no funcionará durante el ciclo de autolimpieza.
 - Los elementos de la superficie de cocción no funcionarán durante el ciclo de autolimpieza.

Para detener la autolimpieza en cualquier momento:

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

Limpieza general

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

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

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA

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

- Producto para limpiar vidrios, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo:
Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo y de serie porque el refregar puede borrar los números.

VIDRIO RADIANTE

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

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

Se recomienda también el uso del estropajo azul 3M SCOTCH-BRITE® que no raye suministrado con su estufa para suciedad rebelde. Este estropajo está especialmente diseñado para mantener su vidrio radiante limpio. No use este estropajo para limpiar otras superficies.

Para suciedad rebelde también se recomienda un raspador para superficies de cocción, y se puede pedir como accesorio.

Cuando ordene, pida el número de artículo 22-364-WX10X302. El raspador para superficies de cocción tiene cuchillas filosas.

Guarde las cuchillas filosas fuera del alcance de los niños.

Se recomienda también el uso regular de la crema de limpieza para superficies de cocción para evitar rayones, marcas y raspaduras, y para acondicionar la superficie de cocción. La crema de limpieza para superficies de cocción está incluida con la estufa.

Suciedad entre ligera y moderada

- Toallas de papel o estropajo azul 3M SCOTCH-BRITE® que no raye:
Limpie mientras la superficie de cocción aún esté tibia. Sería aconsejable que use guantes de hornear mientras realiza la limpieza.

Derrames azucarados (jaleas, caramelos, almíbar)

- Estropajo azul 3M SCOTCH-BRITE® que no raye:
Limpie mientras la superficie de cocción aún esté tibia. Sería aconsejable que use guantes de hornear mientras realiza la limpieza.
- Raspador para superficies de cocción, crema de limpieza para superficies de cocción y toalla de papel limpia y húmeda:
Limpie tan pronto como la superficie de cocción se haya enfriado. Frote la crema sobre la superficie con una toalla de papel húmeda o un paño suave. Continúe frotando hasta que la película blanca desaparezca.

Suciedad profunda, vetas oscuras, manchitas y decoloración

- Raspador para superficies de cocción, crema de limpieza para superficies de cocción o producto de limpieza no abrasivo:

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

Suciedad quemada

- Crema de limpieza para superficies de cocción y estropajo azul 3M SCOTCH-BRITE® que no raye:
Frote la crema sobre la suciedad con una toalla de papel húmeda. Repita el procedimiento en las manchas rebeldes. Sáquele brillo a toda la superficie de cocción con la crema y la toalla de papel.

Marcas metálicas de aluminio y cobre

- Crema de limpieza para superficies de cocción:

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

Rayones y marcas diminutos

- Crema de limpieza para superficies de cocción:

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

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

No remoje las perillas.

Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que las mismas estén en la posición OFF (Apagado).

- Agua y jabón o lavavajillas:

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

EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

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

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

ACERO INOXIDABLE

No use estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, crema para pulir la superficie de cocción, estropajos de metal, paños ásperos o ciertas toallas de papel. Pueden ocurrir daños.

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

- Limpiador de acero inoxidable

El limpiador de acero inoxidable está incluido con todas las estufas de acero inoxidable.

- Detergente líquido o producto de limpieza general:

Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave sin pelusas.

- Vinagre para manchas de agua dura.

TABLERO DE CONTROL

No use productos de limpieza abrasivos, estropajos de metal, paños ásperos o ciertas toallas de papel. Pueden ocurrir daños.

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

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

CAVIDAD DEL HORNO

No use productos de limpieza para hornos.

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

- Ciclo de autolimpieza:

Vea primero la sección “Ciclo de autolimpieza”.

PARRILLAS DEL HORNO Y PARA ASAR

- Ciclo de autolimpieza:

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

- Esponja de fibra metálica.

CHAROLA Y REJILLA PARA ASAR

No los limpie en el ciclo de autolimpieza.

- Producto de limpieza ligeramente abrasivo:

Refriegue con un estropajo húmedo.

- Solución de ½ taza (125 mL) de amoníaco por 1 galón (3,75 L) de agua:

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

- Limpiador para horno:

Siga las instrucciones de la etiqueta del producto.

Sólo esmalte de porcelana, no cromo

- Lavavajillas.

CAJÓN DE HORNO DE TRIPLE FUNCIÓN

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

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

- Limpie luego de cada uso para minimizar la acumulación de manchas y residuos.

- Cuando cocine alimentos que puedan salpicar, tales como carnes o comidas grasosas, cubra con una tapa o papel de aluminio.

- No use limpiador para horno en la cavidad del cajón del horno.

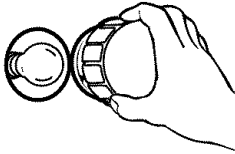
Luz del horno

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

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

Para reemplazar:

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



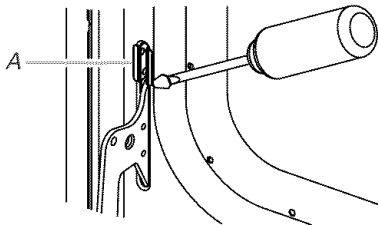
3. Gire el foco a la izquierda para sacarlo del casquillo.
4. Reemplace el foco y luego la pantalla del foco girándolo hacia la derecha.
5. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

Puerta del horno

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

Antes de quitarla:

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

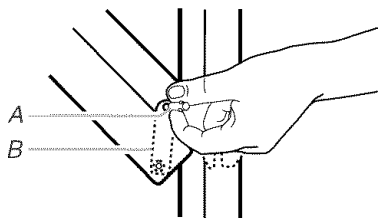


A. Sujetador de tope de la puerta

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

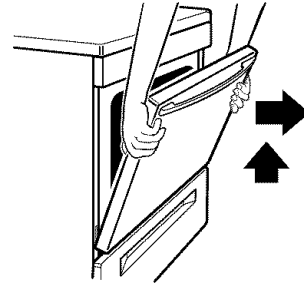
Para quitarla:

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



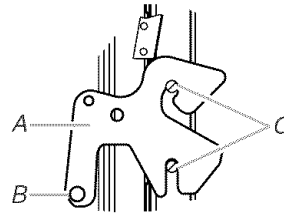
A. Pasadores para quitar la puerta
B. Ganchos de suspensión de la bisagra

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



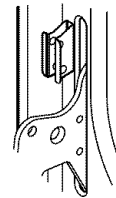
Para volver a colocarla:

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



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

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



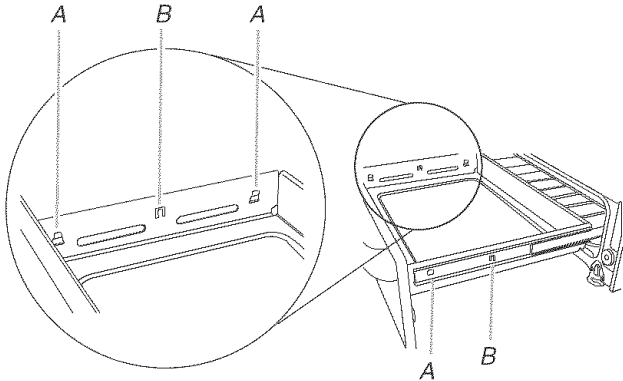
5. Abra la puerta por completo y quite los pernos para quitar la puerta. Guárdelos para quitar la puerta para un uso posterior.
6. Cierre la puerta.

Cajón de horno de triple función

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

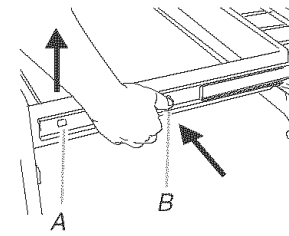
Para quitar:

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



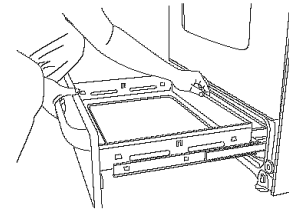
A. Lengüetas plateadas
B. Lengüeta del medio para "empujar hacia adentro"

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



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

1. Saque el cajón despacio y completamente.



Para volver a colocar:

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Nada funciona

- **¿Está el contacto correctamente cableado y polarizado?**
Verifique el cableado y la polaridad correctos.
- **¿Está desenchufado el cable de suministro de energía?**
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.
- **¿Se ha quemado un fusible en casa o se ha disparado el disyuntor?**
Cambie el fusible o vuelva a conectar el disyuntor.

La superficie de cocción no funciona

- **¿Se ha fijado correctamente la perilla de control?**
Oprima la perilla antes de girarla hacia un ajuste.

El área de cocción exterior delantera izquierda no funciona

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

- **¿El área de cocción exterior SURESIMMER™ no se calienta lo suficiente?**
Gire la perilla de control posterior izquierda a 4 al tiempo que presiona el botón SURESIMMER™ para encenderlo.

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

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

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

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

El horno no funciona

- **¿Se ha fijado el control electrónico del horno correctamente?**
Vea la sección "Control electrónico del horno".
- **¿Se ha fijado un inicio diferido?**
Vea la sección "Control temporizado del horno".
- **¿Se ha fijado el bloqueo del horno?**
Vea la sección "Bloqueo del horno".

El cajón del horno de triple función no funciona

- **¿Está encendido el ciclo de autolimpieza?**
El cajón del horno no funcionará cuando el ciclo de autolimpieza esté encendido.
- **¿Se ha activado el bloqueo del horno?**
Desactive el bloqueo del horno. Consulte la sección "Bloqueo del horno".

Temperatura del horno demasiado alta o demasiado baja

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

La pantalla muestra mensajes

- **¿Está destellando la hora?**
Ha habido un corte de corriente. Presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar) para despejar la pantalla. Vuelva a fijar el reloj si es necesario. Vea la sección "Reloj".
- **¿Está mostrando la pantalla una letra seguida de un número?**
Presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar) para despejar la pantalla. Vea la sección "Pantalla". Si vuelve a aparecer, póngase en contacto con un especialista competente en reparaciones de Sears. Vea la contraportada.
- **¿Muestra la pantalla "EO F5"?**
El pestillo de autolimpieza está impidiendo que la puerta del horno se cierre.

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

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

El ciclo de autolimpieza no funciona

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

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

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

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

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

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

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

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

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

1-800-488-1222

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

www.sears.com

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

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

