



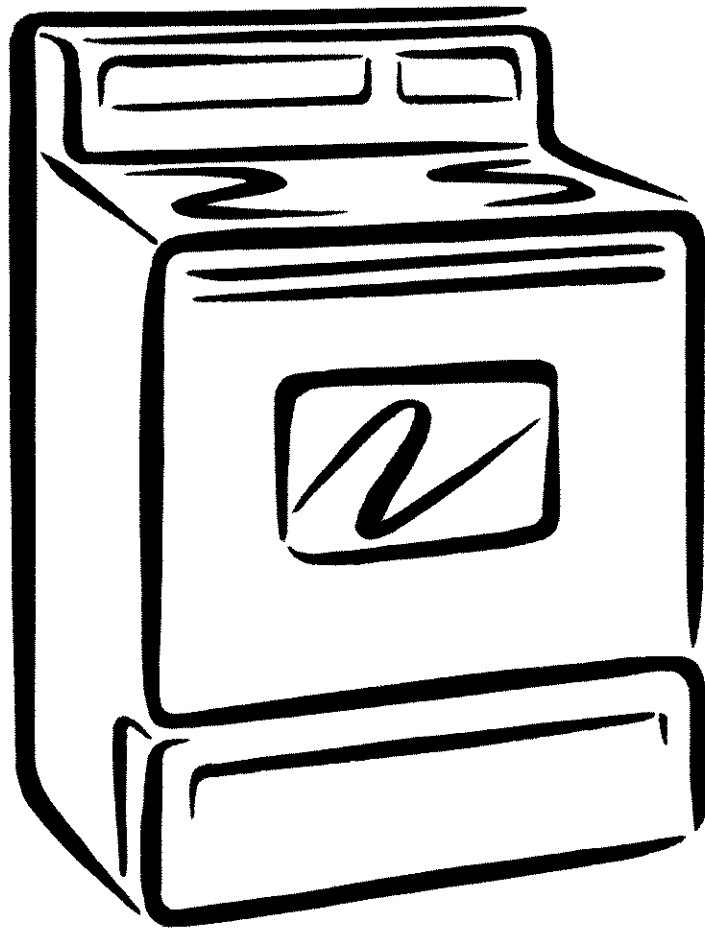
Self-Cleaning Gas Range

Use & Care Guide

Cocina de gas de Autolimpieza

Guía para el Uso y Cuidado

Models, Modelos 665.75775, 75776, 75779



ENGLISH ESPAÑOL

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

Table of Contents

A Note to You	2
Warranty	3
Range Safety	4
Parts and Features	6
Using Your Range	7
Using the Surface Burners	7
Characteristics of Cookware Materials	8
Using the Oven	9
Bakeware Choices	10
Using Aluminum Foil	10
The Electronic Oven Control	11
Setting the Clock	12
Tones	12
Using the Electronic Kitchen Timer	13
Starting/Canceling a Function	14
UltraBake™ Baking/Roasting	14
Readjusting the Oven Temperature Control	16
Broiling	17
Using the Timed Oven Control	20
The Oven Vent	25
The Anti-Tip Bracket	25
The Storage Drawer	26
Using the Self-Cleaning Cycle	27
Before You Start	27
Setting the Controls	28
How the Cycle Works	30
Caring for Your Range	31
Cleaning Chart	31
Sealed Surface Burners and Cooktop	33
Removing the Oven Door	34
The Oven Light	36
Troubleshooting	37
Range Does Not Work	37
Oven/Broiler Burner	37
Surface Burners	37
When Self-Cleaning Your Oven	38
Cooking Results	38
Display Messages	38
Index	39
Service	Back Cover

A Note to You

Thank you for buying a KENMORE appliance.

Your KENMORE gas range takes on a new value when you discover that Sears has service centers around the country. Trained Sears Service Professionals use fully-equipped trucks and Sears-approved methods for expert repairs backing up all Sears guarantees.

Please record your model's information.

Whenever you call to request service for your appliance, you need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number plate (see diagram in the "Parts and Features," p. 6).

Please also record the purchase date of your appliance and your store's name and telephone number.

Model Number 665.

Serial Number R

Purchase Date _____

Store Name _____

Store Phone _____

Keep this book and the sales slip together in a safe place for future reference.



Free-Standing Range Warranty

FULL ONE YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

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

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

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

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

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

To Further Add To The Value Of Your Range, Buy a Sears Maintenance Agreement.

Years of Ownership Coverage	1st Year	2nd Year	3rdYear
1. Replacement of Defective Parts	W	MA	MA
2. Annual Preventive Maintenance Check at Your Request	MA	MA	MA

W = Warranty MA = Maintenance Agreement

Kenmore Ranges are designed, manufactured, and tested for years of dependable operation. Yet, any major home appliance may require service from time to time. The Sears Warranty plus the Sears Maintenance Agreement helps provide protection from unexpected repair bills.

The chart above compares the warranty and Maintenance Agreement and shows you the benefits of a Sears Range Maintenance Agreement.

Contact your Sears Sales Associate or Local Sears Service Center today and purchase a Sears Maintenance Agreement.

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

– Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

– WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

– Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

ENGLISH

Range Safety

Your safety and the safety of others is 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 hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

⚠ WARNING

Tip Over Hazard

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

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

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

See the installation instructions for details.

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



Anti-Tip Bracket



Range Foot

Making sure the anti-tip bracket is installed:

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING** — To reduce the risk of tipping of the range, the range must be secured by properly installed anti-tip devices. To check if the devices are installed properly, slide range forward, look for anti-tip bracket securely attached to floor, and slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.
- **CAUTION** — Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range — children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- **Proper Installation** — The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

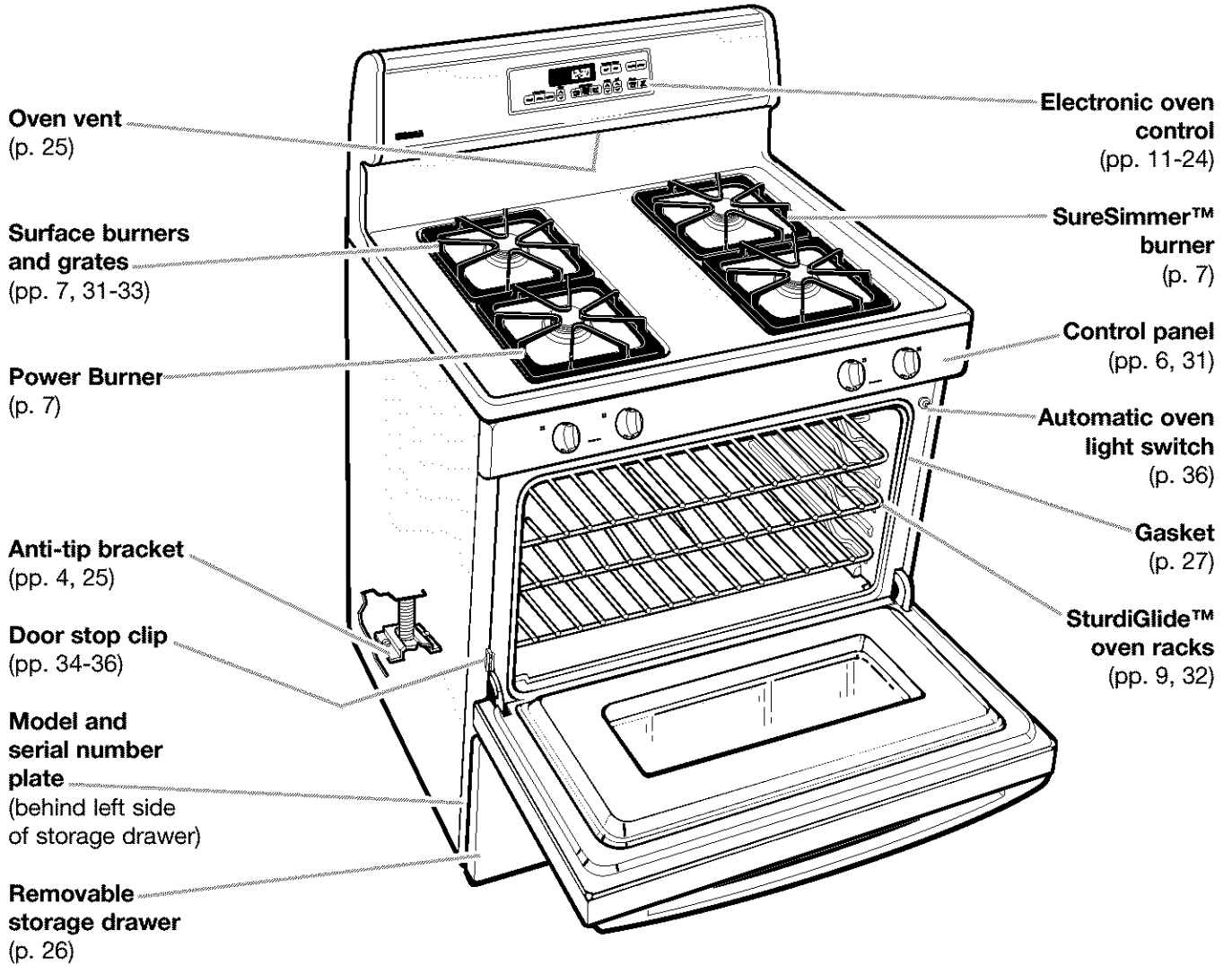
- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- **Maintenance** — Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- **Storage in or on the Range** — Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

For self-cleaning ranges —

- **Before Self-Cleaning the Oven** — Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

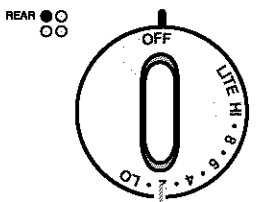
— SAVE THESE INSTRUCTIONS —

Parts and Features



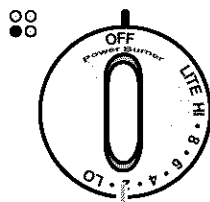
CONTROL PANEL

Surface burner marker
(shows which burner you are setting)

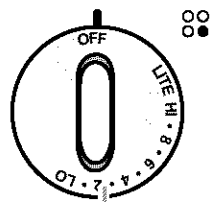


Left rear control knob

PUSH TO TURN

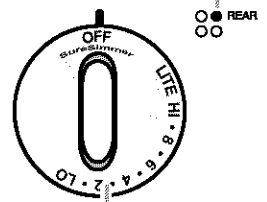


Left front control knob
(Power Burner)
(p. 7)



Right front control knob

PUSH TO TURN




Right rear control knob
(SureSimmer setting) (p. 7)

Using Your Range

USING THE SURFACE BURNERS

⚠ WARNING



Fire Hazard

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

Turn off all controls when not cooking.

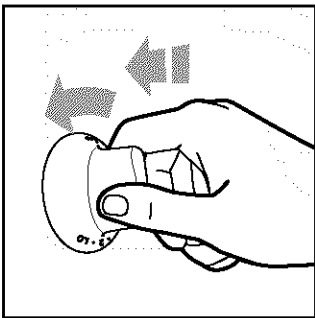
Failure to follow these instructions can result in death or fire.

Using the control knobs

Your range comes with electric ignitors. Electric ignitors automatically light the burners each time you turn the control knobs to LITE.

- Place a filled pan on the burner grate before turning on the surface burner. Do not operate a burner for extended periods of time without having cookware on the grate.

- Push in the control knob and turn it **counter-clockwise** to the LITE position. The clicking sound is the ignitor sparking. Make sure the burner has lit.
 - Stop the clicking sound after the burner lights by turning the control knob anywhere between HI and LO.



NOTE: All four electric ignitors will click at the same time. However, the burner with the control knob turned to LITE is the one that will ignite.

Burner heat settings

Use the following chart as a guide.

SETTING	RECOMMENDED USE
LITE	● To light the burner.
Power Burner (left front burner)	● To provide highest heat setting.
HI	● To start food cooking. ● To bring liquid to a boil.
Mid-range (between HI and LO)	● To hold a boil. ● To fry chicken or pancakes. ● For gravy, pudding, and icing. ● To cook large amounts of vegetables.
LO	● To keep food warm. ● To simmer.
SureSimmer™ setting (right rear burner)	● To provide lowest simmer/heat setting. ● To melt chocolate or butter.

NOTE: Do not leave empty cookware, or cookware which has boiled dry, on a hot surface burner. The cookware could overheat, causing damage to the cookware or cooking product.

Using Power Burner

Power Burner is a control for the left front burner which provides an ultra-high heat setting. It can be used to rapidly bring liquid to a boil and to cook large quantities of food.

Using SureSimmer

The right rear SureSimmer burner is designed for low temperature cooking. It allows accurate simmer control at the lowest setting.

Easy ways to save energy

- To help shorten your cooking time, use the least amount of liquid possible.
- Preheat your pots and pans only when recommended and for the shortest time possible.
- Start your food on a higher heat setting, then turn the control to a lower setting to finish cooking.

USING THE SURFACE BURNERS (contd.)

In case of a prolonged power failure

You can manually light surface burners. Hold a lit match near a burner and turn the control knob to the LITE position. After the burner lights, turn the control knob to the setting you want.

Home canning information

The large diameter of most water-bath or pressure canners combined with high heat settings for long periods of time can cause damage to the cooktop.

To protect your range:

- Center the canner over the surface burner. Do not extend more than 1 inch outside the burner area.
- Do not place your canner on two surface burners at the same time.
- Start with hot water, cover with a lid and bring to a boil; then reduce heat to maintain a boil or required pressure levels in a pressure canner.

- Refer to your canner manual for specific instructions.

For up-to-date information on canning, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office or companies who manufacture home canning products.

Using the right cookware makes a big difference

- The pan should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid.
- Choose medium to heavy gauge (thickness) cookware.
- The pan material (metal or glass) affects how quickly and evenly the pan heats.
- When using glass or ceramic cookware, check to make sure it is suitable for use on surface burners.
- To avoid tipping, make sure pots and pans are centered on the grates.

CHARACTERISTICS OF COOKWARE MATERIALS

The pan material affects how fast heat transfers from the surface cooking area through the pan material and how evenly heat spreads over the pan bottom. Choose pans that provide the best cooking results.

Aluminum	<ul style="list-style-type: none"> • Heats quickly and evenly. • Use for all types of cooking. • Medium or heavy thickness is best for most cooking. • Used as a core or base in cookware to provide even heating.
Cast iron	<ul style="list-style-type: none"> • Heats slowly and evenly. • Good for browning and frying. • Maintains heat for slow cooking. • Can be coated with porcelain enamel.
Ceramic or ceramic glass	<ul style="list-style-type: none"> • Heats slowly and unevenly. • Use on low to medium settings. • Follow manufacturer's instructions.
Copper	<ul style="list-style-type: none"> • Heats very quickly and evenly. • Used as a core or base in cookware to provide even heating.
Earthenware	<ul style="list-style-type: none"> • Can be used for cooktop cooking if recommended by the manufacturer. • Use on low settings.
Porcelain enamel-on-steel or enamel-on-cast iron	<ul style="list-style-type: none"> • See cast iron and stainless steel.
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> • Heats quickly but unevenly. • A core or base of aluminum or copper on the cookware provides even heating. • Can be coated with porcelain enamel.

USING THE OVEN

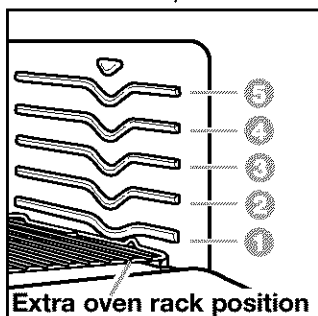
Positioning racks and pans

Place the oven SturdiGlide™ racks where you need them before turning on the oven.

- To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge and lift it out.
- Be sure the rack(s) is level.
- Use pot holders or oven mitts to protect your hands if rack(s) must be moved while the oven is hot.
- For best performance, cook on one rack. Place the rack so the top of the food will be centered in the oven.
- When cooking with two racks, arrange the racks on the 2nd and 4th rack guides. Two sheets of cookies may be baked if sheets are switched at approximately three quarters of the total bake time. Increase baking time, if necessary.
- For best results allow 2 inches of space around each pan and between pans and oven walls. Hot air must circulate around the pans in the oven for even heat to reach all parts of the oven. This results in better baking.

Extra oven rack position (roasting rack)

Use this rack position when roasting food too large to be placed on the first rack position.



For proper roasting, follow these guidelines:

- To avoid spillage, remove food before pulling out the rack.
- Tilt the rack up at the front before pulling it over the door.

- Use an adequate amount of liquid in the pan (meat juices or water) so your food does not get overdone.

Where to place pans:

WHEN YOU HAVE	PLACE
1 pan	In center of the oven rack.
2 pans	Side by side or slightly staggered.
3 or 4 pans	In opposite corners on each oven rack. Stagger pans so no pan is directly over another.

Rack placement for specific foods:

FOOD	RACK POSITION
Frozen pies, large roasts, turkeys, angel food cakes	1st or 2nd rack guide from bottom
Bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats	2nd rack guide from bottom
Cookies, biscuits, muffins, cakes, nonfrozen pies	2nd or 3rd rack guide from bottom

NOTE: For information on where to place your rack when broiling, see "Broiling guidelines," pp. 18-19.

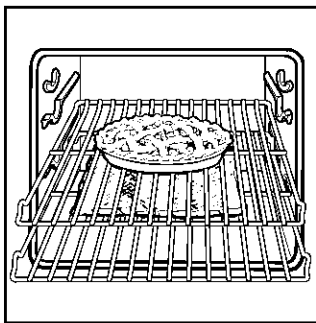
BAKEWARE CHOICES

Baking performance is affected by the type of bakeware used. Use the bakeware size recommended in the recipe.

BAKEWARE TYPE	BEST USED FOR	GUIDELINES
Light colored aluminum	<ul style="list-style-type: none"> • Light golden crusts • Even browning 	<ul style="list-style-type: none"> • Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull, and/or non-stick finish	<ul style="list-style-type: none"> • Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> • May reduce baking temperature 25°F. • Use suggested baking time. • Use temperature and time recommended in recipe for pies, breads, and casseroles. • Place rack in center of oven.
Ovenproof glassware, ceramic glass, or ceramic	<ul style="list-style-type: none"> • Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> • May reduce baking temperature 25°F.
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.

USING ALUMINUM FOIL

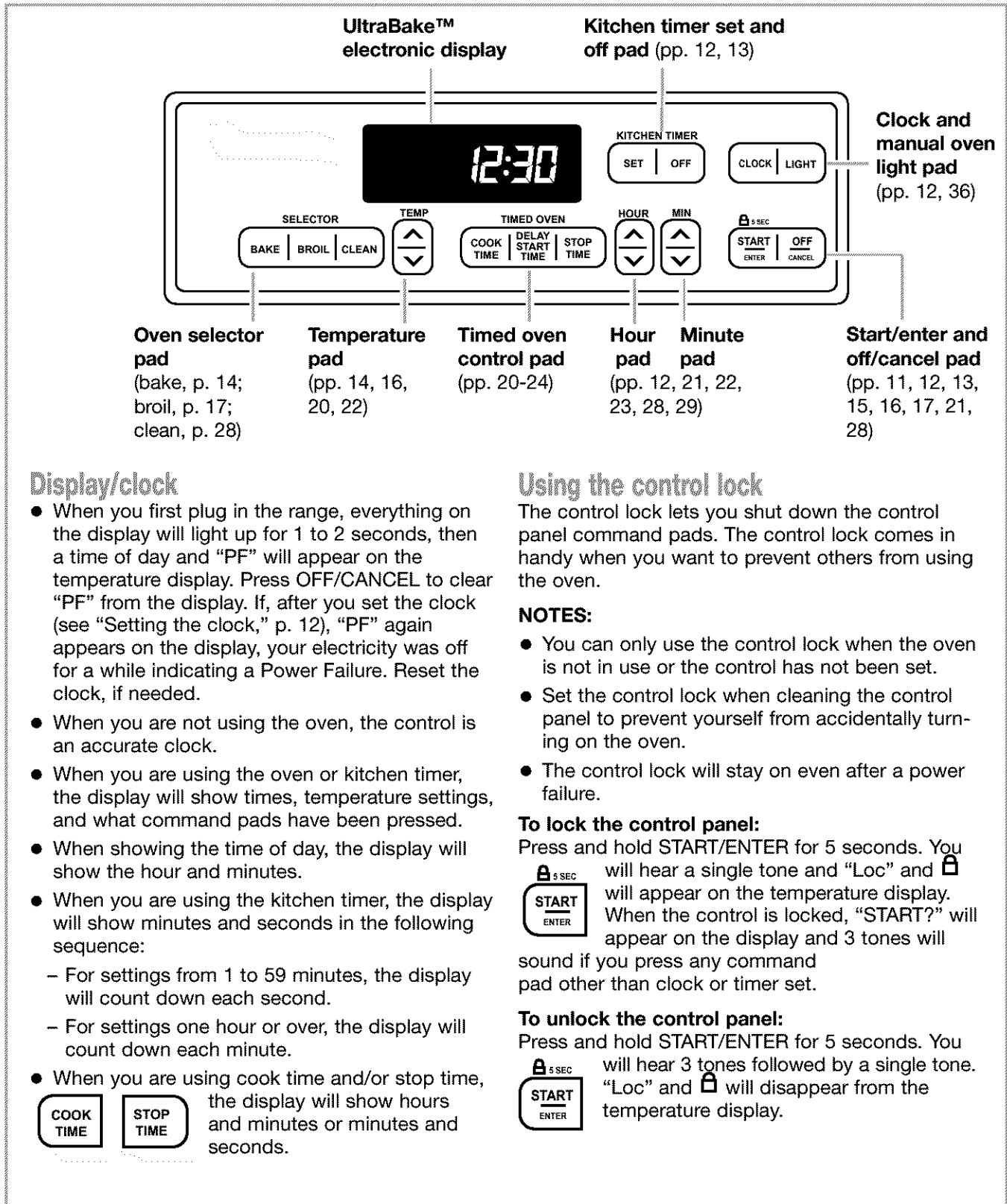
NOTE: Do not line the oven bottom with foil or other liners. It could affect the oven surface as well as the quality of your baking.



- Do not cover the entire rack with aluminum foil. It will reduce air circulation and give you poor cooking results.

- Use aluminum foil to catch spillovers from pies or casseroles by placing foil on the oven rack below. Foil should be turned up at edges and be at least 1 inch larger than dish.
- Place tent-shaped foil loosely over meat or poultry to slow down surface browning for long term roasting. Remove foil for the last 30 minutes.
- Use narrow strips of foil to shield piecrust edges if browning too quickly.

THE ELECTRONIC OVEN CONTROL



Display/clock

- When you first plug in the range, everything on the display will light up for 1 to 2 seconds, then a time of day and "PF" will appear on the temperature display. Press OFF/CANCEL to clear "PF" from the display. If, after you set the clock (see "Setting the clock," p. 12), "PF" again appears on the display, your electricity was off for a while indicating a Power Failure. Reset the clock, if needed.
- When you are not using the oven, the control is an accurate clock.
- When you are using the oven or kitchen timer, the display will show times, temperature settings, and what command pads have been pressed.
- When showing the time of day, the display will show the hour and minutes.
- When you are using the kitchen timer, the display will show minutes and seconds in the following sequence:
 - For settings from 1 to 59 minutes, the display will count down each second.
 - For settings one hour or over, the display will count down each minute.
- When you are using cook time and/or stop time, the display will show hours and minutes or minutes and seconds.



Using the control lock

The control lock lets you shut down the control panel command pads. The control lock comes in handy when you want to prevent others from using the oven.

NOTES:

- You can only use the control lock when the oven is not in use or the control has not been set.
- Set the control lock when cleaning the control panel to prevent yourself from accidentally turning on the oven.
- The control lock will stay on even after a power failure.

To lock the control panel:

Press and hold START/ENTER for 5 seconds. You will hear a single tone and "Loc" and a lock icon will appear on the temperature display. When the control is locked, "START?" will appear on the display and 3 tones will sound if you press any command pad other than clock or timer set.

To unlock the control panel:

Press and hold START/ENTER for 5 seconds. You will hear 3 tones followed by a single tone. "Loc" and a lock icon will disappear from the temperature display.



SETTING THE CLOCK

1. Press CLOCK.

PRESS



YOU SEE

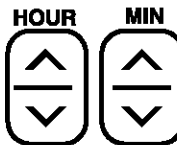


(example for 12:00)

2. Set the time.

Press the “up” (▲) or “down” (▼) pad(s) until the correct time shows on the display.

PRESS



YOU SEE



(example for 5:30)

3. Start the clock.

NOTES:

- If you do not want the clock time displayed, press and hold CLOCK for 5 seconds. To display the clock time again, press and hold CLOCK for 5 seconds. You do not have to reset the time.
- This is a 12-hour clock and does not show a.m. or p.m.

PRESS




YOU SEE



TONES

Keypad tones let you know a keypad has been pushed. To shut off all keypad tones:

Press and hold STOP TIME for 5 seconds.

 A short tone will sound to tell you the tones have been changed. Repeat to turn the tones back on. You will see “oFF” for 3 seconds when the tones are turned off and “on” for 3 seconds when they are turned on.

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

1. Kitchen timer reminder tones

To remove the reminder tones, press and hold SET for 5 seconds. To bring back the tones, follow the same step. You will see “oFF” when the tones are turned off and “on” when they are turned on.


2. Timed oven control reminder tones

To remove the reminder tones, press and hold COOK TIME for 5 seconds. To bring back the tones, repeat this step. You will see “oFF” when the tones are turned off and “on” when they are turned on.

Error tones indicate a problem with the electronic oven control. An error code will appear in the display. See “Display Messages” in the “Troubleshooting” section, p. 38.

Volume can be adjusted between high and low. To adjust:

Press and hold DELAY START TIME for 5 seconds.

 A short tone will sound to tell you the tones have been changed. Either “HI” or “LO” will appear on the time display for 3 seconds to show the volume you chose.

USING THE ELECTRONIC KITCHEN TIMER

The kitchen timer does not start or stop the oven. It can be set in hours and minutes up to 12 hours, 59 minutes. The kitchen timer will display minutes and seconds for settings under 1 hour. You will hear four 1-second tones when the set time is up.

1. Press SET.

PRESS



YOU SEE



2. Set the time.

Press the “up” (▲) or “down” (▼) pad(s) until the correct time shows on the display.

PRESS



YOU SEE



(example for 10 minutes)

3. Start the kitchen timer.

The kitchen timer will begin counting down immediately after the timer is started. The display will count down in hours and minutes if remaining time is one hour or more and in minutes and seconds if remaining time is less than one hour.

PRESS



YOU SEE



(display counts down)

When the time is up:

You will hear four 1-second tones, then four 1-second reminder tones every minute until you press OFF.

YOU SEE



4. Turn off the kitchen timer.

PRESS



YOU SEE



(time of day)

To cancel the kitchen timer:

Press OFF.

PRESS



YOU SEE



(time of day)

STARTING/CANCELING A FUNCTION

After setting a function, you must press START/ENTER to start the function. If you do not press START/ENTER within 5 seconds of setting, "START?" will show on the display as a reminder. If you do not press START/ENTER within 5 minutes of setting, the time of day will appear.



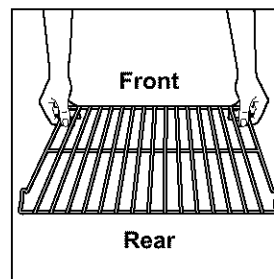
OFF/CANCEL will cancel any function except the clock, timer, or control lock. When you press OFF/CANCEL, the display will show the time of day or, if the minute timer is also being used, the time remaining.



ULTRABAKE™ BAKING/ROASTING

Your oven is designed with the UltraBake™ temperature management system to constantly monitor oven temperature. The burner element will cycle, as needed, to maintain the desired temperature. This feature is automatically activated when the oven is in operation.

IMPORTANT: Do not try to light the oven burner during a power failure.



1. Place the SturdiGlide™ racks where you need them in the oven. For more information, see "Positioning racks and pans" in the "Using the Oven" section, p. 9.

2. Choose the bake setting.

PRESS



YOU SEE



3. Set the temperature (optional).

Do this step if you want to set a temperature other than 350°F. Press ▲ to raise the temperature or ▼ to lower the temperature in 5°F amounts. Use these pads until the desired temperature shows on the small display.

PRESS



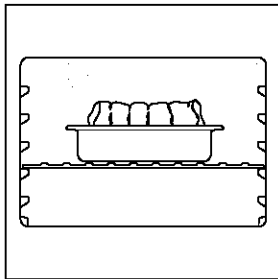
YOU SEE



(example for bake at 375°F)

ULTRABAKE™ BAKING/ROASTING (contd.)

4. When roasting, put your food in the oven. You do not have to preheat the oven when roasting, unless your recipe recommends it.



NOTE: The oven will cook normally even though the preheat conditioning timer is displayed.

Roasting meats and poultry

- For even cooking, place the meat on a rack in a shallow pan. This keeps the meat out of the drippings and allows the heat to circulate better.
- Use a meat thermometer for the most accurate doneness. Insert it so the tip is in the center of the largest muscle or thickest portion of the meat or poultry. Make sure the thermometer is not touching bone, fat, or the bottom of the pan.

5. Press START/ENTER.

A preheat mode is entered after the oven temperature has been set and START has been pressed. Once the preheat conditioning ends, the selected oven temperature replaces "PrE" on the display. You will hear a 1-second tone, indicating the oven is ready to use.

The UltraBake™ system electronically regulates the preheat time and temperature to maintain a precise temperature range for the best cooking results.

NOTES:

- You can change the temperature setting any time after pressing START/ENTER. You do not have to press START/ENTER again.
- If you are baking/roasting while the minute timer is counting down, you can see the set baking/roasting temperature for 5 seconds by pressing BAKE.

PRESS



YOU SEE

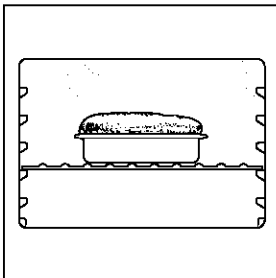


(example for set temperature of 350°F)

YOU SEE



6. When baking, put your food in the oven after the preheat conditioning time ends. During baking/roasting, the oven burner will turn on and off to keep the oven temperature at the setting.



Saving energy

- To avoid loss of heat, open the oven door as little as possible.
- Use a timer to keep track of cooking time.
- Plan your meals for the most efficient use of the oven by cooking more than one food at a time, or baking while the oven is still hot after cooking a meal.

7. After cooking, turn off the oven.

PRESS



YOU SEE



(time of day)

READJUSTING THE OVEN TEMPERATURE CONTROL (OPTIONAL)

Although your new oven is properly adjusted to provide accurate temperatures, it may cook faster or slower than your old oven.

If you are not satisfied with the baking/roasting results, you can change the offset temperature by following the steps below.

1. Press and hold BAKE for 5 seconds.

The display will show the current offset temperature, for example "0," if you have not already adjusted the temperature.

NOTE: DO NOT measure the oven temperature with a thermometer. Opening the oven door will lower the oven temperature and give you an incorrect reading. Also, the thermometer temperature reading will change as your oven cycles.

PRESS



YOU SEE



(factory setting of "0")

2. Set the new offset temperature.

Press ▲ to raise the temperature or ▼ to lower the temperature in 10°F amounts. You can set the temperature change to as low as -30°F or as high as +30°F. A minus (-) sign will appear before the number when decreasing the temperature setting. The minus sign shows the oven will be cooler by the displayed amount. There is no sign in front of the number when increasing the temperature setting.

PRESS



YOU SEE



(example when making oven 10°F warmer)

3. Enter the adjustment.

NOTE: You must press START/ENTER or your changes will not be made.

PRESS



YOU SEE



(time of day)

How to determine the amount of adjustment needed

The chart at the right tells you how much to adjust the offset temperature to get the cooking results you want. You can figure out cooking results by the amount of browning, moistness, and rising times for baked foods.

TO COOK FOOD ...	ADJUST BY THIS NUMBER OF DEGREES (FAHRENHEIT)
A little more	+10
Moderately more	+20
Much more	+30
A little less	-10
Moderately less	-20
Much less	-30

To display temperatures in °C instead of °F:

Press and hold BROIL for 5 seconds. You will hear a short tone and the temperatures displayed will switch to °C. To switch back to °F, repeat the instructions above. Whenever you switch, "°C" or "°F" will be displayed for 5 seconds.

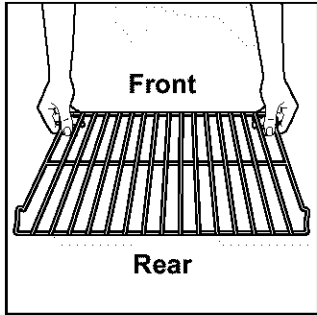


BROILING

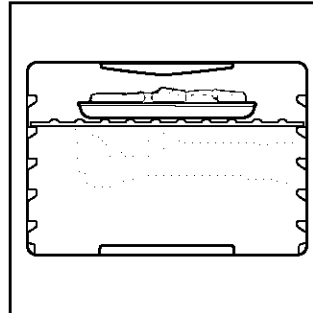
NOTE:

- Do not preheat when broiling unless your recipe recommends it.

1. Place the SturdiGlide™ rack where you need it in the oven. See “Broiling guidelines,” pp. 18-19.



2. Put your food on the broiler pan and place the pan in the center of the oven rack.



3. Close the door.

4. Press BROIL.

PRESS



YOU SEE



5. Start the oven.

You can change the temperature setting any time before or after pressing START/ENTER. To change the setting, see “Precision broiling” later in this section. After changing the setting, you do not have to press START/ENTER again.

PRESS



YOU SEE



6. After broiling, turn off the oven.

PRESS



YOU SEE



(time of day)

continued on next page

BROILING (contd.)

Precision broiling

If your food is cooking too fast or if you want your food to broil slower from the start, press BROIL and press ▼ so a temperature between 300°F and 525°F (maximum) shows on the small display. Press START/ENTER.

Lower temperature settings let the broil heating element cycle and slow cooking results. The lower the temperature, the slower the cooking.

NOTE: Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better if you use lower broiling temperatures.

PRESS



YOU SEE



(example shows broil at 400°F)

TEMP



YOU SEE



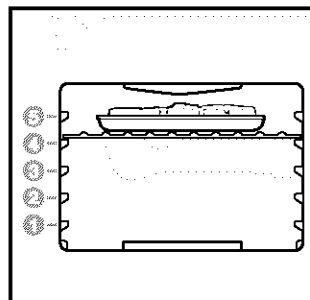
Broiling guidelines

- Use only the broiler pan and grid provided. They are designed to drain extra juices from the cooking surface. This drainage helps prevent spatter and smoke.
- To make sure the juices drain well, do not cover the grid with foil.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the fat on the edges to prevent curling.
- Use tongs to turn meat to avoid losing juices.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food.
- 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.
- For easier cleaning, line the bottom of the pan with aluminum foil. Clean the pan and grid as soon as possible after each use.

BROILING (contd.)

Broiling guidelines (contd)

Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For best results, place food 3 inches or more from the broil burner.



Conventional/Precision Broil

MEAT	RACK POSITION	BROIL SETTING	APPROXIMATE TIME (MINUTES)	
			SIDE 1	SIDE 2
Steak, 1" thick	4	HI		
medium rare			14-15	7-8
medium			15-16	8-9
well done			18-19	9-10
Ground Meat Patties, ¾" thick, well done	4	HI	13-14	6-7
Pork Chops, 1" thick	4	HI	18-21	8-10
Ham Slice, ½" thick precooked	4	HI	8-10	4-5
Bacon, thick sliced	4	500°F	8-9	1-2
Frankfurters	4	HI	6-7	3-4
Lamb Chops, 1" thick	4	HI	15-17	8-9
Chicken				
bone-in pieces	3	HI	20-24	15-18
boneless breasts	4	HI	12-16	11-16
Fish	4			
fillets ¼-½" thick		HI	8-10	4-5
steaks ¾-1" thick		500°F	13-15	10-13

Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes.

USING THE 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 death, food poisoning, or sickness.

The Timed Oven control will turn the oven on and off at times you preset. You can do this by starting now and stopping automatically or by delay starting and stopping automatically. **Before using the Timed Oven control, make sure the clock is set to the correct time of day.** (See "Setting the clock," p. 12.)

To Start now and Stop automatically:

1. Set COOK TIME
OR
2. Set STOP TIME

To Delay Start and Stop automatically:

1. Set COOK TIME and STOP TIME
OR
2. Set DELAY START TIME and STOP TIME
OR
3. Set COOK TIME and DELAY START TIME

NOTE: Delayed time cooking is ideal for foods that do not need a preheated oven, like meats and casseroles. Do not use a delayed time function when baking.

To start now and stop automatically

To use this function, it is necessary to program one of the following keypads:

COOK TIME or STOP TIME.

1. Place the SturdiGlide™ oven rack(s) where you need them and put your food in the oven. To place your racks correctly, see "Positioning racks and pans" in the "Using the Oven" section, p. 9.

2. Choose the bake setting.

PRESS



YOU SEE



3. Set the temperature (optional).

Do this step if you want to set a temperature other than 350°F. Press ▲ to raise the temperature or ▼ to lower the temperature in 5°F amounts. Use these pads until the temperature you want shows on the small display.

PRESS



YOU SEE



(example shows bake at 375°F)

4. Press COOK TIME

PRESS



YOU SEE



OR

Press STOP TIME.



USING THE TIMED OVEN CONTROL (contd.)

5. Set the cook time.

Press the “up” (▲) or “down” (▼) pad(s) until the correct cook time shows on the display.

OR

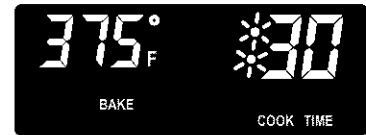
Set the stop time.

Press the “up” (▲) or “down” (▼) pad(s) until the correct stop time shows on the display.

PRESS



YOU SEE



(example shows 30-minute baking/roasting time)



6. Start the oven.

NOTES:

- You can change the temperature or time settings any time after pressing START/ENTER by repeating Steps 3 or 5. You do not have to press START/ENTER.
- 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).

PRESS



YOU SEE



(display counts down cook time)

7. When baking/roasting is done:

The oven will turn off by itself and beep 4 times. You will also hear four 1-second tones every minute until you press OFF/CANCEL.

YOU SEE



8. Turn off the oven.

NOTE: You can do this step any time to cancel the Timed Oven control setting.

PRESS



YOU SEE



(time of day)

continued on next page

USING THE TIMED OVEN CONTROL (contd.)

To delay start and stop automatically

To use this function, it is necessary to program two of the three following keypads: COOK TIME, STOP TIME, DELAY START TIME.

IMPORTANT: If you program DELAY START TIME without programming COOK TIME or STOP TIME, the oven will start at the programmed time, but will **NOT stop** until you press CANCEL.

To program COOK TIME and DELAY START TIME:

1. Select BAKE. Set the temperature (OPTIONAL).
2. Press COOK TIME.

Press the HR and/or MIN pads to select the desired cook time.

3. Press DELAY START TIME.

Press the HR and/or MIN pads to select the time of day to begin cooking.

4. Press START. The display will show the time of day. The stop time will be calculated automatically. The timed cook function will begin when the time of day reaches the selected delay start time.

To program COOK TIME and STOP TIME:

1. Select BAKE. Set the temperature (OPTIONAL).
2. Press COOK TIME.

Press the HR and/or MIN pads to select the desired cook time.

3. Press STOP TIME.

Press the HR and/or MIN pads to select the time of day to stop the cook function.

4. Press START. The display will show the time of day. The delay start time will be calculated automatically. The timed cook function will begin when the time of day reaches the delay start time.

To program DELAY START TIME and STOP TIME:

1. Select BAKE. Set the temperature (OPTIONAL).
2. Press DELAY START TIME.

Press the HR and/or MIN pads to select the desired time of day to begin cooking.




3. Press STOP TIME.

Press the HR and/or MIN pads to select the time of day to stop the cook function.

4. Press START. The display will show the time of day. The cook time will be calculated automatically. The timed cook function will begin when the time of day reaches the selected delay start time.

To recall the programmed timed settings:

Press the desired pad. The time will be displayed for 5 seconds.

If you programmed:			
Cook time/Delay Start Time	Cook time OR Remaining Cook Time*	Delay Start Time	Stop Time
Cook Time/Stop Time	Cook time OR Remaining Cook Time*	Delay Start Time	Stop Time
Delay Start Time/Stop Time	Cook time OR Remaining Cook Time*	Delay Start Time	Stop Time

* After Delay Start Time has already been reached.

NOTE: To recall the set temperature, press BAKE. The temperature will be displayed for 5 seconds.

To change the programmed timed settings

You can only change the two functions you previously set. The timed function which you did not program cannot be changed by this procedure. It will be recalculated automatically if either or both of the previously programmed functions are changed.

1. Press the function pad (COOK TIME, DELAY START TIME, STOP TIME) to be changed. The setting will be displayed for 5 seconds.
2. While the setting is displayed, press the HR and/or MIN pads to select the desired time.
3. Press START.

NOTE: To change the set oven temperature, press either ▲ or ▼ on the Temp pad.

USING THE TIMED OVEN CONTROL (contd.)

To program **DELAY START TIME** and **COOK TIME**, follow this detailed example:

1. Place the SturdiGlide™ oven rack(s) where you need them and put your food in the oven. To place your racks correctly, see “Positioning racks and pans” in the “Using the Oven” section, p. 9.

2. Choose the bake setting.

PRESS



YOU SEE



3. Set the temperature (optional).

Do this step if you want to set a temperature other than 350°F. Press ▲ to raise the temperature or ▼ to lower the temperature in 5°F amounts. Use these pads until the temperature you want shows on the small display.

PRESS



YOU SEE



(example shows bake at 375°F)

4. Press **COOK TIME**.

PRESS



YOU SEE



5. Set the cook time.

Press the “up” (▲) or “down” (▼) pad(s) until the correct time shows on the display.

PRESS



YOU SEE



(example shows 30-minute baking/roasting time)

6. Press **DELAY START TIME**.

PRESS



YOU SEE



ENGLISH

continued on next page

USING THE TIMED OVEN CONTROL (contd.)

7. Set the start time.

Press the “up” (▲) or “down” (▼) pad(s) until the correct time shows on the display.

The example at the right shows a chosen start time of 1:00. The oven will shut off by itself at 1:30 (the set start time plus the set cook time).

PRESS



YOU SEE



(example shows 1:00 start time)

8. Press START/ENTER.

The stop time is calculated automatically.

NOTE: You can change the temperature and time settings any time after pressing START/ENTER by repeating Steps 3 through 8.

PRESS



YOU SEE



9. When the start time is reached:

The display will count down the baking/roasting time in hours and minutes (if the cook time is more than one hour) or in minutes and seconds (if the cook time is less than one hour).

YOU SEE



(display counts down cook time)

10. When baking/roasting is done:

The oven will turn off by itself and beep 4 times. You will also hear four 1-second tones every minute until you press OFF/CANCEL.

YOU SEE



11. Turn off the oven.

NOTE: You can do this step any time to cancel the Timed Oven control setting.

PRESS



YOU SEE

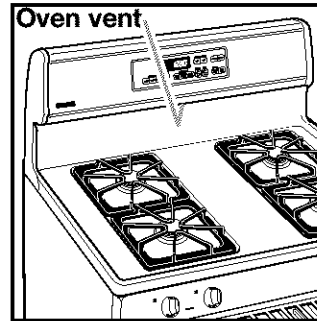


(time of day)

THE OVEN VENT

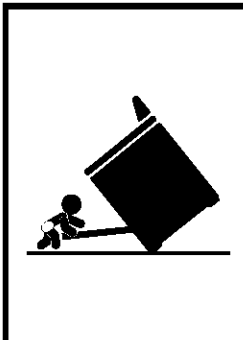
Hot air and moisture escape from the oven through a vent that is near the middle of the backguard. The vent lets air circulate properly. Be careful not to block the vent, or you will get poor baking/roasting results.

NOTE: Never store plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent, or any of the surface burners.



THE ANTI-TIP BRACKET

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

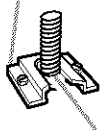


⚠ WARNING

Tip Over Hazard

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

Anti-Tip Bracket



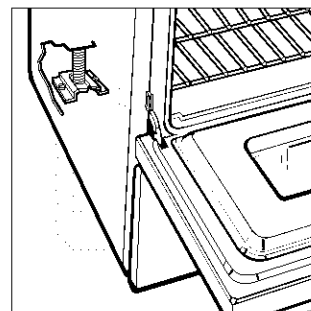
Range Foot

Making sure the anti-tip bracket is installed:

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

Anti-tip bracket location

The illustration on the right shows the proper placement of the anti-tip floor bracket. To install correctly, see your installation instructions.

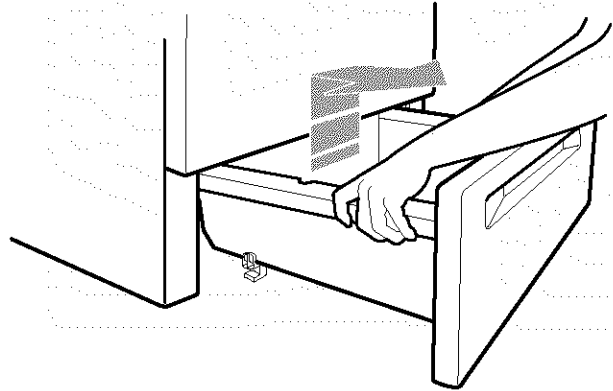


THE STORAGE DRAWER

Use the storage drawer to store cookware. You can remove the storage drawer to make it easier to clean under your range.

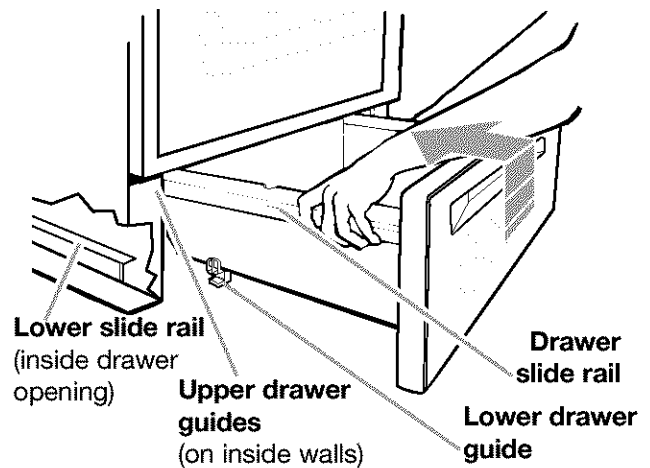
Removing the storage drawer:

1. Empty the drawer before you remove it. Pull the drawer straight out to the first stop. (The stops are small, round objects formed in the slide rail. They keep the drawer from sliding all the way out.) Then lift the front of the drawer and pull it out to the second stop.
2. Lift the back of the drawer slightly and slide it all the way out.



Replacing the storage drawer:

1. Position the drawer so that the lower drawer guides rest just inside the front frame lip.
2. Lift the front of the drawer and push it in until the metal stops on the drawer slide rails clear the upper drawer guides. Then slide the drawer closed.



Using the 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.
Do not use commercial oven cleaners in your oven.
Failure to follow these instructions can result in burns, or illness from inhaling dangerous fumes.

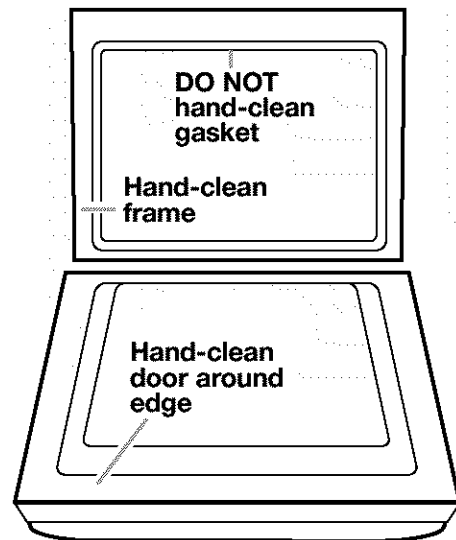
BEFORE YOU START

NOTE: Heat and odors are normal during the Self-Cleaning cycle. Keep the kitchen well ventilated by opening a window or by turning on a vent hood or other kitchen vent during the cycle.

Before you start the Self-Cleaning cycle, make sure you:

- Hand-clean the areas shown. They do not get hot enough during the Self-Cleaning cycle for soil to burn away. Use hot water and detergent or a soapy, steel-wool pad for cleaning.
- NOTE:** DO NOT clean, move, or bend the gasket. You may get poor cleaning, baking, and roasting.
- Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door and frame.
- Remove the broiler pan and grid and any cookware/bakeware being stored in the oven.
- Wipe out any loose soil or grease. This will help reduce smoke during the Self-Cleaning cycle.
- Wipe up food spills containing sugar and/or milk as soon as possible after the oven cools down. When sugar is heated to a high temperature in the Self-Cleaning cycle, the high temperature can cause the sugar to burn and react with the porcelain. This can cause staining and etching or pitting.
- Remove the oven racks from the oven if you want them to remain shiny. You can clean the oven racks in the Self-Cleaning cycle, but they will become harder to slide. (See the “Cleaning chart” in the “Caring for Your Range” section, p. 31.) If you clean the racks in the Self-Cleaning cycle, place them on the 2nd and 4th rack guides. (The guides are counted from bottom to top.)

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Move birds to another closed and well ventilated room.



TIPS:

- Keep the kitchen well ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.
- Clean the oven before it gets heavily soiled. Cleaning a very soiled oven takes longer and results in more smoke than usual.
- Do not block the vent during the Self-Cleaning cycle. Air must move freely for best cleaning results.
- Do not leave plastic utensils on the cooktop. They may melt.
- Do not leave any foil in the oven during the Self-Cleaning cycle. Foil could burn or melt and damage the oven surface.
- The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

SETTING THE CONTROLS

NOTE: Make sure the clock is set to the correct time of day. (See “Setting the clock” in the “Using Your Range” section, p. 12.)

To start cleaning immediately:

1. Press CLEAN.

This will automatically set a 3½-hour Self-Cleaning cycle.

NOTE: There will be a 30-minute cool-down one-half hour before the cycle is over.

PRESS



YOU SEE



2. Set the cleaning time (optional).

If you want a Self-Cleaning cycle longer or shorter than 3½ hours, use the hour and minute pads to set the cleaning time you want. Press the “up” (▲) or “down” (▼) pad(s) until a time between 2½-4½ hours shows on the display.

- Use 2½ hours for light soil.
- Use 3½-4½ hours for average to heavy soil.

PRESS



YOU SEE



(example shows 4½-hour cleaning time)

3. Start the oven.

Make sure the door is closed all the way. If the door is open even a little, it will not lock. Press the door closed if needed. If the door is closed, it will lock in approximately 6 seconds after you press START/ENTER.

PRESS



YOU SEE



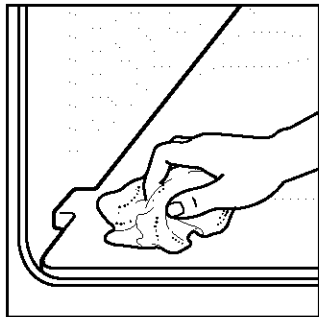
4. After the Self-Cleaning cycle ends:

LOCKED goes off and the door unlocks.

YOU SEE



5. After the oven is cool, wipe off any residue or ash



with a damp cloth or sponge. If needed, touch up spots with a mild abrasive cleanser or cleaning sponge.

SETTING THE CONTROLS (contd.)

To delay the start using delay start time:

1. Press CLEAN.

This will automatically set a 3½-hour Self-Cleaning cycle.

NOTE: There will be a 30-minute cool-down one-half hour before the cycle is over.

PRESS



YOU SEE

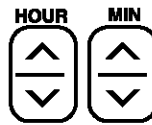


2. Set the cleaning time (optional).

If you want a Self-Cleaning cycle longer or shorter than 3½ hours, use the Hour and Minute pads to set the cleaning time you want. Press the “up” (▲) or “down” (▼) pad(s) until a time between 2½-4½ hours shows on the display.

- Use 2½ hours for light soil.
- Use 3½-4½ hours for average to heavy soil.

PRESS



YOU SEE



(example for 4½-hour cycle)

3. Press DELAY START TIME.

PRESS



YOU SEE



4. Set the start time.

Press the “up” (▲) or “down” (▼) pad(s) until the correct time shows on the display. The oven will automatically come up with the stop time by adding the set cleaning time to the set start time.

PRESS



YOU SEE



(example for 2:30 start time)

5. Press START/ENTER.

The door will lock as soon as you press START/ENTER.

PRESS



YOU SEE



6. After the Self-Cleaning cycle starts:

YOU SEE



7. After the Self-Cleaning cycle ends:

LOCKED goes off and the door unlocks.

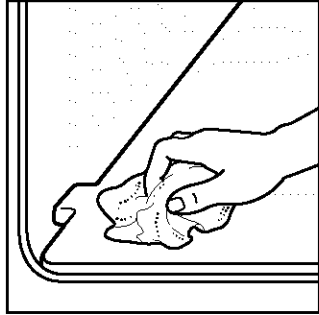
NOTE: The stop time will be the start time plus the cleaning time.

YOU SEE



SETTING THE CONTROLS (contd.)

8. After the oven cools to room temperature, wipe off any residue or ash with a damp cloth or sponge. If needed, touch up spots with a mild abrasive cleanser or cleaning sponge.



To stop the self-cleaning cycle at any time:

Press OFF/CANCEL.

PRESS



YOU SEE




If the oven temperature is too high for baking/roasting when you press OFF/CANCEL, "cln," TIMED, ON, "cool," and LOCKED will appear on the display until the oven cools; then "End" will appear.

HOW THE CYCLE WORKS

The Self-Cleaning cycle uses very high heat to burn away soil and grease. During the cycle, the oven gets much hotter than it does for normal baking or broiling. This high heat breaks up the soil or grease and burns it away.

Your oven is automatically preset for a 3½-hour Self-Cleaning cycle.

Caring for Your Range

	⚠ WARNING
	<p>Explosion Hazard</p> <p>Do not store flammable materials such as gasoline near this appliance. Doing so can result in death, explosion, or fire.</p>

CLEANING CHART

Before cleaning, always make sure all controls are off and the range is cool. Refer to instructions on all cleaning products before using them to clean your range.

PART	CLEANING METHOD	SPECIAL INSTRUCTIONS
Control Knobs	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Dishwasher 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT use steel wool or abrasive cleaners. • Pull knobs straight away from control panel. • Wash, rinse and dry with soft cloth.
Control Panel	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Spray glass cleaner 	<ul style="list-style-type: none"> • Wash, rinse and dry with soft cloth. • Apply spray cleaner to paper towel; do not spray directly on panel.
Exterior Surfaces* (excluding control panel and oven door glass)	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Mild liquid cleaner • Spray glass cleaner • Non-abrasive plastic scrubbing pad 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT use abrasive or harsh cleaners like chlorine bleach, ammonia or oven cleaners. • Wash, rinse and dry with soft cloth. • Gently clean around the model and serial plate, too much scrubbing could remove the numbers. • NOTE: To avoid product damage, do not remove the cooktop.
Surface burner grates and caps*	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Non-abrasive plastic scrubbing pad • Dishwasher (grates only) • Non-abrasive plastic scrubbing pad • Mild abrasive powdered cleanser and water 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean as soon as they become dirty. • Wash, rinse and dry well. • Repeat steps of cleaning process (with items at left) as needed, until soil is completely removed. • Rinse thoroughly and dry. • NOTE: Do not reassemble caps on burners while wet. Do not wash caps in dishwasher.

*When the cooktop is cool, remove all spills and clean. Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, may affect the finish.

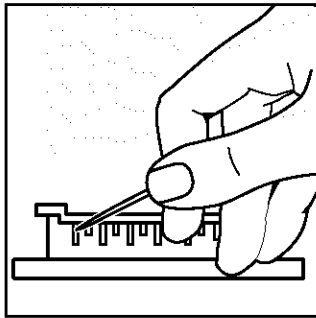
CLEANING CHART (contd.)

PART	CLEANING METHOD	SPECIAL INSTRUCTIONS
Surface burners		<ul style="list-style-type: none"> • See "Sealed surface burners and cooktop" in the "Caring for your range" section, p. 33.
Oven door glass	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Non-abrasive plastic scrubbing pad • Spray glass cleaner 	<ul style="list-style-type: none"> • Wash, rinse and dry with soft cloth. • Wipe with paper towel.
Oven cavity <ul style="list-style-type: none"> • Food spills containing sugar and/or milk • All other spills 	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Self-cleaning cycle 	<ul style="list-style-type: none"> • When oven cools, wash, rinse and dry with soft cloth. See "Using the self-cleaning cycle," p. 27. • See "Using the self-cleaning cycle," p. 27.
Oven racks	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Steel wool pad • Self-cleaning cycle 	<ul style="list-style-type: none"> • Wash, rinse and dry. • Place on 2nd and 4th rack guides. Racks will discolor and become harder to slide. After cleaning, apply vegetable oil to rack guides for easier sliding.
Broiler pan and grid	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Steel wool pad • Dishwasher • Solution of 1/2 cup ammonia to 1 gallon water • Mild abrasive cleanser or commercial oven cleaner 	<ul style="list-style-type: none"> • Wash, rinse and dry. • Soak for 20 minutes, then scrub with plastic scrubbing pad. • DO NOT clean the pan and grid in the self-cleaning cycle.

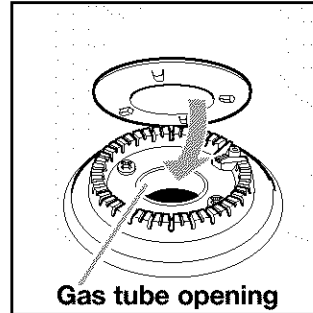
SEALED SURFACE BURNERS AND COOKTOP

To clean the burners:

1. Remove the burner cap from the burner base.
2. Clean the burner cap with warm, soapy water and a sponge. You can also clean it with a mildly abrasive scrubbing pad or cleanser. Do not clean the burner cap in a dishwasher or self-cleaning oven.
3. If the gas tube opening has become soiled or clogged, use a cotton swab or a soft cloth to clean the area.
4. If the ports are clogged, clean them with a straight pin. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, call a qualified technician for service.

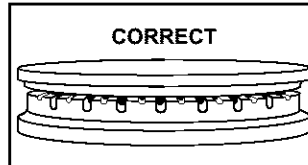
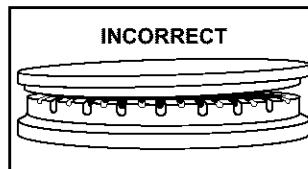


5. After cleaning the gas tube opening and ports, replace the burner cap. To replace the burner cap, make sure the alignment pins on the cap are properly aligned with the burner base.



To replace the burner cap, make sure the alignment pins on the cap are properly aligned with the burner base.

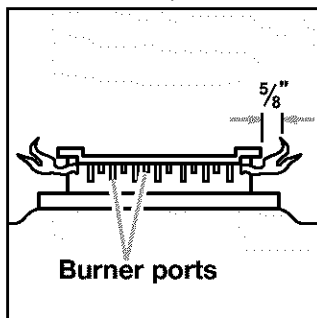
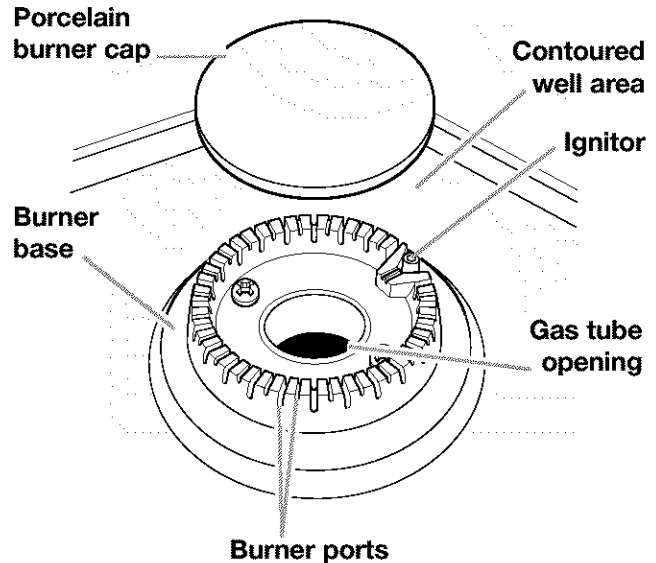
6. Turn on the burner to see if it will light. If the burner does not light after you have cleaned it, recheck cap alignment or contact a Sears Service Center. Do not service the sealed burner yourself.



SEALED SURFACE BURNERS AND COOKTOP (contd.)

Surface burner cleaning tips

- You should routinely remove and clean the burner cap. Always clean the burner cap after a spill-over. Keeping the burner cap clean prevents improper ignition and an uneven flame.
- For the proper flow of gas and ignition of the burner, **do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas tube opening or burner ports.**
- Gas must flow freely through the gas tube opening for the burner to light properly. You must keep this area free of any soil and protect it from boilovers or spillovers. **Always** keep the burner cap in place whenever a surface burner is in use.
- Let the cooktop cool before cleaning.
- Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Be careful not to allow moisture to collect in the burner control knob areas. Moisture can cause the ignitor switches to fail.
- Occasionally check the burner flames for proper size and shape as shown.



size and shape as shown. A good flame is blue in color. If the flames are uneven, you may need to clean the burner ports.

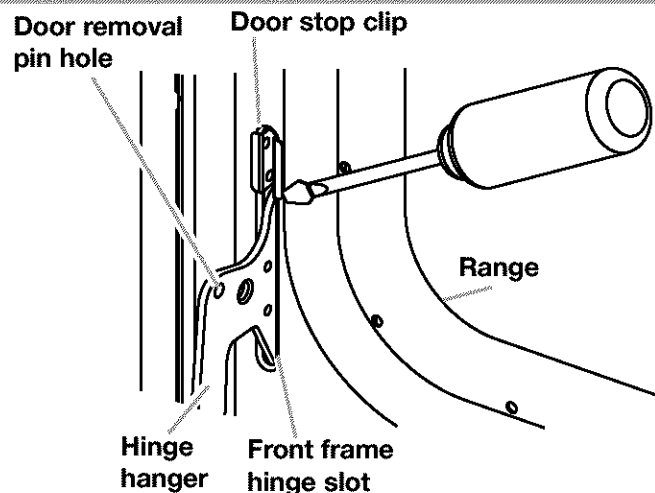
REMOVING THE OVEN DOOR

For normal use of your range, you do not need to remove the door. However, if you find it necessary to remove the door, follow the instructions in this section.

NOTE: The oven door is heavy.

Before removing the door:

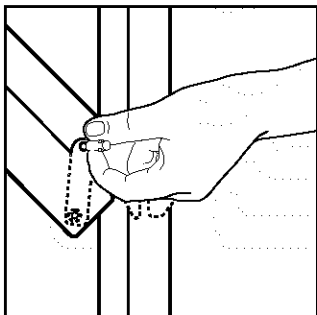
1. Use a putty knife or screwdriver and insert it at the bottom corner of the door stop clip.
2. Pry door stop clip free and remove from front frame hinge slot. Take care not to scratch porcelain.
3. Repeat procedure for other door stop clip.



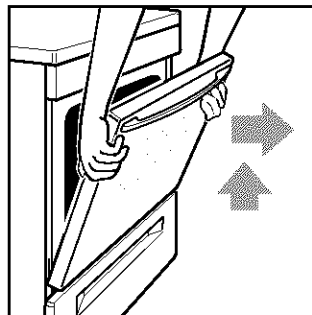
REMOVING THE OVEN DOOR (contd.)

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.**



3. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.



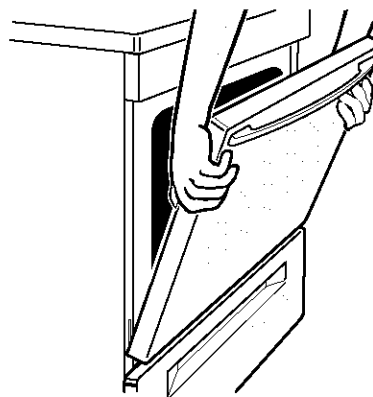
2. Carefully close the door until it rests against the door removal pins.

4. Pull door straight up, then toward you. Hinge hangers will slide out of front frame hinge slot.

To replace:

NOTE: The door removal pins you inserted must still be in both door hinges.

1. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.



continued on next page

REMOVING THE OVEN DOOR (contd.)

2. Hold oven door so that the top edge of each hinge hanger is horizontal. Insert hinge hangers into the front frame hinge slots.

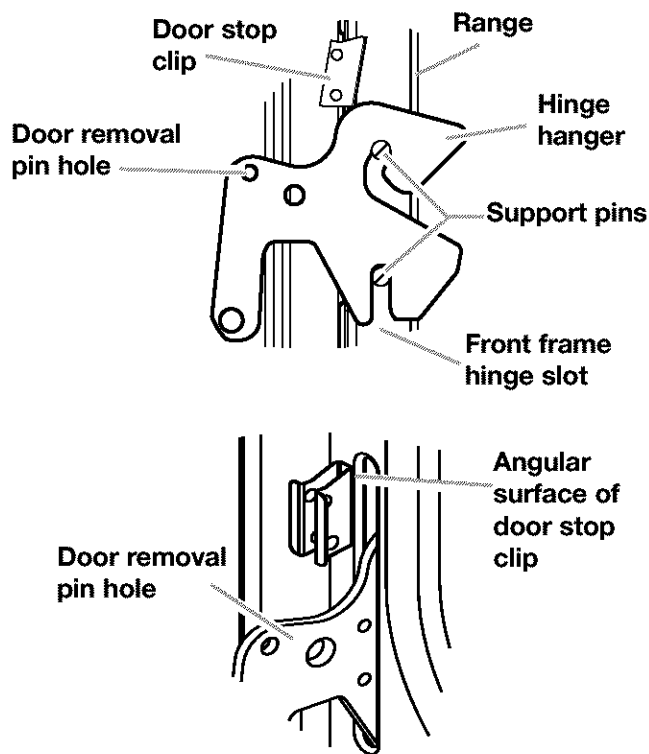
3. Rotate top of door toward range. Slide hinge hangers down onto front frame support pins.

NOTE: Make sure the hinge hangers are fully seated and engaged on the support pins.

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

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

6. Close the door.



THE OVEN LIGHT

The oven light will come on when you open the oven door.

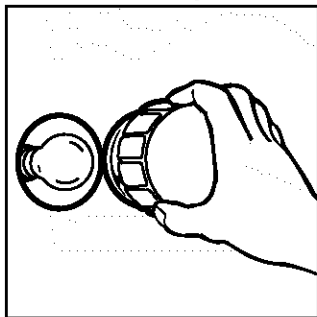
To turn the light on or off when the oven door is closed:

- Press the oven light pad.



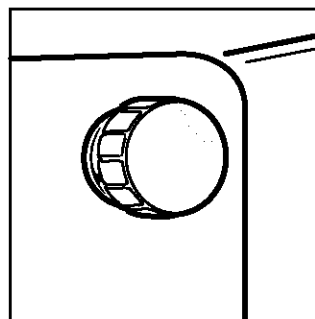
To replace the oven light:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Remove the glass bulb cover in the back of the oven by turning it counterclockwise.



3. Remove the light bulb from its socket. Replace the bulb with a 40-watt appliance bulb.

4. Replace the light bulb cover by turning it clockwise.



5. Plug in range or reconnect power.

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

Troubleshooting

Most cooking problems often are caused by little things you can find and fix without tools of any kind. Check the lists below and on the next page before calling for assistance or service.

RANGE DOES NOT WORK

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
Nothing works	<ul style="list-style-type: none">● The range is not plugged into a properly grounded outlet (120v polarized).● The range is not properly connected to the gas supply. Contact a Sears Service Center to reconnect the range to the gas supply. (See the Installation Instructions.)● You have blown a household fuse or tripped a circuit breaker.

OVEN/BROILER BURNER

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
The oven does not work	<ul style="list-style-type: none">● You have not set the electronic control correctly. Refer to setting the electronic oven control section. (See pp. 11-24.)● You have set a delayed start time. Wait for the start time to be reached or cancel and reset the control.● The main or regulator gas shutoff valve is in the off position. (See the Installation Instructions.)
The burner fails to light	<ul style="list-style-type: none">● The ignitor is broken. Contact a Sears Service Center to replace it.● You have blown a household fuse or tripped a circuit breaker.
The burner flames lift away from the ports, are yellow, or are noisy	<ul style="list-style-type: none">● The air/gas mixture is incorrect. Contact a Sears Service Center to check the air/gas mixture or see the Installation Instructions.

SURFACE BURNERS

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
The burner fails to light	<ul style="list-style-type: none">● The control knob is not set correctly. Push in the control knobs before turning them. Make sure the control knob is turned to the LITE position. (See p. 7.)● You have blown a household fuse or tripped a circuit breaker.● The burner ports may be clogged. Clean them with a straight pin. (See p. 33.)
The burner flames are uneven	<ul style="list-style-type: none">● The burner ports may be clogged. Clean them with a straight pin. (See p. 33.)● The burner caps may not be positioned properly. (See p. 33.)
The burner flames lift off the ports, are yellow, or are noisy when turned off	<ul style="list-style-type: none">● The burner needs cleaning. (See pp. 33 and 34.)● The air/gas mixture is incorrect. Contact a Sears Service Center to check the air/gas mixture or see the Installation Instructions.
The burner makes a popping noise when on	<ul style="list-style-type: none">● The burner is wet from washing. Let it dry.

continued on next page

WHEN SELF-CLEANING YOUR OVEN

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
The Self-Cleaning cycle will not work	<ul style="list-style-type: none"> ● You did not press START/ENTER. ● You have set a delayed start time. Wait for the start time to be reached or cancel and reset the control. ● The door is not closed all the way.

COOKING RESULTS

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
Cookware not level on cooktop (Check to see if liquids are level in cookware)	<ul style="list-style-type: none"> ● Level the range. (See the Installation Instructions.) ● Use cookware with a flat bottom.
Excessive heat on cooktop in areas around cookware	<ul style="list-style-type: none"> ● Choose cookware the same size or slightly larger than the burner flame.
The oven temperature seems too low or too high	<ul style="list-style-type: none"> ● Adjust the oven temperature control. (See "Readjusting the oven temperature control," p. 16.)
Slow baking or roasting	<ul style="list-style-type: none"> ● Increase baking or roasting time. ● Increase temperature 25°F. ● Preheat oven to selected temperature before placing food in when preheating is recommended. ● Choose bakeware that will allow 2 inches of air space around all sides. ● Open oven door to check food when timer signals shortest time suggested in recipe. ● Oven peeking can make cooking times longer.
Baked items too brown on bottom	<ul style="list-style-type: none"> ● Preheat oven to selected temperature before placing food in oven. ● Choose bakeware that will allow 2 inches of air space around all sides. ● Position rack higher in oven. ● Decrease oven temperature 15° to 25°F.
Unevenly baked items	<ul style="list-style-type: none"> ● Level the range. ● Bake in center of oven with 2 inches of space around each pan. ● Check to make sure batter is level in pan.
Crust edge browns before pie is done	<ul style="list-style-type: none"> ● Shield edge with foil.

DISPLAY MESSAGES

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
The display is showing "PF"	<ul style="list-style-type: none"> ● There has been a power failure. Press OFF/CANCEL to clear the display, then reset the clock. (See p. 12.)
"F" followed by a number shows on the display	<ul style="list-style-type: none"> ● Press OFF/CANCEL to clear the display. If an "F" code appears again, call for service.

Index

TOPIC	PAGE	TOPIC	PAGE
ANTI-TIP BRACKET.....	4, 25	PANS	8, 9
BROILING		PARTS	6
Grid.....	18	ROASTING	
Guidelines	18, 19	Pans	8, 9
Pan	17, 18	Setting cycle.....	14
Setting cycle.....	17	SturdiGlide™ racks	9
SturdiGlide™ rack positions	19	Tips.....	15
CLEANING		SAFETY	4, 5
Broiler pan and grid	32	SELF-CLEANING CYCLE	
Control knobs.....	31	Before you start	27
Control panel	31	Delay start	29
Exterior surfaces	31	How the cycle works	30
Oven cavity	32	Setting the controls	28
Oven door glass.....	32	Starting immediately	28
Self-cleaning cycle.....	27	Stopping the cycle	30
SturdiGlide™ oven racks	32	Tips.....	27
Surface burners	33-34	SERVICE	Back Cover
Surface burner grates and caps.....	31, 33-34	STORAGE DRAWER	26
CONTROL PANEL		STURDIGLIDE™ RACKS.....	9, 19, 32
Burner heat settings.....	7	SURFACE BURNERS	
Celsius/Fahrenheit	16	Control knobs.....	7
Control knobs.....	6, 7	Control setting guide	7
Surface burner markers	6	Power Burner	7
COOKWARE		Power failure	8
Canning	8	SureSimmer setting	7
Materials.....	8	Surface burner markers	6
Tips.....	8	Tips.....	7
ELECTRONIC OVEN CONTROL		TIMED OVEN CONTROL	20-24
Canceling	14	TROUBLESHOOTING	37-38
Clock	12	ULTRABAKE™ BAKING	
Control lock	11	Aluminum foil	10
Display/clock	11	Bakeware	10
Minute timer	13	Pans	8, 9
Starting.....	14	Preheat conditioning	15
Tones	12	Setting cycle.....	14
FEATURES	6	SturdiGlide™ racks	9
MODEL AND SERIAL NUMBER	2	Tips.....	15
OVEN DOOR	34-36	UltraBake™ system	14, 15
OVEN LIGHT	36	WARRANTY	3
OVEN TEMPERATURE			
Readjusting	16		
Setting	14, 17		
OVEN VENT	25		

Índice de Materias

Un Mensaje para Usted	40
Garantía.....	41
Seguridad de la Cocina de gas.....	42
Componentes y Características.....	44
Cómo usar su Cocina de gas.....	45
Cómo usar los quemadores exteriores	45
Características de los materiales de los utensilios de cocina.....	46
Cómo usar el horno	47
Selección de utensilios para hornear	48
Cómo usar el papel de aluminio.....	48
El control electrónico del horno.....	49
Cómo programar el reloj	50
Señales audibles.....	50
Cómo usar el temporizador electrónico de la cocina de gas.....	51
Cómo comenzar/cancelar una función.....	52
Horneado/Asado UltraBake™.....	52
Cómo regular el control de temperatura del horno.....	54
Cómo asar a la Parrilla.....	55
Cómo usar el control del horno con tiempo programado	58
El conducto de ventilación del horno	63
El soporte de anti-vuelco	63
La gaveta de almacenaje	64
Cómo usar el Ciclo de autolimpieza	65
Antes de comenzar	65
Cómo programar los controles	66
Cómo funciona el ciclo.....	68
El cuidado de su Cocina de gas.....	69
Cuadro de limpieza	69
Los quemadores exteriores y la superficie de cocción sellados.....	71
Cómo quitar la puerta del horno.....	73
La luz del horno	74
Diagnóstico y solución de problemas	75
La Cocina de gas no funciona.....	75
El quemador para hornear/para asar.....	75
Los quemadores exteriores.....	76
Cuando usa el ciclo de autolimpieza de su horno.....	76
Resultados de cocción.....	77
Mensajes en la pantalla luminosa.....	77
Índice.....	78
Servicio	Contracubierta

Un Mensaje para Usted

Le agradecemos por su compra de un artefacto electrodoméstico KENMORE.

Su cocina de gas KENMORE adquiere un nuevo valor cuando usted descubre que Sears tiene centros de servicios por todo el país. Los profesionales de Servicio Técnico competentes de Sears usan camiones totalmente equipados y métodos aprobados por Sears para respaldar las garantías de Sears mediante reparaciones expertas.

Sírvase registrar la información de su modelo.

Siempre que llame para solicitar servicio técnico para su artefacto, tenga a la mano el número de modelo y de serie completos. Usted puede encontrar esta información en la placa de número de modelo y serie (vea diagrama "Componentes y Características," en la p. 44.)

Sírvase asimismo registrar la fecha de compra de su artefacto electrodoméstico y el nombre y número telefónico de la tienda donde lo compró.

Modelo Número 665.

Número de Serie R

Fecha de Compra _____

Nombre de la Tienda _____

Teléfono de la Tienda _____

Guarde este manual y el comprobante de compra juntos en un lugar seguro para referencia futura.



Garantía de la Cocina de gas

GARANTIA TOTAL DE UN AÑO PARA TODAS LAS PIEZAS

Si, durante el transcurso de un año desde la fecha de instalación, cualquier componente no funciona adecuadamente debido a un defecto en el material o la mano de obra, Sears lo reparará o reemplazará, a su opción, sin costo alguno.

Si este producto se somete a otro uso que no sea el doméstico familiar privado, la garantía arriba citada es válida por sólo 90 días.

EL SERVICIO DE GARANTÍA ESTÁ SU DISPONIBILIDAD AL CONTACTAR EL CENTRO DE SERVICIOS DE SEARS MÁS CERCANO EN LOS ESTADOS UNIDOS.

Esta garantía le otorga derechos legales especiales y posiblemente tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro.

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

Para Aumentar el Valor de su Cocina de gas, Compre un Contrato de Mantenimiento de Sears.

Cobertura según los años de Propiedad	1er. Año	2do. Año	3er. Año
1. Reposición de piezas defectuosas	G	CM	CM
2. Revisión Anual de Mantenimiento Preventivo a solicitud suya	CM	CM	CM

G = Garantía

CM = Contrato de Mantenimiento

Las Cocinas de gas Kenmore están diseñadas, fabricadas y puestas a prueba para años de operación confiable. No obstante, cualquier artefacto electrodoméstico grande puede requerir servicio de vez en cuando. La Garantía de Sears además del Contrato de Mantenimiento de Sears ayudan a proporcionar protección contra gastos de reparación inesperados.

El cuadro de arriba compara la garantía y el Contrato de Mantenimiento y le muestra a usted los beneficios de un Contrato de Mantenimiento de una Cocina de gas Sears.

Póngase en contacto con su Vendedor de Sears o el Centro de Servicios Sears local y compre un Contrato de Mantenimiento de Sears hoy.

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

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

Seguridad de la Cocina de gas

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 que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán precedidos por el símbolo de advertencia de seguridad y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Si no sigue las instrucciones, usted morirá o sufrirá una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

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

Todos los mensajes de seguridad identificarán el peligro, le informarán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no sigue las instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

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

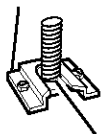
Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la cocina.

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

Consulte las instrucciones de instalación para más detalles.

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

El soporte anti-vuelco



La pata trasera

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

• **ADVERTENCIA** — Para reducir el riesgo de volteo de la cocina de gas, ésta debe asegurarse en el piso mediante la instalación de dispositivos de anti-vuelco. Para verificar si los dispositivos están instalados adecuadamente, deslice la cocina de gas hacia adelante, cerciórese que el soporte anti-vuelco esté bien fijo en el piso, y deslice la cocina de gas hacia atrás de manera que la pata trasera de la cocina de gas quede fija debajo del soporte de anti-vuelco.

• **AVISO** - No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de la cocina de gas o en el respaldo de protección de una cocina de gas - cuando los niños suban encima de la cocina de gas para poder coger objetos pueden lastimarse seriamente.

• Instalación apropiada – al instalar la cocina de gas debe hacer la conexión eléctrica a tierra de acuerdo con las normas locales o, en ausencia de normas locales, con el *Código Eléctrico Nacional* (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70. En Canadá, la cocina de gas debe tener su conexión eléctrica a tierra de conformidad con el Código Eléctrico Canadiense. Cerciórese que la instalación y puesta a tierra de la cocina de gas sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.

• Esta cocina de gas está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para su protección contra riesgo de electrocución y debería enchufarse directamente a un tomacorriente que tiene conexión a tierra. No corte ni quite la punta para conexión a tierra de este enchufe.

• Desconecte la energía eléctrica antes de hacer una revisión al artefacto.

• Nunca use la cocina de gas como calefacción del cuarto.

• El mal uso de las puertas o gavetas del artefacto, tales como pisar, recostarse o sentarse en las puertas o gavetas, puede ocasionar heridas.

• Mantenimiento – Mantenga el área de la cocina de gas despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

• Almacenaje dentro o encima de la cocina de gas – No se debe almacenar materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades que están en la superficie.

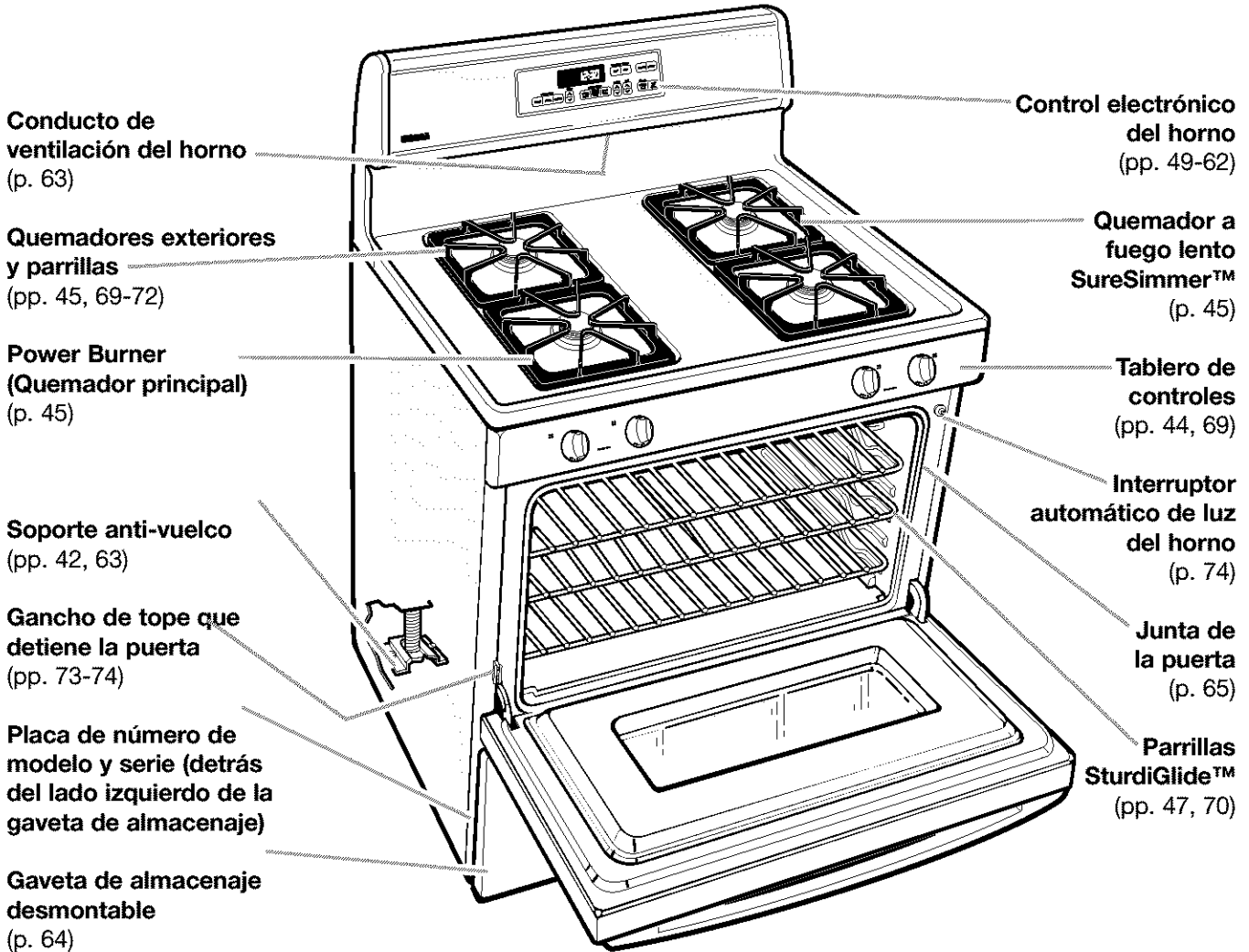
• El tamaño de la llama del quemador superior debe ajustarse de manera que no se extienda más allá de los bordes del utensilio de cocina.

Para cocinas de gas de limpieza automática –

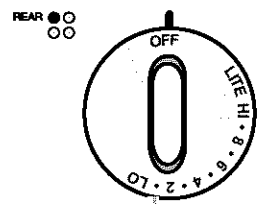
• Antes de efectuar la limpieza automática del horno – quite la charola para asar y otros utensilios. Limpie con un trapo húmedo todo derrame excesivo antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.

- GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES -

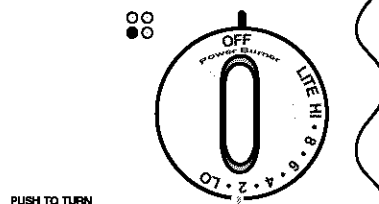
Componentes y Características



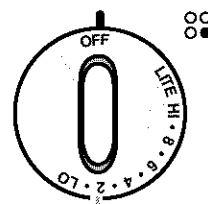
TABLERO DE CONTROLES



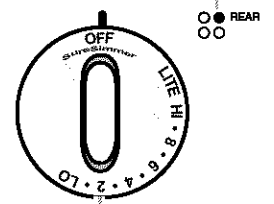
Perilla de control Izquierda de atrás



Perilla de control Izquierda adelante Power Burner (quemador principal) (p. 45)



Perilla de control Derecha adelante



Perilla de control Derecha de atrás (regulación de SureSimmer) (p. 45)

Indicador del quemador exterior (muestra cuál quemador usted está seleccionando)

Cómo usar su Cocina de gas

CÓMO USAR LOS QUEMADORES EXTERIORES

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

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

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

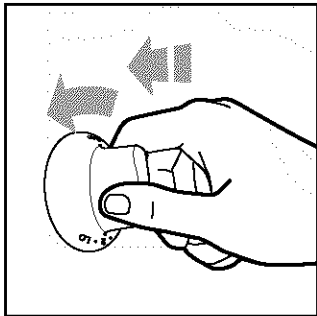
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.

Cómo usar las perillas de control

Su cocina de gas viene con encendedores eléctricos. Los encendedores eléctricos prenden automáticamente los quemadores cada vez que usted gira las perillas de control a LITE.

- Coloque una cacerola llena encima de la parrilla del quemador antes de encender el quemador exterior. No deje el quemador encendido por períodos prolongados de tiempo sin colocar una cacerola encima de la parrilla.

- Presione la perilla de control hacia dentro y gírela en sentido **contrario a las manecillas del reloj** hasta la posición LITE. El sonido de clic proviene de la chispa del encendedor. Asegúrese que el quemador se haya encendido.



- Después que el quemador se haya

encendido, detenga el sonido de clic girando la perilla de control a cualquier posición entre HI y LO.

NOTA: Todos los cuatro encendedores eléctricos harán un clic al mismo tiempo. Sin embargo, se encenderá sólo el quemador cuya perilla de control se haya colocado en LITE.

Posiciones de Intensidad de Calor de los Quemadores

Use la siguiente tabla como guía.

POSICIÓN	USO RECOMENDADO
LITE	● Para encender el quemador.
Power Burner (Quemador principal) (quemador delantero izquierdo)	● Para proporcionar la intensidad más alta de calor.
Hi	● Para comenzar a cocinar la comida. ● Para hacer hervir líquidos.
Alcance Medio (entre HI y LO)	● Para mantener el hervor. ● Para freír pollo o panqueques. ● Para salsas, pudines y baños/glaseados. ● Para cocinar grandes cantidades de verduras.
Lo	● Para mantener la comida caliente. ● Para cocer a fuego lento.
Posición SureSimmer™ (quemador posterior derecho)	● Para proporcionar una cocción a fuego bien lento/intensidad mínima de calor. ● Para derretir chocolate o mantequilla.

NOTA: No deje utensilios de cocina vacíos o que se hayan secado, encima de un quemador caliente. El utensilio podría recalentarse, ocasionando daño al utensilio o al producto en cocción.

Cómo usar Power Burner (Quemador principal)

Power Burner (Quemador principal) es un control para el quemador delantero izquierdo que proporciona una posición de calor sumamente alto. Puede usarse para hacer hervir líquidos rápidamente y para cocinar grandes cantidades de comida.

Cómo Usar SureSimmer

El quemador SureSimmer derecho de atrás está diseñado para cocción a baja temperatura. Permite un control de cocción a fuego lento preciso en la posición mínima de calor.

Métodos fáciles para ahorrar energía

- Para abreviar su tiempo de cocción, use la menor cantidad posible de líquido.
- Precaliente sus ollas y cacerolas sólo cuando se recomiende y por un tiempo más breve posible.
- Comience a cocinar en una posición de calor más alta, luego gire el control a una posición más baja para terminar de cocinar.

CÓMO USAR LOS QUEMADORES EXTERIORES (contd.)

En caso de apagón eléctrico prolongado

Usted puede encender los quemadores exteriores manualmente. Coloque un fósforo encendido cerca del quemador y gire la perilla de control a la posición LITE. Tan pronto se encienda el quemador, gire la perilla de control a la posición que usted desea.

Información acerca de la preparación doméstica de conservas

El diámetro extenso de la mayoría de las vaporeras por baño María o a presión combinado con la intensidad alta de calor por períodos prolongados de tiempo pueden averiar la superficie de cocción.

Para proteger su cocina de gas:

- Ubique la vaporera en el centro del quemador exterior. No extienda más de una pulgada fuera del área del quemador.
- No coloque su vaporera sobre dos quemadores exteriores a la vez.
- Comience con agua caliente, cubra con una tapa y hágala hervir; luego reduzca el fuego lo suficiente como para mantener el hervor o los niveles requeridos de presión en un envasador a presión.

- Lea su manual de la vaporera respecto a instrucciones específicas.

Para información actualizada respecto a la preparación de conservas, póngase en contacto con la agencia local de la Oficina de Extensión del Departamento Agrícola del Gobierno de EE.UU. o empresas que fabrican productos para enlatado doméstico.

El uso de utensilios de cocina apropiados da excelentes resultados

- La cacerola debe tener un asiento liso, lados rectos y una tapa que encaje bien.
- Elija utensilios de cocina de un espesor mediano a grueso.
- El material de la cacerola (metal o vidrio) afecta la rapidez y uniformidad con que se calienta la cacerola.
- Cuando use utensilios de cocina de vidrio o cerámica, cerciórese de que sean apropiados para uso en quemadores exteriores.
- Para evitar vuelcos, asegúrese que las ollas y cacerolas estén ubicadas en el centro de las parrillas.

CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES DE LOS UTENSILIOS DE COCINA

El material de la cacerola afecta tanto la rapidez con que el calor se transfiere desde el área superficial de cocción a través del material de la cacerola y cómo el calor se extiende en todo el asiento de la cacerola. Elija cacerolas que proporcionen óptimos resultados de cocción.

Aluminio	<ul style="list-style-type: none"> • Calienta con rapidez y uniformidad. • Use para todo tipo de cocción. • Espesor mediano o grueso es mejor para casi todo tipo de cocción. • Usado como utensilio de cocina básico para proporcionar calor uniforme.
Hierro fundido	<ul style="list-style-type: none"> • Calienta lenta y uniformemente. • Bueno para dorar y freír. • Mantiene el calor para cocción lenta. • Puede ser revestido con esmalte de porcelana.
Cerámica o cerámica vitrificada	<ul style="list-style-type: none"> • Calienta lentamente y sin uniformidad. • Use en intensidades de fuego lento a mediano. • Siga las instrucciones del fabricante.
Cobre	<ul style="list-style-type: none"> • Calienta muy rápida y uniformemente. • Usado como utensilio de cocina básico para proporcionar calor uniforme.
Loza de barro	<ul style="list-style-type: none"> • Puede usarse para cocción en la superficie de cocción si así lo recomienda el fabricante. • Use en intensidades de calor bajo.
Acero con esmalte de porcelana o hierro fundido con esmalte de porcelana	<ul style="list-style-type: none"> • Vea hierro fundido y acero inoxidable.
Acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> • Calienta rápidamente pero sin uniformidad. • Un núcleo o base de aluminio o cobre en el utensilio de cocina proporciona uniformidad del calor. • Puede revestirse con esmalte de porcelana.

CÓMO USAR EL HORNO

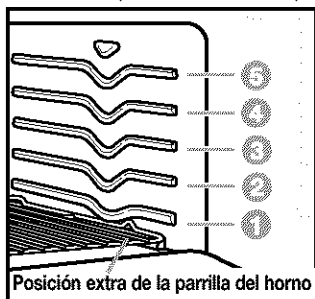
Ubicación de las parrillas y cacerolas

Coloque las parrillas SturdiGlide™ del horno en la posición que usted desea antes de encender el horno.

- Para mover una parrilla, tírela hacia fuera hasta que llegue a la posición de parada, levante el borde delantero y tírela hacia fuera.
- Asegúrese que la(s) parrilla(s) estén niveladas.
- Use agarraderas o guantes de hornear para proteger sus manos cada vez que tenga que mover la(s) parrilla(s) mientras el horno está caliente.
- Para un óptimo rendimiento, cocine en una parrilla. Coloque la parrilla de manera tal que la parte superior de la comida esté en el centro del horno.
- Cuando cocine con dos parrillas, acomode las parrillas en el 2do. y 4to. riel de las parrillas. Dos moldes de galletas pueden hornearse si se cambian de posición los moldes a aproximadamente tres cuartos del tiempo total de hornear. Aumente el tiempo de hornear, si fuera necesario.
- Para mejores resultados, deje 2 pulgadas de espacio alrededor de cada molde y entre los moldes y las paredes del horno. El aire caliente debe circular alrededor de los moldes en el horno para uniformizar el calor y permitir que llegue a todas las partes del horno. Esto da como resultado un horneado óptimo.

Posición extra de la parrilla del horno (parrilla para asado)

Use esta posición de la parrilla cuando ase comida



que por ser muy voluminosa no puede ser colocada en la primera posición de la parrilla.

Para asar adecuadamente, siga estas instrucciones:

- Para evitar salpicaduras, retire la comida antes de quitar la parrilla.
- Incline la parrilla en la parte delantera antes de jalarla hacia la puerta.
- Use una cantidad adecuada de líquido en la charola (jugos de la carne o agua) para que su comida no se recocine.

Dónde ubicar las cacerolas:

CUANDO USTED TIENE	COLOQUE
1 cacerola	En el centro de la parrilla del horno.
2 cacerolas	Lado a lado o ligeramente alternados.
3 ó 4 cacerolas	En esquinas opuestas en cada parrilla del horno. Alterne en zig zag las cacerolas de manera que ninguna de ellas esté directamente encima de la otra.

Reemplazo de Parrillas para comidas específicas:

COMIDA	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Pays congelados, asados grandes, pavos, pasteles blancos de harina	1er. o 2do. riel de la parrilla comenzando por el fondo
Roscas Bundt, panes rápidos, panes de levadura, guisados, carnes	2do. riel de la parrilla comenzando por el fondo
Galletas, pastelillos, panecillos, tortas, pasteles no congelados	2do. o 3ro. riel de la parrilla comenzando por el fondo.

NOTA: Para información con respecto a dónde colocar su parrilla cuando asa a la parrilla, vea "Instrucciones para Asar a la Parrilla." pp. 56-57.

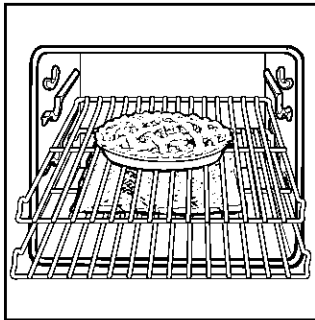
SELECCIÓN DE UTENSILIOS PARA HORNEAR

El tipo de utensilios para hornear que se usen afecta el rendimiento del horneado. Use el tamaño de utensilio para hornear recomendado en la receta de cocina.

TIPO DE UTENSILIO DE HORNEAR	MEJOR USADO PARA	INSTRUCCIONES
Aluminio ligeramente coloreado	<ul style="list-style-type: none"> • Cortezas doradas claras • Dorado uniforme 	<ul style="list-style-type: none"> • Use la temperatura y el tiempo recomendado en la receta.
Aluminio oscuro y otros utensilios para hornear con acabado oscuro, mate y/o antiadherente	<ul style="list-style-type: none"> • Cortezas bien doradas crujientes 	<ul style="list-style-type: none"> • Puede reducir la temperatura para hornear 25°F. • Use el tiempo recomendado de horneado. • Use la temperatura y el tiempo recomendado en la receta para pasteles, panes y guisados. • Coloque la parrilla en el centro del horno.
Utensilios de vidrio resistente al horno, cerámica vitrificada, o cerámica	<ul style="list-style-type: none"> • Cortezas bien doradas crujientes 	<ul style="list-style-type: none"> • Puede reducir la temperatura para hornear 25°F.
Moldes o bandejas de hornear termoaislados	<ul style="list-style-type: none"> • Poco o casi nada de dorado en el fondo 	<ul style="list-style-type: none"> • Colóquelos en la 3ra parrilla comenzando por el fondo. • Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
Acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> • Cortezas doradas, claras • Dorado no uniforme 	<ul style="list-style-type: none"> • Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
Cerámica de gres	<ul style="list-style-type: none"> • Cortezas crujientes 	<ul style="list-style-type: none"> • Siga las instrucciones del fabricante.

CÓMO USAR EL PAPEL DE ALUMINIO

Nota: No forre el fondo del horno con papel de aluminio u otros forros.

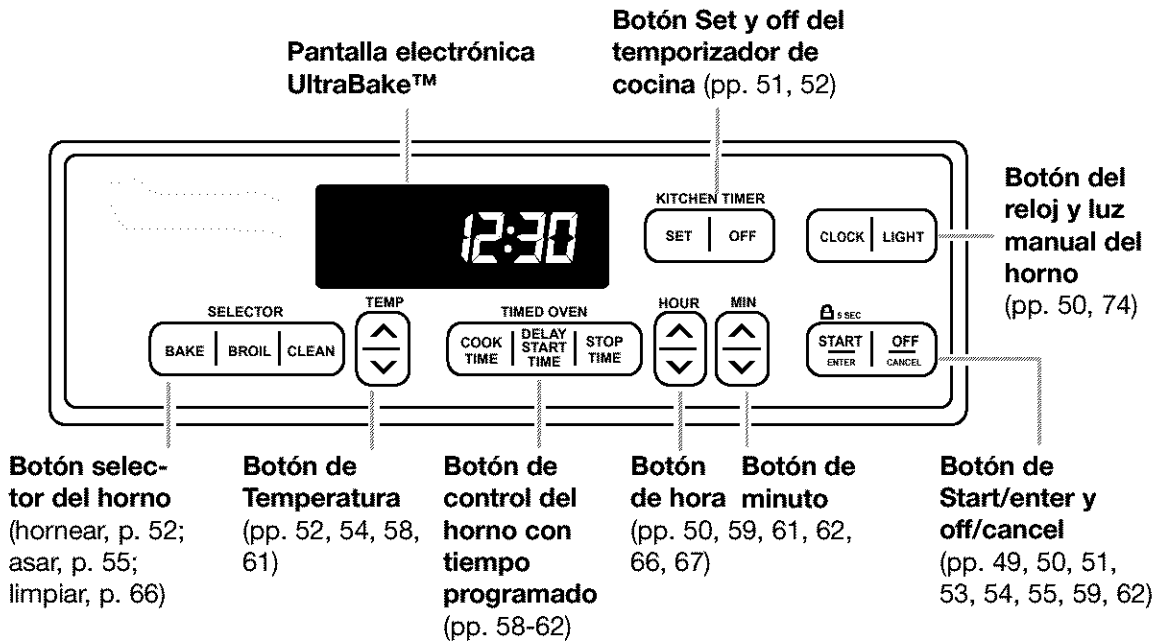


Podría afectar la superficie del horno así como la calidad de su horneado.

- No cubra la parrilla entera con papel de aluminio. Esto reducirá la circulación de aire y le dará unos resultados insatisfactorios de cocción.

- Use papel de aluminio para capturar las salpicaduras de pasteles o guisados, colocando aluminio en la parrilla de abajo. El aluminio debe doblarse hacia arriba en los bordes y ser por lo menos 1 pulgada más grande que la fuente de hornear.
- Coloque aluminio en forma de carpa bien floja encima de la carne o ave para retrasar el dorado de la superficie y obtener un asado con horneado prolongado. Quite el aluminio en los últimos 30 minutos.
- Use bandas angostas de aluminio para proteger los bordes de la corteza de los pasteles si se doran demasiado rápido.

EL CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO



Pantalla luminosa/reloj

- Cuando usted enchufe la cocina de gas por primera vez, todo se encenderá en la pantalla por 1 a 2 segundos, luego aparecerá una hora del día y "PF" en la pantalla de temperatura. Presione OFF/CANCEL para quitar "PF" de la pantalla. Si, luego de haber puesto el reloj a la hora (vea "Cómo programar el reloj," p. 50), "PF" aparece nuevamente en la pantalla, significa que por un apagón no hubo electricidad por un buen rato. Vuelva a poner el reloj a la hora si fuera necesario.
- Cuando no está usando el horno, el control es un reloj exacto.
- Cuando está usando el horno o el temporizador de la cocina de gas, la pantalla mostrará horas, programaciones de temperatura y qué botones de comando se han presionado.
- Al indicar la hora del día, la pantalla mostrará la hora y minutos.
- Cuando está usando el temporizador de la cocina de gas, la pantalla le mostrará minutos y segundos en la siguiente secuencia:
 - Para programaciones de 1 a 59 minutos, la pantalla hará el conteo regresivo por segundo.
 - Para programaciones de una hora o más, la pantalla hará el conteo regresivo por minuto.
- Cuando esté usando el tiempo de cocción (cook time) y/o tiempo de parada (stop time), la pantalla mostrará horas y minutos o minutos y segundos.




Cómo usar el bloqueo de controles

El bloqueo de controles le permite desconectar los botones de comando del tablero de controles. El bloqueo de controles es muy útil cuando usted desea evitar que otros usen el horno.


NOTAS:

- Usted puede usar el bloqueo de control solamente cuando el horno no está en uso o cuando el control no ha sido programado.
- Programe el bloqueo de control cuando tenga que limpiar el tablero de controles para evitar de encender el horno accidentalmente.
- El bloqueo de control permanecerá activo aún después de un apagón.

Para bloquear el tablero de controles:

Presione y sostenga START/ENTER por 5 segundos. Usted escuchará una sola señal audible y "Loc" y  aparecerá en la pantalla de temperatura. Cuando el control esté bloqueado, "START?" aparecerá en la pantalla y 3 señales audibles se escucharán si usted presiona cualquier botón de comando que no sea el del reloj o del temporizador.

Para quitar el bloqueo del tablero de controles:

Presione y sostenga START/ENTER por 5 segundos. Usted escuchará 3 señales audibles seguidas de una sola. "Loc" y  desaparecerán de la pantalla de temperatura.

CÓMO PROGRAMAR EL RELOJ

1. Presione CLOCK

PRESIONE



USTED VE

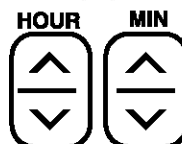


(ejemplo para 12:00)

2. Ponga el reloj a la hora.

Presione los botones “up” (▲) o “down”(▼) hasta que la hora correcta aparezca en la pantalla.

PRESIONE



USTED VE



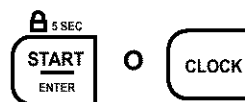
(ejemplo para 5:30)

3. Ponga a funcionar el reloj.

NOTAS:

- Si usted no quiere que la pantalla indique la hora, presione y sostenga CLOCK por 5 segundos. Para mostrar en pantalla la hora nuevamente, presione y sostenga CLOCK por 5 segundos. No tiene que reprogramar la hora.
- Este es un reloj de 12 horas y no muestra a.m. o p.m.

PRESIONE



USTED VE



SEÑALES AUDIBLES

Las señales audibles del teclado de funciones le permite saber cuando un botón de funciones ha sido presionado. Para apagar todas las señales audibles del teclado de funciones:

Presione y sostenga STOP TIME por 5 segundos.

Un sonido corto se escuchará para avisarle que las señales audibles han sido cambiadas. Repita la operación para colocar de nuevo las señales audibles. Usted verá “oFF” por 3 segundos cuando las señales audibles se apaguen y “on” por 3 segundos cuando se activen de nuevo.

Las señales audibles recordatorias son cuatro tonos de 1 segundo que le recuerdan que la hora programada para el temporizador de la cocina de gas o una función de control del horno con tiempo programado ha expirado.

1. Las señales audibles recordatorias del temporizador de la cocina de gas

Para quitar las señales audibles recordatorias, presione y sostenga SET por 5 segundos. Para restituir las señales audibles, siga el mismo procedimiento. Usted verá “oFF” cuando las señales audibles están apagadas y “on” cuando están encendidas.

2. Las señales audibles recordatorias del control del horno con tiempo programado

Para quitar las señales audibles recordatorias, presione y sostenga COOK TIME por 5 segundos. Para restituir los tonos, repita este procedimiento. Usted verá “oFF” cuando las señales audibles estén apagadas y “on” cuando estén encendidas.

Las señales audibles de error indican un problema con el control electrónico del horno. Un código de error aparecerá en la pantalla. Vea “Mensajes en la Pantalla Luminosa” en la sección “Diagnóstico y solución de problemas,” p. 77.

El volumen puede graduarse entre alto y bajo. Para ajustarlo:

Presione y sostenga DELAY START TIME (tiempo de comienzo diferido) por 5 segundos. Un tono corto sonará para avisarle que las señales audibles han sido cambiadas. Ya sea “HI” o “LO” aparecerá por 3 segundos en la pantalla de la hora para mostrarle el volumen que usted eligió.



CÓMO USAR EL TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO DE LA COCINA DE GAS

El temporizador de la cocina de gas no pone en funcionamiento el horno ni lo detiene. Puede ser programado en horas y minutos hasta 12 horas, 59 minutos. El temporizador de la cocina de gas mostrará en la pantalla minutos y segundos para programaciones de menos de 1 hora. Usted escuchará cuatro señales audibles de 1 segundo cuando el tiempo programado haya expirado.

1. Presione SET.

PRESIONE



USTED VE



2. Ponga el reloj a la hora.

Presione los botones “up” (▲) o “down” (▼) hasta que la hora correcta aparezca en la pantalla.

PRESIONE



USTED VE



(ejemplo para 10 minutos)

3. Ponga a funcionar el temporizador de la cocina de gas.

El temporizador de la cocina de gas comenzará el conteo regresivo inmediatamente después que haya sido puesto en marcha. La pantalla hará el conteo regresivo en horas y minutos si el tiempo restante es una hora o más y en minutos y segundos si el tiempo restante es menos de una hora.

PRESIONE



USTED VE



(la pantalla hace el conteo regresivo)

Cuando el tiempo ha expirado:

Usted escuchará cuatro señales audibles de 1 minuto, luego cuatro señales audibles recordatorias de 1 segundo cada minuto hasta que usted presione OFF.

USTED VE



4. Para apagar el temporizador de la cocina de gas.

PRESIONE



USTED VE



(hora del día)

continúa en la página siguiente

CÓMO USAR EL TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO DE LA COCINA DE GAS (contd.)

Para cancelar la función del temporizador de la cocina de gas:

Presione OFF.

PRESIONE



USTED VE



(hora del día)

CÓMO COMENZAR/CANCELAR UNA FUNCIÓN

Luego de programar una función, usted debe presionar START/ENTER para iniciar la función. Si usted no presiona START/ENTER dentro de 5 segundos de haber programado, "START?" aparecerá en la pantalla como recordatorio. Si usted no presiona START/ENTER dentro de 5 minutos de haber programado, la hora del día aparecerá en pantalla.



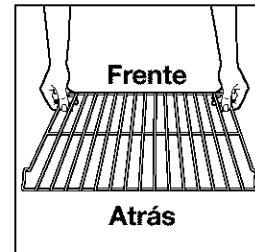
OFF/CANCEL cancelará cualquier función excepto el reloj, temporizador o el bloqueo de controles. Cuando usted presiona OFF/CANCEL, la pantalla mostrará la hora del día o, si se está usando también el programador de minutos, el tiempo restante.



HORNEADO/ASADO ULTRABAKE™

Su horno está diseñado con el sistema de control de temperatura UltraBake para vigilar constantemente la temperatura del horno. El quemador funcionará en ciclos, según sea necesario, para mantener la temperatura deseada. Esta función se activa automáticamente cuando el horno está en funcionamiento.

IMPORTANTE: No trate de encender el quemador del horno durante un apagón.



1. Coloque las parrillas SturdiGlide™ en la posición que usted necesite dentro del horno. Para mayor información, vea "Ubicación de las parrillas y cacerolas" en la sección "Cómo usar el horno", p. 47.

2. Elija la función de hornear.

PRESIONE



USTED VE



3. Programe la temperatura (opcional).

Siga este procedimiento si desea programar una temperatura diferente de 350°F. Presione ▲ para aumentar la temperatura o ▼ para bajar la temperatura en cantidades de 5°F. Use estos botones hasta que la temperatura deseada aparezca en la pantalla pequeña.

PRESIONE



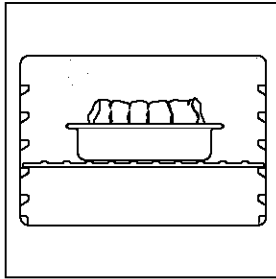
USTED VE



(ejemplo para hornear a 375°F)

HORNEADO/ASADO ULTRABAKE™ (contd.)

4. Para asar, ponga su comida en el horno. Usted no tiene que precalentar el horno para asar, a menos que su receta lo recomiende.



NOTA: El horno cocinará normalmente aún cuando el temporizador para precalentamiento esté en pantalla.

Cómo asar carnes y aves

- Para una cocción uniforme, coloque la carne en una parrilla en un molde de hornear poco profundo. Esto mantiene la carne alejada de goteos de grasa y permite que el calor circule mejor.
- Use un termómetro para carne a fin de cerciorarse que el nivel de cocción sea exacto. Insértelo de manera que la punta del termómetro esté en el centro del músculo más grande o la porción más voluminosa de la carne o ave. Asegúrese que el termómetro no toque el hueso, grasa o el fondo del molde de hornear.

5. Presione START/ENTER.

La función de precalentar comienza después que la temperatura del horno ha sido programada y se ha presionado START. Una vez que concluye el ciclo de preparación de precalentamiento, la temperatura del horno seleccionada reemplaza "PrE" en la pantalla. Usted escuchará una señal audible de 1 segundo, indicando que el horno está listo para usarse.

El sistema UltraBake™ regula electrónicamente el tiempo de precalentamiento y la temperatura para mantener una gama precisa de temperaturas para obtener óptimos resultados de cocción.

NOTAS:

- Usted puede cambiar la programación de temperatura después de presionar START/ENTER. No necesita presionar START/ENTER nuevamente.

PRESIONE



USTED VE



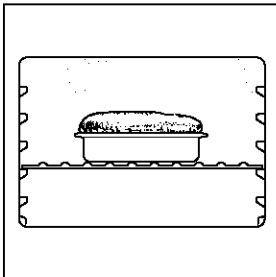
(ejemplo para temperatura fijada en 350°F)

USTED VE



- Si usted está horneando/asando mientras el programador de minutos está en conteo regresivo, usted puede ver la temperatura programada de hornear/asar por 5 segundos al presionar BAKE.

6. Para hornear, ponga su comida en el horno luego que el tiempo de preparación de precalentamiento haya terminado. Mientras hornea/asa, el quemador del horno se encenderá y apagará para mantener la temperatura al nivel programado.



Para ahorrar energía

- Evite pérdida de calor, abra la puerta del horno lo menos posible.
- Use el temporizador para mantener mejor control del tiempo de cocción.
- Planifique sus comidas teniendo en mente el uso más eficiente del horno, ya sea cocinando más de una comida a la vez, u horneando mientras el horno está todavía caliente después de haber cocinado una comida.

7. Luego de cocinar, apague el horno.

PRESIONE



USTED VE



(hora del día)

ESPAÑOL

CÓMO REGULAR EL CONTROL DE TEMPERATURA DEL HORNO (OPCIONAL)

Aunque su horno está regulado adecuadamente para proporcionar temperaturas precisas, puede cocinar más rápido o más lento que su horno viejo.

Si usted no está satisfecho con los resultados del horneado/asado, puede cambiar la temperatura de compensación siguiendo los pasos indicados a continuación.

1. Presione y sostenga BAKE por 5 segundos.

La pantalla le mostrará la temperatura programada actual, por ejemplo "0," si usted no ha ajustado aún la temperatura.

NOTA: NO mida la temperatura del horno con un termómetro. El abrir la puerta del horno bajará la temperatura del horno y le dará una lectura incorrecta. Igualmente, la lectura de temperatura del termómetro cambiará cuando su horno cambia de ciclo.

PRESIONE



USTED VE



(programación de fábrica en "0")

2. Programe la nueva temperatura de compensación.

Presione ▲ para aumentar la temperatura o ▼ para bajar la temperatura en cantidades de 10°F. Usted puede programar el cambio de temperatura tan bajo como -30°F o tan alto como +30°F. Un signo de menos (-) aparecerá antes del número cuando se disminuye la programación de la temperatura. El signo de menos indica que el horno estará más fresco en la cifra que aparece en la pantalla. No hay signo delante del número cuando se aumenta la programación de la temperatura.

PRESIONE



USTED VE



(ejemplo cuando se pone el horno 10°F más caliente)

3. Active el ajuste.

NOTA: Usted debe presionar START/ENTER, de lo contrario sus cambios no serán activados.

PRESIONE



USTED VE



(hora del día)

Cómo determinar la cantidad de ajuste necesario

El cuadro a la derecha le dice cuánto tiene que regular la temperatura para obtener los resultados de cocción deseados. Usted puede calcular los resultados de cocción por la cantidad de dorado, humedad y tiempos de levantamiento de masa para comidas horneadas.

PARA COCINAR COMIDA...	AJUSTE MEDIANTE ESTE NÚMERO DE GRADOS (FAHRENHEIT)
Un poco más	+10
Moderadamente más	+20
Mucho más	+30
Un poco menos	-10
Moderadamente menos	-20
Mucho menos	-30

CÓMO REGULAR EL CONTROL DE TEMPERATURA DEL HORNO (OPCIONAL) (contd.)

Para indicar la temperatura en °C en vez de °F:

Presione y sostenga BROIL por 5 segundos. Usted escuchará un sonido corto y las temperaturas en pantalla se cambiarán a °C. Para volver al programa de °F, repita las instrucciones arriba indicadas. Cada vez que usted haga un cambio, “°C” o “°F” aparecerá en la pantalla por 5 segundos.

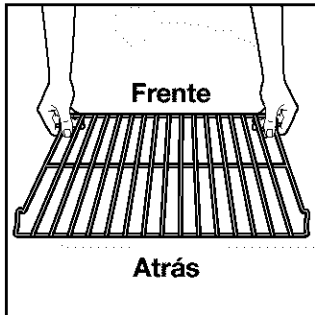
BROIL

CÓMO ASAR A LA PARRILLA

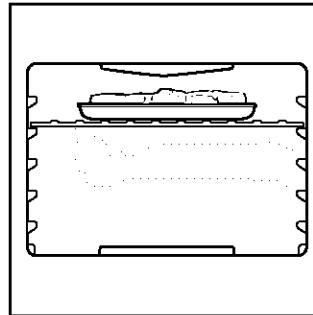
NOTA:

- No precaliente cuando tenga que asar a la parrilla a menos que su receta lo recomiende.

1. Coloque la parrilla SturdiGlide™ en la posición que usted desea en el horno. Vea “Instrucciones para asar” pp. 56-57.



2. Ponga su comida en la charola de asar y coloque la charola en el centro de la parrilla del horno.



3. Cierre la puerta del horno.

4. Presione BROIL.

PRESIONE



USTED VE



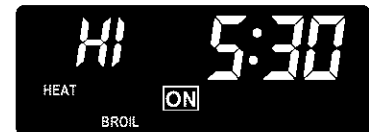
5. Ponga a funcionar el horno.

Usted puede cambiar la temperatura programada en cualquier momento antes o después de presionar START/ENTER. Para cambiar la programación, vea “Asado a la parrilla de Precisión” más adelante en esta sección. Luego de cambiar la programación, no tiene que presionar START/ENTER de nuevo.

PRESIONE



USTED VE



6. Después de asar, apague el horno.

PRESIONE



USTED VE



(hora del día)

continúa en la página siguiente

CÓMO ASAR A LA PARRILLA (contd.)

Cómo asar con precisión

Si su comida se está cocinando demasiado rápido o si usted desea que su comida se ase más lentamente desde el principio, presione BROIL y presione ▼ para que una temperatura entre 300°F y 525°F (máximo) aparezca en la pantalla pequeña. Presione START/ENTER.

Las programaciones de temperaturas más bajas permiten que el elemento calorífero para asar funcione en ciclos y resulta en cocción más lenta. Cuanto más baja la temperatura, más lenta será la cocción.

NOTA: Cortes gruesos y trozos de forma no uniforme de carne, pescado y aves se pueden cocinar mejor si usted usa temperaturas para asar más bajas.

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra el asar a 400°F)

USTED VE



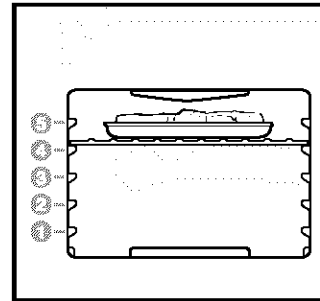
Instrucciones para asar a la parrilla

- Use únicamente la charola de asar y la parrilla provistas. Éstas están diseñadas para drenar los jugos extras de la superficie de cocción. Este drenaje ayuda a evitar salpicaduras y humo.
- Para asegurarse que los jugos se drenen bien, no cubra la parrilla con aluminio.
- Quite el exceso de grasa para reducir las salpicaduras. Corte la grasa en los bordes para evitar que se onduen.
- Use tenazas para voltear la carne a fin de evitar que se pierdan los jugos.
- Tire hacia fuera la parrilla del horno hasta la posición de parada antes de voltear o quitar la comida.
- Luego de asar, retire la charola de asar del horno en el momento en que esté retirando la comida. Los goteos se hornearán si se deja la charola en el horno caliente, dificultando más la limpieza.
- Para facilitar la limpieza, forre el fondo de la charola con papel de aluminio. Limpie la charola y la parrilla lo más pronto posible luego que haya acabado de usarlas.

CÓMO ASAR A LA PARRILLA (contd.)

Instrucciones para asar a la parrilla (Cont.)

Las posiciones recomendadas de las parrillas están enumeradas de abajo (1) hacia arriba (5). Para óptimos resultados, coloque la comida a una distancia de 3 pulgadas o más del quemador para asar.



Asado a la parrilla Convencional/de Precisión

CARNE	POSICIÓN DE LA PARRILLA	PROGRACIÓ- N DEL ASADO	TIEMPO APROXIMADO (MINUTOS)	
			LADO 1	LADO 2
Bistec, 1" de grueso	4	HI		
medio crudo			14-15	7-8
término medio			15-16	8-9
bien cocido			18-19	9-10
Hamburguesas de carne molida, ¾" de grueso, bien cocidas	4	HI	13-14	6-7
Chuletas de cerdo, 1" de grueso	4	HI	18-21	8-10
Trozo de jamón, precocido ½" de grueso	4	HI	8-10	4-5
Tocino, en trozos gruesos	4	500°F	8-9	1-2
Salchichas alemanas	4	HI	6-7	3-4
Chuletas de cordero, 1" de grueso	4	HI	15-17	8-9
Pollo				
trozos con hueso	3	HI	20-24	15-18
pechugas deshuesadas	4	HI	12-16	11-16
Pescado	4			
filetes ¼-½" de grueso		HI	8-10	4-5
rodajas ¾-1" de grueso		500°F	13-15	10-13

Los minutos indicados son sólo a manera de guía y pueden necesitar ser regulados a gusto del individuo.

CÓMO USAR EL CONTROL DEL HORNO CON TIEMPO PROGRAMADO

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de envenenamiento por comida
No deje su comida en el horno más de una hora antes o después de su cocción.
El hacerlo puede ocasionar muerte, envenenamiento por comida, o enfermedad.

El control del horno con tiempo programado encenderá y apagará el horno a las horas en que usted programe. Usted puede hacerlo comenzando ahora y parando automáticamente o mediante comienzo diferido y parando automáticamente. **Antes de usar el control del horno con tiempo programado, asegúrese que el reloj tenga la hora correcta del día.** (Vea "Cómo programar el reloj," p. 50.)

Para Comenzar ahora y Parar automáticamente:

1. Programe COOK TIME
○
2. Programe STOP TIME

Para Comienzo Diferido y Parada automáticamente:

1. Programe COOK TIME y STOP TIME
○
2. Programe DELAY START TIME y STOP TIME
○
3. Programe COOK TIME y DELAY START TIME

NOTA: La función de cocción de tiempo diferido es ideal para comidas que no necesitan un horno precalentado, como carnes y guisados. No use la función de tiempo diferido cuando hornea.

Para comenzar ahora y parar automáticamente

Para usar esta función, es necesario programar uno de los siguientes botones:

COOK TIME o STOP TIME.

1. Coloque la(s) parrillas SturdiGlide™ del horno donde usted desea y ponga su comida en el horno. Para ubicar sus parrillas correctamente, vea "Ubicación de las parrillas y cacerolas" en la sección "Cómo usar el horno," p. 47.

2. Elija la función de hornear.

PRESIONE



USTED VE



3. Programe la temperatura (opcional).

Siga este paso si desea programar la temperatura a un grado diferente de 350°F. Presione ▲ para aumentar la temperatura o ▼ para bajar la temperatura en cantidades de 5°F. Use estos botones hasta que la temperatura que usted desea aparezca en la pantalla pequeña.

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra horneado a 375°F)

4. Presione COOK TIME

PRESIONE



USTED VE



Presione STOP TIME.

PRESIONE



USTED VE



CÓMO USAR EL CONTROL DEL HORNO CON TIEMPO PROGRAMADO (contd.)

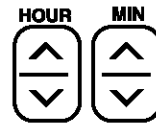
5. Programe el tiempo de cocción.

Presione los botones “up” (▲) o “down” (▼) hasta que la hora correcta de cocción aparezca en la pantalla.

O

Programe el tiempo de parada.
Presione los botones “up”(▲) o “down” (▼) hasta que la hora correcta de parada aparezca en la pantalla.

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra un tiempo de 30 minutos para hornear/asar)



6. Ponga a funcionar el horno.

NOTAS:

- Usted puede cambiar la programación de la temperatura o de la hora en cualquier momento después de presionar START/ENTER mediante la repetición de los pasos 3 ó 5. No tiene que presionar START/ENTER.
- La pantalla hará el conteo regresivo del tiempo para hornear/asar en horas y minutos (si el tiempo de cocción es más de 1 hora) o en minutos y segundos (si el tiempo de cocción es menos de una 1 hora).

PRESIONE



USTED VE



(la pantalla hace el conteo regresivo del tiempo de cocción)

7. Luego de haber concluido el horneado/asado:

El horno se apagará automáticamente y se escuchará 4 bips. También escuchará cuatro señales audibles de 1 segundo cada minuto hasta que usted presione OFF/CANCEL.

USTED VE



8. Apague el horno.

NOTA: Usted puede realizar este procedimiento en cualquier momento para cancelar la función de control del horno con tiempo programado.

PRESIONE



USTED VE



(hora del día)

continúa en la página siguiente

CÓMO USAR EL CONTROL DEL HORNO CON TIEMPO PROGRAMADO (contd.)

Para comienzo diferido y parada automáticamente

Para usar esta función, es necesario programar dos de los tres botones siguientes: COOK TIME, STOP TIME, DELAY START TIME.

IMPORTANTE: Si usted programa DELAY START TIME sin programar COOK TIME o STOP TIME, el horno comenzará a la hora ya programada, pero NO se detendrá hasta que usted presione CANCEL.

Para programar COOK TIME y DELAY START TIME:

1. Seleccione BAKE. Programe la temperatura (OPCIONAL).
2. Presione COOK TIME.
Presione los botones HR y/o MIN para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
3. Presione DELAY START TIME.
Presione los botones HR y/o MIN para seleccionar la hora del día para comenzar la cocción.
4. Presione START. La pantalla mostrará la hora del día. La hora de parada será calculada automáticamente. La función de cocción con tiempo programado comenzará cuando la hora del día llegue al tiempo de comienzo diferido.

Para programar COOK TIME y STOP TIME:

1. Seleccione BAKE. Programe la temperatura (OPCIONAL).
2. Presione COOK TIME.
Presione los botones HR y/o MIN para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
3. Presione STOP TIME.
Presione los botones HR y/o MIN para seleccionar la hora del día a fin de detener la función de cocción.
4. Presione START. La pantalla mostrará la hora del día. La hora de comienzo diferido será calculada automáticamente. La función de cocción con tiempo programado comenzará cuando la hora del día llegue al tiempo de comienzo diferido.

Para programar DELAY START TIME y STOP TIME:

1. Seleccione BAKE. Programe la temperatura (OPCIONAL).
2. Presione DELAY START TIME.
Presione los botones HR y/o MIN para seleccionar la hora del día deseada para comenzar la cocción.
3. Presione STOP TIME.
Presione los botones HR y/o MIN para seleccionar la hora del día a fin de detener la función de cocción.
4. Presione START. La pantalla mostrará la hora del día. El tiempo de cocción será calculado automáticamente. La función de cocción con tiempo programado comenzará cuando la hora del día llegue al tiempo de comienzo diferido.

Para volver a ver las programaciones de tiempo:

Presione el botón deseado. El tiempo aparecerá en la pantalla por 5 segundos.

Si usted programó:	COOK TIME	DELAY START TIME	STOP TIME
Tiempo de cocción/Tiempo de comienzo diferido	Tiempo de cocción O Tiempo de Cocción restante*	Tiempo comienzo diferido	Tiempo de parada
Tiempo de cocción/Tiempo de parada	Tiempo de cocción O Tiempo de Cocción restante*	Tiempo comienzo diferido	Tiempo de parada
Tiempo comienzo diferido/Tiempo de parada	Tiempo de cocción O Tiempo de Cocción restante*	Tiempo comienzo diferido	Tiempo de parada

*Luego de haber llegado al tiempo de comienzo diferido.

NOTA: Para recordar la temperatura programada, presione BAKE. La temperatura aparecerá por 5 segundos.

Para cambiar las selecciones con tiempo programado

Usted puede cambiar sólo las dos funciones que programó previamente. La función de tiempo programado que usted no programó no se puede

cambiar mediante este procedimiento. Será recalculado automáticamente si cualquiera o ambas funciones programadas previamente son cambiadas.

CÓMO USAR EL CONTROL DEL HORNO CON TIEMPO PROGRAMADO (contd.)

Para cambiar las selecciones con tiempo programado (contd)

1. Presione el botón de la función (COOK TIME, DELAY START TIME, STOP TIME) que se va a cambiar. El tiempo aparecerá en la pantalla por 5 segundos.
2. Mientras aparece la programación en pantalla, presione los botones HR y/o MIN para seleccionar el tiempo deseado.

3. Presione START.

NOTA: Para cambiar la temperatura programada del horno, presione ya sea ▲ o ▼ en el botón de la temperatura.

Para programar DELAY START TIME y COOK TIME, siga este ejemplo detallado:

1. Coloque las parrillas SturdiGlide™ del horno donde desee y ponga su comida en el horno. Para colocar sus parrillas correctamente, vea "Ubicación de parrillas y cacerolas" en la sección "Cómo usar el Horno," p. 47.

2. Elija la función de hornear.

PRESIONE



USTED VE



3. Programe la temperatura (opcional).

Siga este procedimiento si desea programar la temperatura a un nivel diferente de 350°F. Presione ▲ para aumentar la temperatura o ▼ para bajar la temperatura en cantidades de 5°F. Use estos botones hasta que la temperatura que usted desea aparezca en la pantalla pequeña.

PRESIONE



USTED VE



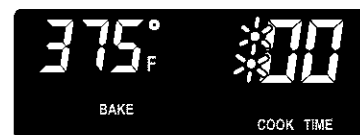
(el ejemplo muestra un horneado a 375°F)

4. Presione COOK TIME.

PRESIONE



USTED VE



5. Programe el tiempo de cocción.

Presione los botones "up" (▲) o "down" (▼) hasta que la hora correcta aparezca en la pantalla.

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra un tiempo de hornear/asar de 30 minutos)

CÓMO USAR EL CONTROL DEL HORNO CON TIEMPO PROGRAMADO (contd.)

6. Presione DELAY START TIME.

PRESIONE



USTED VE



7. Programe la hora de comienzo.

Presione los botones “up” (▲) o “down” (▼) hasta que la hora correcta aparezca en la pantalla.

El ejemplo dado a la mano derecha muestra una hora de comienzo seleccionada de 1:00. El horno se apagará automáticamente a la 1:30 (el tiempo de inicio programado más el tiempo de cocción programado)

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra 1:00 como la hora de comienzo)

8. Presione START/ENTER.

La hora de parada se calcula automáticamente.

NOTA: Usted puede cambiar las programaciones de temperatura y hora en cualquier momento después de presionar START/ENTER mediante la repetición de Pasos 3 hasta 8.

PRESIONE



USTED VE



9. Cuando se llega a la hora de comienzo:

La pantalla hará el conteo regresivo del tiempo de hornear/asar en horas y minutos (si el tiempo de cocción es más de una hora) o en minutos y segundos (si el tiempo de cocción es menos que una hora).

USTED VE



(la pantalla hace un conteo regresivo del tiempo de cocción)

10. Cuando se haya terminado de hornear/asar:

El horno se apagará automáticamente y emitirá 4 bips. También escuchará cada minuto, cuatro señales audibles de 1 segundo hasta que usted presione OFF/CANCEL.

USTED VE



11. Apague el horno.

NOTA: Usted puede efectuar este paso en cualquier momento para cancelar la función de control del horno con tiempo programado.

PRESIONE



USTED VE



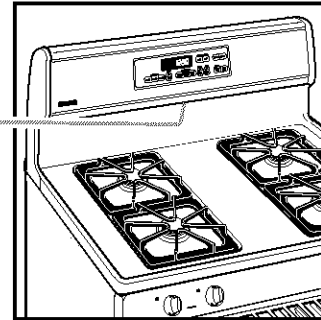
(hora del día)

EL CONDUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO

El aire caliente y la humedad escapan del horno a través del conducto de ventilación que se encuentra en la parte central del respaldo de protección. El conducto de ventilación permite la circulación apropiada del aire. Tenga cuidado de no obstruir el conducto de ventilación, pues de lo contrario obtendrá resultados insatisfactorios del horneado/asado.

NOTA: Nunca almacene plásticos, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca del conducto de ventilación del horno, o de cualquiera de los quemadores exteriores.

Conducto de ventilación del horno



EL SOPORTE ANTI-VUELCO

La cocina de gas no se inclinará durante el uso normal. Sin embargo, la cocina de gas puede inclinarse si usted fuerza o coloca mucho peso sobre la puerta abierta mientras el soporte anti-vuelco no esté debidamente sujeto en el piso.

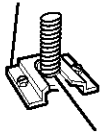


⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la cocina y resultar muerto. Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la cocina. Si traslada de lugar la cocina, vuelva a conectar el soporte anti-vuelco. Consulte las instrucciones de instalación para más detalles. No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

El soporte anti-vuelco



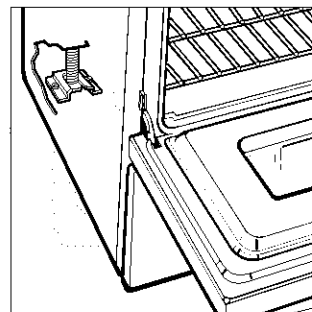
La pata trasera

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

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

Ubicación del soporte anti-vuelco

La ilustración que se presenta a la mano derecha muestra la ubicación apropiada del soporte de anti-vuelco del piso. Para su instalación correcta, vea sus instrucciones para instalación.

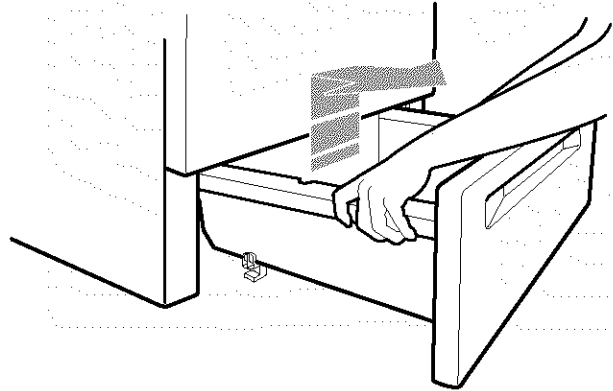


LA GAVETA DE ALMACENAJE

Use la gaveta de almacenaje para guardar utensilios de cocina. Usted puede quitar la gaveta de almacenaje para facilitar la limpieza debajo de su cocina de gas.

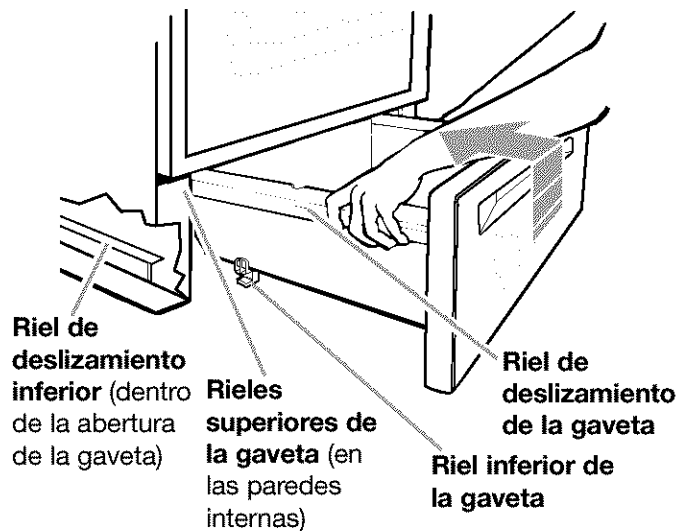
Para quitar la gaveta de almacenaje:

1. Desocupe la gaveta antes de quitarla. Jale la gaveta hasta que llegue al primer tope. (Los topes son objetos pequeños y redondos formados en el riel de deslizamiento. Los topes evitan que la gaveta se deslice completamente hasta afuera.) Luego levante la parte delantera de la gaveta y júlela hacia afuera hasta el segundo tope.
2. Levante la parte trasera de la gaveta ligeramente y deslícela por completo hasta afuera.



Para reinstalar la gaveta de almacenaje:

1. Posicione la gaveta de manera que los rieles inferiores de la gaveta descansen justo dentro del filo frontal del armazón.
2. Levante la parte frontal de la gaveta y empújela hasta que los toques de metal de los rieles que deslizan la gaveta despejen los rieles superiores de la gaveta. Luego deslice la gaveta para cerrarla.



Cómo usar el Ciclo de autolimpieza



⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de Quemadura

- No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.
- Mantenga a los niños lejos del horno durante el ciclo de autolimpieza.
- No use en su horno productos comerciales de limpieza para hornos.
- No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras, o enfermedades por inhalación de gases peligrosos.

ANTES DE COMENZAR

NOTA: El calor y los olores son normales durante el ciclo de autolimpieza. Mantenga la cocina bien ventilada abriendo una ventana o encendiendo la campana de ventilación u otro conducto de ventilación de la cocina de gas durante el ciclo de limpieza.

Antes de comenzar el ciclo de autolimpieza, asegúrese de:

- Limpiar a mano las áreas ilustradas. Estas no se calientan lo suficiente durante el ciclo de autolimpieza para que la suciedad pueda calcinarse. Use agua caliente y detergente o un estropajo de fibra metálica jabonosa para limpiar.
NOTA: NO limpie, retire o doble la junta de la puerta ya que podría usted obtener una limpieza, horneado y asado inadecuados.
- No deje que el agua, producto de limpieza, etc, entre en las ranuras de la puerta y el marco.
- Quite la charola y parrilla para asar y cualquier utensilio de cocina/hornear que se haya guardado en el horno.
- Limpie cualquier suciedad o grasa que esté suelta. Esto ayudará a reducir el humo durante el ciclo de autolimpieza.
- Limpie los derrames de comida que contengan azúcar y/o leche tan pronto el horno se enfríe. Cuando se calienta el azúcar a una alta temperatura durante el ciclo de autolimpieza, la temperatura automática puede hacer que el azúcar se queme y produzca una reacción con la porcelana. Esto puede causar manchas y ataque químico o corrosión por picaduras.
- Quite las parrillas del horno si quiere que se mantengan brillosas. Usted puede limpiar las parrillas del horno en el ciclo de autolimpieza, pero éstas se vuelven más duras para deslizarse. (Vea el “Cuadro de Limpieza” en la sección “El Cuidado de su Cocina de gas,” p. 69.) Si usted limpia las parrillas en el ciclo de autolimpieza, colóquelas en el 2do. y 4to riel de las parrillas. (Los rieles se cuentan desde el fondo hacia arriba.)



IMPORTANTE: La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los gases generados durante el ciclo de autolimpieza. Coloque las aves en otro cuarto cerrado y bien ventilado.

CONSEJOS:

- Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de autolimpieza para ayudar a eliminar el calor, olores y humo.
- Limpie el horno antes que se ensucie demasiado. La limpieza de un horno muy sucio toma más tiempo y genera más humo de lo normal.
- No obstruya el conducto de ventilación durante el ciclo de autolimpieza. El aire se debe mover libremente para obtener óptimos resultados de limpieza.
- No deje utensilios de plástico encima de la cocina de gas. Pueden derretirse.
- No deje ningún pedazo de aluminio en el horno durante el ciclo de autolimpieza. El aluminio podría quemarse o derretirse y dañar la superficie del horno.
- La luz del horno no funcionará durante el ciclo de autolimpieza.

CÓMO PROGRAMAR LOS CONTROLES

NOTA: Cerciórese que el reloj esté programado con la hora correcta del día. (Vea “Cómo programar el reloj” en la sección “Cómo usar su cocina de gas,” p. 50.)

Para comenzar a limpiar inmediatamente:

1. Presione CLEAN.

Esto programará automáticamente un ciclo de autolimpieza de 3½ horas.

NOTA: Habrá un período de 30 minutos de enfriamiento, media hora antes que termine el ciclo.

PRESIONE



USTED VE



2. Programe el tiempo de limpieza (opcional).

Si usted desea un ciclo de autolimpieza más prolongado o más breve que las 3½ horas, use los botones de hora y minutos para programar el tiempo de limpieza que usted desea. Presione los botones “up” (▲) o “down” (▼) hasta que un tiempo entre 2½ -4½ horas aparezca en la pantalla.

- Use 2 horas y media para poca suciedad.
- Use 3½-4½ horas para limpiar entre suciedad promedio a profunda.

PRESIONE



USTED VE



(el ejemplo muestra 4½ horas de tiempo de limpieza)

3. Ponga el horno a funcionar.

Asegúrese que la puerta esté bien cerrada. Si la puerta está abierta siquiera un poco, no se cerrará herméticamente. Si es necesario, presione bien la puerta para cerrarla adecuadamente. Si la puerta está cerrada, se trabará en aproximadamente 6 segundos después que usted presione START/ENTER.

PRESIONE



USTED VE



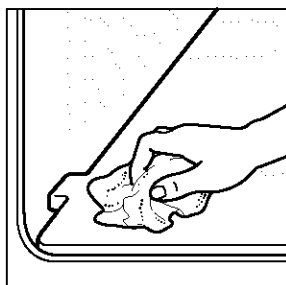
4. Luego que termine el ciclo de autolimpieza:

LOCKED se apaga y la puerta se destraba.

USTED VE



5. Cuando el horno esté frío, limpie con una



esponja o paño húmedo cualquier residuo o cenizas. Si fuera necesario, dé un retoque de limpieza a las manchas con un producto de limpieza abrasivo suave o una esponja de limpieza.

CÓMO PROGRAMAR LOS CONTROLES (contd.)

Para demorar el inicio usando el tiempo de comienzo diferido:

1. Presione CLEAN.

Esto programará automáticamente un ciclo de limpieza de 3½ horas.

NOTA: Habrá un período de 30 minutos de enfriamiento, media hora antes que termine el ciclo.

PRESIONE



USTED VE

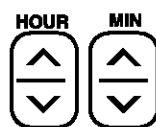


2. Programe el tiempo de limpieza (opcional).

Si usted desea un ciclo de autolimpieza más prolongado o más breve que las 3½ horas, use los botones Hora y Minutos para programar el tiempo de limpieza que usted desea. Presione los botones “up” (▲) o “down” (▼) hasta que un tiempo entre 2½-4½ horas aparezca en la pantalla.

- Use 2 horas y media para poca suciedad.
- Use 3½-4½ horas para limpiar entre suciedad promedia a profunda.

PRESIONE



USTED VE



(ejemplo para un ciclo de 4½ horas)

3. Presione DELAY START TIME.

PRESIONE



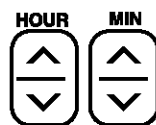
USTED VE



4. Programe la hora de comienzo.

Presione los botones de “up” (▲) o “down” (▼) pad(s) hasta que la hora correcta aparezca en la pantalla. El horno calculará automáticamente el tiempo de parada, sumando el tiempo de limpieza programado al tiempo de comienzo programado.

PRESIONE



USTED VE



(ejemplo para tiempo de comienzo a las 2:30)

5. Presione START/ENTER.

La puerta se trabará tan pronto haya presionado START/ENTER.

PRESIONE



USTED VE



6. Después que se inicia el ciclo de autolimpieza:

USTED VE



CÓMO PROGRAMAR LOS CONTROLES (contd.)

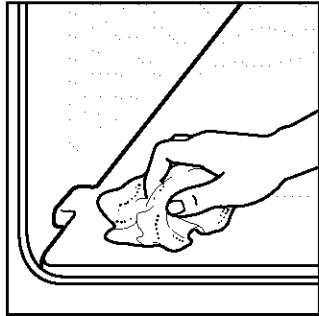
7. Después que termina el ciclo de autolimpieza: LOCKED se apaga y la puerta se destraba.

NOTA: El tiempo de parada será el tiempo de comienzo más el tiempo de limpieza.

USTED VE



8. Después que el horno se haya enfriado a temperatura ambiental, limpie con una esponja o paño húmedo cualquier residuo o ceniza. Si fuera necesario, dé un retoque de limpieza a las manchas con un producto de limpieza abrasivo suave o una esponja de limpieza.



Para detener el ciclo de autolimpieza en cualquier momento:

Presione OFF/CANCEL.

PRESIONE



USTED VE



Si la temperatura del horno está demasiado alta para hornear/asar cuando usted presiona OFF/CANCEL, aparecerán en la pantalla "cln," TIMED, ON, "cool," y LOCKED hasta que el horno se enfríe; luego aparecerá "End."



CÓMO FUNCIONA EL CICLO

El ciclo de autolimpieza usa temperatura muy alta para quemar la suciedad y la grasa. Durante el ciclo, el horno se vuelve más caliente que cuando se hornea o asa. Esta temperatura alta destruye la suciedad o grasa y la consume.

Su horno está automáticamente preprogramado para un ciclo de limpieza de 3½ horas.

El Cuidado de su Cocina de gas



⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de explosión

No guarde materiales inflamables como gasolina cerca de este artefacto electrodoméstico.

El hacerlo puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

CUADRO DE LIMPIEZA

Antes de limpiar, siempre asegúrese que todos los controles estén apagados y que la cocina de gas esté fría. Remítase a las instrucciones que vienen con los productos de limpieza antes de usarlos para limpiar su cocina de gas.

PIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Perillas de control	<ul style="list-style-type: none"> Jabón y agua Lavavajillas 	<ul style="list-style-type: none"> NO use esponja de fibra metálica o productos de limpieza abrasivos. Jale las perillas directamente desde el tablero de controles. Lave, enjuague y séquelos con un paño suave.
Tablero de controles	<ul style="list-style-type: none"> Jabón y agua Limpiador de vidrios en atomizador 	<ul style="list-style-type: none"> Lave, enjuague y seque con un paño suave. Rocíe el limpiador en una toalla de papel; no lo aplique directamente al tablero.
Superficies exteriores* (excluyendo el tablero de controles y el vidrio de la puerta del horno)	<ul style="list-style-type: none"> Japón y agua Limpiador líquido suave Limpiador de vidrios en atomizador Estropajo plástico de fregar no abrasivo 	<ul style="list-style-type: none"> NO use limpiadores abrasivos o ásperos como blanqueadores con cloro, amoníaco o limpiadores de horno. Lave, enjuague y seque con un paño suave. Limpie con cuidado alrededor de la placa del modelo y la serie, el frotar demasiado podría borrar los números. NOTA: Para evitar dañar el producto, no quite la superficie de cocción.
Las parrillas y tapas de los quemadores exteriores* <ul style="list-style-type: none"> Suciedad ligera a moderada Profundamente quemados en las áreas sucias 	<ul style="list-style-type: none"> Jabón y agua Estropajo plástico de fregar no abrasivo Lavavajillas (parrillas solamente) Estropajo plástico de fregar no abrasivo Limpiador abrasivo suave en polvo y agua 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie tan pronto se ensucien. Lave, enjuague y seque bien. Repita los pasos del proceso de limpieza (con los artículos indicados a la izquierda) según se necesite, hasta eliminar completamente la suciedad. Enjuague meticulosamente y seque. NOTA: No coloque las tapas en los quemadores sin secar. No lave las tapas en el lavavajillas.

*Cuando la superficie de cocción esté fría, quite todas las salpicaduras y limpie. Las salpicaduras de comida que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, pueden afectar el acabado.

continúa en la página siguiente

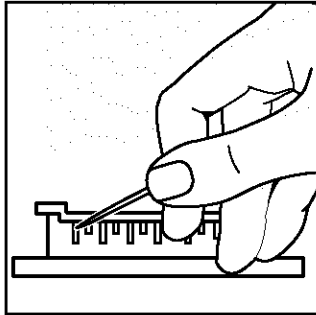
CUADRO DE LIMPIEZA (contd.)

PIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Quemadores exteriores		<ul style="list-style-type: none"> • Vea “Los quemadores exteriores y la superficie de cocción sellados” en la sección “El cuidado de su cocina de gas,” p. 71.
Vidrio de la puerta del horno	<ul style="list-style-type: none"> • Jabón y agua • Estropajo plástico de fregar no abrasivo • Limpiador de vidrios en atomizador 	<ul style="list-style-type: none"> • Lave, limpie y seque con un paño suave. • Seque con una toalla de papel.
Cavidad del horno <ul style="list-style-type: none"> • Salpicaduras de comida que contienen azúcar y/o leche • Todas las demás salpicaduras 	<ul style="list-style-type: none"> • Jabón y agua • Ciclo de autolimpieza 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando el horno esté frío, lave, enjuague y seque con un paño suave. Vea “Cómo usar el Ciclo de limpieza automática,” p. 65. • Vea “Cómo usar el Ciclo de limpieza automática,” p. 65.
Parrillas del horno	<ul style="list-style-type: none"> • Jabón y agua • Estropajo de fibra metálica • Ciclo de autolimpieza 	<ul style="list-style-type: none"> • Lave, enjuague y seque. • Colóquelas en el 2do. y 4to. riel de las parrillas. Las parrillas perderán su color y se volverán duras para deslizarse. Después de la limpieza, aplique aceite vegetal a los rieles de las parrillas para facilitar su deslizamiento.
Charola y parrilla para asar	<ul style="list-style-type: none"> • Jabón y agua • Estropajo de fibra metálica • Lavavajillas • Solución de 1/2 taza de amoníaco por 1 galón de agua • Limpiador abrasivo suave o limpiador comercial para hornos 	<ul style="list-style-type: none"> • Lave, enjuague y seque. • Remoje unos 20 minutos, luego refriegue con un estropajo plástico. • NO limpie la charola y parrilla en el ciclo de autolimpieza.

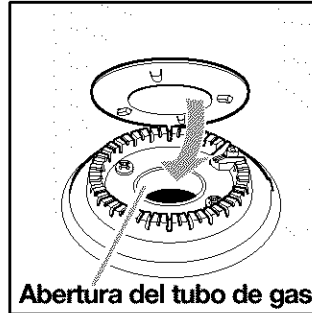
QUEMADORES EXTERIORES Y LA SUPERFICIE DE COCCIÓN SELLADOS

Para limpiar los quemadores:

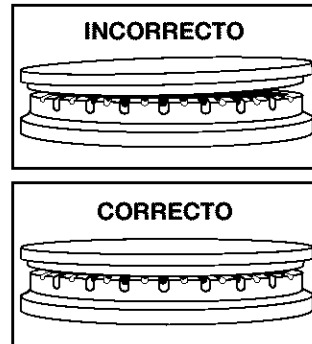
1. Quite la tapa del quemador de la base del quemador.
2. Limpie la tapa del quemador con agua jabonosa tibia y una esponja. También puede limpiarla con un estropajo o un producto de limpieza ligeramente abrasivo. No limpie la tapa del quemador en un lavavajillas o en un horno de autolimpieza.
3. Si la abertura del tubo de gas se ensucia o se obstruye, use un hisopo de algodón o un paño suave para limpiar el área.
4. Si los orificios están obstruidos, límpielos con un alfiler recto. **No agrande ni distorcione el orificio. No use un palillo de dientes.** Si el quemador necesita ser regulado, llame a un técnico competente para darle servicio.



5. Luego de limpiar la abertura del tubo de gas y los orificios, vuelva a colocar la tapa del quemador. Para volver a colocar la tapa del quemador, asegúrese que las espigas de alineación en la tapa estén debidamente alineadas con la base del quemador.



6. Encienda el quemador para ver si funciona. Si no hay luz en el quemador luego de haberlo limpiado, vuelva a verificar la alineación de la tapa o póngase en contacto con un Centro de Servicio de Sears. No intente reparar el quemador sellado por usted mismo(a).

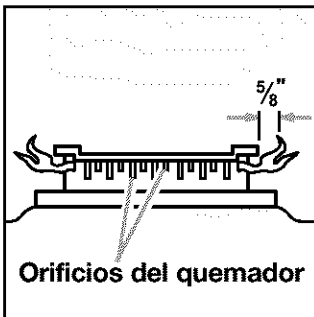
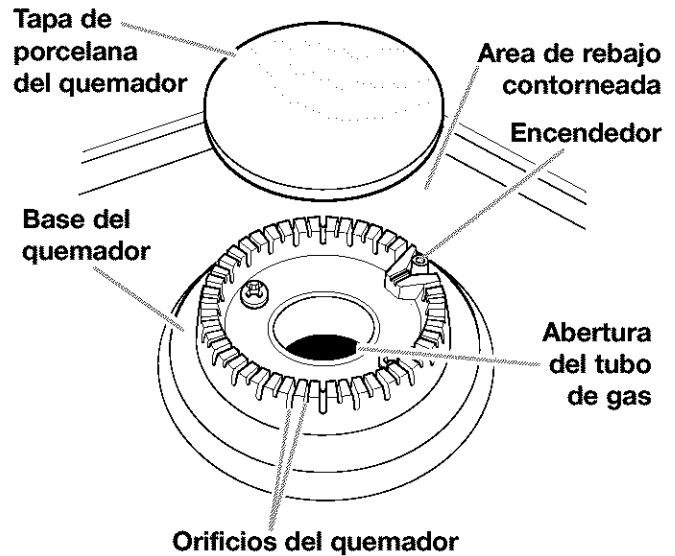


continúa en la página siguiente

LOS QUEMADORES EXTERIORES Y LA SUPERFICIE DE COCCIÓN SELLADOS (contd.)

Consejos para limpiar el quemador exterior

- Usted debe quitar y limpiar la tapa del quemador rutinariamente. Siempre limpie la tapa del quemador luego de un derrame de comida. El mantener la tapa del quemador limpia evita el encendido inadecuado y una llama desigual.
- Para obtener un flujo de gas y encendido del quemador apropiados, **no permita el ingreso de derrames o salpicaduras de comida, productos de limpieza, o cualquier otro material dentro de la abertura del tubo de gas o los orificios del quemador.**
- El gas debe fluir libremente a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda adecuadamente. Usted debe mantener esta área libre de cualquier suciedad y protegerla de derrames o salpicaduras de comidas. **Siempre** mantenga la tapa del quemador en su lugar mientras el quemador exterior esté en uso.
- Deje que la superficie de cocción se enfríe antes de limpiarla.
- No use limpiadores de horno, blanqueadores o productos para quitar óxido.
- No obstruya el flujo de aire de ventilación y combustión.
- Tenga cuidado de no permitir la acumulación de humedad en las áreas de las perillas de control de los quemadores. La humedad puede causar fallas en los interruptores del encendedor.
- Ocasionalmente verifique que las llamas del quemador sean de tamaño y forma apropiada como se muestra. Una llama buena es de color azul. Si las llamas son desiguales, tendrá que limpiar los orificios del quemador.



verifique que las llamas del quemador sean de tamaño y forma apropiada como se muestra. Una llama buena es de color azul. Si las llamas son desiguales, tendrá que limpiar los orificios del quemador.

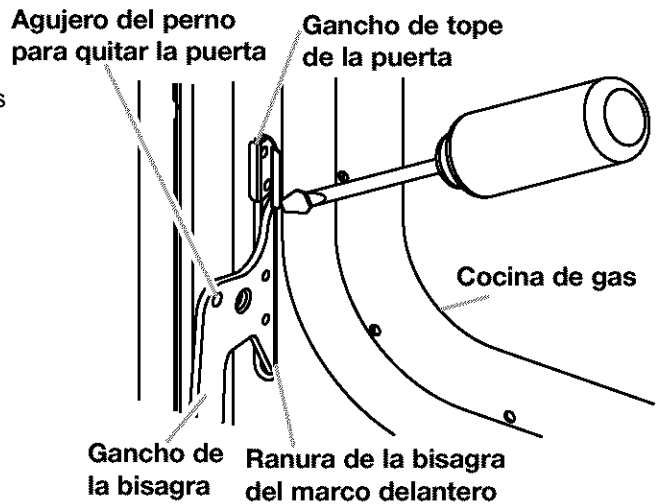
CÓMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

Para uso normal de su cocina de gas, usted no necesita quitar la puerta. Sin embargo, si tiene necesidad de quitar la puerta, siga las instrucciones dadas en esta sección.

NOTA: La puerta del horno es pesada.

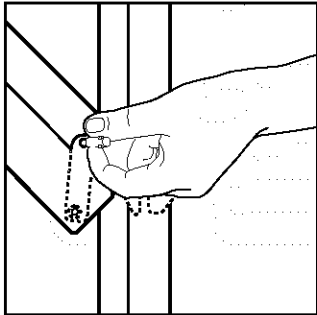
Antes de quitar la puerta:

1. Use una espátula o un destornillador e insértelo en la esquina inferior del gancho de tope de la puerta.
2. Palanquee el gancho de tope de la puerta y quítelo de la ranura de la bisagra del marco delantero. Tenga cuidado de no arañar la porcelana.
3. Repita el procedimiento para el otro gancho de tope de la puerta.



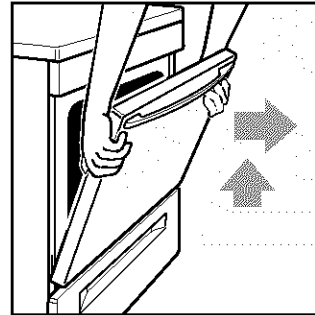
Para quitarla:

1. Abra la puerta del horno. Inserte los pernos para quitar la puerta, que vienen con su cocina de gas en ambos ganchos de las bisagras. **No quite los pernos mientras esté quitando la puerta de la cocina de gas.**



2. Cierre la puerta cuidadosamente hasta que descansa sobre los pernos para quitar la puerta.

3. Sujete la puerta por ambos lados con sus dedos hacia la parte delantera de la puerta y sus pulgares en la superficie interior.

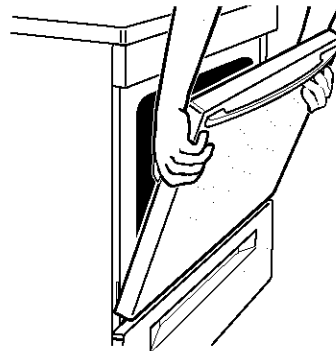


4. Tire de la puerta en sentido recto hacia arriba, luego hacia usted. Los ganchos de las bisagras se deslizarán fuera de la ranura de la bisagra del marco delantero.

Para reinstalarla:

NOTA: Los pernos para quitar la puerta que usted insertó todavía tienen que estar en ambas bisagras de la puerta.

1. Sujete la puerta por ambos lados con sus dedos hacia la parte delantera de la puerta y sus pulgares en la superficie interior.



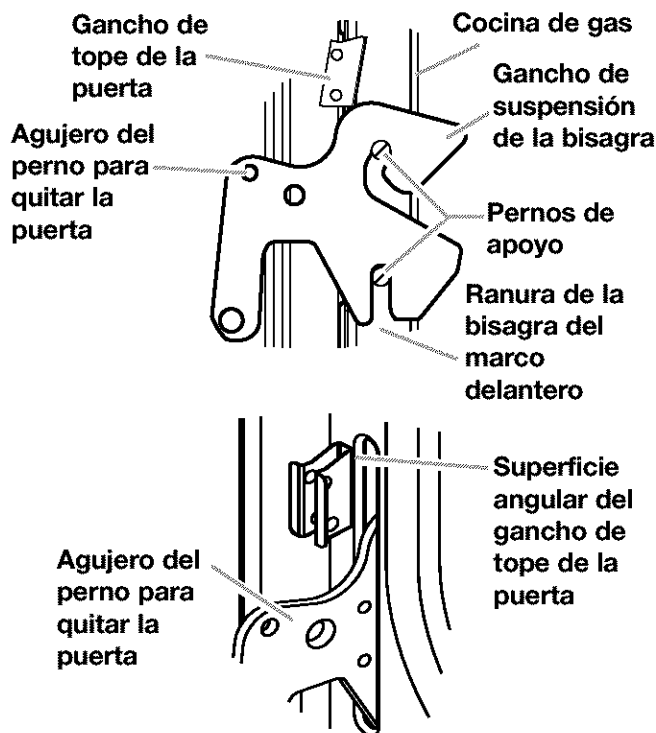
continúa en la página siguiente

CÓMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO (contd.)

- Sostenga la puerta del horno de manera que el borde superior de cada gancho de la bisagra sea horizontal. Inserte los ganchos de la bisagra en las ranuras de las bisagras del marco delantero.
- Haga girar la parte superior de la puerta hacia la cocina de gas. Haga deslizar los ganchos de las bisagras hasta encajar en los pernos de apoyo del marco delantero.

NOTA: Asegúrese que los ganchos de las bisagras descansen por completo y hayan encajado en los pernos de apoyo.

- Inserte el gancho de tope de la puerta con la superficie angular en la parte superior de la ranura de la bisagra del marco, luego empuje hacia adentro la parte inferior del gancho hasta que los rebordes estén nivelados con el marco delantero.
- Abra la puerta completamente y quite los pernos para quitar la puerta. Guarde los pernos para quitar la puerta para uso futuro.
- Cierre la puerta



LA LUZ DEL HORNO

La luz del horno se encenderá cuando usted abra la puerta del horno.

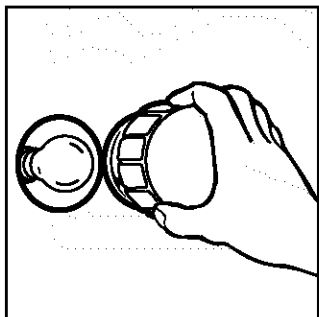
Para encender y apagar la luz cuando el horno está cerrado:

- Presione el botón de la luz del horno

LIGHT

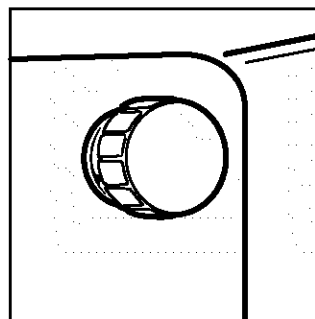
Para reemplazar la luz del horno:

- Desenchufe la cocina de gas o desconecte la energía eléctrica.
- Quite la cubierta del foco que se encuentra en la parte de atrás del horno, girándola en sentido contrario a las manecillas del reloj.



- Quite el foco de su enchufe. Reemplace el foco por uno de 40 watts.

- Vuelva a colocar la cubierta del foco haciéndola girar en sentido de las manecillas del reloj.



- Enchufe la cocina de gas o reconecte la energía eléctrica.

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

Diagnóstico y solución de problemas

La mayoría de problemas de la cocina de gas son a menudo causados por pequeñas cosas que usted puede encontrar y resolver sin herramientas de ninguna especie. Verifique las listas abajo indicadas y en la página siguiente antes de solicitar servicio técnico.

LA COCINA DE GAS NO FUNCIONA

PROBLEMA	CAUSA/Solución
Nada funciona	<ul style="list-style-type: none">● La cocina de gas no está enchufada a un tomacorriente adecuadamente puesto a tierra (polarizado de 120v).● La cocina de gas no está apropiadamente conectada al suministro de gas. Contáctese con un Centro de Servicios de Sears para reconectar la cocina de gas al suministro de gas. (Vea las instrucciones para instalación.)● Tiene un fusible quemado en casa o un interruptor automático desconectado.

EL QUEMADOR PARA HORNEAR/PARA ASAR

PROBLEMA	CAUSA/Solución
El horno no funciona	<ul style="list-style-type: none">● Usted no ha programado el control electrónico correctamente. Remítase a la sección de cómo programar el control electrónico del horno. (Vea pp. 49-62.)● Usted ha programado un tiempo de comienzo diferido. Espere a que llegue la hora de comienzo o cancele y re programe el control.● La válvula principal o regulador del suministro de gas está en la posición off (cerrado). (Vea las instrucciones para instalación.)
El quemador no se enciende	<ul style="list-style-type: none">● El encendedor está roto. Contáctese con un Centro de Servicios de Sears para reponerlo.● Tiene un fusible quemado en casa o un interruptor automático desconectado.
Las llamas del quemador se extienden fuera de los orificios, y son amarillas o ruidosas.	<ul style="list-style-type: none">● La mezcla de aire/gas es incorrecta. Contáctese con un Centro de Servicios de Sears para verificar la mezcla de aire/gas o vea las instrucciones para instalación.

continúa en la página siguiente

LOS QUEMADORES EXTERIORES

PROBLEMA	CAUSA/Solución
El quemador no se enciende	<ul style="list-style-type: none"> ● La perilla de control no está en posición correcta. Empuje hacia dentro las perillas de control antes de hacerlas girar. Asegúrese que la perilla de control esté en la posición LITE. (Vea p. 45.) ● Tiene un fusible quemado en casa o un interruptor automático desconectado. ● Los orificios del quemador pueden estar obstruidos. Límpielos con un alfiler recto. (Vea p. 71).
Las llamas de quemador son desiguales	<ul style="list-style-type: none"> ● Los orificios del quemador pueden estar obstruidos. Límpielos con un alfiler recto. (Vea p. 71.) ● Las tapas del quemador pueden estar en posición incorrecta. (Vea p. 71.)
Las llamas del quemador se despegan de los orificios, y son amarillas o ruidosas cuando se apagan	<ul style="list-style-type: none"> ● El quemador necesita limpieza. (Vea pp. 71 y 72.) ● La mezcla del aire/gas es incorrecta. Contáctese con un Centro de Servicios de Sears para verificar la mezcla de aire/gas o vea las instrucciones para instalación.
El quemador hace un ruido seco cuando se enciende	<ul style="list-style-type: none"> ● El quemador está mojado luego de haberlo lavado. Déjelo secar.

CUANDO USA EL CICLO DE AUTOLIMPIEZA DE SU HORNO

PROBLEMA	CAUSA/Solución
El ciclo de autolimpieza no funciona	<ul style="list-style-type: none"> ● Usted no presionó START/ENTER. ● Usted ha programado un tiempo de comienzo diferido. Espere a que llegue el tiempo de comienzo o cancele y re programe el control. ● La puerta no está bien cerrada.

RESULTADOS DE COCCIÓN

PROBLEMA	CAUSA/SOLUCIÓN
Los utensilios de cocina no están nivelados en la superficie de cocción (Verifique si los líquidos están nivelados en la cacerola)	<ul style="list-style-type: none"> ● Nivele la cocina de gas. (Vea las instrucciones para instalación.) ● Use utensilios de cocina con un asiento liso.
Calor excesivo de la superficie de cocción en áreas alrededor del utensilio	<ul style="list-style-type: none"> ● Elija utensilios de cocina del mismo tamaño o ligeramente más grandes que la llama del quemador.
La temperatura del horno parece muy baja o muy alta	<ul style="list-style-type: none"> ● Regule el control de temperatura del horno. (Vea "Cómo regular el control de temperatura del horno," pp. 54-55.)
Horneado o asado lento	<ul style="list-style-type: none"> ● Aumente el tiempo de horneado o de asado. ● Aumente la temperatura 25°F. ● Precaliente el horno a la temperatura seleccionada antes de colocar la comida dentro en casos en que se recomienda recalentar. ● Elija utensilios de hornear que permitan 2 pulgadas de espacio aéreo por todos los lados. ● Abra la puerta del horno para controlar la comida cuando el temporizador indica el tiempo más corto sugerido en la receta. ● El ojear constantemente el horno prolonga más el tiempo de cocción.
Los artículos horneados están muy oscuros en el fondo.	<ul style="list-style-type: none"> ● Precaliente el horno a la temperatura seleccionada antes de colocar la comida en el horno. ● Elija utensilios de hornear que permitan 2 pulgadas de espacio aéreo por todos los lados. ● Coloque la parrilla en posición más alta en el horno. ● Disminuya la temperatura del horno entre 15° a 25°F.
Artículos horneados desigualmente	<ul style="list-style-type: none"> ● Nivele la cocina de gas. ● Hornee en el centro del horno con 2 pulgadas de espacio alrededor de cada molde de hornear. ● Cerciórese que la masa esté nivelada en el molde de hornear.
Los bordes de la corteza se ponen de color oscuro antes que el pastel esté cocido	<ul style="list-style-type: none"> ● Cubra los bordes con papel de aluminio.

MENSAJES EN LA PANTALLA LUMINOSA

PROBLEMA	CAUSA/Solución
La pantalla muestra "PF"	<ul style="list-style-type: none"> ● Hubo un apagón. Presione OFF/CANCEL para despejar la pantalla, luego vuelva a poner el reloj a la hora. (Vea p. 50.)
La pantalla muestra una "F" seguida de un número	<ul style="list-style-type: none"> ● Presione OFF/CANCEL para despejar la pantalla. Si el código "F" aparece nuevamente, llame al servicio técnico.

Indice

TÓPICO	PÁGINA	TÓPICO	PÁGINA
ASADO		LIMPIEZA	
Cacerolas	46, 47	Cavidad del horno	70
Consejos	53	Charola y parrilla para asar	70
Parrillas SturdiGlide™	47	Ciclo de autolimpieza	65
Programación del ciclo	52	Parrillas SturdiGlide™ del horno	70
ASAR A LA PARRILLA		Parrillas y tapas de	
Charola para asar	55, 56	los quemadores exteriores	69, 71-72
Instrucciones	56, 57	Perillas de control	69
Parrilla	56	Quemadores exteriores	71-72
Posiciones de las parrillas SturdiGlide™	57	Superficies exteriores	69
Programación del ciclo	55	Tablero de controles	69
CACEROLAS	46, 47	Vidrio de la puerta del horno	70
CARACTERÍSTICAS/FUNCIONES	44	LUZ DEL HORNO	74
CICLO DE AUTOLIMPIEZA		NÚMERO DE MODELO Y SERIE	40
Antes de comenzar	65	PARRILLAS SturdiGlide™	47
Comienzo diferido	67	PUERTA DEL HORNO	73-74
Cómo funciona el ciclo	68	QUEMADORES EXTERIORES	
Consejos	65	Apagón eléctrico	46
Para comenzar de inmediato	66	Consejos	45
Para detener el ciclo	68	Guía para programación del control	45
Programación de los controles	66	Indicadores de los quemadores exteriores	44
COMPONENTES	44	Quemador principal (Power Burner)	45
CONDUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO	63	Perillas de control	45
CONTROL DEL HORNO CON		Programación del SureSimmer	45
TIEMPO PROGRAMADO	58-62	SEGURIDAD	42, 43
CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO		SERVICIO	Contracubierta
Bloqueo de controles	49	SOPORTE ANTI-VUELCO	42, 63
Cancelar	52	TABLERO DE CONTROLES	
Pantalla/reloj	49	Celsius/Fahrenheit	54
Para comenzar	52	Indicadores de los quemadores exteriores	44
Programador de tiempo por minutos	51	Perillas de control	44, 45
Reloj	50	Programaciones de calor del quemador	45
Señales audibles	50	TEMPERATURA DEL HORNO	
DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS ..	75-77	Para programar	52, 56
GARANTÍA	41	Para regular	54
GAVETA DE ALMACENAJE	64	UTENSILIOS DE COCINA	
HORNEADO ULTRABAKE™		Consejos	46
Cacerolas	46, 47	Conservas	46
Consejos	53	Materiales	46
Parrillas SturdiGlide™	47		
Papel de aluminio	48		
Preparación de Precalentamiento	53		
Programación del ciclo	52		
Sistema UltraBake™	52, 53		
Utensilios para hornear	48		

For in-home major brand repair service:

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-4-MY-HOMESM (1-800-469-4663)

Para pedir servicio reparación a domicilio – 1-800-676-5811

In Canada for all your service and parts needs call
Au Canada pour tout le service ou les pièces – **1-800-665-4455**

For the repair or replacement parts you need:

Call 7 am - 7 pm, 7 days a week

1-800-366-PART (1-800-366-7278)

Para ordenar piezas con entrega a domicilio – 1-800-659-7084

For the location of a Sears Parts and Repair Center in your area:

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-488-1222

**For information on purchasing a Sears Maintenance Agreement
or to inquire about an existing Agreement:**

Call 9 am - 5 pm, Monday - Saturday

1-800-827-6655



The Service Side of Sears.™

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>