



Gas Double Oven Range

Use & Care Guide

Estufa a gas de doble horno

Manual de uso y cuidado



ENGLISH ESPAÑOL

TABLE OF CONTENTS

WARRANTY	2
RANGE SAFETY	3
The Anti-Tip Bracket.....	4
COOKTOP USE	5
Cooktop Controls.....	5
Power Failure.....	5
Sealed Surface Burners.....	6
Home Canning.....	6
Cookware.....	6
ELECTRONIC OVEN CONTROLS	7
Display.....	7
Cancel.....	7
Clock.....	7
Range Lights.....	8
Tones.....	8
Fahrenheit and Celsius.....	8
Timer.....	8
Control Panel and Oven Door Lock.....	8
12-Hour Shut-Off.....	8
Oven Temperature Control.....	8
OVEN USE	9
Power Failure.....	9
Aluminum Foil.....	9
Positioning Racks and Bakeware.....	9
Bakeware.....	10
RollerGlide™ Rack.....	10
Meat Thermometer.....	11
Oven Vent.....	11
Baking.....	11
Broiling.....	11
Convection Cooking.....	12
Keep Warm™ Feature.....	13
Cook & Hold.....	13
Automatic Shut-Off/Sabbath Mode.....	14
Favorite.....	14
RANGE CARE	15
Self-Cleaning Cycle (on some models).....	15
General Cleaning.....	16
Oven Lights.....	17
Oven Door.....	17
TROUBLESHOOTING	18
PROTECTION AGREEMENTS	19

KENMORE APPLIANCE WARRANTY

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

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

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

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

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

Sears, Roebuck and Co.
Hoffman Estates, IL 60179

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

PRODUCT RECORD

In the space below, record your complete model number, serial number, and purchase date. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

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

Model number _____

Serial number _____

Purchase date _____

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

These words mean:

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

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.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the "What to do if you smell gas" instructions.

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

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

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

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

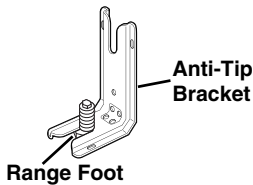
A child or adult can tip the range and be killed.

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.



Making sure the anti-tip bracket is installed:

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

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.
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **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.

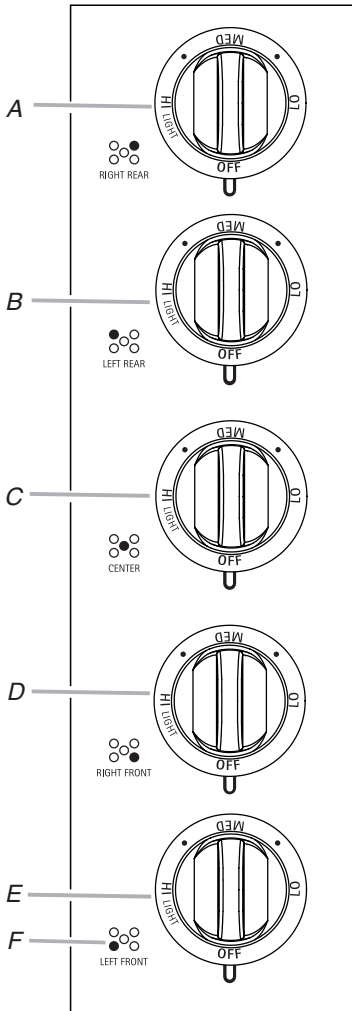
- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect power before servicing.
- Injuries may result from the misuse of 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

COOKTOP USE



- A. Right rear control knob
- B. Left rear control knob
- C. Center burner
- D. Right front control knob
- E. Left front control knob
- F. Surface burner locator

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LIGHT.

The large burners (16,000, 14,000 and 12,500 Btu/h [British Thermal Units]) provide the highest heat setting, and are ideal for cooking large quantities of food or liquid, using large pots and pans. The small burners (9,200 and 5,000 Btu/h) allow more accurate simmer control at the lowest setting, and are ideal for cooking smaller quantities of food, using smaller pots and pans.

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner while using empty cookware or without any cookware on the grate.

NOTE: Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for a clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn the burner off. Check for a tripped circuit breaker or blown household fuse.

Check that the control knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.

To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to LIGHT. All four surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LIGHT will produce a flame.
2. Turn knob anywhere between HI and LO. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
LIGHT	<ul style="list-style-type: none"> ■ Light the burner.
HI	<ul style="list-style-type: none"> ■ Start food cooking. ■ Bring liquid to a boil.
MED (Medium)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food. ■ Fry or sauté foods. ■ Cook soups, sauces and gravies. ■ Stew or steam foods.
LO	<ul style="list-style-type: none"> ■ Keep food warm. ■ Simmer.

Cooktop Controls

⚠ 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.

IMPORTANT: Your range is factory-set for use with Natural gas. If you wish to use LP gas, an LP Gas Conversion Kit is included with your new range. See the "Gas Conversions" section of the Installation Instructions for details on making this conversion.

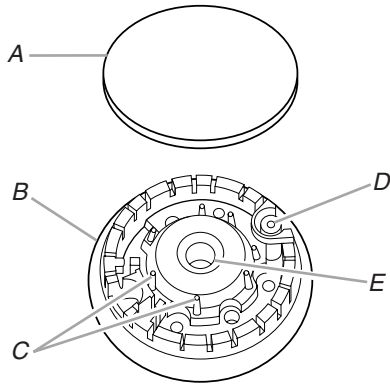
REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

Power Failure

Surface Burners

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to ignite. After burner lights, turn knob to desired setting.

Sealed Surface Burners

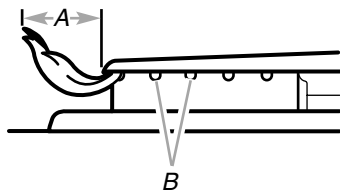


- A. Burner cap
- B. Burner base
- C. Alignment pins
- D. Igniter
- E. Gas tube opening

IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner cap: Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps according to the "General Cleaning" section.

Gas tube opening: Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas tube opening. Keep spillovers out of the gas tube by always using a burner cap.



- A. 1-1½" (25-38 mm)
- B. Burner ports

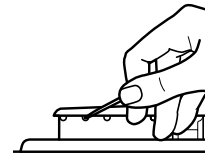
Burner ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown above. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

To Clean:

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to "General Cleaning" section.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.

3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



4. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.



- A. Incorrect
- B. Correct

5. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

Home Canning

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

- Center the canner on the grate.
- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

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

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

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

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

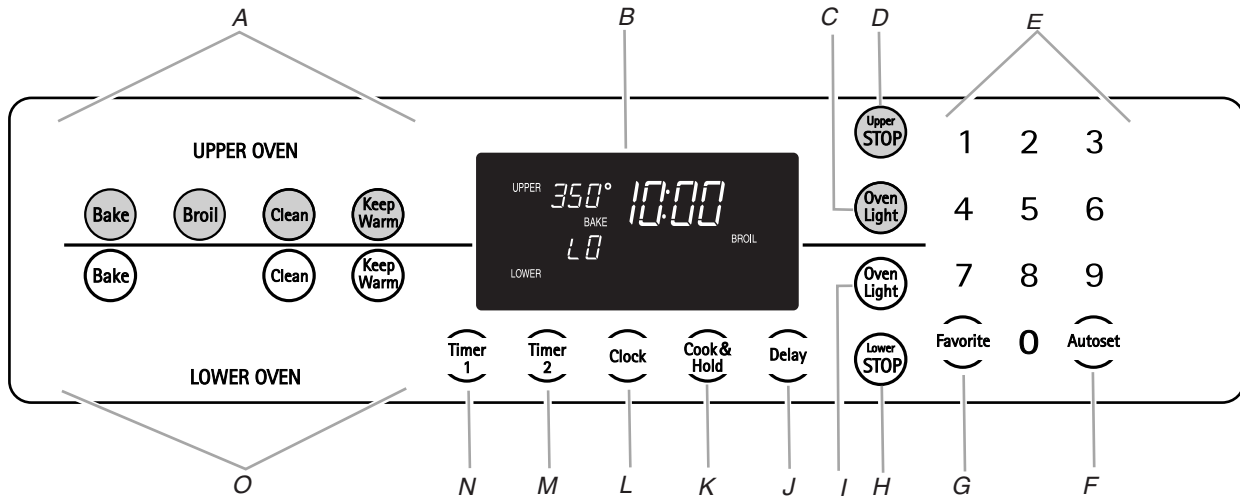
Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

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

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	<ul style="list-style-type: none"> Heats quickly and evenly. Suitable for all types of cooking. Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	<ul style="list-style-type: none"> Heats slowly and evenly. Good for browning and frying. Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	<ul style="list-style-type: none"> Follow manufacturer's instructions. Heats slowly, but unevenly. Ideal results on low to medium heat settings.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Copper	<ul style="list-style-type: none"> Heats very quickly and evenly.
Earthenware	<ul style="list-style-type: none"> Follow manufacturer's instructions. Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	<ul style="list-style-type: none"> See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> Heats quickly, but unevenly. A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

ELECTRONIC OVEN CONTROLS



A. Upper oven settings
B. Oven display
C. Upper oven stop
D. Upper oven light
E. Number pads

F. Autose
G. Favorite setting
H. Lower oven light
I. Lower oven stop
J. Delay

K. Cook & Hold
L. Clock
M. Timer 2
N. Timer 1
O. Lower oven settings

Display

When power is supplied to the range or after a power interruption, the last clock time before power was interrupted will flash. See "Clock" section to set time of day.

Bake or Lock may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or problem. Press STOP and reset clock if needed.

When the oven is in use, the display shows the temperature and oven setting.

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

Cancel

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

Clock

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

To change the clock to 24-hour format:

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

To Set:

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

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

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

To Cancel:

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

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

To Restore:

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

Range Lights

Oven Light

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

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

Basic Functions**One tone**

- Valid pad press
- Oven has reached preheat temperature (long tone)
- Function has been entered

Two tones

- Invalid pad press

Four tones

- End of cycle

Adjusting Sound Level

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

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

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

Fahrenheit and Celsius

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

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

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

Timer

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

To Set:

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

To Cancel:

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

Control Panel and Oven Door Lock

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

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

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

To Lock Control Panel and Both Oven Doors:

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

To Unlock Control Panel and Both Oven Doors:

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

12-Hour Shut-Off

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

To cancel the 12-hour shut-off function and enable Sabbath Mode, see the "Sabbath Mode" section.

Oven Temperature Control

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

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

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

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

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
5° to 10°F (3° to 6°C)	...a little more
15° to 20°F (9° to 12°C)	...moderately more
25° to 35°F (15° to 21°C)	...much more

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
-5° to -10°F (-3° to -6°C)	...a little less
-15° to -20°F (-9° to -12°C)	...moderately less
-25° to -35°F (-15°C to -21°C)	...much less

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press the appropriate BAKE pad.
2. Enter 550 using the number pads.
3. Press and hold BAKE for several seconds or until 00° appears in the display.
If the oven temperature was previously adjusted, that change will appear in the display. For example, if the oven temperature was previously reduced by 15°F, the display will show "-15°."
4. Press AUTOSSET to increase or decrease the temperature in 5° (3°C) amounts. The adjustment can be set between 35°F (21°C) and -35°F (-21°C).
5. The time of day will automatically appear in the display.

OVEN USE

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

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

Power Failure

Oven Burners

Your range is equipped with pilotless ignition. With this type of ignition system, the gas automatically shuts off and the oven will not operate during a power failure.

A lighted match will not light the oven bake or broil burner. No attempt should be made to operate the oven during a power failure.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liners.

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

Positioning Racks and Bakeware

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

Racks

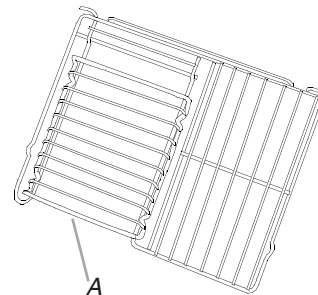
- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.
- The upper oven is equipped with 1 rack.
- The lower oven may be equipped with a RollerGlide™, a half rack and/or regular flat racks.

RollerGlide™ Rack

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

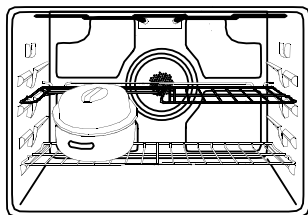
Half Rack

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



A. Removable insert

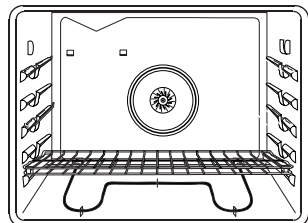
The insert can also be removed to provide room for large items such as a turkey and casseroles.



To Remove Oven Racks:

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

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

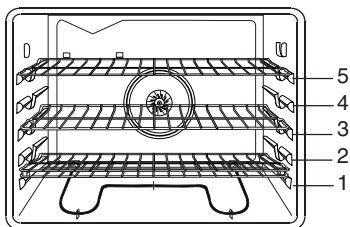


To Replace Oven Racks:

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

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

Rack Positions



Traditional Cooking

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

Convection Cooking (on some models)

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

BAKEWARE

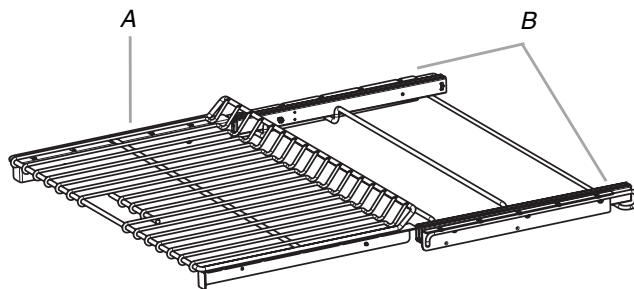
To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

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

RollerGlide™ Rack

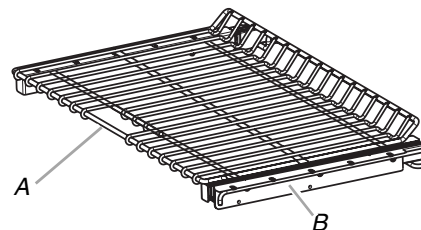
The RollerGlide™ rack allows easy access to position and remove food in the oven. It can be used in rack positions 1 through 4. Do not put the RollerGlide™ rack in position 5 because it will not fit.

Open Position



A. RollerGlide™ rack
B. Sliding shelf

Closed and Engaged Position

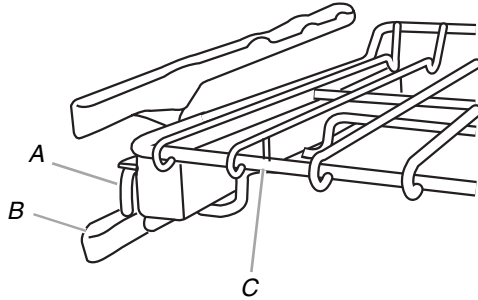


A. RollerGlide™ rack
B. Sliding shelf

To Remove RollerGlide™ Rack:

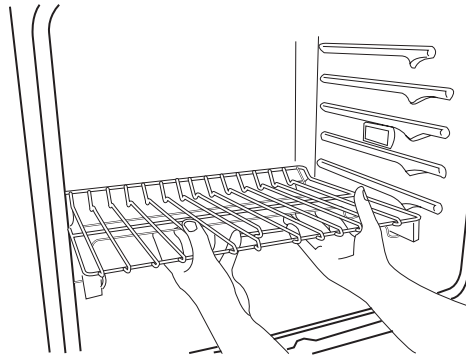
1. Slide the rack in completely so that it is closed and engaged with the sliding shelf.
2. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and the sliding shelf together. Slowly push both to the back wall of the oven so the front edge of the sliding shelf sits on the rack guide located on the sides of the oven.

The front edge of the rack and the sliding shelf should be higher than the back edge.



A. Sliding shelf
B. Rack guide
C. RollerGlide™ rack

3. Using 2 hands, lift up the back of the rack and the sliding shelf so that the back and front are level on the rack guide.



4. Pull the rack and the sliding shelf out.

To Replace RollerGlide™ Rack

1. Using 2 hands, grasp the front of the closed rack and the sliding shelf. Place the closed rack and the sliding shelf on the rack guide.
2. Slowly push the rack and the sliding shelf to the back of the oven until the back edge of the sliding shelf drops.
3. Pull the rack and the sliding shelf slightly forward until the front edge drops and the sliding shelf is on the rack guide.

To avoid damage to the sliding shelves, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.

Do not clean the RollerGlide™ rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide.

See the "General Cleaning" section for more information.

Bakeware

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

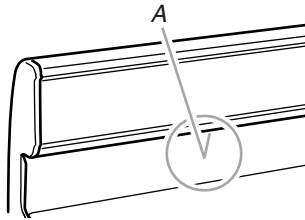
BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum <ul style="list-style-type: none">■ Light golden crusts■ Even browning	<ul style="list-style-type: none">■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish <ul style="list-style-type: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

Meat Thermometer

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

- Insert the thermometer into the center of the thickest portion of the meat or inner thigh and breast of poultry. The tip of the thermometer should not touch fat, bone or gristle.
- After reading the thermometer once, push it into the meat 1/2" (1.3 cm) more and read again. If the temperature drops, cook the meat or poultry longer.
- Check all meat, poultry and fish in 2 or 3 different places.

Oven Vent



A. Oven vent

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

Baking

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

- If the lower oven is not in use, the upper oven will preheat more quickly.
- Allow at least ½" (1.3 cm) between the baking pan or casserole and the top element in the upper oven. Loaf, angel food or bundt pans are not recommended in the upper oven.
- When baking frozen, self-rise pizza in the upper oven, place the pizza on a cookie sheet to avoid overbrowning.
- When preheating with a baking/pizza stone inside the upper oven, do not set oven above 400°F (205°C). To use baking/pizza stones at temperatures above 400°F (205°C) in the upper oven, put stone in after the preheat beep.

To Bake or Roast:

1. Press the BAKE keypad for desired oven. "BAKE" and "000" will flash in the display.
2. Select the oven temperature.
Press AUTOSET for 350°F (175°C) or the appropriate number pads. Each additional press of the Autoset pad will increase the temperature by 25°F (15°C).

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

3. Press BAKE again or wait 4 seconds. "BAKE" will stop flashing and light in the display. PREHEAT will light in the display.

100°F (35°C) or the actual oven temperature if over 100°F (35°C) will display. The temperature will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.

Allow 4 to 10 minutes for the upper oven to preheat and 7 to 12 minutes for the lower oven to preheat.

When the set oven temperature is reached, one long beep will sound and "PREHEAT" will disappear from the display.

To recall the set temperature during preheat, press BAKE.

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

4. Place food in the oven.

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

5. Press CANCEL or STOP when finished.
6. Remove food from the oven.

Broiling (Upper Oven Only)

Broiling uses direct radiant heat to cook food. Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- For best results, use a broiler pan and grid. They are designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. See "Assistance or Service" section to order. Ask for Part Number 12500100.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Before broiling, position rack according to the Broiling Chart. Preheat broil about 4 minutes. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the door.

To Broil:

1. Press BROIL. "BROIL," "UPPER," and "Set" will flash in the display until the door is closed.
2. Press the AUTOSET pad once to set HI Broil or twice to set LO Broil. "HI" or "LO" will be displayed.
Select HI Broil (550°F/288°C) for normal broiling or LO Broil (450°F/232°C) for low-temperature broiling.
After 4 seconds, the oven will start. "BROIL," "UPPER," and "HI" or "LO" will remain lit.
3. Press Upper Oven CANCEL or UPPER STOP when finished broiling.

BROILING CHART

For best results, place food 3" (7.0 cm) or more from the broil element. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes.

FOOD	RACK POSITION	APPROX. TIME (minutes)
Steak 1" (2.5 cm) thick medium	1	HI Broil 8-14
Ground meat patties ¾" (2.0 cm) thick up to 6 well-done up to 12 well-done	1 oven bottom	HI Broil 12-15 15-19
Pork chops 1" (2.5 cm) thick well-done	1	HI Broil 18-25
Chicken bone-in pieces well-done	oven bottom	LO Broil 25-35
Fish* Filets Steaks, 1" (2.5 cm) thick	oven bottom oven bottom	LO Broil 8-11 10-15

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

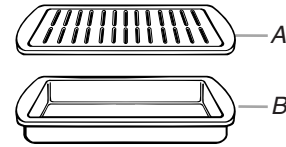
Convection Cooking (on some models)

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

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

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

- If the oven is full, extra cooking time may be needed.
- For optimal cooking results, do not cover food.
- When roasting poultry and meat, use a broiler pan and grid. It is not necessary to wait for the oven to preheat, unless recommended in the recipe.



A. Broiler grid
B. Broiler pan

Preheating

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

Convection Baking (lower oven only)

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

To Set Convection Bake:

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

Convection Roasting (lower oven only)

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

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

To Set Convection Roast:

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

Keep Warm™ Feature

WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Keep Warm™ function.

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

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

To Use:

1. Press appropriate KEEP WARM™ pad.
“WARM,” “000,” and either UPPER or LOWER flashes in the display.
2. Press AUTOSET or number pads to select a temperature.
“170°” will light when Autosest is first pressed. Each press of the Autosest pad will increase the temperature by 5°.
The Keep Warm temperature can be set from 145°F (63°C) to 190°F (85°C).

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

To Cancel Keep Warm™ Feature:

Press CANCEL or STOP. Remove food from oven.

Cook & Hold

WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

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

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

To Set Cook & Hold:

1. Press COOK & HOLD once for the upper oven and twice for the lower oven. “HOLD,” “00:00,” and either “UPPER” or “LOWER” will flash in the display.
2. Press the appropriate number pads to select an amount of time to cook. The time selected will show in the display while “HOLD” continues to flash. Time can be set from 10 minutes to 11 hours and 59 minutes.
3. While “HOLD” is still flashing press BAKE (upper or lower ovens), CONVECT BAKE or CONVECT ROAST (lower oven only).
4. Press AUTOSET for 350°F (175°C) or the appropriate number pads to select the oven temperature. The selected function, “000,” and either “UPPER” or “LOWER” will flash.
The oven temperature can be set between 170°F and 550°F (75°C and 288°C).
5. Press the selected function pad again or wait 4 seconds.
The selected function will remain lit in the display and the cooking time will be displayed.
“PREHEAT” will appear in the display. The actual oven temperature will display during preheat. The set temperature will display when preheating is completed.

When the cooking time has elapsed:

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

After 1 hour in Hold Warm:

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

To cancel Cook & Hold at any time:

Press CANCEL or STOP. Remove food from oven.

To Set a Delayed Cook & Hold cycle:

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

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

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

When the Delay time has expired:

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

When the cooking time has elapsed:

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

After 1 hour in Hold Warm:

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

To cancel:

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

Automatic Shut-Off/Sabbath Mode

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

- Sabbath Mode can be turned on at any time with or without the oven on.
- Sabbath Mode cannot be turned on if the touchpads are locked out or when the door is locked.
- If the oven is baking when Sabbath Mode is set, "BAKE" will go out at the end of the baking cycle or when Cancel or Stop is pressed. There will be no audible beeps.
- If the oven light is desired while in Sabbath Mode, it must be turned on before the Sabbath Mode is started.
- When the Sabbath Mode is started, the temperature display will immediately show the set temperature, rather than the actual oven cavity temperature. No preheat beep will sound.

- All prompts, messages and beeps are deactivated when Sabbath Mode is active.
- The self-clean cycle and automatic door lock does not operate during the Sabbath Mode.
- Pressing Cancel or Stop will cancel a Bake cycle, however the control will stay in the Sabbath Mode.
- If power fails, the oven will power up in Sabbath Mode with 72 hours remaining and no cycle active.

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

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

To cancel the Sabbath Mode:

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

OR

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

Favorite

WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

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

To Set a Favorite Cycle:

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

To Start a Favorite Cycle:

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

When the Cooking Time has Elapsed:

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

After 1 hour in Hold Warm:

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


To cancel a Favorite cycle:

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

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle (on some models)

⚠ WARNING



Burn Hazard

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

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

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

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

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

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

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

Prepare Oven:

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

Prepare Cooktop:

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

IMPORTANT:

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

Only 1 oven can be cleaned at a time.

Both oven doors lock when either oven is being cleaned.

How the Cycle Works

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

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

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

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

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

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

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

To Self-Clean:

1. Close the oven door.
2. Press CLEAN. "CLEAN," "SET," and "UPPER" or "LOWER" will flash in the display.
3. Press AUTOSET.
MEd (Medium soil, 3 hours) appears in the display.
If the door is not closed, oven will beep and "door" will appear in the display until the door is closed and the Clean pad is pressed again. If the door is not closed within 30 seconds, the self-cleaning operation will be canceled and the display will return to the time of day.
4. To choose a clean setting other than medium, press AUTOSET to scroll through the self-cleaning settings.
HVy (heavy soil, 4 hours)
MEd (medium soil, 3 hours)
LITE (light soil, 2 hours)
Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.
5. After 4 seconds, the oven will start cleaning.
"CLEAN" will appear in the display. "LOCK" will flash in the display. Once both the oven doors lock, "LOCK" will remain lit. The cleaning time will count down in the display.

When the self-clean cycle ends:

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

To Delay Start Self-Clean:

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

1. Press DELAY once for upper oven or twice for lower oven.
“DELAY,” “00:00,” and “UPPER” or “LOWER” will flash in the display.
2. Using the number pads, enter the amount of time you want to delay the cycle. Delay time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours and 59 minutes (11:59).
3. Press CLEAN.
“SET” flashes in the display.
4. Press AUTOSSET.
“MEd” (medium soil level) is displayed.
5. To choose a clean setting other than medium, press the AUTOSSET to scroll through the self-cleaning settings.
HVy (heavy soil, 4 hours)
MEd (medium soil, 3 hours)
LITE (light soil, 2 hours)

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

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

To change the delay self-clean time:

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

When the self-clean cycle starts:

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

When the self-clean cycle ends:

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

To Stop Self-Clean Anytime:

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

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

General Cleaning

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

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

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES

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

Cleaning Method:

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

STAINLESS STEEL (on some models)

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner and Polish Part Number 31462 (not included): See “Assistance or Service” section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots

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

COOKTOP CONTROLS

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

To avoid damage, do not soak knobs.

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

Do not remove seals under knobs, if present.

Cleaning Method:

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

CONTROL PANEL

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

To avoid turning the controls on while cleaning, you may activate the Control Lock feature (on some models). See “Control Lock” section.

Cleaning Method:

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

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while they are wet.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:
Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):
Use the most aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617:
See "Assistance or Service" section to order.

SURFACE BURNERS

See "Sealed Surface Burners" section.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

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

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

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

Cleaning Method:

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

OVEN RACKS

Cleaning Method:

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

Oven Lights

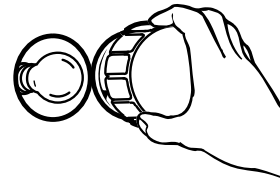
The ovens use either a 120-volt, 20-watt maximum halogen bulb and/or a standard 40-watt appliance bulb.

To Replace Standard Oven Light:

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

1. Unplug range or disconnect power.

2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.

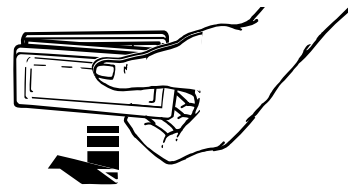


3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb and bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

To Replace Halogen Light:

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

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



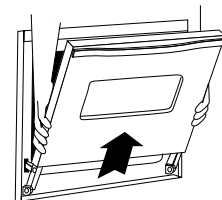
3. Remove bulb from socket by pulling straight out of the ceramic base.
4. Replace bulb, using tissue or wearing cotton gloves to handle bulb. To avoid damage or decreasing the life of the new bulb, do not touch bulb with bare fingers.
5. Replace bulb cover by snapping back into place.
6. Plug in range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

Oven Door

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

To Remove:

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



To Replace:

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

TROUBLESHOOTING

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

Nothing will operate

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

- **Is the power supply cord unplugged?**
Plug into a grounded 3 prong outlet.
- **Household fuse blown or circuit breaker tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the main or regulator gas shutoff valve in the off position?**
See Installation Instructions.
- **Is the range properly connected to the gas supply?**
Contact a trained repair specialist or see Installation Instructions.

Surface burners will not operate

- **Is this the first time the surface burners have been used?**
Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Is the control knob set correctly?**
Push in knob before turning to a setting.
- **Are the burner ports clogged?**
See "Sealed Surface Burners" section.

Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Are the burner ports clogged?**
See "Sealed Surface Burners" section.
- **Are the burner caps positioned properly?**
See "Sealed Surface Burners" section.
- **Is propane gas being used?**
The range may have been converted improperly. Contact a service technician or see "Assistance or Service" section.

Surface burner makes popping noises

- **Is the burner wet?**
Let it dry.

Excessive heat around cookware on cooktop

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

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
See "Cookware" section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
See "Cooktop Controls" section.
- **Is the range level?**
Level the range. See the Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is this the first time the oven has been used?**
Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Is the electronic oven control set correctly?**
See "Electronic Oven Control" section.
- **On some models, is the Control Lock set?**
See "Control Panel and Oven Door Lock" section.

Oven burner flames are yellow or noisy

- **Is propane gas being used?**
The range may have been converted improperly. Contact a service technician or see "Assistance or Service" section.

Cooling fan runs during baking, broiling or cleaning

- It is normal for the fan to automatically run while the oven is in use and for some time after to cool the electronic control.

Oven temperature too high or too low

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

Display shows messages

- **Is the display showing a flashing time?**
There has been a power failure. Clear the display. See “Display(s)” section. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock” section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
Depending on your model, press CANCEL to clear the display. See “Display(s)” section. If it reappears, call for service. See “Assistance or Service” section.

Self-Cleaning cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
The display will show “door.” Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?**
See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **Has a delay start been set?**
See “Cook & Hold” section.
- **Is the oven temperature above 400°F (205°C)?**
Let the oven cool before using the self-clean cycle.

Oven cooking results not what expected

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

PROTECTION AGREEMENTS

Master Protection Agreements

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

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

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

- ✓ **Expert service** by our 12,000 professional repair specialists
- ✓ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs
- ✓ **“No-lemon” guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months
- ✓ **Product replacement** if your covered product can’t be fixed
- ✓ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge
- ✓ **Fast help by phone** – phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair, plus convenient repair scheduling
- ✓ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations
- ✓ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised

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

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

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

Sears Installation Service

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

ÍNDICE

GARANTÍA	21
SEGURIDAD DE LA ESTUFA	22
El soporte antivuelco	23
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	25
Controles de la superficie de cocción	25
Corte de corriente	26
Quemadores exteriores sellados	26
Enlatado casero	26
Utensilios de cocina.....	27
CONTROLES ELECTRÓNICOS DEL HORNO	28
Pantalla.....	28
Anulación	28
Reloj	28
Luces de la estufa.....	28
Tonos	29
Fahrenheit y centígrados	29
Temporizador	29
Panel de control y seguro de la puerta del horno	29
Apagado de 12 horas	29
Control de la temperatura del horno	30
USO DEL HORNO	30
Corte de corriente	30
Papel de aluminio.....	30
Cómo colocar las parrillas y los utensilios para hornear	30
Parrilla RollerGlide™.....	32
Utensilios para hornear	32
Termómetro para carnes	33
Ducto de escape del horno	33
Cómo hornear	33
Cómo asar.....	33
Cocción por convección.....	34
Característica Keep Warm™ (Mantener caliente)	36
Cocinar y mantener caliente	36
Apagado automático/Modo sabático.....	37
Favorito	37
CUIDADO DE LA ESTUFA	38
Ciclo de autolimpieza (en algunos modelos).....	38
Limpieza general	40
Luces del horno	41
Puerta del horno	41
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	42
CONTRATOS DE PROTECCIÓN	43

GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS KENMORE

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

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

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

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

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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

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

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

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

Sears, Roebuck and Co.
Hoffman Estates, IL 60179

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

REGISTRO DEL PRODUCTO

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

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

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

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

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

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

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

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

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

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 o la muerte.

- No almacene o use gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otro aparato electrodoméstico.
- **PASOS QUE USTED DEBE SEGUIR SI HUELE A GAS:**
 - No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor 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.

ADVERTENCIA: Las pérdidas de gas no siempre se pueden detectar por el olfato.

Los proveedores de gas recomiendan que usted use un detector de gas aprobado por UL (Laboratorio de normalización) o CSA (Asociación canadiense de seguridad).

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor de gas.

Si se detecta una fuga de gas, siga las instrucciones de "Pasos que usted debe seguir si huele a gas".

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

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

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

El soporte antivuelco

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

ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

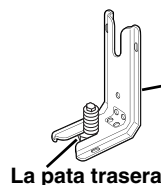
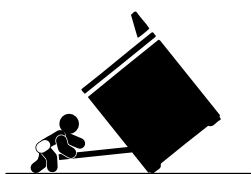
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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

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

Consulte las instrucciones de instalación para más detalles.

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



El soporte anti-vuelco

La pata trasera

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

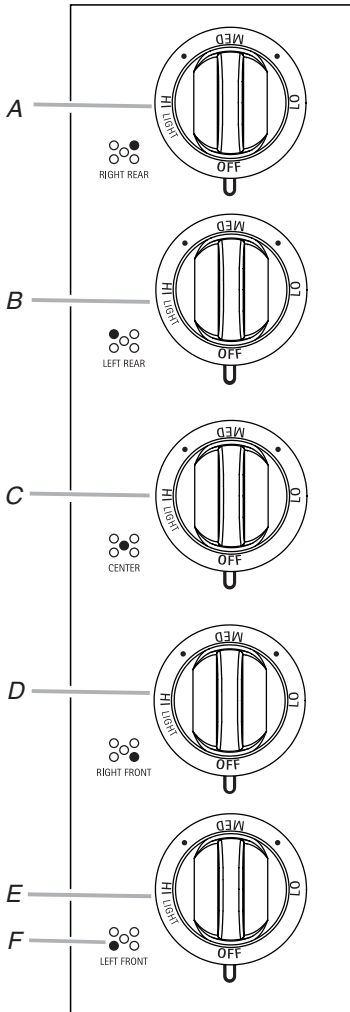
- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VOLTEO DE LA ESTUFA DE GAS, ÉSTA DEBE ASEGURARSE EN EL PISO MEDIANTE LA INSTALACIÓN DE DISPOSITIVOS DE ANTI-VUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN INSTALADOS ADECUADAMENTE, DESLICE LA ESTUFA DE GAS HACIA ADELANTE, CERCÍÓRESE QUE EL SOPORTE ANTI-VUELCO ESTÉ BIEN FIJO EN EL PISO Y DESLICE LA ESTUFA DE GAS HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA DE GAS QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE DE ANTI-VUELCO.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. El hacerlo puede resultar en la contaminación con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una rejilla entera con materiales tales como papel de aluminio. El hacerlo bloquea el flujo de aire en el horno y puede causar la contaminación con monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un riesgo de incendio.
- **AVISO:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de una estufa de gas o en el respaldo de protección de una estufa de gas - al trepar los niños encima de la estufa para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.
- **Instalación Apropriada** – Al instalar la estufa 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*. Cerciórese que la instalación y puesta a tierra de la estufa de gas sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Esta estufa 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 el suministro de energía antes de dar mantenimiento.
- El mal uso de las puertas o gavetas del aparato electrodoméstico, tales como pisar, recostarse o sentarse en las puertas o gavetas, puede ocasionar heridas.
- **Mantenimiento** – Mantenga el área de la estufa de gas despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- **Almacenaje dentro o encima de la estufa 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 estufa.

Para estufas 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

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN



- A. Perilla de control posterior derecha
- B. Perilla de control posterior izquierda
- C. Quemador central
- D. Perilla de control frontal derecha
- E. Perilla de control frontal izquierda
- F. Localizador del quemador de superficie

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de la superficie cuando las perillas de control se giran a la posición de LIGHT (Encender).

Los quemadores grandes (16.000, 14.000 y 12.500 Btu/hr [Unidades térmicas británicas]), proveen el nivel de calor más alto y son ideales para la cocción de cantidades grandes de alimentos o líquidos en ollas y cacerolas grandes. Los quemadores pequeños (9.200 y 5.000 Btu/h), permiten tener un mejor control de la cocción a fuego lento en el ajuste más bajo, y son ideales para la cocción de cantidades menores de alimentos en ollas y cacerolas más pequeñas.

Coloque el utensilio de cocina lleno sobre la parrilla antes de fijar una perilla de control. No use un quemador mientras use recipientes vacíos o sin tener un recipiente sobre la parrilla.

NOTA: Revise si el quemador se ha encendido. Si el quemador no se enciende, escuche para ver si se está emitiendo un chasquido. Si no escucha que el encendedor haga un chasquido, apague el quemador. Revise si se ha disparado un cortacircuitos o si se ha fundido un fusible.

Revise que la perilla de control se haya empujado hacia dentro en el eje de la válvula completamente. Si el encendedor de chispa sigue sin funcionar, llame a un especialista de servicio capacitado.

Para fijar:

- Empuje hacia adentro y gire la perilla hacia la izquierda hacia LIGHT (Encender).

Los cuatro quemadores de la superficie harán un ruido seco. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté girada a LIGHT.

- Gire la perilla en cualquier posición entre HI (Alto) y LO (Bajo). Utilice la tabla siguiente como guía cuando fije los niveles de calor.

AJUSTE	USO RECOMENDADO
LIGHT (Ligero)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Encender el quemador.
HI (Alto)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para comenzar a cocinar los alimentos. ■ Para hacer hervir líquidos.
MED (Mediano)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para mantener un hervor rápido. ■ Para dorar los alimentos rápidamente o a fuego muy vivo. ■ Para freír o sofreír los alimentos. ■ Para cocer sopas y salsas. ■ Cocer alimentos a fuego lento o al vapor.
LO (Bajo)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para mantener el alimento caliente. ■ Para cocinar a fuego lento.

Controles de la superficie de cocción

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No permita que la llama del quemador se 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.

IMPORTANTE: Su estufa está preparada de fábrica para uso con gas natural. Si desea usar gas LP, se incluye un juego de conversión a gas LP con su nueva estufa. Consulte la sección "Conversiones de gas" de las Instrucciones de instalación para ver los detalles sobre cómo hacer dicha conversión.

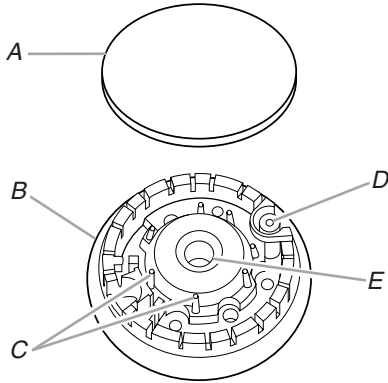
RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa o (en algunos modelos) durante el ciclo de auto limpieza, toda la superficie de cocción se calienta.

Corte de corriente

Quemadores de superficie

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Coloque un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla en el sentido contrario a las manecillas del reloj para encender el quemador. Gire la perilla a la posición deseada luego de que se encienda el quemador.

Quemadores exteriores sellados

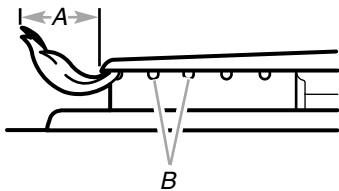


- A. Tapa del quemador
- B. Base del quemador
- C. Espigas de alineación
- D. Encendedor
- E. Abertura del tubo de gas

IMPORTANTE: No obstruya el flujo de aire de ventilación y combustión alrededor de los bordes de la parrilla del quemador.

Tapa del quemador: Mantenga siempre la tapa del quemador en su lugar cuando use un quemador exterior. Una tapa de quemador limpia ayudará a prevenir un encendido inadecuado y una llama desigual. Limpie siempre la tapa del quemador después de un derrame y como rutina quite las tapas y límpielas de acuerdo con la sección "Limpieza general."

Abertura del tubo de gas: El gas debe fluir con libertad a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda adecuadamente. Mantenga esta área libre de suciedad y no permita que derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material se introduzca en la abertura del tubo de gas. Use siempre la tapa del quemador para protegerla de derrames.



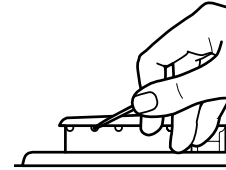
- A. 1-1 1/2" (25-38 mm)
- B. Orificios del quemador

Orificios del quemador: Verifique de vez en cuando que las llamas del quemador sean del tamaño y forma apropiada tal como se ilustra a continuación. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta área libre de suciedad y no permita que los derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material se introduzca en los orificios del quemador.

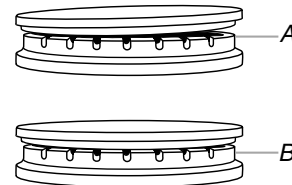
Para limpiar:

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No use limpiadores de horno, blanqueador o productos para quitar óxido.

1. Quite la tapa del quemador de la base del mismo y limpie de acuerdo con la sección "Limpieza general."
2. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
3. Limpie los orificios obstruidos del quemador con un alfiler recto tal como se ilustra. No agrande ni distorsione el orificio. No use palillos de dientes de madera. Si el quemador necesita ser regulado, llame a un técnico competente para darle servicio.



4. Vuelva a colocar la tapa del quemador, asegurándose de que las espigas de alineación de la tapa estén debidamente alineados con la base del quemador.



- A. Incorrecto
- B. Correcto

5. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador todavía no se enciende, no intente reparar el quemador sellado usted mismo; póngase en contacto con un técnico de servicio designado.

Enlatado casero

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

- Centre el envasador en la parrilla.
- No coloque el envasador sobre 2 áreas de quemadores de superficie a la vez.
- Para obtener más información, póngase en contacto con el departamento de agricultura de su localidad. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para enlatado casero.

Utensilios de cocina

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

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

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

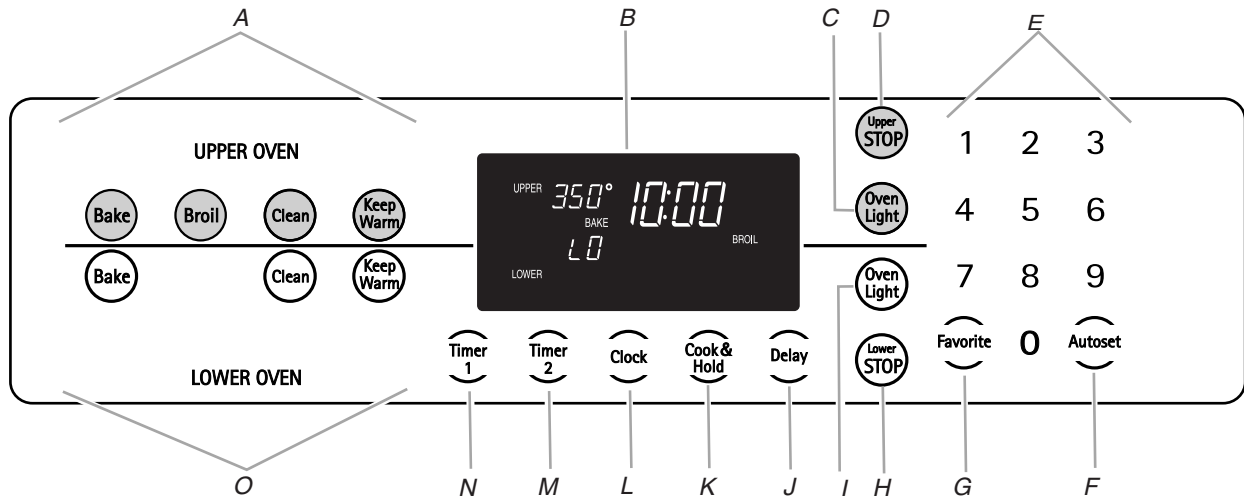
El material de los utensilios de cocina es un factor que repercute en la rapidez y uniformidad en que se transmite el calor, lo cual afecta los resultados de cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características de su material base. Por ejemplo, utensilios de aluminio con un acabado antiadherente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

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

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

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

CONTROLES ELECTRÓNICOS DEL HORNO



A. Ajustes superiores del horno

B. Pantalla del horno

C. Luz superior del horno

D. Botón de parada del horno superior

E. Botones numéricos

F. Fijar automáticamente

G. Ajuste favorito

H. Tope inferior del horno

I. Luz inferior del horno

J. Retraso

K. Cocinar y mantener caliente

L. Reloj

M. Temporizador 2

N. Temporizador 1

O. Ajustes inferiores del horno

Pantalla

La hora que se mostró en el reloj antes de que ocurriera un corte de corriente destellará cuando se suministre energía a la estufa. Consulte la sección "Clock (Reloj)" para ver cómo poner la hora.

Bake (Hornear) o Lock (Bloquear) podrían destellar rápidamente en la pantalla para alertarle que ha habido un error o un problema. Presione STOP (Parada) y vuelva a fijar el reloj, si es necesario.

Cuando el horno se encuentre funcionando, la pantalla muestra la temperatura y el ajuste del horno.

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

Anulación

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

Reloj

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

Para cambiar el reloj al formato de 24 horas:

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

Para fijar:

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

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

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

Cómo cancelarlo:

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

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

Para reestablecerlo:

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

Luces de la estufa

Luz del horno

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

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Funciones básicas

Un tono

- Ingreso válido
- El horno ha alcanzado la temperatura del precalentado (tono largo)
- Se ha ingresado una función

Dos tonos

- Al presionar un botón inválido

Cuatro tonos

- Señal de fin de ciclo

Cómo ajustar el nivel de sonido

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

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

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

Fahrenheit y centígrados

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

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

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

Temporizador

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

Para fijar:

1. Presione TIMER 1 (Temporizador 1) o TIMER 2 (Temporizador 2).
"00:00" y "TIMER 1" o "TIMER 2" destellarán en la pantalla.

2. Presione los botones numéricos para seleccionar la hora deseada.

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

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

Cómo cancelarlo:

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

Panel de control y seguro de la puerta del horno

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

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

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

Para bloquear el panel de control y ambas puertas del horno:

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

Para desbloquear el panel de control y ambas puertas del horno:

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

Apagado de 12 horas

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

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

Control de la temperatura del horno

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

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

La regulación de la temperatura se aplica a Bake (Hornear), Convect Bake (Hornear por convección) y Convect Roast (Asar por convección) en el horno inferior únicamente.

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

AJUSTE en °F (AJUSTE en °C)	COCINA LOS ALIMENTOS
5° a 10°F (3° a 6°C)	...un poco más
15° a 20°F (9° a 12°C)	...moderadamente más
25° a 35°F (15° a 21°C)	...mucho más

AJUSTE en °F (AJUSTE en °C)

COCINA LOS ALIMENTOS

-5° a -10°F (-3° a -6°C)

...un poco menos

-15° a -20°F (-9° a -12°C)

...moderadamente menos

-25° a -35°F (-15°C a -21°C)

...mucho menos

Para ajustar el calibrado de la temperatura del horno:

1. Presione el botón adecuado de BAKE (Hornear).
2. Ingrese 550 usando los botones numéricos.
3. Presione y sostenga BAKE (Hornear) for unos segundos o hasta que aparezca 00° en la pantalla.

Si la temperatura del horno se reguló previamente, ese cambio aparecerá en la pantalla. Por ejemplo, si la temperatura del horno se había disminuido por 15°F, la pantalla mostrará "-15°".

4. Presione AUTASET (Fijar automáticamente) para aumentar o disminuir la temperatura en 5° (3°C). El ajuste puede fijarse entre 35°F (21°C) y -35°F (-21°C).
5. La hora del día aparecerá automáticamente en la pantalla.

USO DEL HORNO

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

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

Corte de corriente

Quemadores del horno

Su estufa está equipada con un encendido sin piloto. Con este sistema de encendido, la entrada del gas se cierra automáticamente y el horno no funcionará durante un corte de corriente.

Un cerillo prendido no encenderá el quemador de hornear o el de asar. No se debe intentar usar el horno durante un corte de corriente.

Papel de aluminio

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

- En aquellos modelos con ductos de escape inferiores, no obstruya ni tape los ductos de escape inferiores del horno.
- Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra toda la parrilla con papel de aluminio, ya que el aire debe circular con libertad.
- Para recoger los derrames, coloque papel de aluminio en la parrilla que está debajo del recipiente de hornear. Asegúrese de que el forro sea por lo menos ½" (1,3 cm) más grande que el recipiente de hornear y que los bordes estén doblados hacia arriba.

Cómo colocar las parrillas y los utensilios para hornear

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

Parrillas

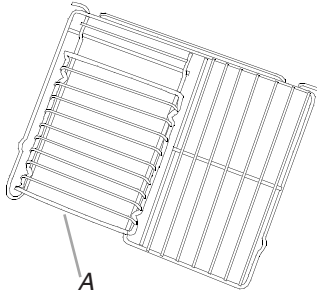
- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas.
- Cerciórese de que las parrillas estén niveladas.
- El horno superior está equipado con 1 parrilla.
- El horno inferior se puede equipar con una parrilla RollerGlide™, una media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

Parrilla RollerGlide™

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

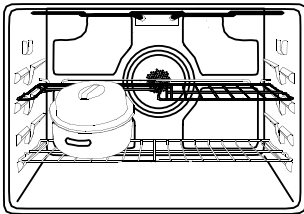
Media parrilla

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



A. Inserto desmontable

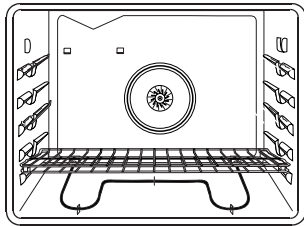
El inserto se puede quitar para que haya más espacio para artículos grandes, tales como pavos y cazuelas.



Para quitar las parrillas del horno:

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

Parrilla RollerGlide™: Vea la sección "Parrilla RollerGlide™".

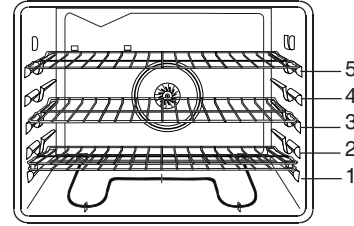


Para volver a colocar las parrillas del horno:

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

Parrilla RollerGlide™: Vea la sección "Parrilla RollerGlide™".

Posiciones de la parrilla



Cocción tradicional

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

Cocción por convección (en algunos modelos)

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

UTENSILIOS PARA HORNEAR

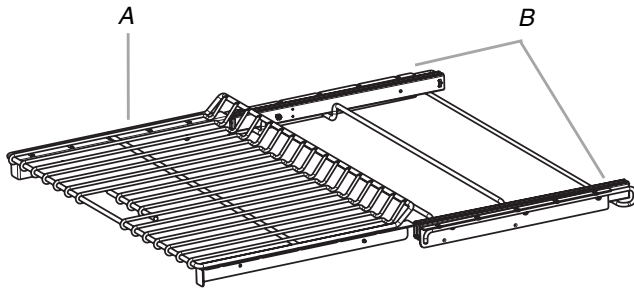
Para la cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Use como guía la siguiente tabla.

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

Parrilla RollerGlide™

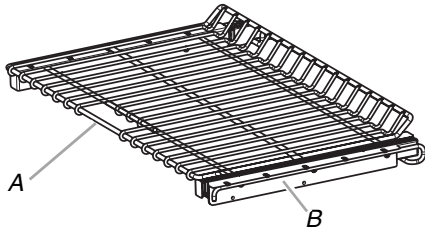
La parrilla RollerGlide™ permite un acceso fácil para mover y sacar alimentos del horno. Se puede usar en las posiciones de parrilla 1 a 4. No coloque la parrilla RollerGlide™ en la posición 5 porque no encajará.

Posición abierta



A. Parrilla RollerGlide™
B. Estante deslizable

Posición cerrada y enganchada

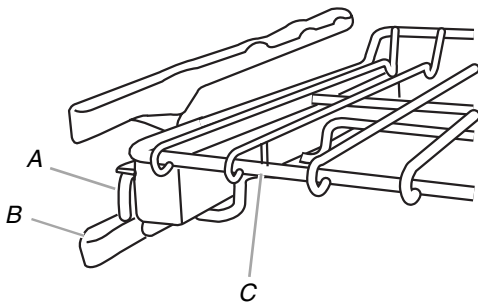


A. Parrilla RollerGlide™
B. Estante deslizable

Para quitar la parrilla RollerGlide™:

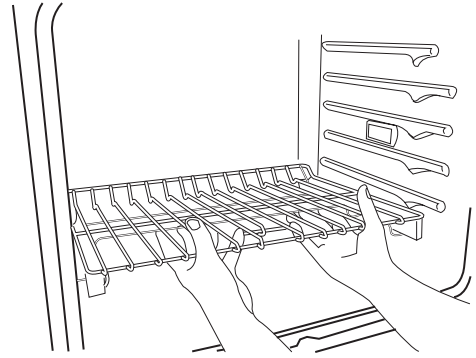
1. Deslice la parrilla completamente de modo que se enganche con el estante deslizable.
2. Usando ambas manos, levante el borde delantero de la parrilla y el estante deslizable juntos. Empuje ambos lentamente hacia el fondo del horno, de modo que el borde delantero del estante deslizable esté sentado sobre las guías de la parrilla, ubicadas en las paredes laterales del horno.

El borde delantero de la parrilla y el estante deslizable debe estar más alto que el borde posterior.



A. Estante deslizable
B. Guía de la parrilla
C. Parrilla RollerGlide™

3. Usando ambas manos, levante la parte posterior de la parrilla y el estante deslizable, de manera que la parte delantera y la posterior estén niveladas en las guías de la parrilla.



4. Jale la parrilla y el estante deslizable hacia fuera.

Para volver a colocar la parrilla RollerGlide™:

1. Usando ambas manos, sujete el frente de la parrilla enganchada y el estante deslizable. Coloque la parrilla enganchada y el estante deslizable en las guías de la parrilla.
2. Empuje la parrilla y el estante deslizable lentamente hacia el fondo del horno, hasta que el borde posterior del estante deslizable descienda.
3. Jale la parrilla y el estante deslizable ligeramente hacia fuera, hasta que el borde delantero descienda y el estante deslizable esté sobre las guías de la parrilla.

Para evitar que se dañen los estantes deslizables, no coloque más de 25 lb (11,4 kg) de peso sobre la parrilla.

No lave la parrilla RollerGlide™ en una lavavajillas. Podría remover el lubricante de la parrilla y afectar su deslizamiento.

Vea la sección "Limpieza general" para obtener más información.

Utensilios para hornear

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

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

UTENSILIO PARA HORNEAR/ RESULTADOS

RECOMENDACIONES

Acero inoxidable

- Cortezas doradas, claras
- Dorado desigual

- Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.

Cerámica de gres/ Piedra para hornear

- Cortezas crujientes

- Siga las instrucciones del fabricante.

Utensilios de vidrio resistentes al horno, cerámica vitrificada o cerámica

- Cortezas doradas, crujientes

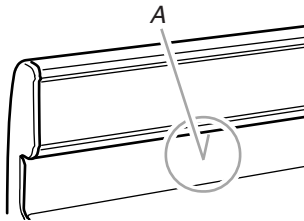
- Puede necesitar reducir un poco la temperatura para hornear.

Termómetro para carnes

En modelos sin una sonda de temperatura, siempre confíe en un termómetro para carnes para determinar la cocción de las carnes y las aves. Lo que cuenta es la temperatura interna, no la apariencia. Este electrodoméstico no viene provisto de un termómetro para carnes.

- Inserte el termómetro en el centro de la parte más gruesa de la carne, o en el muslo interno o la pechuga del ave. La punta del termómetro no debe tocar la grasa, el hueso o el cartílago.
- Después de haber leído el termómetro una vez, empújelo dentro de la carne $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) más y léalo de nuevo. Si baja la temperatura, cocine la carne o el ave por más tiempo.
- Fíjese en todas las carnes, aves y pescados en dos o tres lugares diferentes.

Ducto de escape del horno



A. Ducto de escape del horno

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

Cómo hornear

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

- Si el horno inferior no se está utilizando, el horno superior se precalentará más rápido.
- Deje un espacio mínimo de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) entre la bandeja para hornear o la cacerola y el elemento superior en el horno superior. No se recomienda colocar bandejas para pan, pasteles de ángel o roscas Bundt en el horno superior.
- Cuando se hornee pizza congelada en el horno superior, coloque la pizza en una bandeja para galletas, para evitar que se dore de más.
- Cuando precaliente con una piedra para hornear/pizza adentro del horno superior, no fije el horno en una temperatura mayor a los 400°F (205°C). Para usar piedras para hornear/pizza en temperaturas mayores a los 400°F (205°C) en el horno superior, introduzca la piedra después del pitido de precalentado.

Para hornear o asar:

1. Presione el botón de BAKE (Hornear) para elegir el horno de su preferencia.
Destellarán "BAKE" y "000" en la pantalla.

2. Seleccione la temperatura del horno.

Presione AUTOSET (Fijar automáticamente) para una temperatura de 350°F (175°C) o los botones numéricos apropiados. Cada vez que presione el botón de Autosest, la temperatura aumentará en 25°F (15°C).

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

3. Presione BAKE (Hornear) nuevamente o espere 4 segundos. "BAKE" dejará de destellar y permanecerá iluminado en la pantalla. PREHEAT (Precalentar) se iluminará en la pantalla.

Aparecerá 100°F (35°C) o la temperatura actual del horno, si es mayor a 100°F (35°C). La temperatura aumentará en incrementos de 5° hasta que se alcance la temperatura prefijada.

Espere de 4 a 10 minutos para que se precaliente el horno superior y 7 a 12 minutos para que se precaliente el horno inferior.

Cuando se alcance la temperatura fijada del horno, sonará un pitido largo y "PREHEAT (Precalentar)" desaparecerá de la pantalla.

Para ver la temperatura fijada durante el precalentamiento, presione BAKE (Hornear).

Para cambiar la temperatura del horno durante el precalentamiento, presione el botón de Bake (Hornear) dos veces, luego presione el botón de Autosest (Fijar automáticamente) o los botones numéricos apropiados, hasta que se muestre la temperatura deseada en la pantalla.

4. Coloque los alimentos en el horno.

Para cambiar la temperatura del horno durante la cocción, presione Bake (Hornear), luego presione el botón de Autosest (Fijar automáticamente) o los botones numéricos apropiados, hasta que se muestre la temperatura deseada en la pantalla.

5. Presione CANCEL (Anular) o STOP (Parada) cuando haya terminado.
6. Retire los alimentos del horno.

Cómo asar (Horno superior únicamente)

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

- Para obtener los mejores resultados, utilice una sartén y una rejilla para asar. Se han diseñado para drenar el jugo y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

Si le gustaría comprar una charola para asar, puede hacer un pedido de la misma. Vea la sección "Ayuda o servicio técnico" para encargarlo. Pida la pieza número 12500100.

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

Antes de asar, coloque la parrilla en su posición según la Tabla para asar. Precaliente el asador por aproximadamente 4 minutos. Coloque el alimento sobre la parrilla, en la charola para asar, después colóquelo en el centro de la parrilla del horno. Cierre la puerta.

Cómo asar:

1. Presione BROIL (Asar). Destellarán "BROIL" (Asar), "UPPER" (Superior) y "SET" (Fijar) en la pantalla hasta que se cierre la puerta.
2. Presione el botón AUTOSET (Fijar automáticamente) una vez para seleccionar HI Broil (Asar a temperatura alta) o dos veces para seleccionar LO Broil (Asar a temperatura baja). Aparecerá "HI" o "LO" en la pantalla.
 Seleccione HI Broil (550°F/288°C) para asar a temperatura normal o LO Broil (450°F/232°C) para asar a temperatura baja.
 Después de 4 segundos el horno comenzará a funcionar. "BROIL" (Asar), "UPPER" (Superior) y "HI" (Temperatura alta) o "LO" (Temperatura baja) permanecerán encendidos en la pantalla.
3. Presione Upper Oven CANCEL (Anular horno superior) o UPPER STOP (Parada del horno superior) cuando haya terminado de asar.

CUADRO PARA ASAR

Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos a 3" (7,0 cm) o más del elemento para asar. Los tiempos son solamente una guía y pueden necesitar ajustarse para los gustos individuales.

ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA	PERÍODO APROX. (en minutos)
Bistec 1" (2,5 cm) de grueso término medio	1	Asar a temperatura alta 8-14
Tortitas de carne molida ¾" (2,0 cm) de grueso hasta 6 bien cocidas	1	Asar a temperatura alta 12-15
hasta 12 bien cocidas	parte inferior del horno	15-19
Chuletas de cerdo 1" (2,5 cm) de grosor bien cocidas	1	Asar a temperatura alta 18-25
Pollo piezas con hueso bien cocidas	parte inferior del horno	Asar a temperatura baja 25-35
Pescado* Filetes	parte inferior del horno	Asar a temperatura baja
Bistecs, 1" (2,5 cm) de grueso	parte inferior del horno	8-11 10-15

*Cuando ase pescado, rocíe el inserto de la cacerola con aceite de cocina. No dé vuelta a los filetes de pescado.

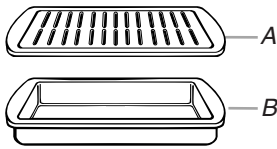
Cocción por convección (en algunos modelos)

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

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

- Es importante que no cubra los alimentos, de manera que las superficies permanezcan expuestas al aire que circula, permitiendo que se doren y tuesten.
- Mantenga la pérdida de calor al mínimo abriendo la puerta del horno sólo cuando sea necesario.
- Elija bandejas para galletas completamente lisas y charolas para asar con lados bajos para permitir que el aire se mueva libremente alrededor de los alimentos.

- Revise si ya están cocidos los alimentos horneados unos cuantos minutos antes de que el tiempo mínimo de cocción haya pasado, usando un método como un palillo.
- Use un termómetro para carnes para determinar el punto de cocción de carnes y aves. Revise la temperatura de la carne de puerco y de las aves en 2 ó 3 lugares diferentes, incluyendo la parte más gruesa.
- Antes de cocinar por convección, coloque la(s) parrilla(s) según la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- Cuando use más de una parrilla, coloque los utensilios para hornear/cocinar en las parrillas de manera que permitan el movimiento del aire que circula del ventilador alrededor de los alimentos. Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- Si se llena el horno, podría necesitar mayor tiempo de cocción.
- Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra los alimentos con papel de aluminio.
- Cuando ase aves y carne, use una charola para asar y una parrilla. No es necesario esperar a que el horno se precaliente, a menos que la receta lo recomiende.



A. Parrilla del asador
B. Charola del asador

Pre calentamiento

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

Hornear por convección (sólo en el horno inferior)

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

Para fijar Convect Bake (Hornear por convección):

1. Presione CONVECT BAKE (Hornear por convección). Destellarán "LOWER" (Más bajo), "BAKE" (Hornear) y el ícono del ventilador. Destellará "000" en la pantalla.
2. Seleccione la temperatura del horno. Presione AUTOSET (Fijar automáticamente) para una temperatura de 350°F (175°C) o los botones numéricos apropiados. Cada vez que presione el botón de Autose, la temperatura aumentará en 25°F (15°C). La temperatura del horno puede fijarse entre 170°F y 550°F (75°C y 288°C).

3. Presione CONVECT BAKE (Hornear por convección) nuevamente o espere 4 segundos. "LOWER" (Más bajo) y "BAKE" (Hornear) dejarán de destellar. "PREHEAT" (Precalentar) y "LOWER" (Más bajo) aparecerán en la pantalla. Aparecerá "100" (35°C) o la temperatura actual del horno, si es mayor a 100°F (35°C). La temperatura aumentará en incrementos de 5° hasta que se alcance la temperatura prefijada. El ícono del ventilador comenzará a girar. Deje que el horno precaliente durante 7 a 12 minutos. Cuando se alcance la temperatura fijada del horno, sonará un pitido largo. "PREHEAT" (Precalentar) desaparecerá de la pantalla y aparecerá la temperatura fijada. Para ver la temperatura fijada durante el pre calentamiento, presione CONVECT BAKE (Hornear por convección).
4. Coloque los alimentos en el horno.
5. Presione CANCEL (Anular) o LOWER STOP (Parada del horno inferior) cuando haya terminado.
6. Retire los alimentos del horno.

Asar por convección (sólo el horno inferior)

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

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

Para fijar Convect Roast (Asar por convección):

1. Presione CONVECT ROAST (Asar por convección). Destellarán "LOWER" (Más bajo), "ROAST" (Asar) y el ícono del ventilador. Destellará "000" en la pantalla.
2. Ingrese el tiempo para asar usando los botones numéricos. El tiempo se puede fijar de 10 minutos (00:10) a 11 horas, 59 minutos (11:59). Si se requiere pre calentamiento, agregue 15 minutos al tiempo de cocción programado.
3. Presione CONVECT ROAST (Asar por convección) nuevamente o espere 4 segundos. Destellarán "LOWER" (Más bajo), "ROAST" (Asar) y el ícono de Fan (Ventilador) destellarán en la pantalla. Destellará "000" en la pantalla.
4. Seleccione la temperatura del horno. Presione AUTOSET (Fijar automáticamente) para una temperatura de 325°C (165°C) o los botones numéricos apropiados. Cada vez que presione el botón de Autose, la temperatura aumentará en 25°F (15°C). La temperatura del horno puede fijarse entre 170°F y 550°F (75°C y 288°C).
5. Presione CONVECT ROAST (Asar por convección) nuevamente o espere 4 segundos.
6. "ROAST" dejará de destellar y permanecerá iluminado en la pantalla. Aparecerá 100°F (35°C) o la temperatura actual del horno, si es mayor a 100°F (35°C). La temperatura aumentará en incrementos de 5° hasta que se alcance la temperatura prefijada. El ícono del ventilador comenzará a girar.

7. Coloque los alimentos en el horno.

La cuenta regresiva comenzará una vez que el horno se comience a calentar. Para ver la temperatura fijada durante el precalentamiento, presione el botón de Convect Roast (Asar por convección).

8. Una vez que haya transcurrido 75% del tiempo fijado, el horno emitirá una señal para que revise el progreso de la cocción. Si es necesario, permita que se hornee por más tiempo.

Presione cualquier botón para ver el tiempo de cocción restante.

9. Presione CANCEL (Anular) o LOWER STOP (Parada del horno inferior) cuando haya terminado.

10. Retire los alimentos del horno.

Característica Keep Warm™ (Mantener caliente)

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

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

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

Cómo usar:

1. Presione el botón apropiado de KEEP WARM (Mantener caliente).

Destellarán en la pantalla "WARM" (Caliente), "000" y "UPPER" (Superior) o "LOWER" (Inferior).

2. Presione AUTOSET (Fijar automáticamente) o los botones numéricos para elegir una temperatura.

Se iluminará "170°" cuando se presione AutoSet por primera vez. Cada vez que presione el botón de AutoSet, la temperatura aumentará en 5°.

La temperatura de Keep Warm™ se puede fijar entre 145°F (63°C) y 190° (85°C).

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

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

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

Cocinar y mantener caliente

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

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

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

Cómo fijar la función de Cocinar y mantener caliente:

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

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

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

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

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

Cuando el tiempo de cocción haya transcurrido:

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

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

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

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

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

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

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

1. Presione DELAY (Retraso) una vez para el horno superior, y dos veces para el horno inferior. "DELAY" (Retraso), "00:00" y "UPPER" (Superior) o "LOWER" (Inferior) destellarán en la pantalla.
2. Presione los botones numéricos apropiados para fijar el tiempo que quiere retrasar la hora en que se va a llevar a cabo la cocción.
3. Mientras "DELAY" está destellando, presione COOK & HOLD (Cocinar y mantener caliente), "HOLD" (Mantener caliente), "DELAY" (Retraso), "00:00" y "UPPER" (Superior) o "LOWER" (Inferior) destellarán en la pantalla.
4. Presione los botones con números apropiados para fijar la hora en la que se va a hornear.
El tiempo se puede fijar entre 10 minutos a 11 horas y 59 minutos.
5. Presione BAKE (Hornear) (para los hornos superior e inferior), CONVECT BAKE (Hornear por convección) o CONVECT ROAST (Asar por convección).
6. Fije la temperatura deseada del horno presionando AUTOSET (Fijar automáticamente) o los botones numéricos apropiados.
Se iluminará "350°" ("175°" centígrados) cuando se presione AutoSet. Después de 4 segundos, el tiempo de retraso ingresado aparecerá en la pantalla.
La función seleccionada y "DELAY" permanecerán iluminados para recordarle que un ciclo de retraso de cocción Cook & Hold (Cocinar y mantener caliente), ha sido programado.

Cuando el tiempo de retraso ha terminado:

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

Cuando el tiempo de cocción haya transcurrido:

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

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

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

Cómo cancelarlo:

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

Apagado automático/Modo sabático

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

- El modo Sabbath (Sabático) se puede encender en cualquier momento con el horno encendido o apagado.
- El modo Sabbath (Sabático) no se puede encender si los botones están bloqueados o cuando la puerta está asegurada.
- Si el horno se encuentra horneando cuando se fija el modo Sabbath, "BAKE" (Hornear) desaparecerá de la pantalla al final del ciclo de horneado o cuando se presione Cancel (Anular) o Stop (Parada). No sonará ningún pitido audible.

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

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

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

Para cancelar el modo Sabbath (Sabático):

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

O BIEN

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

Favorito

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

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

Para fijar un ciclo favorito:

1. Programe un ciclo de Cook & Hold (Cocinar y mantener caliente), como se describe en la sección "Cocinar y mantener caliente".
2. Presione y sostenga FAVORITE por 3 segundos.
El ciclo que se acaba de fijar o que se encuentra funcionando actualmente de Cook & Hold se guardará (en la memoria).

Sonará un pitido doble, seguido por uno simple para indicar que el control ha aceptado el ajuste de Favorite (Favorito).

Para poner a funcionar un ciclo favorito:

1. Presione FAVORITE (Favorito).
La temperatura para el ciclo de Cook & hold (Cocinar y mantener caliente) aparecerá en la pantalla. (si no se ha fijado un ciclo de Cook & Hold, "nonE" (ninguno) aparecerá en la pantalla).

2. Presione BAKE (Hornear), CONVECT BAKE (Hornear por convección) o CONVECT ROAST (Asar por convección) (sólo en el horno inferior).
El ciclo favorito comenzará inmediatamente. El ciclo seleccionado y el tiempo de cocción aparecerán en la pantalla.

Cuando el tiempo de cocción haya transcurrido:

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

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

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

Para anular un ciclo favorito:

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

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de autolimpieza (en algunos modelos)

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Quemadura

No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.

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

No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras.

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

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

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

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

Dependiendo del modelo, vea la sección "Rejilla de escape del horno" o "Rejillas de escape del horno".

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

Prepare el horno:

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

Prepare la superficie de cocción:

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

IMPORTANTE:

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

Sólo 1 horno se puede limpiar a la vez.

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

Cómo funciona el ciclo

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

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

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

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

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

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

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

Para hacer la autolimpieza:

1. Cierre la puerta del horno.
2. Presione CLEAN. "CLEAN" (Limpieza), "SET" (Fijar) y "UPPER" (Superior) o "LOWER" (Inferior) destellarán en la pantalla.
3. Presione AUTOSET (Fijar automáticamente).
MEd (Media - suciedad media, 3 horas) aparecerá en la pantalla.
Si no se cierra la puerta, el horno hará un pitido y "door" (puerta) aparecerá en la pantalla hasta que se cierre la puerta y haya presionado Clean (Limpieza) nuevamente. Si la puerta no se cierra en 30 segundos, el funcionamiento de autolimpieza se cancelará y la pantalla regresará a la hora del día.
4. Para elegir un ajuste de limpieza que no sea el de medio, presione AUTOSET para ver los ajustes de autolimpieza.
HVy (suciedad profunda, 4 horas)
MEd (suciedad mediana, 3 horas)
LITE (suciedad ligera, 2 horas)
El elegir el nivel de suciedad del horno automáticamente programa el tiempo de autolimpieza.
5. Después de 4 segundos, el horno comenzará a limpiar. Aparecerá "CLEAN" (Limpieza) en la pantalla. Destellará "LOCK" (Bloqueo) en la pantalla. Una vez que se bloqueen ambas puertas, "LOCK" (Bloqueo) permanecerá en la pantalla. En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo de limpieza.

Cuando termine el ciclo de autolimpieza:

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

Para retrasar el inicio de la autolimpieza:

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

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

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

Para cambiar el tiempo de autolimpieza con retraso:

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

Cuando comience el ciclo de autolimpieza:

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

Cuando termine el ciclo de autolimpieza:

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

Para detener la autolimpieza en cualquier momento:

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

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

Limpieza general

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

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

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA

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

Método de limpieza:

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

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

Método de limpieza:

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

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

Para evitar daños al acero inoxidable, no use estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, crema para pulir la superficie de cocción, estropajos de metal, paños ásperos o toallas de papel abrasivas.

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

Para evitar daños, no remoje las perillas.

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

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

Método de limpieza:

- Agua tibia jabonosa o lavavajillas: Jale las perillas en sentido recto para quitarlas del panel de control.

PANEL DE CONTROL

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

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

Método de limpieza:

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

TAPAS Y PARRILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

Los derrames que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben ser limpiados tan pronto como se enfríen la superficie de cocción, las parrillas y las tapas. Es posible que estos derrames dañen el acabado.

Para evitar las desportilladuras, no golpee las parrillas y las tapas una contra la otra o contra superficies tales como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas o los quemadores mientras estén húmedos.

Método de limpieza:

- Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave: Límpielos tan pronto como la superficie de cocción, las parrillas y las tapas se hayan enfriado.
- En la lavavajillas (sólo las parrillas, no las tapas):
Use el ciclo que sea más poderoso. Los restos de alimentos cocidos deben ponerse en remojo o fregarse antes de ponerlos en una lavavajillas.
- Limpiador para rejilla a gas y bandeja de goteo, pieza número 31617:
Vea la sección "Ayuda o servicio técnico" para encargarlo.

QUEMADORES DE SUPERFICIE

Vea la sección "Quemadores sellados de superficie".

EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Método de limpieza:

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

CAVIDAD DEL HORNO

No use productos de limpieza para hornos.

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

Método de limpieza:

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

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

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

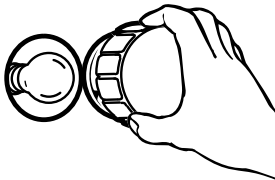
Luces del horno

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

Para reemplazar el foco del horno estándar:

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

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

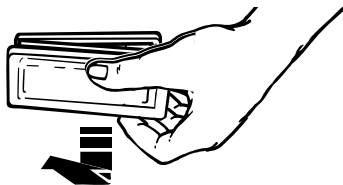


3. Gire el foco a la izquierda para sacarlo del casquillo.
4. Reemplace el foco y vuelva a colocar la cubierta del foco girando hacia la derecha.
5. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

Para reemplazar el foco de halógeno:

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

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



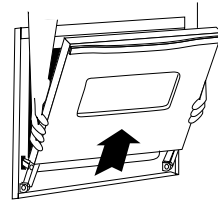
3. Retire el foco del casquillo jalándolo directamente hacia afuera de la base de cerámica.
 4. Reemplace el foco usando un pañuelo de papel o guantes de algodón para manipularlo. Para evitar dañar o disminuir la vida útil del nuevo foco, no toque el foco con los dedos descubiertos.
 5. Vuelva a colocar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

Puerta del horno

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

Para quitar:

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



Para volver a colocar:

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Nada funciona

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

- **¿Está desconectado el cable eléctrico?**
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.
- **¿Hay un fusible de la casa fundido o se disparó el cortacircuitos?**
Reemplace el fusible o reconecte el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.
- **¿Está la válvula de cierre de gas principal o reguladora en la posición apagada?**
Consulte las Instrucciones de instalación.
- **¿Se ha conectado debidamente la estufa al suministro de gas?**
Póngase en contacto con un especialista en reparación competente o vea las Instrucciones de instalación.

Los quemadores de superficie no funcionan

- **¿Es ésta la primera vez se han usado los quemadores de superficie?** Encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para despejar el aire de las líneas de gas.
- **¿Se ha fijado correctamente la perilla de control?**
Empuje hacia adentro la perilla antes de girar hacia un ajuste.
- **¿Están bloqueados los orificios del quemador?**
Vea la sección "Quemadores sellados de superficie".

Las llamas del quemador de superficie son desperejas, amarillas y/o hacen ruido

- **¿Están bloqueados los orificios del quemador?**
Vea la sección "Quemadores sellados de superficie".
- **¿Están bien colocadas las tapas de los quemadores?**
Vea la sección "Quemadores sellados de superficie".
- **¿Se está usando gas propano?**
Es probable que la estufa se haya convertido incorrectamente. Contacte a un técnico de servicio o vea la sección "Ayuda o servicio técnico".

El quemador de superficie hace ruidos como estallidos

- **¿Está mojado el quemador?**
Déjelo secar.

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

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

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

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

El horno no funciona

- **¿Es ésta la primera vez que se usa el horno?**
Encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de la superficie para despejar el aire de las líneas de gas.
- **¿Se ha fijado correctamente el control electrónico del horno?**
Consulte la sección "Control electrónico del horno".
- **En algunos modelos, ¿se ha fijado el bloqueo de control?**
Consulte la sección "Panel de control y seguro de la puerta del horno".

Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas

- **¿Se está usando gas propano?**
Es probable que la estufa se haya convertido incorrectamente. Contacte a un técnico de servicio o vea la sección "Ayuda o servicio técnico".

El ventilador de enfriamiento funciona durante el horneado, el asado o la limpieza.

- Es normal que el ventilador funcione automáticamente mientras que el horno se esté utilizando, y por un tiempo después, para enfriar el control electrónico.

La temperatura del horno está muy alta o muy baja

- **¿Necesita ajustarse el calibre de la temperatura del horno?**
Consulte la sección "Control de la temperatura del horno".

La pantalla muestra mensajes

- **¿Está parpadeando la hora en la pantalla?**
Ha ocurrido un corte de corriente. Despeje la pantalla. Vea la sección "Pantalla(s)". En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Vea la sección "Reloj".
- **¿Muestra la pantalla una letra seguida de un número?**
Dependiendo del modelo que tenga, presione CANCEL (Anular), para despejar la pantalla. Vea la sección "Pantalla(s)". Si vuelve a aparecer, solicite servicio. Vea la sección "Ayuda o Servicio técnico".

No funciona el ciclo de autolimpieza

- **¿Está abierta la puerta del horno?**
La pantalla mostrará "door" (puerta). Cierre bien la puerta del horno.
- **¿Se ha ingresado la función?**
Vea la sección "Ciclo de autolimpieza".
- **En algunos modelos, ¿se ha fijado un inicio diferido para el ciclo de autolimpieza?**
Vea la sección "Ciclo de autolimpieza".
- **¿Se ha fijado un inicio diferido?**
Vea la sección "Cocinar y mantener caliente".
- **¿Se encuentra la temperatura del horno a más de 400°F (205°C)?**
Déje que se enfríe el horno antes de usar el ciclo de autolimpieza.

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

- **¿Está nivelada la estufa?**
Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
- **¿Se ha fijado la temperatura adecuada?**
Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.
- **¿Se ha fijado el calibre debido de la temperatura del horno?**
Consulte la sección "Control de la temperatura del horno".
- **¿Se ha precalentado el horno?**
Consulte la sección "Hornear".
- **¿Se están usando los utensilios de horneado adecuados?**
Vea la sección "Utensilios de cocina".
- **¿Se han colocado las parrillas en forma adecuada?**
Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- **¿Circula el aire de manera adecuada alrededor del utensilio para hornear?**
Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- **¿Está la masa distribuida de manera uniforme en la charola?**
Asegúrese de que la masa esté nivelada en la charola.
- **¿Se ha usado la cantidad de tiempo adecuada?**
Aumente el tiempo de cocción.
- **¿Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción?**
Abrir el horno para mirar los alimentos libera el calor del horno hacia fuera y puede prolongar los tiempos de cocción.

- **¿Están los artículos horneados demasiado dorados en el fondo?**
Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
- **¿Se están dorando los bordes de las cortezas de los pays demasiado pronto?**
Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.

CONTRATOS DE PROTECCIÓN

Contratos maestros de protección

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

Adquiera un Contrato maestro de protección hoy y protéjase contra molestias y gastos inesperados.

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

- ✓ **Servicio experto** por nuestros 12.000 especialistas en reparación competentes
- ✓ **Servicio ilimitado y gratuito** para repuestos y mano de obra en todas las reparaciones protegidas por el contrato
- ✓ **Garantía "sin disgustos"** - reemplazo de su producto protegido si ocurren cuatro o más fallas del producto en el transcurso de doce meses
- ✓ **Reemplazo del producto** si su producto protegido no puede ser reparado
- ✓ **Revisión anual de mantenimiento preventivo** a solicitud suya - sin costo adicional
- ✓ **Ayuda rápida por teléfono** - asistencia por teléfono a cargo de un técnico de Sears para productos que deban ser reparados en su hogar, además de un horario de reparación conveniente
- ✓ **Protección de sobrevoltaje** contra daños eléctricos debido a fluctuaciones de electricidad
- ✓ **Reembolso de la renta** si la reparación de su producto protegido tarda más de lo prometido

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

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

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

Servicio de instalación de Sears

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

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For expert troubleshooting and home solutions advice:

manage my home

www.managemyhome.com

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

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

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

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.)

www.sears.com

1-800-469-4663 (Canada)

www.sears.ca

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR[®]

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca



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>