

Use & Care Guide
Manual de Uso y Cuidado
English / Español

Models/Modelos: 721.9604*

Kenmore Elite®

Electric Range

Estufa Eléctrica

* = color number, número de color



P/N MFL69645602 rev 00

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.kenmore.com
www.sears.com



TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3
OVERVIEW	
Parts	8
Accessories.....	8
Control Panel	9
FEATURES	
Clock.....	10
Timer On/Off.....	11
Settings.....	11
Convection Auto Conversion.....	11
Oven Temperature Adjustment	11
Language	12
Preheating Alarm Light	12
Beeper Volume	12
Fahrenheit or Celsius	12
Oven Light	12
Lockout	12
Delay Start (Delayed Timed Cook).....	13
Cook Time (Timed Cook)	13
USING THE COOKTOP	
Cooking Areas.....	14
Using the Cooktop Elements.....	14
Using the Proper Cookware.....	17
USING THE OVEN	
Before Using the Oven	18
Oven Vent	18
Using oven racks	18
Oven Controls.....	18
Bake	19
Convection Bake.....	19
Convection Roast.....	20
Convection Roast Guide	20
Baking and Roasting Guide	21
Broil	22
Speed Broil.....	22
Broiling Guide	23
Warm.....	24
Proof.....	24
CARE AND CLEANING	
Cleaning the Glass/Ceramic Cooktop	25
Self Clean.....	26
Lo Temp Clean.....	28
Cleaning the Exterior.....	30
Replacing the Oven Light	30
Removing & Replacing the Lift-Off Oven Door.....	31
Door Care Instructions.....	32
FAQs	33
TROUBLESHOOTING	35
WARRANTY	39

PRODUCT RECORD

Record the date of purchase, model, and serial number of your product below. You will find the model and serial number printed on a hangtag located behind the control panel. Have this information available whenever you contact Sears concerning your product. Save these instructions and your sales receipt for future reference.

Model No. _____

Date of Purchase _____

Serial No. _____

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.

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

- **Parts and labor** not just for repairing defects, but to help keep products operating properly **under normal use**. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection**.
- **Expert service** by experienced service technicians trusted in millions of homes every year.
- **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product after three separate product failures occur within twelve months and a fourth repair is required. Includes free delivery and installation, if necessary, of replacement product.
- **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 service agent on all products to help troubleshoot problems. Think of us as a "talking owner's manual."
- **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- **\$300 food loss protection** for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- **Service Promise: \$50** if first attempt repair of your covered product can't be accomplished and product is not usable while awaiting further repair service.
- **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- **25% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

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.

The Master Protection Agreement is a risk-free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund, or a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

***Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

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 **1-844-553-6667** and in Canada call **1-800-469-4663**.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Your safety and the safety of others is very important.

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

! This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to 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: Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

! WARNING: Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

! CAUTION: Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

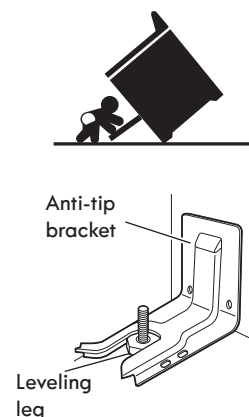
All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

! WARNING

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire, explosion, or electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.

ANTI-TIP SAFETY PRECAUTIONS

- It is possible for a child or adult to tip the range and be killed.
- Verify that the anti-tip device has been properly installed and attached to the floor or wall and engaged to the leveling leg of the range.
- Ensure the anti-tip device is reengaged when the range is moved.
- To check that the anti-tip bracket is properly installed: Grasp the top rear edge of the range back guard and carefully attempt to tilt it forward. Verify that the anti-tip device is engaged.
- Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.



- The appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Always disconnect power from the appliance before servicing.
- Use care when opening the oven door.
Let hot air or steam escape from the oven before removing or replacing food in the oven.

• DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.

Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors, also get hot and may cause burns if not cooled.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, property damage or injury to persons when using this appliance, follow basic precautions, including the following:

- **DO NOT heat unopened food containers.** Pressure in the containers may cause them to burst which may result in injury.
- **DO NOT force the door open.** This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.
- **DO NOT use harsh etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass because they can scratch the surface.** Scratches may cause the glass to shatter.
- **Be careful when removing and lifting the door.**
- **DO NOT lift the door by the handle.** The door is very heavy.
- **DO NOT use utensils for removing refuse** (ash, food, etc.).
- **Refer to the installation manual for proper anti-tip bracket installation.**
- **Never remove the oven legs.** The range will not be secured to the anti-tip bracket if the legs are removed.
- **DO NOT step or sit on the oven door. Install the anti-tip bracket packed with the range.**
 - The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
 - If the range is pulled away from the wall for cleaning, service, or any other reason, ensure that the anti-tip bracket is properly re-engaged when the range is pushed back against the wall.
- Do not rest large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door. The range could tip forward and cause injury.
- **NEVER use the appliance for warming or heating the room.**
- **DO NOT use water on grease fires.** Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.
- **Only use dry potholders.** Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth to remove food.
- **If the door glass, cooktop glass, surface, or oven heating unit of the range is damaged, discontinue use of the range and call for service.**
- **Do not operate the oven without the charcoal heater mesh.**
- **Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, storage drawer or cooktop.** They could damage the range or tip it over, causing severe personal injury.
- **Do not open the oven door during the Lo Temp Clean cycle.** During the Lo Temp Clean cycle, the oven becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle is over before wiping the inside surfaces of the oven. Failure to do so may result in burns.
- This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. ***Wash hands after handling.***

CAUTION

- **DO NOT line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material.** Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior. (Aluminum foil will melt to the interior surface of the oven.)
- **Never attempt to dry a pet in the oven.**
- **Wear gloves when cleaning the range to avoid injury or burns.**

WARNING

FLAMMABLE MATERIALS SAFETY

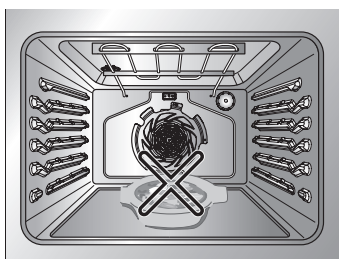
- **Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating.** Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.
- **Do not store or use flammable materials in the oven or near or on the cooktop.** Flammable materials include paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, and gasoline or other flammable vapors and liquids such as grease or cooking oil. These materials can be ignited when the oven and cooktop are in use.
- **Wear proper apparel.** Do not wear loose-fitting or hanging garments which may ignite if they contact hot surfaces and cause severe burns.
- **Do not leave metal objects such as unopened cans on the surface units or heat them in the oven.** Pressure in the containers may cause them to burst when heated, resulting in injury.
- **Do not use the oven for drying clothes.** Only use the oven for its intended purpose.

⚠ WARNING

ELECTRICAL SAFETY

- **Protective Liners:** Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottom. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- **DO NOT** allow aluminum foil or the temperature probe to contact heating elements.
- **Before replacing the oven light bulb, switch off the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker.** Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

PAN PLACEMENT



- **Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity.** Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.

DEEP FAT FRYERS

- **Use extreme caution when moving or disposing of hot grease.**
- **Always heat fat slowly, and watch as it heats.**
- **If frying combinations of oils and fats, stir together before heating.**
- **Use a deep fat thermometer, if possible, to prevent overheating fat beyond the smoking point.**
- **Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying.** Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.

SAFETY DURING USE

- **Do not touch oven racks while they are hot.**
- **If a rack must be moved while the oven is hot, use potholders or oven mitts.** Do not let the potholders or oven mitts contact the hot heating element in the oven.
- **Always use potholders or oven mitts when removing food from the oven or the center warming element.** Cookware will be hot.

- **Use caution with the TIMED BAKE or DELAYED TIMED BAKE features.** Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than an hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is complete. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.
- **If an oven fire occurs, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.**
- **If an oven fire occurs, DO NOT put water or flour on the fire.** Flour may be explosive and water can spread a grease fire and cause personal injury.
- **Do not use the broiler pan without the grid. DO NOT cover the grid with aluminum foil.**
- **Do not use plastic to cover food.** Use foil or oven resistant lids only.
- **If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using it again.** The oil could cause a fire.
- **Wipe up heavy soil on the bottom of the oven before using the Self Clean function.**
- **Use proper pan sizes.** For smaller pots and pans, use the smaller heating elements. For larger pots and pans, use the larger heating elements. Select utensils that have flat bottoms large enough to cover the heating elements. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing.
- **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Boilovers cause smoking and greasy spills that may ignite.
- **Glazed cooking utensils:** Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- **Utensil handles should be turned inward and should not extend over adjacent surface units.** To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

CHILD SAFETY

WARNING

- Keep children and pets away from the oven.
- Accessible parts may become hot when the grill is in use.
- During normal operation (self-clean cycle, bake, etc.), **DO NOT** touch the hot surface between the bottom of the oven door and the top of the drawer on the front of the oven. Doing so is a burn hazard and will cause injury.
- Never let a child hang on the oven door.
- Do not allow children to crawl into the oven.
- Stand to the side of the range when opening the oven door. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face, and eyes.

CAUTION

- Do not leave small children unattended near the oven.
- During the self-clean cycle, the outside of the oven can become very hot.
- **NEVER** leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.
- **NEVER** store items of interest to children in cabinets above the range. Children climbing on the range or on the oven door to reach items could be seriously injured.
- Place hot utensils in a safe place, out of reach of small children.
- Do not allow children to play with the controls or other parts of the appliance.

WARNING

GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS.** Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact, surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. This includes the cooktop and the area above the oven door.
- Do not use pans smaller than 7" in diameter on the front surface units.
- Do not cook on a broken cooktop. If the cooktop is broken, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean cooktop with caution. Do not use sponges or cloth to wipe spills on a hot cooking area. Use a proper metal scraper.
- **DO NOT** use the glass cooktop surface as a cutting board.
- **DO NOT** place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not in use.
- **DO NOT** turn surface units on before placing cookware.
- **DO NOT** store heavy items above the cooktop surface that could fall and damage it.
- **DO NOT** place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings, or any other material on the range when it is in use.
- Learn which control buttons operate each surface unit to ensure you are turning on the correct surface unit.
- **NEVER** cook directly on the glass. Always use cookware.
- Always place the pan in the center of the surface unit being used. **NEVER** leave surface units unattended at high heat settings. Proper contact of the cookware to the burner will improve efficiency. Boilovers cause smoking and greasy spill may catch on fire.
- Always turn surface units off before removing cookware.
- **DO NOT** use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.
- **DO NOT** touch surface units until they have cooled down. The surface elements may still be hot and may burn you if you touch the glass surface before it has cooled down sufficiently.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.
- If cabinet storage is provided directly above the cooking surface, use it only for items that are not frequently used and that can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for volatile items such as flammable liquids, cleaners, or aerosol sprays.
- Do not warm foods in sealed containers. Allow venting for heated air to escape.
- Some cleaners can produce dangerous fumes if applied to a hot surface.
- **DO NOT** use steel wool pads, scrub pads, or abrasive cleaning pads. They may damage the glass cooktop surface.
- Cookware with rough edges or bottoms can mark or scratch the cooktop surface.
- Do not slide anything metal or glass across the cooktop.
- Do not use dirty cookware or cookware with dirt built up on the bottom.

 CAUTION**SAFETY WHEN CLEANING**

- **Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self-cleaning.**
- **Do not use oven cleaners.** Commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should not be used in or around any part of the oven.
- **Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, all oven racks, meat probe and any cookware or other utensils from the oven cavity.**
- **Never keep pet birds in the kitchen.** The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- **Use the Self Clean cycle to clean only the parts listed in this manual.** Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan and any cookware, utensils, or foods from the oven.
- **It is normal for the cooktop of the range to become hot during a Self Clean cycle. Avoid touching the cooktop during a Self Clean cycle.**
- **IMPORTANT:** If an F error code is displayed during the self-cleaning process and three long beeps sound, the oven is malfunctioning in the Self Clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have the oven serviced by a qualified technician.
- **Make sure the oven lights are cool before cleaning.**
- **Never pour COLD water over a hot oven for cleaning.** Doing so may cause the oven to malfunction.

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:

- **Ground beef: 160°F (71.1°C)**
- **Poultry: 165°F (73.9°C)**
- **Beef, veal, pork, or lamb: 145°F (62.8°C)**
- **Fish or seafood: 145°F (62.8°C)**

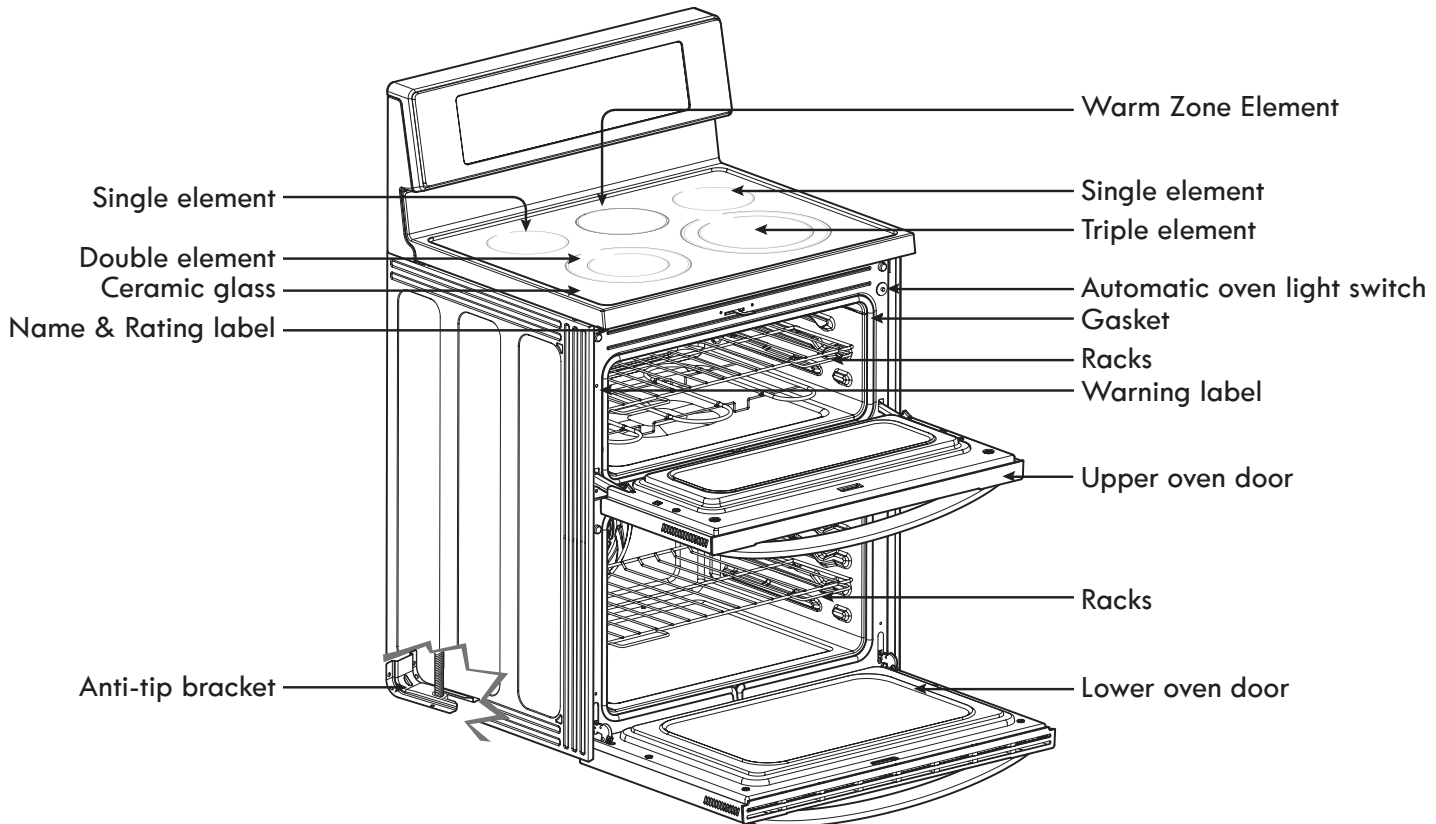
OVERVIEW

PARTS

Make sure to understand the name and function of each part.

Throughout this manual, the features and appearance may vary depending on your model.

NOTE: The model and serial number can be verified at rating label.



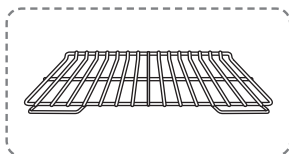
ACCESSORIES

Make sure that all parts are included after purchasing this product.

NOTE:

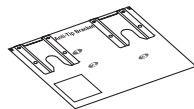
- Contact Kenmore at 1-844-553-6667 if any accessories are missing.
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, which are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.

Accessories for cooking

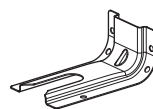


Standard rack (3ea)

Accessories for installation



Template



Anti-tip bracket (1ea)



Screws (4ea)



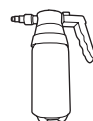
Anchors (4ea)

Accessories for maintenance

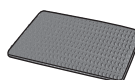


Cooktop Cleaner (1ea)

Accessories for Lo Temp Clean



Spray bottle (1ea)

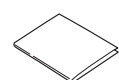


Non-scratch Scouring Pad (1ea)

User Guides

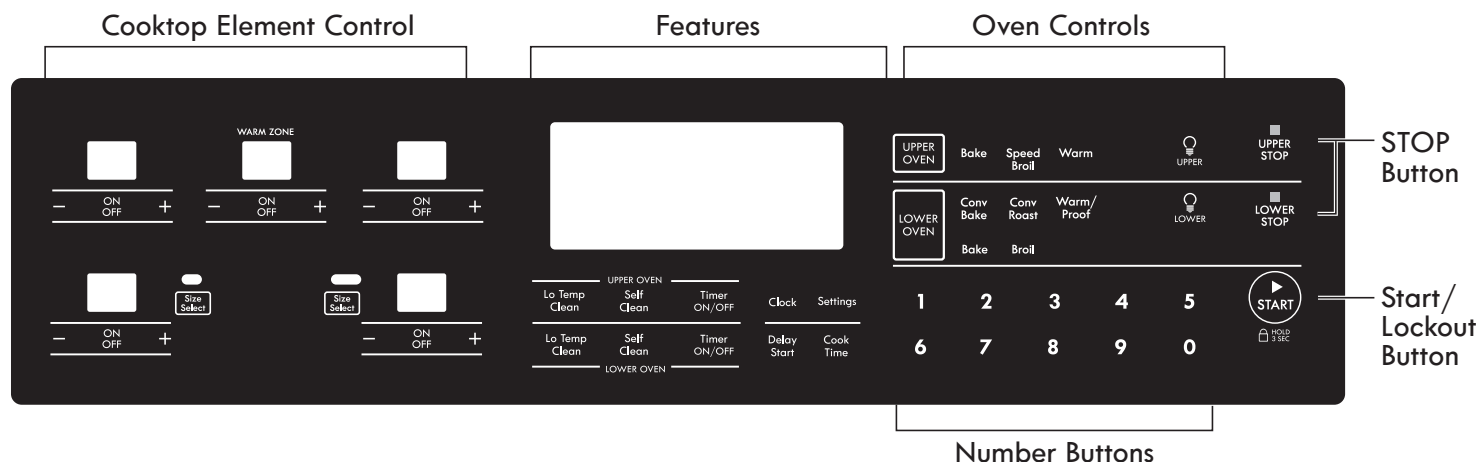


Use & Care Guide



Installation Guide

CONTROL PANEL



NOTE: Cooktop Element Controls are set up in the same order as the corresponding elements.

HS (HOT SURFACE) INDICATOR

The HS indicator will appear in the display once the element is turned off or during the self-clean cycle. The HS indicator will stay on until the surface has cooled to approximately 150°F/66°C or when the self-clean cycle ends.

FLASHING TIME

If the oven displays a flashing clock, press the Clock button and reset the time, or press any button to stop the flashing.

FEATURES

CLOCK

The clock must be set to the correct time of day in order for the automatic oven timing functions to work properly.

- 1 Press CLOCK.
- 2 Press the number buttons to enter the time. For example, to set the clock for 10:30, press the numbers: 1, 0, 3 and 0.
- 3 Press START.

NOTE:

- The time of day cannot be changed during a Timed Baking or Self Clean cycle.
- To check the time of day when the display is showing other information, press the CLOCK button.
- If no buttons are pressed within 25 seconds of pressing the CLOCK button, the display will revert to the original setting.
- If the display time is blinking, you may have experienced a power failure. Reset the time.

SETTING THE HOUR MODE ON THE CLOCK (12 OR 24 HOURS)

The range defaults to a 12-hour clock. You can reset the clock to a 24-hour clock.

- 1 Press and hold the CLOCK button for three seconds.
- 2 Press the 1 button for 12-hour or the 2 button for 24-hour.
- 3 Press the START button to accept.

MINIMUM AND MAXIMUM DEFAULT SETTINGS

All of the features listed have a minimum and a maximum time or temperature setting that may be entered. An entry acceptance beep will sound each time a button is pressed.

An entry error tone (two short tones) will sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

FEATURE		MIN. TEMP. / TIME	MAX. TEMP. / TIME	Default
CLOCK	12 Hr.	1:00 Hr. / Min.	12:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / Min.	23:59 Hr. / Min.	
TIMER	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
COOK TIME	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
CONVECTION BAKE		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 Hr.
CONVECTION ROAST		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 Hr.
BROIL		Lo - 400°F	Hi - 500°F	3 Hr.
BAKE		170°F / 75°C	550°F / 285°C	12 Hr.
PROOF				12 Hr.
WARM			170°F/75°C, 3 hours	
SELF CLEAN		3 Hr.	5 Hr.	4 Hr.

TIMER ON/OFF

The UPPER or LOWER TIMER ON/OFF serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. It does not start or stop cooking. The UPPER or LOWER TIMER ON/OFF feature can be used during any of the other oven control functions. The UPPER and LOWER TIMER can be operated independently of each other.

TO SET THE TIMER

(for example to set 5 minutes):

- 1 Press UPPER TIMER ON/OFF or LOWER TIMER ON/OFF twice.
0:00 will appear and TIMER will flash in the display.
- 2 Press 5.
0:05 will appear in the display.
- 3 Press UPPER TIMER ON/OFF or LOWER TIMER ON/OFF to start the timer. The remaining time countdown will appear in the display.

NOTE: If UPPER TIMER ON/OFF or LOWER TIMER ON/OFF is not pressed, the timer will return to the time of day.

- 4 When the set time has run out, End will show in the display. The indicator tones will sound every 15 seconds until UPPER TIMER ON/OFF or LOWER TIMER ON/OFF is pressed.

NOTE:

- If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing UPPER TIMER ON/OFF or LOWER TIMER ON/OFF.
- Press UPPER TIMER ON/OFF or LOWER TIMER ON/OFF once to set the time in minutes and seconds.
- Press UPPER TIMER ON/OFF or LOWER TIMER ON/OFF twice to set the time in hours and minutes.

CANCELING THE TIMER

- 1 Press UPPER TIMER ON/OFF or LOWER TIMER ON/OFF once.
The display will return to the time of day.

SETTINGS

Press the SETTINGS button repeatedly to toggle through and change oven settings. The SETTINGS button allows you to:

- Turn convection auto conversion on/off
- Adjust the oven temperature
- Set the language
- Set the preheating alarm light on/off
- Set the beeper volume
- Switch the temperature scale between Fahrenheit and Celsius

CONVECTION AUTO CONVERSION

When cooking using a convection cycle (Conv. Bake and Conv. Roast), the oven temperature is automatically reduced by 25 °F (14 °C). The display will show the changed temperature.

This feature is called *Convection Auto Conversion*. The range comes with this feature enabled.

CHANGING THE CONVECTION AUTO CONVERSION SETTING

- 1 Press SETTINGS once or until *Auto* appears in the display.
- 2 Press 1 to enable or 2 to disable the function.
- 3 Press START to accept the change.

OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it before changing the temperature settings. If after familiarizing yourself with the new oven, you still think that it is too hot or too cold, you can adjust the oven temperature yourself.

ADJUSTING THE OVEN TEMPERATURE

- 1 Press SETTINGS repeatedly until *L-AJ* (lower oven) or *U-AJ* (upper oven) appears in the display
- 2 Use the number buttons to enter the number of degrees you want to adjust the oven temperature.
- 3 Increase or decrease the temperature by pressing Settings to toggle between increase (+) or decrease (-).
- 4 Press START to accept the change.

NOTE:

- This adjustment will not affect the broiling or Self Clean temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure. The oven temperature can be increased (+) or decreased (-) as much as 35°F or 19°C.
- Once the temperature is increased or decreased, the display will show the adjusted temperature until it is readjusted.

FEATURES

LANGUAGE

The default language of the display is English. It can be changed to Spanish or French.

- 1 Press **SETTINGS** repeatedly until *Lng* appears in the display.
Press 1 for English, 2 for Spanish, or 3 for French.
- 2 Press **START** to accept the change.

PREHEATING ALARM LIGHT

When the oven reaches its set-temperature, the preheating alarm light will flash until the oven door is opened.

CHANGING THE PREHEATING ALARM LIGHT SETTING

- 1 Press **SETTINGS** repeatedly until *PrE* appears in the display.
- 2 Press 1 for ON or 2 for OFF.
- 3 Press **START** to accept the change.

BEEPER VOLUME

- 1 Press **SETTINGS** repeatedly until *BEEP* appears in the display.
- 2 Press 1 for LOUD, 2 for NORMAL, 3 for LOW, and 4 for MUTE.
- 3 Press **START** to accept the change.

FAHRENHEIT OR CELSIUS

The oven temperature settings can either be set to Fahrenheit or Celsius. The oven defaults to Fahrenheit unless changed by the user.

- 1 Press **SETTINGS** repeatedly until *Unit* appears in the display.
- 2 Press 1 for F (Fahrenheit) or 2 for C (Celsius).
- 3 Press **START** to accept the change.

OVEN LIGHT

The interior oven light automatically turns ON when the door is opened. The oven light may also be manually turned ON or OFF by pressing the upper or lower  button.

NOTE: The oven light cannot be turned on if the Self Clean function is active.

LOCKOUT

The Lockout feature automatically locks the oven door and prevents most oven and cooktop controls from being turned on. It does not disable the clock, timer or the interior oven light.

- 1 Press and hold the **START** button for three seconds.
- 2 The lock melody will sound, **OVEN LOCKOUT** or **LOC** will appear in the display and the lock icon  will flash in the display.
- 3 Once the oven door is locked, the lock icon  indicator will stop flashing and remain on.
- 4 To deactivate the Lockout feature, press and hold the **START** button for three seconds. The unlock melody will sound and the door and the controls will be unlocked.

DELAY START (DELAYED TIMED COOK)

The automatic timer of the DELAYED TIMED COOK function will turn the oven ON and OFF at the time you select. This feature can only be used with the: BAKE, CONVECTION BAKE and CONVECTION ROAST modes.

SETTING THE OVEN FOR DELAYED START

(for example, to BAKE at 300°F and start operating the bake mode at 4:30):

Make sure that the clock is set for the correct time of day.

- 1 Press BAKE. 350°F will appear in the display.
- 2 Use the number buttons to set the temperature: Press 3, 0 and 0.
- 3 Press DELAY START.
- 4 Set the start time: Press 4, 3 and 0 for 4:30.
- 5 Press START. A short beep will sound and the oven will begin baking.

NOTE:

- To cancel the DELAYED TIMED COOK function, press the STOP button at any time.
- To change the cooking time, repeat steps 3-4 and press the START button.
- If your oven clock is set as a 12 hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If your oven clock is set as a 24 hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

The oven will continue to cook for the set amount of time and then turn off automatically. When the cooking time has elapsed:

- *END* and the time of day will show in the display.
- The cook end indicator tone will sound every 60 seconds until the STOP button is pressed.
- When WARM is set, the warming function is activated after cooking for the set time.

CAUTION:

- Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.
- Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

COOK TIME (TIMED COOK)

The TIMED COOK feature allows you to set the oven to cook for a specific length of time. This feature can only be used with the BAKE, CONVECTION BAKE and CONVECTION ROAST modes.

SETTING THE TIMED COOK FUNCTION

(for example, BAKE at 300°F for 30 minutes):

Make sure that the clock is set to the correct time of day.

- 1 Press BAKE. 350°F will appear in the display.
- 2 Use the number buttons to set the temperature. Press 3, 0 and 0.
- 3 Press COOK TIME. *TIMED* will flash, and *BAKE, 0:00* and 300°F will appear in the display.
- 4 Set the baking time: Press 3 and 0 (for 30 minutes). The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
- 5 Press START. The display will show the cooking time countdown.

NOTE: To start the WARM function at the end of the timed cook cycle, repeat steps 1-4 and then press the WARM button. WARM will appear in the display. (Refer to the "WARM" section on the 27 page.)

The oven will continue to cook for the set amount of time and then turn off automatically. When the cooking time has elapsed:

- *END* and the time of day will show in the display.
- The cook end indicator tone will sound every 60 seconds until the STOP button is pressed.
- When WARM is set, the warming function is activated after cooking for the set time.

CHANGING THE COOK TIME WHILE COOKING

(for example, to change the cook time from 30 minutes to 1 hour and 30 minutes):

- 1 Press COOK TIME.
- 2 Press the number keys to change the baking time: 1, 3, 0.
- 3 Press START to accept the change.

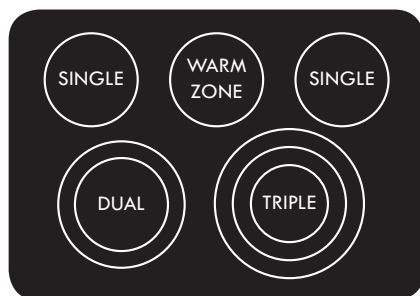
USING THE COOKTOP

COOKING AREAS

The cooking areas on the range are identified by permanent circles on the glass cooktop surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

Pans should not extend more than 1/2 to 1-inch beyond the cooking area.

When a control is turned on, a glow can be seen through the glass cooktop surface. The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even on Hi.



! CAUTION:

- Only use cookware and dishes that are safe for oven and cooktop use.
- Always use oven mitts when removing food from the cooktop and oven.
- Do not place sealed containers on the cooktop.
- Do not use plastic wrap to cover food while on the cooktop. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.
- Never leave food on the cooktop unattended. Spillovers can cause smoke. Greasy spillovers may catch on fire.
- The surface element may appear to have cooled after it has been turned off. The element may still be hot and touching the element before it has cooled sufficiently can cause burns.

HOT SURFACE INDICATOR

HS (Hot Surface) will appear in the display once the element is turned off or during the self-clean cycle. The HS indicator will stay on until the surface has cooled to approximately 150°F (66°C) or when the self-clean cycle ends.

! CAUTION:

- It is normal for the surface elements to cycle on and off during cooking, even at higher settings. This will happen more frequently if cooking on a lower temperature setting.

USING THE COOKTOP ELEMENTS

TURNING ON A SINGLE ELEMENT

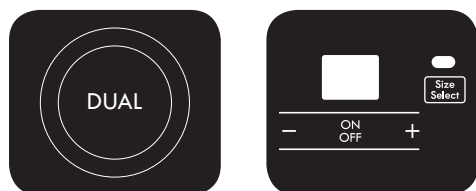


- 1 Press the ON/OFF button that controls the desired element.
- 2 Press the + button once to adjust the element temperature to Hi, or the – button once to adjust the element temperature to Lo.
- 3 Use the – / + buttons to adjust the element's temperature settings. The element's temperature settings are adjustable at all times.
- 4 To turn off the element after cooking, press the ON/OFF button once.

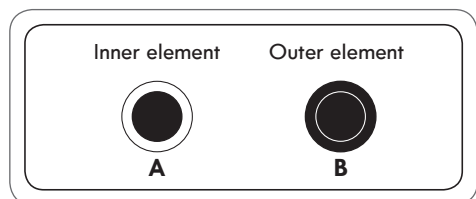
NOTE:

- Hi is the highest temperature available.
- Lo is the lowest temperature available.
- Press and hold the + or – buttons to quickly scroll through the temperature settings.

TURNING ON A DUAL ELEMENT



Use the dual element as a dual or single element based on the size of the cookware being used.



- 1 Press the ON/OFF button that controls the dual element.
- 2 Press the Size Select button to select either the inner (smaller) or outer (larger) element function. The dual element defaults to the inner element function. The light bars above the Size Select button indicate whether the element is adjusted for the inner or outer element function. One bar will display for the inner element and two bars will display for the outer element.
- 3 Press the + button once to adjust the element's temperature to Hi, or the – button once to adjust the element's temperature to Lo.
- 4 Use the – / + buttons to adjust the element's temperature settings. The element's temperature settings are adjustable at all times.
- 5 To turn off the element after cooking, press the ON/OFF button once.

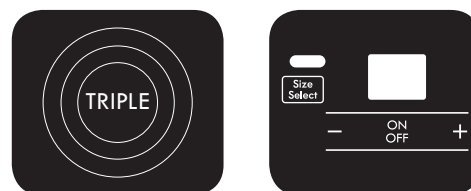
NOTE:

- Hi is the highest temperature available.
- Lo is the lowest temperature available.
- Press and hold the + or – buttons to quickly scroll through the temperature settings.

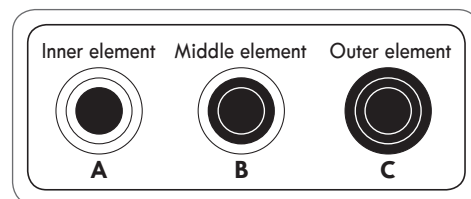
! CAUTION:

- NEVER leave food on the cooktop unattended. Spillovers can cause smoke. Greasy spillovers may catch on fire.
- The oven surface element may appear to have cooled after it has been turned OFF. The element may still be hot and you could be burned if you touch the element before it has cooled sufficiently.

TURNING ON A TRIPLE ELEMENT



Use the triple element as a single, dual, or triple element based on the size of the cookware being used.



- 1 Press the ON/OFF button that controls the triple element.
- 2 Press the Size Select button to select inner, middle or outer element function. The triple element defaults to the inner element function. The light bars above the Size Select button indicate whether the element is adjusted for the inner, middle or outer element function. One bar will display for the inner element and two bars will display for the middle element. Three bars will display for the outer element.
- 3 Press the + button once to adjust the element's temperature to Hi, or the – button once to adjust the element's temperature to Lo.
- 4 Use the – / + buttons to adjust the element's temperature settings. The element's temperature settings are adjustable at all times.
- 5 To turn off the element after cooking, press the ON/OFF button once.

NOTE:

- Hi is the highest temperature available.
- Lo is the lowest temperature available.
- Press and hold the + or – buttons to quickly scroll through the temperature settings.

! CAUTION:

- NEVER leave food on the cooktop unattended. Spillovers can cause smoke. Greasy spillovers may catch on fire.
- The oven surface element may appear to have cooled after it has been turned OFF. The element may still be hot and you could be burned if you touch the element before it has cooled sufficiently.

USING THE COOKTOP

TURNING ON THE WARM ZONE



Use the Warm Zone to keep food warm after it has already been cooked. The warm zone is not meant for cooking food. Attempting to cook uncooked or cold food on the warm zone could result in a food-borne illness.

- 1 Press the Warm Zone's ON/OFF button. The warm zone indicator light will flash.
- 2 Press the + button once to set the temperature to Hi, or the - button once to set the temperature to Lo. The power level sequence is Lo, 2, 3, 4, Hi when using the - button, or the reverse when using the + button.
- 3 Use the - / + buttons to adjust the temperature settings. The temperature settings are adjustable at all times.
- 4 To turn off the warming zone, press the ON/OFF button once.

⚠ CAUTION:

- Only use cookware and dishes that are safe for oven and cooktop use.
- Always use oven mitts when removing food from the cooktop and oven.
- Do not place sealed containers on the cooktop.
- DO NOT use plastic wrap to cover food while on the cooktop. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean.
- When using the warming zone, food should be kept in its container and covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- DO NOT leave food on the warming zone for more than two hours.

RECOMMENDED SETTINGS

Element	Temp.	Recommended Use
Single, Dual, or Triple	8.5-Hi	• Bring liquid to a boil • Start cooking
	5.5-8.0	• Hold a rapid boil, frying, deep fat fry • Quickly brown or sear food
	3.5-5.0	• Maintain a slow boil • Fry or saute foods • Cook soups, sauces and gravies
	2.2-3.0	• Stew or steam food • Simmer
	LO-2.0	• Keep food warm • Melt chocolate or butter • Simmer

Element	Temp.	Recommended Use
Warm Zone	Hi	• Fried Foods • Hot Beverages • Soups (liquid)
	2-4	• Dinner Plate with Food • Sauces • Soups (Cream) • Stews • Vegetables • Meats
	Lo	• Bread/Pastries • Gravies • Casseroles • Eggs

HOME CANNING TIPS

Be sure that the canner is centered over the surface unit and is flat on the bottom.

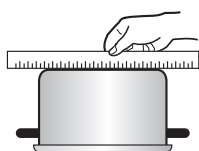
- The base must not be more than 1 inch larger than the element. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil and the cooktop may be damaged.
- Some canners are designed with smaller bases for use on smooth surfaces.
- Use the high heat setting only until the water comes to a boil or pressure is reached in the canner.
- Reduce to the lowest heat setting that maintains the boil, or pressure. If the heat is not turned down, the cooktop may be damaged.

USING THE PROPER COOKWARE

Using the proper cookware can prevent many problems. Be sure to follow the cookware recommendations to reduce cooking times and heat food more evenly.

CHECKING PANS FOR FLAT BOTTOMS

- 1 Place a ruler across the bottom of the pan.
- 2 Hold the ruler and pan up to the light.
- 3 No light should be visible between the ruler and the pan.



NOTE:

- Do not use pans smaller than 7" in diameter for the front surface units.
- Do not use a small pan on a large element. Not only does this waste energy, but it can also result in spillovers burning onto the cooking area.
- The bottom surfaces of cookware should be flat. Do not use cookware that is oversized or uneven such as rounded-bottom woks, cookware with a rippled bottom, or oversized canners and griddles.
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. Do not use the cooktop if metal has melted on it. Call an authorized Kenmore Service Center.

Recommended cookware	Do not use
Flat bottom and straight sides.	Pans with curved, grooved, or warped bottoms. Pans with uneven bottoms do not cook efficiently and sometimes may not boil liquid.
Heavy-gauge pans.	Very thin-gauge metal or glass pans.
Pan sizes that match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.	Pans that are smaller or larger than the element.
Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.	Cookware with loose or broken handles. Heavy handles that tilt the pan.
Tight-fitting lids.	Loose-fitting lids.
Flat bottom woks.	Woks with a ring-stand bottom.

USING THE OVEN

BEFORE USING THE OVEN

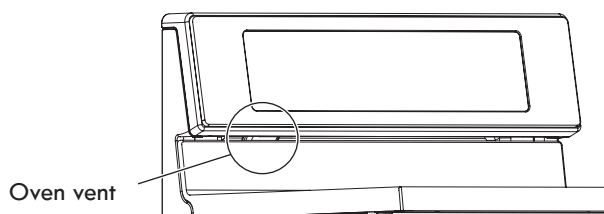
NOTE:

- Because the oven temperature cycles, an oven thermometer placed in the oven cavity may not show the same temperature that is set on the oven.
- It is normal for the convection fan to run while preheating during a regular bake cycle.
- The convection fan motor may run periodically during a regular bake cycle.

OVEN VENT

Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns. Do not block the vent opening. Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.

It is normal for steam to be visible when cooking foods with high moisture content.



USING OVEN RACKS

The racks have a turned-up back edge that prevents the racks from being pulled out of the oven cavity.

REMOVING RACKS

- 1 Pull the rack straight out until it stops.
- 2 Lift up the front of the rack and pull it out.

REPLACING RACKS

- 1 Place the end of the rack on the support.
- 2 Tilt the front end up and push the rack in.

CAUTION:

- Replace oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- DO NOT cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.

OVEN CONTROLS

SABBATH MODE

SABBATH mode is typically used on the Jewish Sabbath and holidays. When the SABBATH mode is activated, the oven does not turn off until the SABBATH mode is deactivated. In SABBATH mode, all function buttons, except for the STOP button, are inactive. *Sb* will appear in both the cooktop and oven displays.

NOTE: If the oven light is turned ON and the SABBATH mode is active, the oven light will remain ON until the SABBATH mode is turned OFF. If the oven light needs to be OFF, be sure to turn the oven light OFF before activating the SABBATH mode. SABBATH mode can only be used while baking (BAKE mode).

Setting Sabbath Mode

- 1 Press BAKE.
- 2 Press the number buttons to enter the bake temperature.
- 3 Press START.
- 4 Press and hold the SETTINGS button for three seconds. *Sb* and  will appear in the display when the Sabbath mode is activated.
- 5 To cancel the Sabbath mode, press and hold the SETTINGS button for three seconds. To cancel the Bake function, press STOP at any time.

Changing the Temperature while in SABBATH Mode

- 1 Press BAKE. (No tones will sound and the display will not change.)
- 2 Set the temperature using the number buttons.
- 3 Press START.

NOTE: There is a 15-second delay before the oven will recognize the temperature change.

BAKE

BAKE is used to prepare foods such as pastries, breads and casseroles. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F (77°C) to 550°F (288°C). The default temperature is 350°F (177°C).

SETTING THE BAKE FUNCTION

(example, 375°F):

- 1 Press BAKE.
- 2 Set the oven temperature using the number buttons: press 3, 7 and 5.
- 3 Press START. The oven will start to preheat.

As the oven preheats, the temperature is displayed and rises in 5-degree increments. Once the oven reaches the set temperature, a tone will sound and the oven light will flash on and off.

- 4 When cooking is complete, press STOP.
- 5 Remove food from the oven.

NOTE: It is normal for the convection fan to operate periodically throughout a normal bake cycle in the lower oven. This is to ensure even baking results.

BAKING TIPS

- Baking time and temperature will vary depending on the ingredients, size, and shape of the baking pan used.
- Check for food doneness at the minimum recipe time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook food faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.

NOTE: The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. (Line the cookie sheet with parchment paper for easy cleanup.) This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up immediately.

CONVECTION BAKE

The convection system uses a fan to circulate the heat evenly within the oven. Improved heat distribution allows for even cooking and excellent results while cooking with single or multiple racks.

SETTING THE CONVECTION BAKE FUNCTION

(example, 375°F):

- 1 Press CONV. BAKE. The display will flash *Conv Bake*.
- 2 Set the oven temperature using the number buttons: press 3, 7 and 5.
- 3 Press START. The display will show *CONV. BAKE* and the oven temperature starting at 100°F.

As the oven preheats, the display will show increasing temperatures in 5-degree increments. Once the oven reaches the set adjusted temperature, a tone will sound and the oven light will flash on and off. The display will show the auto converted oven temperature 350°F, *CONV. BAKE* and the fan icon.

- 4 When cooking has finished or to cancel, press STOP.

NOTE: The oven fan will run while convection baking. The fan will stop when the door is open, but the heat will not turn off. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle.

TIPS FOR CONVECTION BAKING

- Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place oven rack in position C. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions B and D (for 2 racks).
- Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods.
- Cakes, cookies and muffins will have better results when using multiple racks.

CONVECTION ROAST

The CONVECTION ROAST feature is designed to give optimum roasting performance. CONVECTION ROAST combines cooking with the convection fan to roast meats and poultry. The heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside. Convection roasting is especially good for large tender cuts of meat, uncovered.

SETTING THE CONVECTION ROAST FUNCTION

(example, 375°F):

- 1 Press CONV. ROAST. The display will flash *Conv Roast*.
- 2 Set the oven temperature using the number buttons: press 3, 7 and 5.
- 3 Press START. The display will show *CONV. ROAST* and the oven temperature starting at *100°F*.

As the oven preheats, the display will show increasing temperatures in 5-degree increments. Once the oven reaches the set adjusted temperature, a tone will sound and the oven light will flash on and off. The display will show the auto converted oven temperature *350°F*, *CONV. ROAST* and the fan icon.

- 4 When cooking has finished or to cancel, press STOP.

NOTE: The oven fan will run while convection roasting. The fan will stop when the door is open, but the heat will not turn off. In some cases, the fan may shut off during a convection roast cycle.

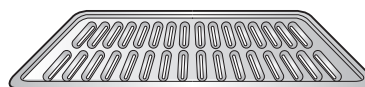
CONVECTION ROAST GUIDE

When preparing meats for convection roasting, use either a broiler pan and grid or a shallow pan with a roasting rack. A broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters. A roasting rack will allow the heat to circulate around the meat.

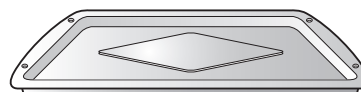
- 1 Place the oven rack in rack position A or B. See Rack Guides on next page for details.
- 2 Place the cookware on the oven rack.
- 3 Place the grid in the broiler pan or the roasting rack in the shallow pan.



Roasting rack (sold separately)



Grid (sold separately)



Broiler Pan (sold separately)

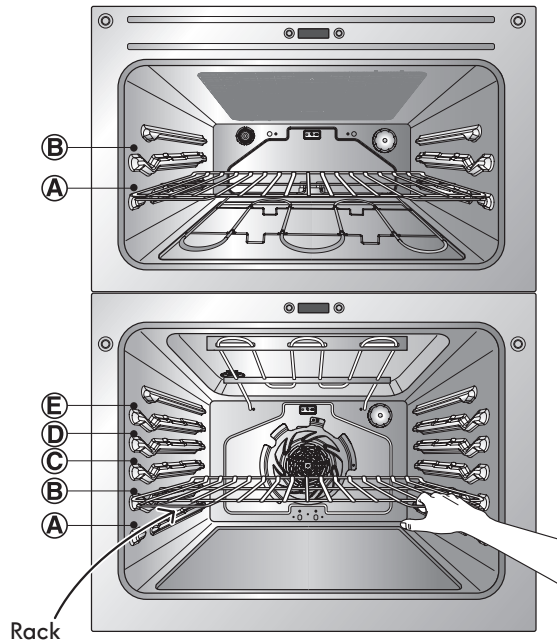
CAUTION:

- DO NOT use a roasting rack when broiling. This will help prevent food from coming in contact with the broil element and grease from splattering.
- DO NOT use the broiler pan without the grid.
- DO NOT cover the grid with aluminum foil.
- Position food fat side up on cookware.

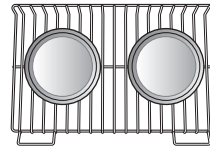
BAKING AND ROASTING GUIDE

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions shown at right.

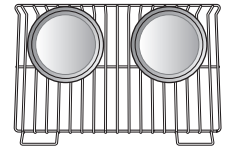
RACK AND PAN PLACEMENT



Multiple Rack

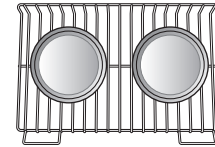


Standard rack in position D



Standard rack in position B

Single Rack Baking



Standard rack

SINGLE RACK BAKING GUIDE

Food		Shelf position	
		Upper Oven	Lower Oven
Cakes	– Layer cakes	A	C
	– Bundt cakes	A	C
Cookie	– Sugar	A	C
	– Chocolate chips	A	C
	– Brownies	A	C
Pizza	– Fresh	A	B
	– Frozen	A	B
Pastry Crust	– Scratch	A	B
	– Refrigerator	A	B
Breads	– Biscuit, canned	A	C
	– Biscuit, scratch	A	B
	– Muffins	A	B
Desserts	– Fruit crisps and cobblers, scratch	A	C
	– Pies, scratch, 2 crust furit	A	B

SINGLE RACK ROASTING GUIDE

Food			Shelf position
			Lower Oven
Beef	Rib	Rare	B
		Medium	B
		Well done	B
	Boneless rib, top, sirloin	Rare	B
		Medium	B
		Well done	B
	Beef tenderloin	Rare	B
		Medium	B
Pork	Rib		B
	Bone-in, sirloin		B
	Ham, cooked		B
Poultry	Whole chicken		B
	Chicken pieces		B
	Turkey		A

BROIL

The Broil function uses intense heat from the upper heating element to cook food. BROIL works best for tender cuts of meat, fish, and thinly cut vegetables.

Some models may feature a hybrid broiler consisting of an inner broiler that utilizes a carbon heating element which provides instantaneous heat, and a traditional outer broiling element. During normal broiler operation, it is normal for either element to cycle off intermittently.

This range is designed for closed-door broiling. The door has a broil stop position.

! CAUTION:

- DO NOT use a broiler pan without a grid. Oil can cause a grease fire.
- DO NOT cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.

SPEED BROIL

The Speed Broil setting is designed to reduce the amount of time it takes to broil foods. By utilizing the infrared broil element, which provides heat instantaneously, there is no need for preheating.

SETTING THE OVEN TO BROIL / SPEED BROIL

- 1 Open the oven door to the broil stop position (about 10 degrees from the closed position).
- 2 Press the BROIL or SPEED BROIL button once for Hi or twice for Lo.
- 3 Press the START button. The oven will begin to heat.
- 4 If using Broil, it is best to let the oven preheat for approximately five minutes before cooking food.
- 5 When cooking is complete, or to cancel at any time, press the STOP button.

SMOKING

Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural byproduct of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount of smoke in your oven.

- 1 Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
- 2 NEVER use a broiler pan that is not thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
- 3 ALWAYS run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
- 4 Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
- 5 Avoid fatty marinades and sugary glazes. Both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
- 6 If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
 - Lowering the broiler to the LO setting.
 - Lowering the rack position to cook the food further away from the broiler.
 - Using the HI broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switching to the LO broil setting, or switching to the BAKE function.
- 7 As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
- 8 Adhere to the recommended broil settings and cooking guidelines in the chart on the following page whenever possible.

BROILING GUIDE

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature. For best results when broiling, use a pan designed for broiling (refer to Fig.1)

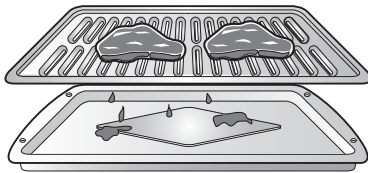
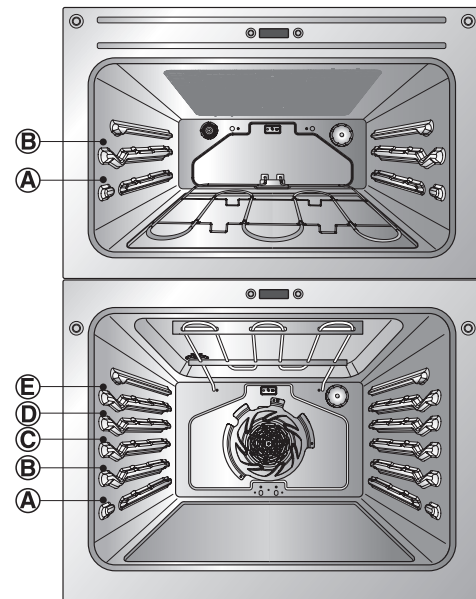


Fig.1



BROILING CHART

Food	Quantity and/or Thickness	Upper oven			Lower oven			Comments
		Shelf Position	First Side (minutes)	Second Side (minutes)	Shelf Position	First Side (minutes)	Second Side (minutes)	
Ground Beef	4 patties about 1 lb. 1/2 to 3/4" thick	B	5-7	3-5	E	4-6	3-5	Space evenly. For 1-4 patties, use Speed broil. For more than 4 patties, use Broil.
Beef Steaks								
Rare	1" thick	B	3-4	2-3	E	5	2-3	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Medium	1 to 1 1/2 lbs.	B	4-5	2-3	E	5-7	3-4	
Well done		B	5-6	3-4	E	6	4-5	
Rare	1 1/2" thick	A	8	3-4	D	10	4	
Medium	2 to 2 1/2 lbs.	A	9	4-5	D	10-12	5-6	
Well done		A	10	5-6	D	12	6-8	
Chicken	1 whole, cut up (2 to 2 1/2 lb., split lengthwise) 2 Breasts	A	10	4-6	C	14-16	4-6	Broil skin-side-down first.
		A	9-10	3-5	D	8-9	3-5	
Lobster Tails	2-4 10 to 12 oz. each	-	-	-	B	12-14	Do not turn over	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	B	5	2-3	D	6	3-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1/2" thick	B	4-5	2-3	D	6-8	2-4	Increase time 5 to 10 minutes pre side for 1 1/2" thick or home-cured ham.
Pork Chops	1 (1 1/2" thick)	B	7	3-5	E	5-6	2-4	Slash fat.
Well done	2 (1" thick) about 1 lb.	A	7	2-4	D	9-10	4-6	
Lamb Chops								
Medium	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	B	4-5	2-3	D	6	3-4	Slash fat.
Well done		B	5-6	3-4	D	8	4-5	
Medium	2 (1 1/2" thick) about 1 lb.	A	9	4-5	D	10	5-6	
Well done		A	10	5-6	D	12	6-8	
Salmon Steaks	2 (1" thick)	B	6	3-5	D	8	4-6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.
	4 (1" thick) about 1 lb.	A	7	3-5	D	9	4-6	

- This chart is only for reference. Adjust cook time according to your preference.
- For best performance, center food on rack when using Speed Broil/Broil.

USING THE OVEN

BROILING TIPS

Beef

- Steaks and chops should always be allowed to rest for five minutes before cutting into them and eating. This allows the heat to distribute evenly through the food and creates a more tender and juicy result.
- Consider removing thick pieces of meat from the refrigerator 30 minutes prior to cooking. This will help them cook more quickly and evenly, and will produce less smoke when broiling. Please note that cooking times will likely be shorter than the times indicated in the Broiling Chart.
- For bone-in steaks or chops that have been *Frenched* (all meat removed from around the bone), wrap the exposed sections of bone in foil to reduce burning.

Seafood

- When broiling skin-on fish, always use the Medium broil setting and always broil the skin side last.
- Seafood is best consumed immediately after cooking. Allowing seafood to rest after cooking can cause the food to dry out.
- It is a good idea to rub a thin coating of oil on the surface of the broiling pan before cooking to reduce sticking, especially with fish and seafood. You can also use a light coating of non-stick pan spray.

Vegetables

- Toss your vegetables lightly in oil before cooking to improve browning.

WARM

This function will maintain an oven temperature of 170°F. The WARM function will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. The Warm function may be used without any other cooking operations or can be used after cooking has finished using TIMED BAKE or DELAYED TIMED BAKE.

SETTING THE WARM FUNCTION

- 1 Press the WARM or WARM/PROOF button.
- 2 Press START.
- 3 Press the STOP button at any time to cancel.

SETTING THE WARM FUNCTION AFTER A TIMED COOK

- 1 Select the cooking function.
- 2 Enter the oven temperature using the number buttons.
- 3 Press the COOK TIME button and enter the cook time using the number buttons.
- 4 Press the WARM button.
- 5 Press the START button.
- 6 Press STOP any time after cooking has finished to cancel the WARM function.

NOTE: The WARM function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.

PROOF

This feature maintains a warm oven for rising yeast leavened products before baking.

SETTING THE PROOF FUNCTION

- 1 Use rack position B or C for proofing.
- 2 Press the WARM/PROOF button until *PrF* appears in the display.
- 3 Press the START button.
- 4 Press the STOP button when proofing is finished.

NOTE:

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid overproofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to keep foods at safe temperatures. Use the WARM feature to keep food warm. Proofing will not operate when the oven is above 125 °F. HOT will show in the display.

CARE AND CLEANING

CLEANING THE GLASS/CERAMIC COOKTOP

⚠ CAUTION:

- DO NOT use scrub pads or abrasive cleaning pads. They may damage the cooktop surface.
- For your safety, wear an oven mitt or potholder while cleaning the hot cooking surface.

Use ceramic cooktop cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective or may scratch, damage or stain the cooktop surface.

To maintain and protect the surface of the glass cooktop, follow these steps:

- 1 Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
- 2 Daily use of ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
- 3 Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cleaner directly to the cooktop.
- 4 Use a paper towel to clean the entire cooktop surface.
- 5 Rinse with clear water and use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue.

NOTE: DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

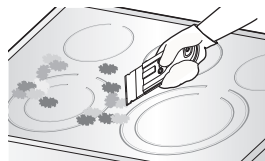
IMPORTANT:

Spilled sugar or sugary foods, or melted plastic or foil on the cooktop can damage the glass ceramic surface. Use a metal razor scraper to remove these materials IMMEDIATELY while the cooking surface is still hot. For your safety, use an oven mitt or potholder while cleaning the hot cooking surface.

- Foods with a high sugar content include preserves, ketchup, tomato sauce, jellies, fudge, candy, syrups, and chocolate.

BURNED-ON RESIDUE

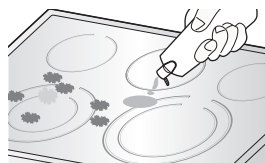
- 1 While the cooktop is still hot, remove any burnt-on deposits or spilled food from the glass/ceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper (similar to scraping paint off of a windowpane - it will not damage the decorated cooking surface). Hold the scraper at an approximately a 30° angle to the cooktop.



NOTE:

- Do not use a dull or nicked blade.
- To prevent burns, wear an oven mitt or potholder while using the metal scraper.

- 2 When the cooking surface has cooled down, apply a few dabs (about the size of a dime) of an approved cleaner in each burner area and work the cleaning cream over the cooktop surface with a damp paper towel.



NOTE:

Approved cleaners:

- Weiman CookTop Cleaning Cream (www.weiman.com)
- Cerama Bryte (www.ceramabryte.com)
- Golden Ventures Cerama Bryte
- Easy-Off 3 in 1 Glass Top Cleaner Spray (www.easyoff.us).

- 3 Clean with clear water and wipe the cooktop surface with a clean, dry paper towel.

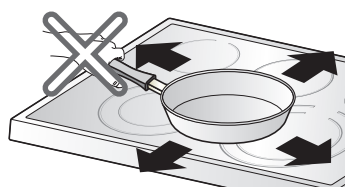


METAL MARKS AND SCRATCHES

- 1 Do not slide pots and pans across the cooktop. Doing so will leave metal markings on the cooktop surface. To help remove these marks, use a ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops.
- 2 If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave a black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before heating again or the discoloration may become permanent.

! CAUTION:

Cookware with rough or uneven bottoms can mark or scratch the cooktop surface.



- Do not slide metal or glass across the cooktop surface.
- Do not use cookware with any dirt buildup on bottom.

SELF CLEAN

The Self Clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal; especially if the oven is heavily soiled.

During Self Clean, the kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.

BEFORE STARTING SELF CLEAN

- Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.
- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.
- Wipe any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- The oven light cannot be turned on during a self clean cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500 °F (260 °C) after a Self Clean cycle is complete.

! CAUTION:

- DO NOT leave small children unattended near the appliance. During the Self Clean cycle, the outside of the range can become very hot to touch.
- If you have pet birds, move them to another well ventilated room. The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self Clean cycle of any range.
- DO NOT line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil or any other material. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- DO NOT force the door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the Self Clean cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.

During the Self Clean cycle, the cooktop elements and warming drawer cannot be used.

NOTE:

- Remove oven racks and accessories before starting the Self Clean cycle.
- If oven racks are left in the oven cavity during the Self Clean cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

SETTING SELF CLEAN

The Self Clean function has cycle times of 3, 4, or 5 hours.

Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting
Lightly Soiled Oven Cavity	3 Hour Self Clean
Moderately Soiled Oven Cavity	4 Hour Self Clean
Heavily Soiled Oven Cavity	5 Hour Self Clean

- 1 Remove all racks and accessories from the oven.
- 2 Press the SELF CLEAN button. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Press twice for a five-hour self clean or three times for a three-hour self clean.
- 3 Press START.
- 4 Once the Self Clean is set, the oven door will lock automatically and the lock icon will display. You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock will release automatically when the oven has cooled.

CAUTION:

DO NOT force the oven door open when the lock icon is displayed. The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

SETTING SELF CLEAN WITH A DELAYED START

- 1 Remove all racks and accessories from the oven.
- 2 Press the SELF CLEAN button. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Press twice for a five-hour self clean or three times for a three-hour self clean.
- 3 Press the DELAY START button.
- 4 Use the number buttons to enter the time of day you would like the Self Clean to start.
- 5 Press the START button.

NOTE: It may become necessary to cancel or interrupt a Self Clean cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the Self Clean function, press the STOP button.

During Self Clean

- The Self Clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal, especially if the oven is heavily soiled.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- Do not force the oven door open when LOCKED is displayed. The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

NOTE:

- The Self Clean cycle cannot be started if the Lockout feature is active.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door will lock automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically.
- Once the door has been locked, the LOCKED indicator light will stop flashing and remain on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to activate.
- If the clock is set for a 12 hour display (default) the Delayed Self Clean can never be set to start more than 12 hours in advance.

After the Self Clean Cycle

- The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad after the oven cools. If the oven is not clean after one cleaning cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a cleaning cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

CARE AND CLEANING

LO TEMP CLEAN

Lo Temp Clean enamel technology gives you two cleaning options for the inside of the range. The Lo Temp Clean feature takes advantage of this new enamel to help lift soils without harsh chemicals, and it runs using **ONLY WATER** for just 20 minutes in low temperatures to help loosen **LIGHT** soils before hand-cleaning.

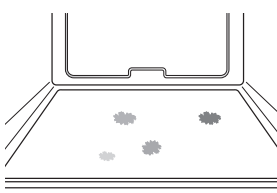
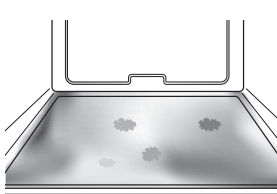
While Lo Temp Clean is quick and effective for small and **LIGHT** soils, the Self Clean feature can be used to remove **HEAVY**, built-up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense Self Clean process, the oven gives you the option of cleaning with **LESS HEAT, LESS TIME, and virtually NO SMOKE OR FUMES.**

When needed, the range still provides the Self Clean option for longer, more thorough oven cleaning for heavier, built up soils.

BENEFITS OF LO TEMP CLEAN

- Helps loosen light soils before hand-cleaning
- Lo Temp Clean only uses water; no chemical cleaners
- Makes for a better Self Clean experience
 - Delays the need for a Self Clean cycle
 - Minimizes smoke and odors
 - Can allow shorter Self Clean time

WHEN TO USE LO TEMP CLEAN

Suggested Cleaning Method	Example of Oven Soiling	Soil Pattern	Types of Soils	Common Food Items That Can Soil Your Oven
Lo Temp Clean		Small drops or spots	Cheese or other ingredients	Pizza
		Light splatter	Fat/grease	Steaks, broiled
				Fish, broiled
				Meat roasted at low temperatures
Self Clean*		Medium to heavy splatter	Fat/grease	Meat roasted at high temperatures
		Drops or spots	Filling or sugar based soils	Pies
			Cream or tomato sauce	Casseroles

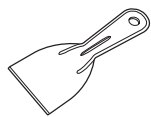
* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

CLEANING TIPS

- Allow the oven to cool to room temperature before using the Lo Temp Clean cycle. If your oven cavity is above 150°F (65°C), "OVEN IS HOT- - PLEASE WAIT" will appear in the display, and the Lo Temp Clean cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- A plastic spatula can be used as a scraper to scrape off any chunks or debris before and during oven cleaning.
- Using the rough side of a non-scratch scouring pad may help to take off burnt-on stains better than a soft sponge or towel.
- Certain non-scratch scrubbing sponges, such as those made of melamine foam, available at your local stores, can also help improve cleaning.
- The range should be level to ensure that the bottom surface of the oven cavity is entirely covered by water at the beginning of the Lo Temp Clean cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the Lo Temp Clean cycle.
- Do not open the oven door during the Lo Temp Clean cycle. Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.
- For hard to reach areas such as the back surface of the lower oven, it is better to use the Self Clean cycle.

LO TEMP CLEAN INSTRUCTION GUIDE

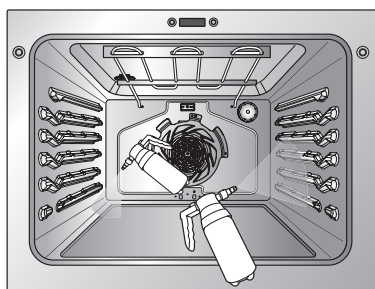
- 1 Remove oven racks and accessories from the oven.
- 2 Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



Suggested plastic scrapers:

- Hard plastic spatula
- Plastic pan scraper
- Plastic paint scraper
- Old credit card

- 3 Fill a spray bottle with 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.



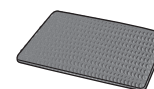
- 4 Use at least ¼ cup (2 oz or 50 ml) of the water to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven.
- 5 Spray or pour the remaining 1 cup (8 oz or 250 ml) of water onto the bottom center of the oven cavity. The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils. Add water if necessary.
NOTE: Use the "mist" setting on the spray bottle for better coverage. The entire 1¼ cup (10 oz or 300 ml) of water should be used for each oven cavity cleaned. Do not spray water directly on the door. Doing so will result in water dripping to the floor.
- 6 Close the oven door. Press the Lo Temp Clean button. Press the START button.

! CAUTION:

- Some surfaces may be hot after the Lo Temp Clean cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the Lo Temp Clean cycle, the oven becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle is over before wiping the inside surface of the oven. Failure to do so may result in burns.
- Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the oven cavity.

- 7 A tone will sound at the end of the 20-minute cycle. Press the STOP button to clear the display and end the tone.
- 8 After the cleaning cycle and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils. Add water if necessary. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning. If you are cleaning the upper oven on a double oven range, cover the holes in the top of the lower oven door with a towel to capture any water that may drip into the door during hand cleaning.

- 9 Clean the oven cavity immediately after the Lo Temp Clean cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.) Some water may spill into the bottom vents while cleaning, but it will be captured in a pan under the oven cavity and will not hurt the burner.



NOTE: DO NOT use any steel scouring pads, abrasive pads or cleaners as these materials can permanently damage the oven surface.

- 10 Once the oven cavity is cleaned, wipe up any excess water with a clean, dry towel. Replace racks and any other accessories.
- 11 If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas. If stubborn soils remain after multiple Lo Temp Clean cycles, run the Self Clean cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section of your owner's manual for further details.

NOTE:

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting Lo Temp Clean, press the STOP button to end the cycle. Wait for the range to cool to room temperature and then spray or pour water into the oven and start another Lo Temp Clean cycle.
- The cavity gasket may be wet when the Lo Temp Clean cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.

CLEANING THE EXTERIOR

PAINTED AND DECORATIVE TRIM

For general cleaning, use a cloth with hot soapy water. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave it on for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaners.

STAINLESS STEEL SURFACES

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

- 1 Place a small amount of stainless steel appliance cleaner or polish on a damp cloth or paper towel.
- 2 Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
- 3 Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
- 4 Repeat as necessary.

Oven Door

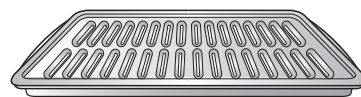
- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. DO NOT immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. DO NOT spray water or glass cleaner on the door vents.
- DO NOT use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
- DO NOT clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material that is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.

! CAUTION:

Do not use harsh cleaners or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Doing so can cause damage.



BROILER PAN AND GRID

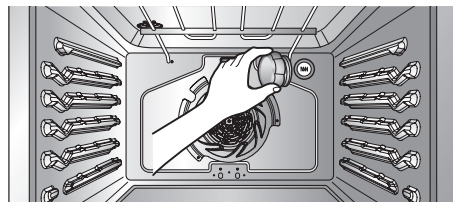


- Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the range.
- Do not clean a broiler pan or grid in the self cleaning mode.
- Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.
- Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.
- If food has burned on, sprinkle the grid with cleaner while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.
- Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner or in the dishwasher.

REPLACING THE OVEN LIGHT

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will turn on when the oven door is open. When the oven door is closed, press the  button to turn it on or off.

- 1 Unplug the range or disconnect power and wait for the oven and bulb to cool.
- 2 Turn the glass bulb cover in the back of the oven counter-clockwise to remove it.
- 3 Turn the bulb counter-clockwise to remove it from the socket.
- 4 Insert the new bulb and turn it clockwise.
- 5 Insert the glass bulb cover and turn it clockwise.
- 6 Plug in the range or reconnect the power.



! WARNING:

- Make sure that the oven and bulb are cool.
- Disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

REMOVING & REPLACING THE LIFT-OFF OVEN DOOR

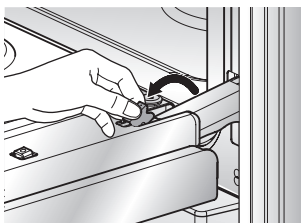
⚠ CAUTION:

- Be careful when removing and lifting the door.
- DO NOT lift the door by the handle.
 - The door is very heavy.

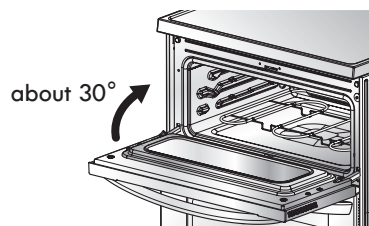
UPPER OVEN

Removing the Door

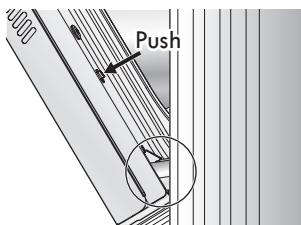
- 1 Fully open the door.
- 2 Lift up and rotate the hinge locks toward the oven frame until they stop.



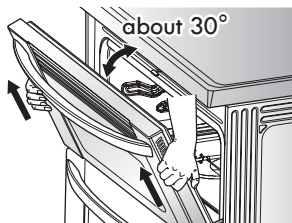
- 3 Close the door to 30 degrees (you will feel the door stop). The hinge locks will contact the oven frame.



- 4 On both sides of the door, press down on the release buttons on each hinge.

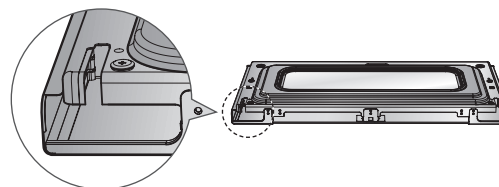
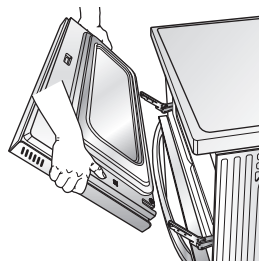


- 5 Insert the glass bulb cover and turn it clockwise.

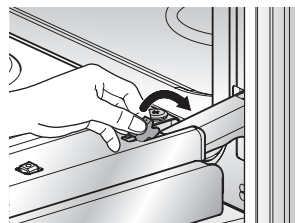


Replacing the Door

- 1 Be sure both hinges are in a 30 degree position.
- 2 Slide the door back onto the hinges until you hear a solid click and the release buttons have engaged.



- 3 Fully open the door.
- 4 Push the hinge locks down onto the hinges.



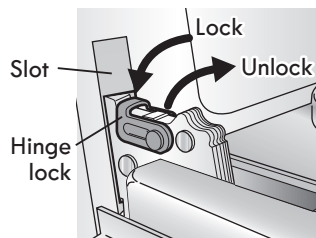
- 5 Close the oven door.

CARE AND CLEANING

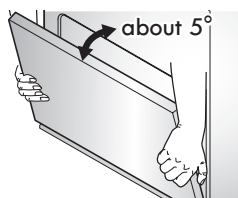
LOWER OVEN

Removing the Door

- 1 Fully open the door.
- 2 Unlock the hinge locks, rotating them as far toward the open door frame as they will go.



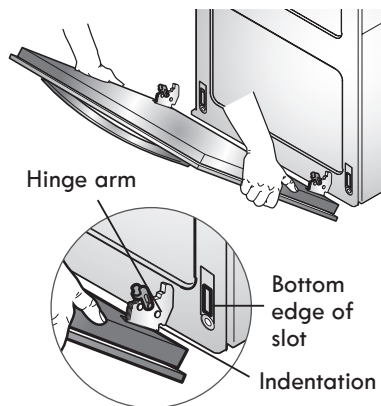
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close the door to the removal position (approximately five degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed. If the position is correct, the hinge arms will move freely.



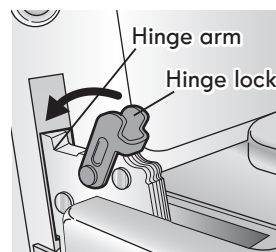
- 5 Lift door up and out until the hinge arms are clear of the slots.

Replacing the Door

- 1 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 2 With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arms into the bottom edge of the hinge slots. The notch in the hinge arms must be fully seated into the bottom edge of the slots.



- 3 Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slots.
- 4 Lock the hinge locks, rotating them back toward the slots in the oven frame until they lock.



- 5 Close the oven door.

DOOR CARE INSTRUCTIONS

- Most oven doors contain glass that can break.

! CAUTION:

- Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
- Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring, or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

What types of cookware are recommended for use with my cooktop?

- The pans must have a flat bottom and straight sides.
- Only use heavy-gauge pans.
- The pan size must match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Use tight fitting lids.
- Only use flat-bottom woks.

Why does “HS” appear on the cooktop display?

HS (Hot Surface) will appear in the display once the element is turned off or during the self clean cycle. The HS indicator will stay on until the surface has cooled to approximately 150°F (66°C) or when the self clean cycle ends.

Why do the heating elements appear to be turning ON and OFF during use of the cooktop or oven?

Depending on your cooktop element setting or the temperature selected in your oven it is a NORMAL operation of the cooking elements to cycle on and off. This is NORMAL operation.

My new oven doesn't cook like my old one. Is there something wrong with the temperature settings?

No, Your oven has been factory tested and calibrated. For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the oven temperature yourself to meet your specific cooking needs. Refer to the “Oven Temperature Adjustment” section in this manual for easy instructions on how to adjust your thermostat.

Is it normal to hear a clicking noise coming from the back of my oven when I am using it?

Your new range is designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements “click” on and off more frequently on your new oven. This is a NORMAL operation.

Why is the time flashing?

This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the flashing time, press any button and reset the clock if needed.

During convection cooking the fan stops when I open the door. Is that normal?

Yes, this is normal. When the door is opened, the convection fan will stop until the door is closed.

Can I use aluminum foil to catch drippings in my oven cavity?

No. If aluminum foil is placed on the bottom of the oven cavity, it will burn and you will not be able to remove it. The heater for the oven is below the oven cavity and provides direct heat to the bottom of the cavity. If you already have burnt foil on the bottom, do not worry, as it will not hinder the performance.

Can I use aluminum foil on the racks?

It is not recommended to place aluminum foil inside the oven cavity. Using foil on the racks will restrict airflow which could lead to poor cooking results.

Can I leave my racks in the oven when running a Self Clean cycle?

No. Although it will not damage the racks, it will discolor them and may make them hard to slide in and out during use. Remove all items from the oven before starting a Self Clean cycle.

What should I do if my racks are sticky and have become hard to slide in and out?

Over time, the racks may become hard to slide in and out. Apply a small amount of olive oil to the ends of the racks. This will work as a lubricant for easier gliding.

What should I do for hard to remove stains on my cooktop?

The cooktop should be cleaned after every use to prevent permanent staining. When cooking foods with high sugar content, such as tomato sauce, is it recommended to clean the stain while the cooktop is still warm. Use an oven mitt when cleaning to prevent burns. Refer to the CARE AND CLEANING section of this owner's manual for further instruction.

Should I broil with the door open or closed?

Your electric range is designed for open-door broiling. The door has a broil stop position. The broil stop position is about 10 degrees from the closed position.

Why aren't the function buttons working?

Make sure that the range is not in Lockout mode. The lock symbol  will show in the display if Lockout is activated.

To deactivate Lockout, press and hold the **START** button for three seconds. The unlock melody will sound and UNLOCKING will appear in the display until the controls are unlocked.

My range is still dirty after running the Lo Temp Clean cycle. What else should I do?

The Lo Temp Clean cycle **only helps to loosen light soils** in your oven range to assist in hand-cleaning of your oven. It **does not automatically remove all soils after the cycle**. Some scrubbing of your oven range is required after running the Lo Temp Clean cycle.

I tried scrubbing my oven after running Lo Temp Clean, but some soils still remain. What can I do?

The Lo Temp Clean feature works best when the soils are fully soaked and submerged in water before running the cycle and during hand-cleaning. If soils are not sufficiently soaked in water, it can negatively affect the cleaning performance. Repeat the Lo Temp Clean process using sufficient water. Sugar-based and certain greasy soils are especially hard to clean. **If some stubborn soils remain, use the Self Clean feature** to thoroughly clean your oven.

Soils on my oven walls are not coming off. How can I get my walls clean?

Soils on the side and rear walls of your oven range may be more difficult to fully soak with water. **Try repeating the Lo Temp Clean process with more than the ¼ cup (2 oz or 50 ml) spray recommended.**

Will Lo Temp Clean get all of the soils and stains out completely?

It depends on the soil type. Sugar-based and certain grease stains are especially hard to clean. Also, if stains are not sufficiently soaked in water, this can negatively affect cleaning performance. **If stubborn or built-up stains remain, use the Self Clean feature.** Refer to the Self Clean section of your owner's manual.

Are there any tricks to getting some of the stubborn soils out?

Scraping the soils with a plastic scraper before and during hand-cleaning is recommended. Fully saturating soils with water is also recommended. However, certain types of soils are harder to clean than others. **For these stubborn soils, the Self Clean cycle is recommended.** Consult the Self Clean section of your owner's manual for details.

Is it safe for my convection fan, broil burner or heater element to get wet during Lo Temp Clean?

Yes. The convection fan, broiler burner or heater element may get a little wet during cleaning. However, direct spray onto the broil burner and heater elements is not necessary because these are self-cleaning during regular use.

Do I need to use all 1-1/4 cups (10 oz or 300 ml) of water for Lo Temp Clean?

Yes. It is highly recommended that **1 cup (8 oz or 250 ml) of water be sprayed or poured on the bottom and an additional 1/4 cup (2 oz or 50 ml) of water be sprayed** on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

I see "smoke" coming out of my oven range's cooktop vents during Lo Temp Clean. Is this normal?

This is normal. This is not "smoke." It is actually water vapor (steam) from the water in the oven cavity. As the oven heats briefly during Lo Temp Clean, the water in the cavity evaporates and escapes through the oven vents.

How often should I use Lo Temp Clean?

Lo Temp Clean can be performed as often as you wish. **Lo Temp Clean works best when your oven is LIGHTLY soiled** from such things as LIGHT grease splatter and small drops of cheese. Please refer to the Lo Temp Clean section in your owner's manual for more information.

What is required for Lo Temp Clean?

A spray bottle filled with 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water, a plastic scraper, a nonscratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool. Except for a towel, all of the materials you need are included in a special cleaning kit with your new range.

Can I run the Lo Temp Clean cycle on both of my ovens at once?

Yes. You can run the Lo Temp Clean cycle on both ovens at the same time. Some oven surfaces will be hot after the cycle completes running. Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the oven cavities. You can not run the Self Clean cycle on both ovens at the same time.

TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

Problem	Possible Causes / Solutions								
Range is not level.	• Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the oven rack is level. • Be sure floor is level and strong and stable enough to adequately support range. • If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation. • Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.								
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	• Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible. • Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet. • Anti-tip device engaged.								
Oven control beeps and displays any F code error.	• Electronic control has detected a fault condition. Touch STOP to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Touch STOP and contact a Service agent. <table border="1"> <thead> <tr> <th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-3</td><td>Shorted keypad</td></tr> <tr> <td>F-10</td><td>Door locking system don't operate</td></tr> <tr> <td>F-11</td><td>No heating</td></tr> </tbody> </table>	CODE	CAUSE	F-3	Shorted keypad	F-10	Door locking system don't operate	F-11	No heating
CODE	CAUSE								
F-3	Shorted keypad								
F-10	Door locking system don't operate								
F-11	No heating								
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	• Improper cookware being used. – Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected. • In some areas, the power (voltage) may be low. – Cover pan with a lid until desired heat is obtained.								
Surface units do not work properly	• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. – Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Cooktop controls improperly set. – Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.								
Surface unit stops glowing when changed to a lower setting	• This is normal. The unit is still on and hot.								
Areas of discoloration on the cooktop	• Food spillovers not cleaned before next use. – See Cleaning the Glass/Ceramic Cooktop section. • Hot surface on a model with a light-colored cooktop. – This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.								
Frequent cycling on and off of surface units	• This is normal. – The element will cycle on and off to maintain the heat setting.								

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes / Solutions
Oven will not work	• Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. – Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. – Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Oven controls improperly set. – See the Using the Oven section. • Oven too hot. – Allow the oven to cool to below locking temperature.
Steam is exhausted through the oven vent.	• Cooking foods with high moisture produces steam. This is normal.
Appliance does not operate.	• Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers. • Service wiring is not complete. Contact your electrician for assistance. • Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven light does not work.	• Replace or tighten bulb. See Replacing the Oven Light section in this Owner's Manual..
Oven smokes excessively during broiling.	• Control not set properly. Follow instructions under Setting the Oven to Broil/SuperBroil. • Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing. • Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling. • Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan. • Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. – Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Food does not bake or roast properly	• Oven controls improperly set. – See the Using the Oven section. • Rack position is incorrect or the rack is not level. – See the Using the Oven section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. – See the using the oven section. • Oven sensor needs to be adjusted. – See Oven Temperature Adjustment in the Features section.
Food does not broil properly	• Oven controls improperly set. – Make sure you press the BROIL button. • Improper rack position being used. – See the Broiling Guide. • Cookware not suited for broiling. – Use the broiling pan and grid. Not included with your range.

Problem	Possible Causes / Solutions
Food does not broil properly	• Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. – See the Using the Oven section. • In some areas the power voltage may be low. – Preheat the broil element for 5-7 minutes – See the Broiling Guide.
Oven temperature too hot or too cold	• Oven sensor needs to be adjusted. – See Oven Temperature Adjustment in the Features section.
Scratches or abrasions on cooktop surface	• Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure the cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time. • Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. See Cleaning the Glass/Ceramic Cooktop in the Care and Cleaning section. • Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks	• Scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a ceramic-glass cooktop cleaning creme to remove the marks. See Cleaning the Glass/Ceramic Cooktop in the Care and Cleaning section.
Brown streaks or specks	• Boilovers are cooked onto surface. Use the blade scraper to remove soil. See Cleaning the Glass/Ceramic Cooktop in the Care and Cleaning section.
Areas of discoloration on cooktop.	• Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning creme. Use cookware with clean, dry bottoms.
Oven will not self clean	• The oven temperature is too high to set a self clean operation. – Allow the range to cool and reset the controls. • Oven controls improperly set. – See the Self Clean section. • A self clean cycle cannot be started if the oven lockout feature is active.
“Crackling” or “popping” sound	• This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions. – This is normal.
Fan noise	• A convection fan may automatically turn on and off. – This is normal.
Oven racks are difficult to slide	• Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
Convection Fan stops	• Convection fan stops during a convection bake cycle. – This is normal and is done to allow for more even heating during the cycle. This is not a failure of the range and should be considered normal operation.
Displayed Time is flashing	• This is normal. This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. Press the Clock key and reset the time, or press any key to stop the flashing.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes / Solutions
Excessive smoking during a self clean cycle	• Excessive soil. – Press the STOP button. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the clean.
Oven door does not open after a self clean cycle	• Oven is too hot. – Allow the oven to cool below locking temperature.
The oven does not clean after a self clean cycle	• Oven controls not properly set. – See the Self Clean section. • Oven was heavily soiled. – Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self clean again or for a longer period of time.
CLEAN and door flash in the display	• The self clean cycle has been selected, but the door is not closed. – Close the oven door.
LOCKED is on in the display when you want to cook	• The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. – Press the STOP button. Allow the oven to cool.
Burning or oily odor emitting from the vent	• After checking the oven's operation, turn the temperature up to 450 °F and leave the oven on for at least an hour to help remove any oil which might cause smoke and odors when first using the oven.
Oven racks are difficult to slide	• The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self clean cycle. – Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
Oven door will unlock after selfclean cycle	• Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self clean cycle. The door can be opened when the LOCK indicator word is not displayed. • The control and door may be locked.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.	• This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.

WARRANTY

KENMORE ELITE LIMITED WARRANTY

WITH PROOF OF SALE, the following warranty coverage applies when this appliance is correctly installed, operated and maintained according to all supplied instructions.

FOR ONE YEAR from the date of sale this appliance is warranted against defects in material or workmanship. A defective appliance will receive free repair or replacement at option of seller.

FOR TWO YEARS from the date of sale, a free replacement part will be supplied for a ceramic cooktop that fails due to thermal shock or for a ceramic cooktop heating element that is defective. If the failure or defect is within the first year, a new part will be installed at no charge. If the failure or defect is after the first year, a new part will be supplied but not installed at no charge. You are responsible for the labor cost of part installation after the first year from the date of sale.

For warranty coverage details to obtain free repair or replacement, visit the web page: www.kenmore.com/warranty

All warranty coverage applies for only 90 DAYS from the sale date if this appliance is ever used for other than private household purposes.

This warranty covers ONLY defects in material and workmanship, and will NOT pay for:

1. Cracks in a ceramic glass cooktop that are not a result of thermal shock.
2. Stains and scratches on a ceramic glass cooktop resulting from accident or improper operation or maintenance.
3. Discoloration of cooktop surfaces resulting from normal use.
4. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, bags or screw-in base light bulbs.
5. A service technician to clean or maintain this appliance, or to instruct the user in correct appliance installation, operation and maintenance.
6. Service calls to correct appliance installation not performed by Sears authorized service agents, or to repair problems with house fuses, circuit breakers, house wiring, and plumbing or gas supply systems resulting from such installation.
7. Damage to or failure of this appliance resulting from installation not performed by Sears authorized service agents, including installation that was not in accord with electrical, gas or plumbing codes.
8. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, if it is not correctly operated and maintained according to all supplied instructions.
9. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, resulting from accident, alteration, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
10. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
11. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this appliance.
12. Service to an appliance if the model and serial plate is missing, altered, or cannot easily be determined to have the appropriate certification logo.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair or replacement as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year on the appliance and two years on a ceramic cooktop and heating elements, or the shortest period allowed by law. Seller 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 limitation 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.

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

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

ÍNDICE

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	41
DESCRIPCIÓN GENERAL	
Componentes	46
Accesorios	46
Panel de control.....	47
CARACTERÍSTICAS	
Reloj.....	48
Temporizador encendido/Apagado	49
Configuración.....	49
Conversión automática de convección	49
Ajustes para la temperatura del horno.....	49
Idioma.....	50
Luz de alarma de precalentamiento.....	50
Volumen de la alerta sonora.....	50
Fahrenheit o celsius.....	50
Luz del horno	50
Bloqueo	50
Delay Start (Cocción Programada con Temporizador).....	51
Tiempo de cocción (Cocción temporizada).....	51
USO DE LA ESTUFA	
Áreas de cocción.....	52
Uso de los elementos de superficie caliente de la estufa.....	52
Uso de los recipientes de cocción adecuados.....	55
USO DEL HORNO	
Sacar y volver a colocar los estantes del horno	56
Chimenea del horno	56
Antes de usar los estantes del horno.....	56
Controles del horno.....	56
Bake (Horneado)	57
Convection bake (Horneado por convección)	57
Convection roast (Asado por convección)	58
Guía recomendada para asado por convección.....	58
Guía de recomendaciones para hornear y asar.....	59
Broil (Asado a la parrilla)	60
Speed broil (Asado a la parrilla rápido).....	60
Guía de asado recomendado.....	61
Calentar	62
Levar.....	62
CUIDADO Y LIMPIEZA	
Limpieza de la estufa de vitrocerámica.....	63
Auto-limpieza	64
Lo Temp Clean.....	66
Limpieza exterior.....	68
Reemplazo de la luz del horno	68
Cómo quitar y reemplazar la puerta del horno desmontable	69
Instrucciones para el cuidado de la puertas.....	70
PREGUNTAS FRECUENTES	71
IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	73
GARANTÍA.....	77

REGISTRO DEL PRODUCTO

En el espacio de abajo, registre la fecha de la compra, el modelo y número de serie del producto. Encontrará el modelo y el número de serie impreso en la placa de identificación situada detrás del panel de control. Tenga esta información a mano siempre que se ponga en contacto con Sears con relación a su producto. Guarde estas instrucciones y su recibo de venta para referencia futura.

N.º de modelo _____
 Fecha de compra _____
 N.º de serie _____

CONTRATOS DE PROTECCIÓN

Contratos marco de protección

Felicitaciones por su compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore Elite® ha sido diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento confiable. Pero como todo producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones ocasionalmente. Por este motivo, disponer de un contrato maestro de protección puede ahorrarle dinero y molestias.

El Contrato marco de protección también contribuye a prolongar la vida de su nuevo producto. Esto es lo que incluye el Contrato*:

- **Piezas y mano de obra** no solo para la reparación de defectos, sino para ayudar a mantener los productos funcionando correctamente con un uso normal. Nuestra cobertura **se extiende mucho más allá que la garantía del producto**. Sin deducibles ni fallas de funcionamiento excluidas de la cobertura: **protección real**.
- **Servicio experto** de técnicos de servicio experimentados, en los cuales confían millones de hogares cada año.
- **Visitas de servicio ilimitadas y servicio a nivel nacional**, con la frecuencia que usted desee y siempre que lo solicite.
- **Garantía “sin disgustos”**: reemplazo del producto con cobertura en caso de que se produzcan tres fallas del producto por separado dentro de los doce meses y de que sea necesario realizar una cuarta reparación. Incluye la entrega gratuita y la instalación, si es necesario, del producto de reemplazo.
- **Reemplazo del producto** si el producto con cobertura no puede ser reparado.
- **Revisión anual de mantenimiento preventivo** a su solicitud: sin costo extra.
- **Pronta asistencia telefónica**: soporte telefónico de un agente de servicio para todos los productos, a fin de que pueda detectar cualquier problema. Considérenos un “manual del propietario parlante”.
- **Protección de sobrevoltaje** contra daño eléctrico debido a fluctuaciones de energía.
- **Protección de pérdida de alimentos por \$300** por cualquier deterioro de alimentos resultante de una falla mecánica en cualquier refrigerador o congelador cubierto.
- **Promesa de servicio: \$50** si el primer intento de reparación de su producto con cobertura no puede llevarse a cabo y el artefacto no puede utilizarse mientras aguarda un servicio de reparación posterior.
- **Reembolso del alquiler** si la reparación del producto cubierto por el servicio tarda más de lo previsto.
- **25 % de descuento** en el precio normal de cualquier servicio de reparación no cubierto y en los repuestos instalados relacionados.

Una llamada telefónica es todo lo que necesita para programar el servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche. El Contrato marco de protección es una compra sin riesgos.

Si lo cancela por cualquier razón durante el periodo de garantía del producto, le proporcionaremos un reembolso completo o un reembolso prorrateado en cualquier momento luego de que expire la garantía del producto. ¡Compre su Contrato marco de protección hoy!

Algunas limitaciones y exclusiones aplican. Para precios e información adicional en los Estados Unidos de América llame al: 1-800-827-6655.

* **La cobertura en Canadá varía en algunos componentes. Para más detalles, llame a Sears Canadá: 1-800-361-6665.**

Servicio de Instalación Sears

Para la instalación profesional de aparatos domésticos, puertas de garages, calentadores de agua, y otros productos de casa de Sears en Estados Unidos de América llame al: **1-844-553-6667**, y en Canadá llame al: **1-800-469-4663**.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Su seguridad y la de los demás es muy importante.

Hemos incluido numerosos mensajes de seguridad en este manual sobre su electrodoméstico. Lea y cumpla siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de posibles peligros de muerte o lesiones para usted o los demás.

Todos los mensajes de seguridad incluirá el símbolo de alerta y la palabra PELIGRO, ADVERTENCIA, o PRECAUCIÓN. Estas palabras significan:



PELIGRO: Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede producir lesiones graves o la muerte.



ADVERTENCIA: Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.



PRECAUCIÓN: Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar una lesión menor o moderada.

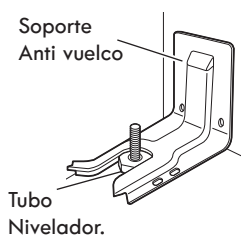
Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el posible peligro, lo que debe hacer para reducir la probabilidad de lesiones y lo que puede ocurrirle si no se siguen las instrucciones.

! ADVERTENCIA

Por su seguridad, debe seguir la información de este manual para reducir al mínimo el riesgo de incendio, explosión o descarga eléctrica, así como prevenir adecuadamente daños materiales, lesiones personales o muerte.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD ANTI VUELCO

- Un niño o un adulto podría tumbar la estufa, causándole la muerte.
- Verifique que el soporte anti vuelco haya sido correctamente instalado y esté fijo al piso o a la pared y enganchado a la pata de nivelación de la estufa.
- Asegúrese de que se vuelva a colocar el soporte anti vuelco cuando se mueva la estufa.
- Para verificar que el soporte anti vuelco esté correctamente instalado: Tome el borde superior trasero de la protección posterior de la estufa e intente cuidadosamente inclinarla hacia adelante. Verifique que el soporte anti vuelco esté enganchado.
- No ponga en funcionamiento la estufa sin el soporte anti vuelco colocado y enganchado.
- De no seguir estas instrucciones, podrían producirse la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.



- Asegúrese de que un técnico calificado realice la instalación y puesta a tierra de éste electrodoméstico en forma adecuada.
- No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico, salvo que esté específicamente recomendado en el manual. Cualquier otra reparación deberá ser realizada por un técnico calificado.
- Siempre desconecte la electricidad del electrodoméstico antes de realizar una reparación.
- Abra la puerta del horno con cuidado.
Permita que salga del horno el aire caliente o el vapor antes de sacar o colocar nuevamente la comida en el horno.

• NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE SUPERFICIE CALIENTE NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.

Los elementos de superficie podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y luego de su uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entre en contacto con los elementos de superficie caliente o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies, como los orificios de venteo del horno y la superficie cercana a estos orificios, las puertas del horno, y las ventanas de las puertas del horno también se calientan y podrían causar quemaduras si no se han enfriado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones físicas al utilizar este electrodoméstico, siga estas precauciones básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

- **NO caliente envases de comida sin abrir.** La presión de los envases podría hacerlos explotar causando lesiones.
- **NO fuerce la puerta del horno para abrirla.** Esto podría dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Abra la puerta del horno con cuidado luego del ciclo de auto-limpieza. Manténgase a un costado del horno al abrir la puerta para permitir que escape el aire caliente o el vapor. El horno podría estar aún MUY CALIENTE.
- **NO use limpiadores ásperos, abrasivos o raspadores metálicos filosos para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que podrían rayar la superficie.** Los rayones podrían hacer que se quiebre el vidrio.
- **Tenga cuidado al sacar y levantar la puerta.**
- **NO levante la puerta de la manija.** La puerta es muy pesada.
- **NO utilice utensilios para extraer restos** (ceniza, comida, etc.)
- **Consulte el manual para la correcta instalación del soporte anti vuelco.**
- **Nunca quite las patas del horno.** La estufa no estará sujeta al soporte anti vuelco, si las patas se retiran.
- **No pise ni se siente sobre la puerta del horno. Instale el soporte anti vuelco que se encuentra empacado junto con la estufa.**
 - La estufa podría tumbarse y el derrame de líquidos o alimentos calientes o la caída de la estufa misma podrían provocar lesiones.
 - Si se separa la estufa de la pared, para limpiarla, repararla, o por cualquier otro motivo, asegúrese de que se coloque nuevamente el soporte anti vuelco en forma correcta cuando se vuelva a empujar la estufa contra la pared.
- No deje objetos grandes y pesados como por ejemplo, pavos enteros en la puerta abierta del horno. La estufa podría volcarse hacia adelante y causar heridas.
- **NUNCA utilice su electrodoméstico para entibiar o calentar el ambiente.**
- **NO use agua en incendios producidos por grasa.** Si se produce un incendio, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor.
- **Utilice únicamente agarraderas secas.** La humedad de las agarraderas sobre las superficies calientes podría producir quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con los elementos calentadores. No utilice un repasador u otro paño grueso para quitar la comida.
- **Si el vidrio de la puerta, el vidrio de la placa de cocción o cualquier otra parte del horno que pueda calentarse está dañada, suspenda su uso y llame a servicio.**
- **No ponga en funcionamiento el horno sin el elemento calentador de carbón.**
- **No permita que nadie se suba, pare o cuelgue de la puerta, cajón de almacenamiento o la placa de cocción.** Podrían dañar la estufa e incluso tumbarla, causando lesiones personales graves.
- **No abra la puerta del horno durante el ciclo Lo Temp Clean.** Durante el ciclo de Lo Temp Clean, el horno se calienta lo suficiente como para causar quemaduras. Espere hasta que el ciclo termine (20 minutos) antes de limpiar el interior de la superficie del horno. El no seguir ésta indicación puede llegar a causar quemaduras.
- Este producto contiene químicos conocidos por el estado de California por causar cáncer, malformaciones de nacimiento y otros daños reproductivos. **Lávese bien las manos después de su manipulación.**

PRECAUCIÓN

- **NO cubra las paredes del horno, estantes, parte inferior, o cualquier otra parte del horno con papel de aluminio o cualquier otro material.** Hacerlo alterará la distribución del calor, producirá malos resultados en la cocción y provocará un daño permanente en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).
- **Nunca intente secar una mascota en el horno.**
- **Utilice guantes al momento de limpiar su estufa para evitar lesiones o quemaduras.**

ADVERTENCIA

SEGURIDAD DE MATERIALES INFLAMABLES

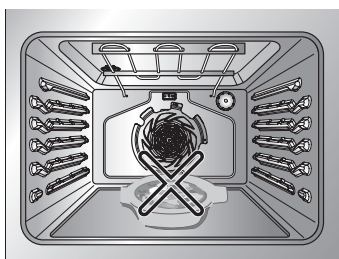
- **Asegúrese de retirar todos los materiales del empaque antes de ponerla en funcionamiento.** Mantenga alejado de las partes del horno que puedan estar calientes, plásticos y otros materiales inflamables.
- **No almacene o use materiales inflamables dentro del horno o cerca de la placa de cocción.** Materiales inflamables incluyen papel, plástico, guantes, ropa, revestimientos para paredes, cortinas, gasolina u otros vapores inflamables y líquidos como grasas o aceite para cocinar. Estos materiales pueden hacer ignición cuando el horno y la placa de cocción están en uso.
- **Use prendas adecuadas.** No lleve prendas sueltas o colgantes que pueden encenderse si entran en contacto con superficies calientes y causen quemaduras graves.
- **Los objetos metálicos como latas sin abrir no se deben dejar en la superficie de la unidad o ser calentados en el horno.** La presión en los contenedores puede hacerlos estallar y provocar lesiones.
- **NO utilice el horno para secar ropa.** Utilice el horno únicamente para el propósito para el que fue diseñado.

! ADVERTENCIA

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- **Revestimiento Protector.** No use aluminio o cualquier otro material para revestir la parte inferior del horno. La instalación incorrecta de éste revestimiento podría causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- **No permita que papel de aluminio o el termómetro de cocina entren en contacto con los elementos calentadores.**
- **Antes de reemplazar la lámpara de su horno, desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel interruptor de circuitos.** No hacerlo podría causar lesiones graves, la muerte o descargas eléctricas.

COLOCACIÓN DE LA BANDEJA



- **No coloque comida o recipientes de cocción en la parte inferior de la cavidad del horno.** Hacerlo causará un daño permanente en el acabado de la parte inferior del horno.

FREIDORAS

- **Tenga extrema precaución al trasladar o desechar la grasa caliente.**
- **Siempre caliente la grasa lentamente, y contrólela mientras se calienta.**
- **Si va a freír una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.**
- **Utilice un termómetro para frituras para evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.**
- **Utilice la menor cantidad posible de grasa para sumergir o freír de manera efectiva.** Llenar el recipiente con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.

SEGURIDAD DURANTE SU USO

- **No toque los estantes del horno cuando estén calientes.**
- **Si el bastidor debe ser movido mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera esté en contacto con el elemento de calentamiento en el horno caliente.**
- **Siempre utilice agarraderas o guantes de cocina al retirar la comida del horno o del elemento central de superficie calentador.** Los recipientes de cocción estarán calientes.

- **Utilice con precaución las funciones TIMED BAKE (HORNEADO TEMPORIZADO) o DELAYED TIMED BAKE (HORNEADO TEMPORIZADO RETARDADO).** Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes crudas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves deben ser primero enfriados en el refrigerador. Incluso cuando hayan sido enfriados, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción y se debe retirar rápidamente luego de que la cocción haya terminado. Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones.
- **Si se produce un incendio, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor.**
- **Si se produce un incendio, NO ponga agua o harina en el fuego.** La harina podría ser explosiva y el agua podría causar que un incendio causado por grasa se propague causando lesiones personales.
- **NO utilice la asadera sin la parrilla. NO cubra la parrilla con papel de aluminio.**
- **No utilice plástico para cubrir los alimentos.** Utilice únicamente papel aluminio o tapas resistentes para horno.
- **Si el horno se encuentra muy manchado de aceite, realizar una auto-limpieza del horno antes de utilizarlo nuevamente.** Esto podría generar un peligro de incendio.
- **Raspe la suciedad del fondo del horno antes de utilizar la función de Auto-Limpieza.**
- **Utilice el tamaño adecuado de recipientes.** Para ollas y sartenes más pequeños, utilice los elementos más pequeños. Para ollas y sartenes más grandes, utilice los elementos más grandes. Elija aquellos utensilios que tengan una base lo suficientemente plana como para cubrir los elementos. El uso de utensilios de tamaño insuficiente, expone parte del elemento calentador al contacto directo y podría causar que se incendie la vestimenta.
- **Nunca deje los elementos de superficie desatendidos con configuraciones de alta temperatura.** La cocción excesiva causa derrames humeantes y grasosos que podrían prenderse fuego.
- **Utensilios de cocina vidriados.** Sólo ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, barro u otros tipos de utensilios vidriados son aptos para utilizar en la parte superior de la estufa sin que se rompan debido al brusco cambio de temperatura.
- **Las asas de los utensilios deben siempre apuntar hacia adentro y no extenderse sobre los elementos de superficie adyacentes.** Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames debido al contacto accidental con el utensilio, el asa del utensilio debe estar ubicado de manera tal que apunte hacia adentro y no se extienda sobre los elementos de superficie adyacentes.

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

⚠ ADVERTENCIA

- Mantenga a los niños y a las mascotas lejos del horno.
- Las partes accesibles pueden calentarse cuando la parrilla está en uso.
- Durante la operación normal (auto-limpieza ciclo, hornear, etc) **NO toque la superficie caliente entre la parte inferior de la puerta del horno y la parte superior del cajón en la parte frontal del horno.** Si lo hace, es un riesgo de quemaduras y provocar lesiones.
- Nunca permita que un niño se cuelgue de la puerta del horno.
- No permita que los niños se arrastren hacia adentro del horno.
- Manténgase a un costado de la estufa al abrir la puerta del horno. El aire caliente y el vapor que escapan pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos.

⚠ PRECAUCIÓN

- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del horno.
- Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte externa del horno puede estar muy caliente al tacto.
- **NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando el mismo esté en uso o todavía esté caliente.** Nunca se debe permitir que los niños se sienten o paren en ninguna de las partes del electrodoméstico, ya que podrían lastimarse o quemarse.
- **NUNCA almacene objetos de interés para los niños en los gabinetes que se encuentran sobre la estufa.** Los niños que trepen a la estufa o a la puerta del horno para alcanzar objetos, podrían sufrir lesiones graves.
- Permita que los utensilios calientes se enfríen en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños.
- No debería permitirse que los niños jueguen con los controles u otras partes del electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

• NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE SUPERFICIE CALIENTE O ÁREAS CERCA DE LOS ELEMENTOS CALENTADORES.

Los elementos de superficie podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las áreas cercanas a los elementos de superficie podrían calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y luego de su uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entre en contacto con los elementos de superficie o las áreas cerca de los elementos calentadores hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Esto incluye la estufa y el sector que se encuentra sobre la puerta del horno.

- **No use sartenes de menos de 7" de diámetro para los elementos frontales de superficie caliente.**
- **No cocine sobre una estufa rota.** Si la estufa se rompiera, los líquidos de limpieza y los derrames podrían penetrar por la estufa rota y provocar un peligro de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado inmediatamente.
- **Limpie la estufa con Precaución.** No utilice esponjas o paños para limpiar derrames en una superficie de cocción caliente. Utilice una espátula metálica adecuada.
- **NO utilice la superficie de vidrio de la estufa como tabla de cortar.**
- **NO coloque ni almacene sobre el vidrio de la estufa objetos que podrían derretirse o prenderse fuego, incluso cuando no la esté usando.**
- Siempre encienda los elementos de superficie luego de colocar el recipiente de cocción.
- **NO almacene sobre la superficie de la estufa objetos pesados que podrían caerse y dañarla.**
- **NO coloque papel de aluminio u objetos de plástico como saleros y pimenteros, posa cucharas o envoltorios plásticos o cualquier otro material sobre la estufa cuando esté en uso.**
- **Asegúrese de saber qué botones del control operan cada unidad de superficie.** Verifique haber encendido la unidad de superficie correcta.
- **NUNCA cocine directamente sobre el vidrio.** Use siempre recipientes de cocción.

- Siempre coloque el recipiente en el centro del elemento de superficie en la que está cocinando. Nunca deje los elementos de superficie desatendidos con configuraciones de alta temperatura. Contacto adecuado de utensilio y el quemador también mejorará la eficiencia. La cocción excesiva causa derrames humeantes y grasos que podrían prenderse fuego.
- **Siempre apague los elementos de superficie antes de sacar el recipiente de cocción.**
- **NO utilice envoltorios plásticos para cubrir los alimentos.** El plástico podría derretirse sobre la superficie y resultar muy difícil de quitar.
- **NO toque los elementos de superficie hasta que se hayan enfriado.** Los elementos de superficie podrían todavía estar calientes y podrían producirse quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.
- **Limpie inmediatamente los derrames sobre el área de cocción para evitar una posterior tarea intensa de limpieza.**
- **Si posee gabinetes de almacenamiento directamente sobre la superficie de cocción, límitelos a objetos que se usen con poca frecuencia y que puedan almacenarse de manera segura en un lugar expuesto al calor.** Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para objetos como líquidos volátiles, limpiadores o aerosoles.
- **Al calentar alimentos, no utilice recipientes que se cierren al vacío.** Permita que se ventile para que escape el aire caliente.
- **Algunos limpiadores pueden producir humos peligrosos si se aplica a una superficie caliente.**
- **No utilice esponjas de lana de acero, fibra o esponjas de limpieza abrasivas.** Podrían dañar la superficie de vidrio de la estufa.
- **Los recipientes de cocción con fondos ásperos podrían marcar o rayar la superficie de la estufa.**
- **No deslice ningún objeto metálico o de vidrio por la estufa.**
- **No utilice recipientes de cocción sucios o con suciedad acumulada en la base.**

PRECAUCIÓN

SEGURIDAD AL LIMPIAR

- **Abra una ventana y encienda un ventilador o extractor antes de realizar la auto-limpieza.**
- **No Utilizar Limpiadores de Horno.** No debe utilizarse ningún limpiador de hornos o protector de recubrimiento del horno comercial de ningún tipo dentro o alrededor de alguna parte del horno.
- **Antes de realizar la auto-limpieza del horno. Retire la asadera, todos los estantes del horno, el termómetro para carne y cualquier otro utensilio de la cavidad del horno.**
- **Nunca mantenga aves domésticas en la estufa.** La salud de las aves es extremadamente sensible a los gases liberados durante un ciclo de auto-limpieza del horno. Los gases podrían ser nocivos o fatales para las aves. Traslade las aves a un ambiente bien ventilado.
- **Limpie con el ciclo de auto-limpieza sólo las partes indicadas en este manual.** Antes de realizar la auto-limpieza del horno, retire la asadera y cualquier otro utensilio de cocina del horno.
- **Es normal que la estufa de la estufa se caliente durante el ciclo de auto-limpieza. Por lo tanto, debe evitar tocar la estufa durante un ciclo de limpieza.**
- **Instrucciones Importantes.** En el caso de que aparezca el código de error de auto-limpieza F, y se escuchen tres tonos largos, el horno está funcionando mal en el modo auto-limpieza. Desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel interruptor de circuitos y hágalo reparar por un técnico calificado.
- **Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de limpiar.**
- **Nunca derrame AGUA FRÍA sobre un horno caliente para limpiarlo.** Hacerlo podría provocar el mal funcionamiento del horno.

COCINAR BIEN LA CARNE Y LAS AVES

Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien la carne y las aves. La USDA ha indicado las siguientes temperaturas internas mínimas como seguras para el consumo.

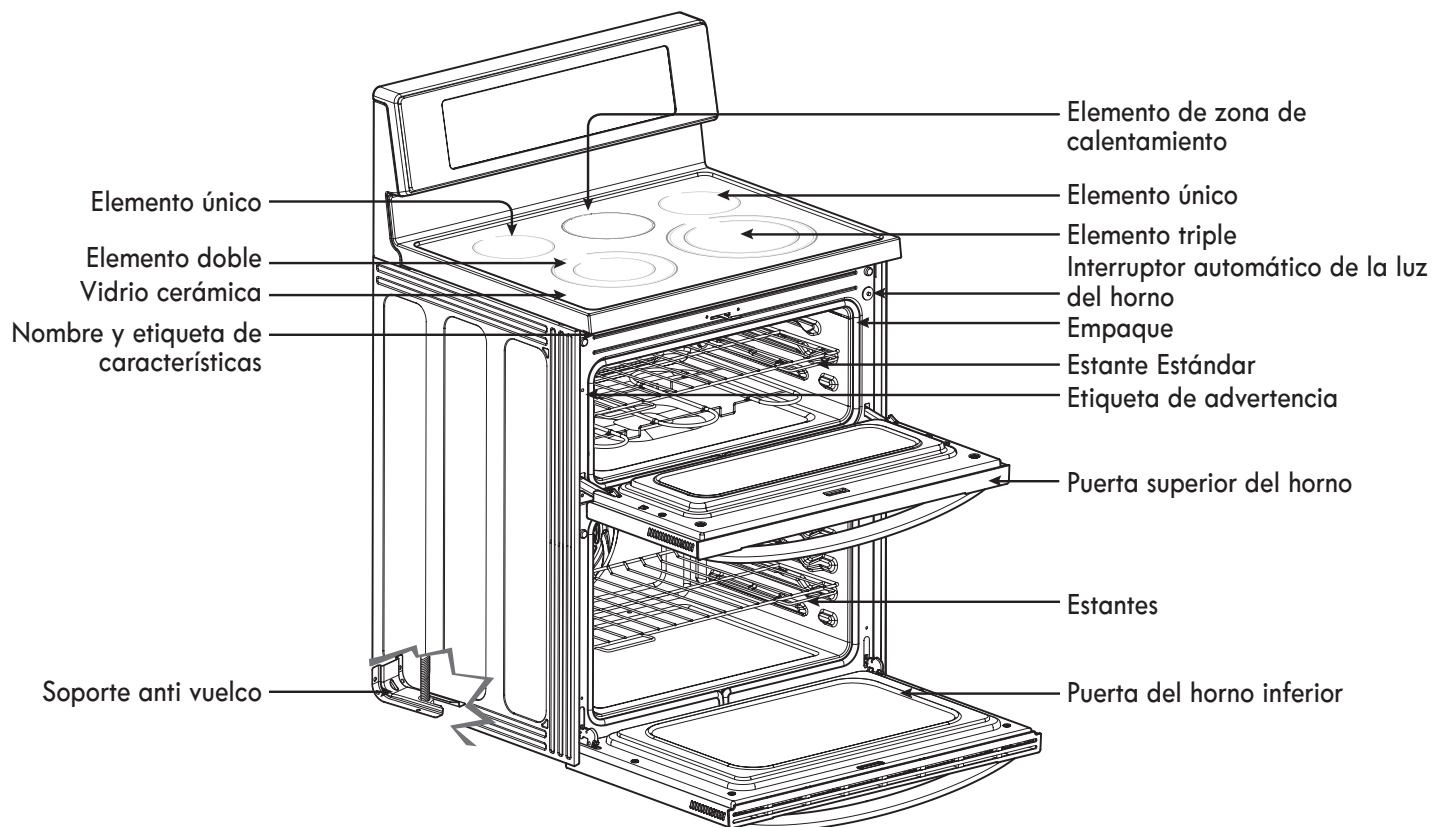
- **Carne molida de vaca: 160° F**
- **Aves 165° F**
- **Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145° F**
- **Pescado/Mariscos 145° F**

DESCRIPCIÓN GENERAL

COMPONENTES

Asegúrese de entender los nombres y función de cada pieza.
A lo largo de este manual, las características y apariencia del producto pueden variar dependiendo de su modelo.

NOTA: El modelo y número de serie se pueden verificar en la valoración de la etiqueta.



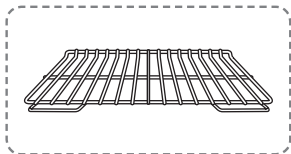
ACCESORIOS

Asegúrese de que todas las piezas estén incluidas antes de comprar el producto.

NOTA:

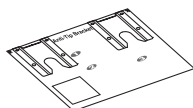
- Comuníquese con Kenmore llamando al 1-844-553-6667 si le falta algún accesorio.
- Por su seguridad y para lograr una óptima durabilidad del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
- El fabricante no será responsable por el mal funcionamiento del producto o por accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizadas, compradas por separado.
- Las imágenes incluidas en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, y pueden ser sujetas a modificaciones por parte del fabricante a los fines de mejora del producto sin necesidad de previo aviso.

Accesorios para cocinar

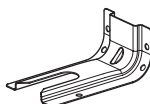


Estante estándar (3 pzas.)

Accesorios para la instalación



Plantilla



Soporte anti-volcaduras (1 pza.)



Tornillos (4 pzas.)



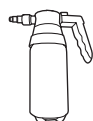
Anclajes (4 pzas.)

Accesorios para el mantenimiento

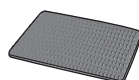


Limpiador para Estufas (1 pza.)

Accesorios para Limpieza



Botella con Atomizador (1 pza.)

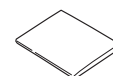


Estropajo tipo Almohadilla (1 pza.)

Guía de Uso

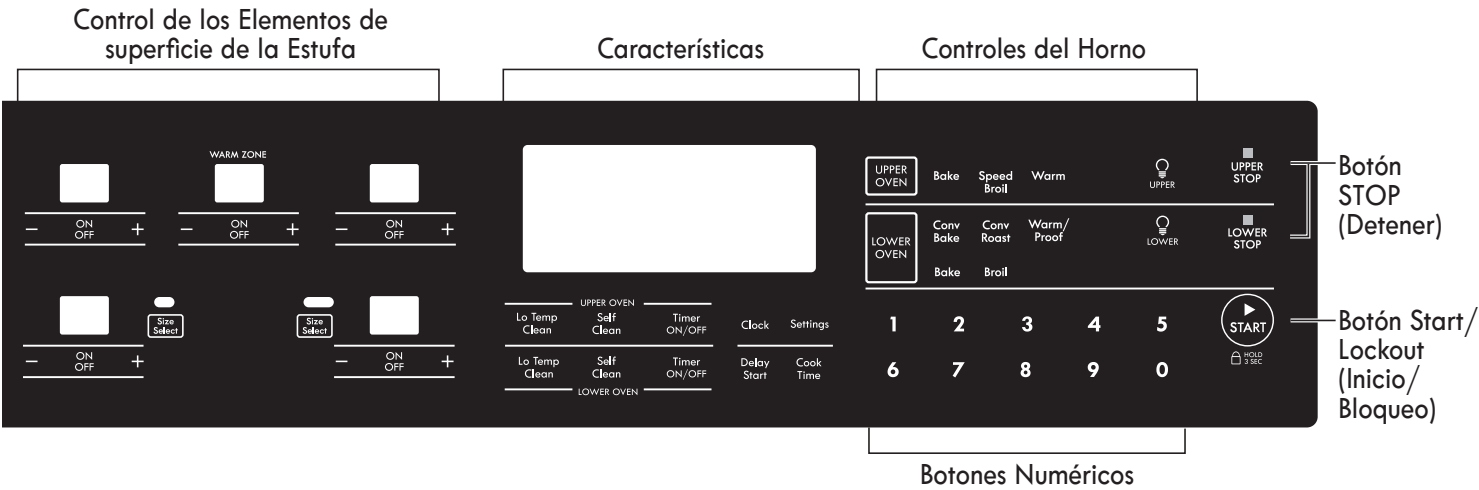


Guía de Uso y de Cuidados.



Guía de Instalación

PANEL DE CONTROL



NOTA: Los Controles de los Elementos de superficie de la Estufa están ubicados en el mismo orden que los elementos de superficie correspondientes.

INDICADOR HS (SUPERFICIE CALIENTE)

El error HS aparecerá en la pantalla cuando se haya apagado el elemento de superficie o durante el ciclo de auto-limpieza. El indicador HS permanecerá encendido hasta que la superficie se haya enfriado hasta aproximadamente 150°F/66°C o cuando finalice el ciclo de auto-limpieza.

RELOJ PARPADEANDO

Si su horno muestra un reloj parpadeando, pulse la tecla Clock y reinicie el tiempo o presione cualquier tecla para que deje de parpadear.

CARACTERÍSTICAS

RELOJ

Debe configurarse el reloj con la hora correcta del día en el orden correcto para que las funciones de temporización automática del horno funcionen correctamente.

- 1 Presione CLOCK.
- 2 Presione los botones numéricos para ingresar la hora. Por ejemplo, para poner el reloj a las 10:30, presione los números: 1, 0, 3 y 0.
- 3 Presione START.

NOTA:

- No puede modificarse la hora del día durante el Horneado Temporizado o un ciclo de Auto-Limpieza.
- Para ver la hora del día cuando la pantalla está mostrando otra información, simplemente presione el botón CLOCK.
- Si no se presiona ningún botón luego de los 25 segundos de presionar el botón CLOCK, la pantalla volverá a su configuración original.
- Si la hora de la pantalla está parpadeando, podría haberse producido una interrupción eléctrica. Vuelva a configurar la hora.

CONFIGURAR EL MODO HORARIO EN EL RELOJ (12 O 24 HORAS.)

El reloj de la estufa está predeterminado en un formato de 12 horas. Puede reconfigurar el reloj en un formato de 24 horas.

- 1 Presione y mantenga el botón CLOCK durante tres segundos.
- 2 Presione el botón 1 para 12 horas o el botón 2 para 24 horas.
- 3 Presione el botón START para aceptar.

CONFIGURACIONES PREDETERMINADAS MÍNIMAS Y MÁXIMAS

Todas las características enumeradas tienen una configuración de tiempo o temperatura máxima que puede ingresarse. Un tono de aceptación de la entrada sonará cada vez que presione una tecla del control.

Un tono de error de entrada (dos tonos cortos) sonará si la entrada de la temperatura o el tiempo están por debajo del mínimo o por encima del máximo de las configuraciones para la función.

CARACTERÍSTICA		MIN. TEMP./ TIEMPO	MAX. TEMP./ TIEMPO	Predeterminado
RELOJ	12 Hs.	1:00 Hs. / Min.	12:59 Hs. / Min.	
	24 Hs.	0:00 Hs. / Min.	23:59 Hs. / Min.	
TEMPORIZADOR	12 Hs.	0:01 Min.	11:59 Hs. / Min.	
	24 Hs.	0:01 Min.	11:59 Hs. / Min.	
TIEMPO DE COCCIÓN	12 Hs.	0:01 Min.	11:59 Hs. / Min.	
	24 Hs.	0:01 Min.	11:59 Hs. / Min.	
HORNEADO POR CONVECCIÓN		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 Hs.
ASADO POR CONVECCIÓN		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 Hs.
ASADO A LA PARRILLA		Lo - 400°F	Hi - 500°F	3 Hs.
HORNEAR		170°F / 75°C	550°F / 285°C	12 Hs.
LEVAR				12 Hs.
CALENTAR			170°F/75°C, 3 horas	
AUTOLIMPIEZA		3 Hs.	5 Hs.	4 Hs.

TEMPORIZADOR ENCENDIDO/ APAGADO

TIMER ON/OFF SUPERIOR o INFERIOR sirve como temporizador adicional en la estufa y emitirá una señal acústica cuando se haya agotado el tiempo. No se inicia o deja de cocinar.

La función TIMER ON/OFF SUPERIOR o INFERIOR se puede usar durante cualquiera de las funciones de control del horno. El TEMPORIZADOR SUPERIOR e INFERIOR se puede utilizar de forma independiente para cada uno de ellos.

PARA CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

(ejemplo para seleccionar 5 minutos):

- 1 Pulse UPPER TIMER ON/OFF o LOWER TIMER ON/OFF dos veces.
0:00 aparecerá y TIMER (temporizador) destellará en la pantalla.
- 2 Presione 5.
0:05 aparecerá en la pantalla.
- 3 Presione UPPER TIMER ON/OFF o LOWER TIMER ON/OFF para iniciar el temporizador. La cuenta regresiva del tiempo aparecerá en la pantalla.

NOTA: Si no se pulsa, el temporizador volverá a la hora del día.

- 4 Cuando el tiempo configurado haya terminado, End (fin) aparecerá en la pantalla. Los tonos del indicador sonarán cada 15 segundos hasta que se pulse UPPER TIMER ON/OFF o LOWER TIMER ON/OFF.

NOTA:

- Si no se muestra el tiempo restante en la pantalla, recupérela pulsando UPPER TIMER ON/OFF o LOWER TIMER ON/OFF.
- Presione UPPER TIMER ON/OFF o LOWER TIMER ON/OFF una vez para configurar el tiempo en minutos y segundos.
- Presione UPPER TIMER ON/OFF o LOWER TIMER ON/OFF dos veces para configurar el tiempo en horas y minutos.

CANCELACIÓN DEL TEMPORIZADOR

- 1 Pulse UPPER TIMER ON/OFF o LOWER TIMER ON/OFF una vez.
La pantalla volverá a la hora actual.

CONFIGURACIÓN

Presione el botón SETTINGS varias veces para ir cambiando entre las diferentes configuraciones del horno y modificarlas. El botón SETTINGS permite:

- Encender o apagar la función Convection Auto Conversion
- Ajustar la temperatura del horno
- Cambiar el idioma
- Encender o apagar la luz de alarma de precalentamiento
- Configurar el volumen del indicador sonoro
- Cambiar la escala de temperatura entre Fahrenheit y Celsius

CONVERSIÓN AUTOMÁTICA DE CONVECCIÓN

Al cocinar con ciclo de convección (Conv. Bake y Conv. Roast), la temperatura del horno se reduce automáticamente a 25 °F (14 °C). La pantalla mostrará el cambio de temperatura.

A esta característica se le llama *Convection Auto Conversion*. (Conversión automática de convección). Su estufa viene con esta característica activada.

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN DE CONVECTION AUTO CONVERSION

- 1 Presione el botón SETTINGS una vez. Aparecerá *Auto* en la pantalla.
- 2 Presione el botón 1 para HABILITAR o presione el botón 2 para DESHABILITAR.
- 3 Presione el botón START para aceptar el cambio.

AJUSTES PARA LA TEMPERATURA DEL HORNO

Podría resultarle que el horno nuevo cocina distinto que el que reemplazó. Utilice su nuevo horno durante unas semanas para familiarizarse con él antes de cambiar las configuraciones de la temperatura. Si luego de familiarizarse con su nuevo horno, usted todavía cree que la temperatura es demasiado alta o demasiado baja, puede ajustar usted mismo el temperatura del horno.

AJUSTAR LA TEMPERATURA DEL HORNO

- 1 Presione el botón SETTINGS hasta que aparezca *L-AJ* (horno inferior) o *U-AJ* (Horno superior) en la pantalla.
- 2 Usando los botones numéricos, ingrese el número de grados en que desea ajustar en horno.
- 3 Presione el botón SETTINGS repetidamente para alternar entre más (+) o menos (-) para ajustar la temperatura en forma ascendente o descendente.
- 4 Presione el botón START para aceptar el cambio.

NOTA:

- Este ajuste no afectará las temperaturas de asado o Auto-Limpieza. El ajuste se guardará en la memoria incluso ante la falta de suministro eléctrico. La temperatura del horno puede aumentarse (+) o disminuirse (-) hasta 35°F o 19°C.
- Una vez que se aumente o disminuya la temperatura, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que se ajuste nuevamente.

CARACTERÍSTICAS

IDIOMA

El idioma predeterminado de la pantalla es el inglés. Puede cambiarse a español o francés.

- 1 Presione el botón SETTINGS hasta que aparezca *Lng* en la pantalla.
Presione el botón 1 para inglés, el botón 2 para español, o el botón 3 para francés.
- 2 Presione el botón START para aceptar el cambio.

LUZ DE ALARMA DE PRECALENTAMIENTO

Cuando el horno alcanza su temperatura programada, la luz de alarma de precalentamiento parpadeará hasta que se abra la puerta del horno.

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN DE LA LUZ DE ALARMA DE PRECALENTAMIENTO

- 1 Presione el botón SETTINGS hasta que aparezca *PrE* en la pantalla.
- 2 Presione el botón 1 para ON (ACTIVADA) o presione el botón 2 para OFF (DESACTIVADA).
- 3 Presione el botón START para aceptar el cambio.

VOLUMEN DE LA ALERTA SONORA

- 1 Presione el botón SETTINGS hasta que aparezca *BEEP* en la pantalla.
- 2 Presione el botón 1 para LOUD (Alto), el botón 2 para NORMAL, el botón 3 para LOW (Bajo), y presione el botón 4 para MUTE (Mudo).
- 3 Presione el botón START para aceptar el cambio.

FAHRENHEIT O CELSIUS

La temperatura del horno se puede configurar en grados Fahrenheit o Celsius. El horno muestra en forma predeterminada grados Fahrenheit salvo que sea cambiado por el usuario.

- 1 Presione el botón SETTINGS hasta que aparezca *Unit* en la pantalla.
- 2 Presione el botón 1 para F (Fahrenheit) o el botón 2 para C (Celsius).
- 3 Presione el botón START para aceptar el cambio.

LUZ DEL HORNO

La luz interior del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. También puede encenderse y apagarse manualmente la luz del horno presionando el botón  UPPER o LOWER.

NOTA: No se puede encender la luz del horno si está activada la función Auto-limpieza.

BLOQUEO

La función de bloqueo bloquea el horno automáticamente y evita que la mayoría de los controles del horno se activen. No desactiva el reloj, el temporizador ni la luz interior del horno.

- 1 Presione y mantenga el botón START durante tres segundos.
- 2 Sonará la melodía de bloqueo, aparecerá OVEN LOCKOUT o LOC en la pantalla y el ícono de bloqueo  parpadeará en la pantalla.
- 3 Una vez que la puerta esté bloqueada, el indicador el ícono de bloqueo  dejará de parpadear y permanecerá.
- 4 Para desactivar la función de Bloqueo, presione y mantenga el botón START durante tres segundos. El tono de desbloquear sonará, y la puerta y controles serán desbloqueados.

DELAY START (COCCIÓN PROGRAMADA CON TEMPORIZADOR)

El temporizador automático de la función COCCIÓN PROGRAMADA CON TEMPORIZADOR ENCENDERÁ y APAGARÁ el horno en el horario que usted seleccione. Esta función puede utilizarse únicamente con los: Modos HORNEAR, HORNEADO POR CONVECCIÓN y ASADO POR CONVECCIÓN.

PARA CONFIGURAR EL HORNO PARA INICIO RETARDADO

(por ejemplo, para HORNEAR a 300°F y poner en funcionamiento el modo hornear a las 4:30):

Asegúrese de que el reloj esté configurado en la hora correcta del día.

- 1 Presione el botón **BAKE**. Aparecerá 350°F en la pantalla.
- 2 Use los botones del horno para configurar la temperatura: Presione 3, 0 y 0.
- 3 Presione el botón **DELAY START**.
- 4 Configure la hora de inicio: Presione 4, 3 y 0 para 4:30.
- 5 Presione el botón **START**. Se escuchará un tono corto y el horno comenzará a hornear.

NOTA:

- Para cancelar la función COCCIÓN TEMPORIZADA RETARDADA, presione el botón **STOP** en cualquier momento.
- Para cambiar el horario de cocción, repita los pasos 3-4 y presione el botón **START**.
- Si el reloj de su horno está configurado en 12 horas, usted podrá postergar el horario de cocción hasta 12 horas. Si el reloj de su horno está configurado en 24 horas, usted podrá postergar el horario de cocción hasta 24 horas.

El horno continuará cocinando por la cantidad de tiempo configurada y luego se apagará automáticamente. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción:

- **END** y la hora del día se mostrará en la pantalla.
- El tono indicador de finalización de cocción sonará cada 60 segundos hasta que se presione el botón **STOP**.
- Cuando se configura **WARM**, la función calentar se activa luego de cocinar por el tiempo establecido.

⚠ PRECAUCIÓN:

- Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes crudas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves deben ser enfriados en el refrigerador. Incluso cuando han sido enfriados, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción, y se los debe retirar rápidamente luego de que la cocción haya terminado.
- Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones.

TIEMPO DE COCCIÓN (COCCIÓN TEMPORIZADA)

La función COCCIÓN TEMPORIZADA le permite configurar el horno para que cocine durante un período de tiempo específico. Esta función puede utilizarse únicamente con los modos HORNEAR, HORNEADO POR CONVECCIÓN y ASADO POR CONVECCIÓN.

CONFIGURACIÓN DE LA FUNCIÓN COCCIÓN TEMPORIZADA

(por ejemplo, HORNEAR a 300°F durante 30 minutos):

Asegúrese de que el reloj esté configurado en la hora correcta del día.

- 1 Presione el botón **BAKE**. Aparecerá 350°F en la pantalla.
- 2 Use los botones numéricos para configurar la temperatura: Presione 3, 0 y 0.
- 3 Presione el botón **COOK TIME**. **TIMED** parpadeará. **BAKE, 0:00** y 300°F aparecerá en la pantalla.
- 4 Configuración del tiempo de horneado: Presione 3 y 0 (para 30 minutos). El tiempo de cocción puede configurarse por cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
- 5 Presione el botón **START**. La pantalla mostrará la cuenta regresiva de la cocción.

NOTA: Para configurar la función **CALENTAR** para que se active al finalizar el ciclo de cocción temporizada, repita los pasos 1-4 y luego presione el botón **WARM**. Aparecerá **WARM** en la pantalla. (Remítase a la sección «CALENTAR» en la página anterior)

El horno continuará cocinando por la cantidad de tiempo configurada y luego se apagará automáticamente. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción:

- **END** y la hora del día se mostrará en la pantalla.
- El tono indicador de finalización de cocción sonará cada 60 segundos hasta que se presione el botón **STOP**.
- Cuando se configura **WARM**, la función calentar se activa luego de cocinar por el tiempo establecido.

PARA CAMBIAR EL TIEMPO DE COCCIÓN MIENTRAS EL HORNO ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO

(por ejemplo, para cambiar el tiempo de cocción de 30 minutos a 1 hora y 30 minutos):

- 1 Presione el botón **COOK TIME**.
- 2 Presione las teclas numéricas para cambiar el tiempo de horneado: 1, 3, 0.
- 3 Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

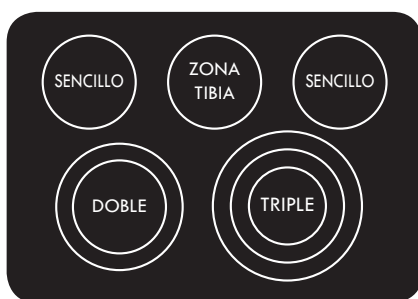
USO DE LA ESTUFA

ÁREAS DE COCCIÓN

Las áreas de cocción de su estufa están identificadas por círculos permanentes sobre la superficie de vidrio de la estufa. Para una cocción más eficiente, haga coincidir el tamaño del recipiente con el tamaño del elemento de superficie.

Los recipientes de cocción no deberían sobrepasar más de 1/2 a 1 pulgada el área de cocción.

Cuando se enciende un control, puede verse un brillo a través de la superficie del vidrio de la estufa. El elemento de superficie realizará ciclos de encendido y apagado para mantener la configuración de calor preestablecida, incluso cuando esté configurada en HI (Alta).



! PRECAUCIÓN:

- Utilice únicamente batería de cocina y platos que sean seguros para uso en el horno y la placa de cocción.
- Use siempre agarraderas o guantes para horno al retirar alimentos de la placa de cocción y del horno.
- No coloque recipientes sellados sobre la placa de cocción.
- No utilice envolturas plásticas para cubrir alimentos mientras estén sobre la placa de cocción. El plástico podría derretirse sobre la superficie y resulta muy difícil de limpiar.
- Nunca deje alimentos sin supervisión sobre la placa de cocción. Los derrames podrían causar humo. Los derrames grasos podrían iniciar un incendio.
- Es posible que el elemento de superficie parezca que se ha enfriado después de apagarlo. El elemento de superficie aún podría estar caliente y tocarlo antes de que se haya enfriado lo suficiente puede causar quemaduras.

INDICADOR HS (SUPERFICIE CALIENTE)

Aparecerá HS en la pantalla cuando se haya apagado el elemento de superficie o durante el ciclo de auto-limpieza. El indicador HS permanecerá encendido hasta que la superficie se haya enfriado hasta aproximadamente 150°F/66°C o cuando finalice el ciclo de auto-limpieza.

! PRECAUCIÓN:

- Es normal que los elementos de superficie realicen ciclos de encendido y apagado durante la cocción, incluso en las configuraciones más altas. Esto ocurrirá con más frecuencia cuando se cocine con una configuración de cocción más baja.

USO DE LOS ELEMENTOS DE SUPERFICIE CALIENTE DE LA ESTUFA

USO DE LOS ELEMENTOS DE SUPERFICIE DE LA ESTUFA



- 1 Presione el botón ON/OFF que controla el elemento de superficie que usted desea usar.
- 2 Presione el botón + una vez para ajustar la temperatura del elemento de superficie en Hi (Alta), o el botón – una vez para ajustar la temperatura del elemento de superficie en Lo (Baja).
- 3 Use los botones – / + para ajustar la configuración de la temperatura del elemento de superficie. La configuración de la temperatura del elemento de superficie se puede ajustar en cualquier momento.
- 4 Para apagar el elemento de superficie luego de cocinar, presione el botón ON/OFF una vez.

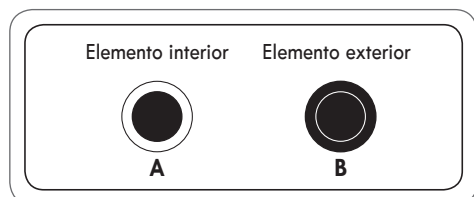
NOTA:

- Hi es la temperatura más alta disponible.
- LO es la temperatura más baja disponible.
- Presione y mantenga los botones + o – para desplazarse rápidamente por las configuraciones de temperatura.

ENCENDER UNA UN ELEMENTO DOBLE



Use el elemento doble como elemento doble o sencillo según el tamaño del recipiente de cocina que utilice.



- 1 Presione el botón ON/OFF que controla el elemento doble.
- 2 Presione el botón Size Select para seleccionar la función del elemento interior (más pequeño) o exterior (más grande). Los elementos dobles se activan en forma predeterminada en la función de elemento interior. Las barras luminosas por encima del botón Size Select indican si el elemento está ajustado en la función de elemento interior o exterior. Se mostrará una barra para el elemento interior y dos barras para el elemento exterior.
- 3 Presione el botón + una vez para ajustar la temperatura del elemento en Hi (Alta), o el botón – una vez para ajustar la temperatura del elemento en Lo (Baja).
- 4 Use los botones – / + para ajustar la configuración de la temperatura del elemento. La configuración de la temperatura del elemento se puede ajustar en cualquier momento.
- 5 Para apagar el elemento luego de cocinar, presione el botón ON/OFF una vez.

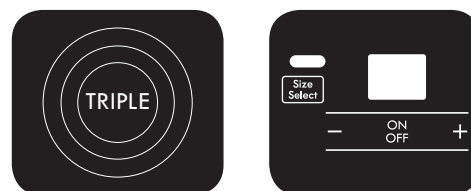
NOTA:

- Hi es la temperatura más alta disponible.
- Lo es la temperatura más baja disponible.
- Presione y mantenga los botones + o – para desplazarse rápidamente por las configuraciones de temperatura.

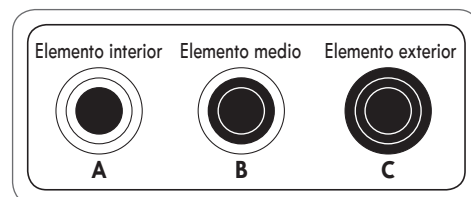
! PRECAUCIÓN:

- NUNCA deje comida en la estufa sin supervisión. Los derrames pueden provocar humo. Los derrames grasos podrían prenderse fuego.
- El elemento calentador para asado a la parrilla del horno podría parecer frío luego de que se la haya apagado. El elemento calentador podría todavía estar caliente y podría producirse una quemadura si se toca éste elemento calentador antes de que se haya enfriado lo suficiente.

ENCENDER UN ELEMENTO TRIPLE



Use el elemento triple como elemento triple, doble o sencillo según el tamaño del recipiente de cocina que utilice.



- 1 Presione el botón ON/OFF que controla el elemento triple.
- 2 Presione el botón Size Select para seleccionar la función del elemento interior, medio o exterior. Los elementos dobles se activan en forma predeterminada en la función de elemento interior. Las barras luminosas por encima del botón Size Select indican si el elemento está ajustado en la función de elemento interior, medio o exterior. Se mostrará una barra para el elemento interior y dos barras para el elemento medio. Se mostrará tres barras para el elemento exterior.
- 3 Presione el botón + una vez para ajustar la temperatura del elemento en Hi (Alta), o el botón – una vez para ajustar la temperatura del elemento en Lo (Baja).
- 4 Use los botones – / + para ajustar la configuración de la temperatura del elemento. La configuración de la temperatura del elemento se puede ajustar en cualquier momento.
- 5 Para apagar el elemento luego de cocinar, presione el botón ON/OFF una vez.

NOTA:

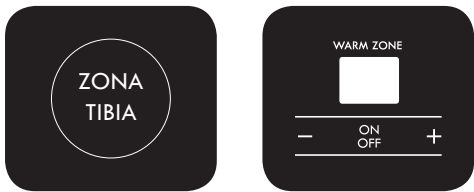
- Hi es la temperatura más alta disponible.
- Lo es la temperatura más baja disponible.
- Presione y mantenga los botones + o – para desplazarse rápidamente por las configuraciones de temperatura.

! PRECAUCIÓN:

- NUNCA deje comida en la estufa sin supervisión. Los derrames pueden provocar humo. Los derrames grasos podrían prenderse fuego.
- El elemento calentador para asado a la parrilla del horno podría parecer fría luego de que se la haya apagado. El elemento podría todavía estar caliente y podría producirse una quemadura si se toca éste elemento antes de que se haya enfriado lo suficiente.

USO DE LA ESTUFA

ENCENDER LA ZONA DE CALENTAMIENTO



Use la Zona de Calentamiento para mantener la comida caliente luego de que ya haya sido cocinada. La zona de calentamiento no fue pensada para cocinar alimentos. Intentar cocinar alimentos sin cocinar o fríos en la zona de calentamiento puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.

- 1 Presione el botón ON/OFF de la zona de calentamiento. La luz indicadora de la zona de calentamiento parpadeará.
- 2 Presione el botón + una vez para ajustar la temperatura en Hi (Alta), o el botón – una vez para ajustar la temperatura en Lo (Baja). La secuencia del nivel de energía es baja, 2, 3, 4, alta cuando se utiliza el botón – o la opuesta cuando se utiliza el botón +.
- 3 Use los botones – / + para ajustar la configuración de la temperatura. La temperatura del elemento se puede ajustar en cualquier momento.
- 4 Para apagar la zona de calentamiento, presione el botón ON/OFF una vez.

! PRECAUCIÓN:

- Utilice únicamente recipientes de cocción y platos seguros para su uso en el horno y la estufa.
- Siempre utilice agarraderas al retirar la comida de la estufa y del horno.
- No coloque recipientes sellados sobre la estufa.
- NO utilice envoltorios plásticos para cubrir los alimentos cuando se encuentran sobre la estufa. El plástico podría derretirse sobre la superficie y resultar muy difícil de limpiar.
- Al utilizar la zona de calentamiento, debe mantenerse la comida en su recipiente y cubrirla con una tapa o papel aluminio para mantener la calidad de la comida.
- NO dejar alimentos en la zona de calentamiento durante más de dos horas.

AJUSTES RECOMENDADOS

Elemento	Temp.	Uso Recomendado
Sencilla, dual o triple	8,5-Hi	• Hacer hervir líquidos • Comenzar la cocción
	5,5-8,0	• Realizar un hervor, sumergir o freído rápido • Dorar o sellar los alimentos en forma rápida
	3,5-5,0	• Realizar un hervor lento • Freír o saltear alimentos • Cocinar sopas, salsas y fondos de cocción
	2,2-3,0	• Guisar o cocinar al vapor alimentos • Cocer a fuego lento
	LO-2,0	• Mantener la comida caliente • Derretir chocolate o manteca • Cocer a fuego lento

Elemento	Temp.	Uso Recomendado
Zona de Calentamiento	Hi	• Alimentos Fritos • Bebidas Calientes • Sopas (líquidas)
	2-4	• Plato de Cena con Alimentos • Salsas • Sopas (cremosas) • Guisos • Vegetales • Carnes
	Lo	• Pan/Pastelería • Fondos de Cocción • Cazuelas • Huevos

CONSEJOS PARA CONSERVAS CASERAS

Asegúrese de que la olla para conservas esté centrada sobre el elemento de superficie y que tenga una base plana.

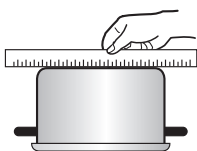
- La base no debe ser más de 1 pulgada más grande que el elemento. El uso de ollas para conservas a baño maría con bases onduladas podrían prolongar el período necesario para que el agua entre en hervor y pueden dañarse las estufas.
- Algunas ollas para conservas están diseñadas con bases más pequeñas para utilizar sobre superficies de vitrocerámica.
- Use la configuración de temperatura alta solo hasta que el agua entre en hervor o la olla alcance la presión.
- Reduzca hasta la configuración de temperatura más baja que mantenga el hervor o la presión. Si no disminuye la temperatura, podría dañarse la estufa.

USO DE LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN ADECUADOS

El uso de recipientes de cocina adecuados puede contribuir a evitar muchos problemas. Asegúrese de seguir las recomendaciones sobre los utensilios de cocina para reducir los tiempos de cocción y calentar la comida de forma más uniforme.

COMPROBACIÓN DE BASE PLANA EN LOS RECIPIENTES

- 1 Coloque una regla a lo largo de la base del recipiente de cocción.
- 2 Sosténgala a la luz.
- 3 No debe verse luz por debajo de la regla.



NOTA:

- No use sartenes de menos de 7" de diámetro para los elementos de superficie frontales.
- No utilice un recipiente pequeño en un elemento grande. Esto no solo desperdicia energía, sino que además puede provocar derrames que se quemen en la zona de cocción.
- Use solo recipientes de cocción de base plana. No utilice recipientes de cocción sobredimensionados o desparejos, tales como sartenes de fondo redondo, utensilios de fondo ondulado u ollas para conservas y planchas sobredimensionadas.
- No utilice recipientes de papel de aluminio o similares. El papel de aluminio podría derretirse sobre el vidrio. No utilice la estufa si se ha derretido metal sobre él. Llame a un Técnico de Kenmore autorizado.

Recipientes de Cocción Recomendados	No Utilizar
Base plana y lados rectos.	Recipientes con fondos curvos, deformados o con ranuras. Los sartenes con bases disparejas no cocinan eficazmente y a veces podrían no hervir los líquidos.
Recipientes de cocción de gran espesor.	Recipientes de cocción metálicos de muy poco espesor o de vidrio.
Tamaño de los recipientes de cocción adecuado para la cantidad de comida a preparar y el tamaño de el elemento.	Recipientes de cocción que sean más pequeños o más grandes que el elemento.
El peso de las asas no debe tumbar el sartén. El sartén debe estar bien equilibrado.	Recipientes de cocción con asas sueltas o rotas. Asas pesadas que tumben el sartén.
Tapas bien ajustadas.	Tapas flojas.
Sarten de base plana.	Sarten con una base en forma de anillo.

USO DEL HORNO

SACAR Y VOLVER A COLOCAR LOS ESTANTES DEL HORNO

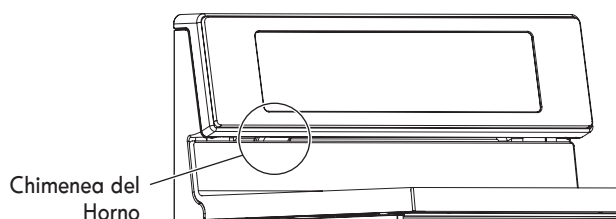
NOTA:

- Como la temperatura del horno es cíclica, el termómetro que esté dentro de la cavidad del horno podría no indicar la misma temperatura que está configurada.
- Es normal que el ventilador de convección funcione mientras se precalienta durante un ciclo de horneado regular.
- El motor del ventilador de convección se puede ejecutar periódicamente durante un ciclo de horneado regular.

CHIMENEA DEL HORNO

El área cerca de la chimenea podría calentarse durante la operación y causar quemaduras. No bloquee la chimenea. Evite colocar plásticos cerca de la chimenea ya que el calor podría derretir o deformar el plástico.

Es normal que el vapor sea visible cuando se cocinan alimentos con humedad alta.



ANTES DE USAR LOS ESTANTES DEL HORNO

Los estantes tienen el borde trasero elevado para evitar que se salgan de la cavidad del horno.

PARA QUITAR LOS ESTANTES:

- 1 Tire del estante hacia afuera hasta que se detenga.
- 2 Levante el frente del estante y quítelo.

Para volver a colocar los estantes:

- 1 Coloque el final del estante sobre el soporte.
- 2 Incline el extremo frontal hacia arriba y empuje el estante hacia adentro.

⚠ PRECAUCIÓN:

- Volver a colocar los estantes del horno antes de encender el horno para evitar quemaduras.
- NO cubra los estantes con papel de aluminio o cualquier otro material, ni coloque nada sobre el fondo del horno. Hacerlo podría causar un horneado deficiente y podría dañar la parte inferior del horno.
- Acomode los estantes del horno únicamente cuando el horno este frío.

CONTROLES DEL HORNO

MODO SABBATH

El modo Sabbath se usa principalmente en el SABBATH y las fiestas judías. Cuando se activa el modo Sabbath, el horno no se enciende hasta que se desactiva el modo Sabbath. En el modo Sabbath, todos los botones de función, salvo el botón STOP están inactivos. Aparecerá *Sb* en las pantallas del horno y de la estufa.

NOTA: Si la luz del horno está encendida y el modo SABBATH está activo, la luz del horno permanecerá encendida hasta que se desactive el modo SABBATH. Si necesita apagar la luz del horno, asegúrese de apagarla antes de activar el modo SABBATH. El modo SABBATH sólo puede usarse mientras se hornea (modo HORNEAR).

Configuración del modo sabbath

- 1 Presione el botón BAKE.
- 2 Presione los botones numéricos para ingresar la temperatura de horneado.
- 3 Presione el botón START.
- 4 Presione y mantenga el botón SETTINGS durante tres segundos. Aparecerá *Sb* y  en la pantalla cuando se active el modo Sabbath.
- 5 Para cancelar el modo Sabbath, presione y mantenga el botón SETTINGS durante tres segundos. Para cancelar la función Horneear, presione el botón STOP en cualquier momento.

Cambiar la temperatura en el modo SABBATH

- 1 Presione el botón BAKE. (No sonará ningún tono y la pantalla no cambiará.)
- 2 Configure la temperatura usando los botones numéricos.
- 3 Presione el botón START.

NOTA: Hay un retraso de 15 segundos hasta que el horno reconoce el cambio de temperatura.

BAKE (HORNEADO)

BAKE se usa para preparar alimentos tales como pastelería panes, cazuelas. Puede programarse el horno para que hornee a cualquier temperatura desde 170°F (77°C) hasta 550°F (288°C). La temperatura predeterminada es de 350°F (177°C).

CONFIGURACIÓN DE LA FUNCIÓN BAKE

(por ejemplo, 375°F):

- 1 Presione el botón BAKE.
- 2 Configure la temperatura del horno usando los botones numéricos: presione 3, 7 y 5.
- 3 Presione el botón START. El horno comenzará a precalentarse.

A medida que el horno se precaliente, se muestra la temperatura que aumenta de a 5 grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, sonará un tono y la luz del horno parpadeará.

- 4 Al finalizar la cocción, presione el botón STOP.
- 5 Retire la comida del horno.

NOTA: Es normal que el ventilador de convección funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado en el horno inferior. Esto es para asegurar resultados de horneado parejos.

CONSEJOS PARA EL HORNEADO

- El tiempo y la temperatura de horneado varían dependiendo de los ingredientes, el tamaño y la forma de la bandeja para hornear que se utilice.
- Controle si la comida ya está lista en el tiempo mínimo que indica la receta.
- Utilice utensilios para hornear metálicos (con o sin acabado antiadherente), vitrocerámica resistente a altas temperaturas, cerámica u otro utensilio para hornear recomendado para su uso en el horno.
- Las bandejas de metales oscuros o con cobertura antiadherente cocinarán los alimentos más rápido quedando más dorados. Los utensilios con aislamiento prolongarán levemente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.

NOTA: La parte inferior tiene un acabado de esmalte porcelanizado. Para hacer la limpieza más fácil proteja ésta parte de derramamientos mediante una charola para el cocinado de galletas. (Recubra la charola para galletas con papel encerado para que la limpieza sea más fácil). Esto es particularmente importante cuando se hornea una tarta de frutas u otras comidas con alto grado de acidez. Los rellenos de fruta u otras comidas con alto grado de acidez, pueden llegar a causar pequeños agujeros y dañar la superficie del esmalte porcelanizado y deben de ser limpiados inmediatamente.

CONVECTION BAKE (HORNEADO POR CONVECCIÓN)

El sistema de convección utiliza un ventilador para hacer circular el aire en forma pareja dentro del horno. Esta distribución del calor mejorada permite una cocción pareja y excelentes resultados cuando se cocina en uno o varios estantes.

CONFIGURACIÓN DE LA FUNCIÓN CONVECTION BAKE

(por ejemplo, 375°F):

- 1 Presione el botón CONV. BAKE. En la pantalla parpadeará *Conv Bake*.
- 2 Configure la temperatura del horno usando los botones numéricos: presione 3, 7 y 5.
- 3 Presione el botón START. La pantalla mostrará *CONV. BAKE* y la temperatura del horno a partir de los 100°F.

A medida que el horno se precaliente, la pantalla mostrará la temperatura que aumenta de a 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura configurada, sonará un tono y la luz del horno parpadeará. La pantalla mostrará la temperatura del horno convertida automáticamente a 350°F, *CONV. BAKE* y el ícono del ventilador.

- 4 Cuando la cocción ha finalizado o para cancelar, presione el botón STOP.

NOTA: El ventilador del horno se pondrá en funcionamiento durante el horneado por convección. El ventilador se detendrá al abrir la puerta pero no se apagará el calor. En algunos casos el ventilador puede detenerse durante un ciclo de horneado por convección.

CONSEJOS PARA EL HORNEADO POR CONVECCIÓN

- Las galletas y biscochos deben hornearse en bandejas que no tengan lados o con lados muy bajos, para permitir que el aire caliente circule alrededor de la comida. La comida horneada en bandejas con acabado oscuro se cocinará más rápido.
- Cuando utilice el horneado por convección con una sola bandeja, coloque el estante del horno en la posición C. Si cocina con bandejas múltiples, coloque los estantes en la posición B y D (para 2 bandejas).
- Cocinar en varios estantes del horno puede aumentar levemente los tiempos de cocción de algunos alimentos.
- Las tortas, galletas y panecillos tendrán muy buenos resultados si se usan varios estantes.

CONVECTION ROAST (ASADO POR CONVECCIÓN)

La característica CONV Roast (rostizado por convección) se encuentra diseñada para ofrecer un óptimo desempeño de rostizado. La característica de rostizado por convección combina una cocción con el ventilador de convección para rostizar carnes y aves. El aire caliente circula alrededor de los alimentos por todos los lados, sellando los jugos y sabores. Las comidas quedan doradas y crujientes por afuera y jugosas por dentro. El rostizado por convección es especialmente bueno para cortes de carne grandes y tiernos sin cubrir.

CONFIGURACIÓN DE LA FUNCIÓN CONVECTION ROAST

(por ejemplo, 375° F):

- 1 Presione el botón CONV. ROAST. En la pantalla parpadeará *Conv Roast*.
- 2 Configure la temperatura del horno usando los botones numéricos: presione 3, 7 y 5.
- 3 Presione el botón START. La pantalla mostrará *CONV. ROAST* y la temperatura del horno a partir de los 100°F.

A medida que el horno se precaliente, la pantalla mostrará la temperatura que aumenta de a 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura configurada, sonará un tono y la luz del horno parpadeará. La pantalla mostrará la temperatura del horno convertida automáticamente a 350°F, *CONV. ROAST* y el ícono del ventilador.

- 4 Cuando la cocción ha finalizado o para cancelar, presione el botón STOP.

NOTA: El ventilador del horno se pondrá en funcionamiento durante el asado por convección. El ventilador se detendrá al abrir la puerta pero no se apagará el calor. En algunos casos el ventilador puede detenerse durante un ciclo de asado por convección.

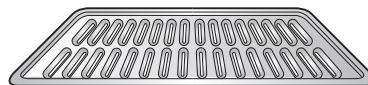
GUÍA RECOMENDADA PARA ASADO POR CONVECCIÓN

Al preparar carnes para rostizado por convección, utilice una asadera y una rejilla o una bandeja de poca profundidad con una parrilla para asar. La asadera retendrá los derrames de grasa y la rejilla ayudará a evitar las salpicaduras de grasa. La parrilla asadora permitirá que el calor circule alrededor de la carne.

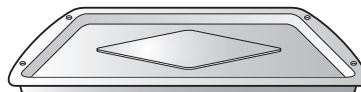
- 1 Coloque la parrilla del horno en la posición para parrillas A o B. Consulte las Guías de horneado y rostizado de la página siguiente para obtener más detalles.
- 2 Coloque la parrilla en la asadera.
- 3 Coloque el utensilio de cocina sobre el estante del horno.



Estante para Asar (se vende por separado)



Parrilla (se vende por separado)



Asadera (se vende por separado)

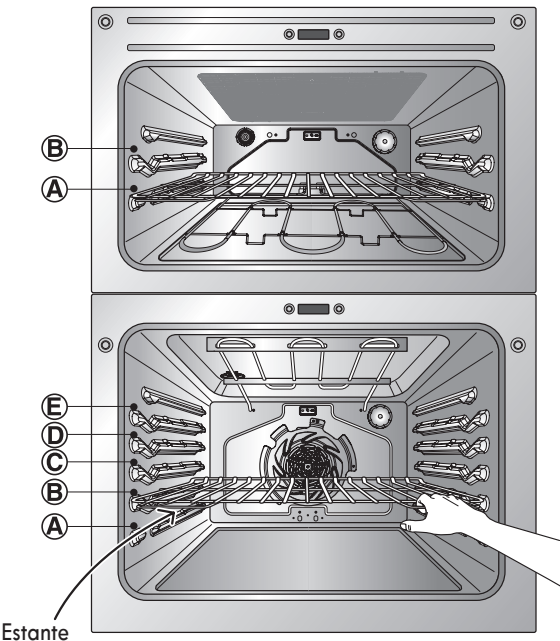
⚠ PRECAUCIÓN:

- No usar la bandeja para asar con ciclo de "Asar", usar la Parrilla. Esto evitará que la comida entre en contacto con el elemento asador y que salpique grasa.
- NO utilice la asadera sin la parrilla..
- NO cubra la parrilla con papel de aluminio.
- Coloque la comida por el lado graso hacia arriba en la parrilla para asar.

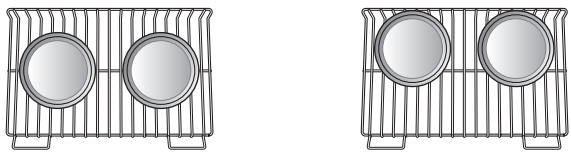
GUÍA DE RECOMENDACIONES PARA HORNEAR Y ASAR

Los resultados de horneado serán mejores si los moldes para hornear se centran en el horno. Si cocina con múltiples bandejas, coloque las bandejas en la posición que se muestra a la derecha.

COLOCACIÓN DEL ESTANTE Y LA BANDEJA

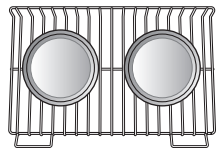


Horneado con bandejas múltiples



Bandeja estándar en la posición D Bandeja estándar en la posición B

Horneado con bandeja simple



Bandeja estándar

GUÍA DE HORNEADO EN UN SÓLO ESTANTE

Alimento		Posición del estante	
		Horno superior	Horno inferior
Pasteles	— Pasteles de capas	A	C
	— Pastel Bundt	A	C
Galletas	— Azúcar	A	C
	— Chispas de chocolate	A	C
	— Brownies	A	C
Pizza	— Fresca	A	B
	— Congelada	A	B
Masa de pastelitos	— Casera	A	B
	— Refrigerador	A	B
Panes	— Panecillo, lata	A	C
	— Panecillo, casero	A	B
	— Muffins	A	B
Postres	— Papas fritas de frutas y panecillos, caseros	A	C
	— Pasteles, caseros, 2 masas de frutas	A	B

GUÍA DE ROSTIZADO EN UN SÓLO ESTANTE

Alimento			Posición del estante
			Horno inferior
Carne de vacuno	Costilla	Jugosa	B
		A punto	B
		Bien cocida	B
	Deshuesado costilla, top sirloin	Jugosa	B
		A punto	B
		Bien cocida	B
Cerdo	Solomillo de vacuno	Jugosa	B
		A punto	B
	Costilla		B
Aves	Con hueso, sirloin		B
	Jamón, cocinado		B
Aves	Pollo entero		B
	Pollo en trozos		B
	Pavo		A

BROIL (ASADO A LA PARRILLA)

La función Asado a la parrilla utiliza el calor intenso del elemento superior para cocinar la comida. El ASADO A LA PARRILLA funciona mejor con cortes tiernos de carne, pescado y vegetales finamente cortados.

Algunos modelos pueden tener una asadera híbrida que consiste de una asadera interna que utiliza un elemento calentador de carbón que brinda calor instantáneo y un elemento asador externo tradicional. Durante la operación normal de la función de asado a la parrilla, es normal que ambos elementos realicen ciclos de apagado en forma intermitente.

Esta área está diseñada para asar a puerta cerrada. La puerta tiene una posición de tope para asar.

! PRECAUCIÓN:

- NO utilice una asadera sin una parrilla. El aceite puede provocar un incendio por grasa.
- NO cubra la parrilla y la asadera con papel de aluminio. Hacerlo provocará un incendio.
- Utilice siempre una asadera y parrilla para el drenaje del exceso de grasa. Esto ayudará a reducir las salpicaduras, el humo, y las llamaradas.

SPEED BROIL (ASADO A LA PARRILLA RÁPIDO)

La configuración Asado a la Parrilla Rápido está diseñada para reducir la cantidad de tiempo que lleva asar los alimentos. Utilizando el elemento asador infrarrojo, que brinda calor instantáneamente, no hay necesidad de precalentar.

PARA CONFIGURAR EL HORNO PARA ASADO A LA PARRILLA / ASADO A LA PARRILLA RÁPIDO

- 1 Abra la puerta del horno hasta la posición de tope para asar (aproximadamente 10 grados de la posición cerrada).
- 2 Presione el botón BROIL (ASADO A LA PARRILLA) o SPEED BROIL (ASADO A LA PARRILLA RÁPIDO) una vez para Hi (alto) o dos veces para Lo (bajo).
- 3 Presione el botón START. El horno comenzará a calentar.
- 4 Si se usa la función de Asado a la Parrilla, es mejor permitir que el horno se precaliente durante cinco minutos antes de cocinar los alimentos.
- 5 Al finalizar la cocción, o para cancelar en cualquier momento, presione el botón STOP.

HUMO

Debido al calor intenso relacionado con el asado, es normal notar humo durante el proceso de cocción. Este humo es un resultado natural del sellado y no debería preocuparle. Si usted nota una cantidad de humo que lo hace sentir incómodo, siga los siguientes consejos para reducir la cantidad de humo en su horno.

- 1 Utilice siempre una asadera. No utilice sartenes para saltar o bandejas para horno convencionales por cuestiones de seguridad.
- 2 NUNCA utilice una asadera que no esté completamente limpia y a temperatura ambiente al iniciar la cocción.
- 3 SIEMPRE ponga en funcionamiento el sistema de ventilación de su estufa o campana de ventilación, durante el asado.
- 4 Mantenga el interior de su horno tan limpio como sea posible. Los restos de comidas anteriores pueden quemarse o prenderse fuego.
- 5 Evite las marinadas grasosas y los glaseados azucarados. Ambos aumentarán la cantidad de humo que usted percibirá. Si usted desea realizar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
- 6 Si usted nota una cantidad importante de humo con cualquier alimento, pruebe:
 - Bajar el asador a la configuración LO (baja).
 - Bajar la posición del estante para cocinar los alimentos más lejos del asador.
 - Use la configuración de asado HI (alta) para lograr el nivel de sellado deseado y luego cambie a la configuración de asado LO (baja), o cambie a la función BAKE (hornear).
- 7 Como regla general, los cortes más grasosos de carne y pescado producirán más humo que los elementos más magros.
- 8 Siga las configuraciones de asado a la parrilla recomendadas y pautas de cocina en el cuadro de la página siguiente siempre que sea posible.

GUÍA DE ASADO RECOMENDADO

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y el punto de cocción preferido afectarán los tiempos de asado. Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador. Para mejores resultados durante el asado, utilice un recipiente diseñado para asar (ver Fig. 1).

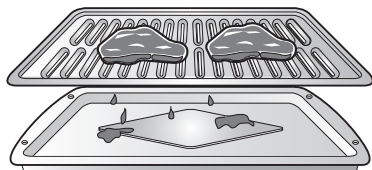


Fig.1

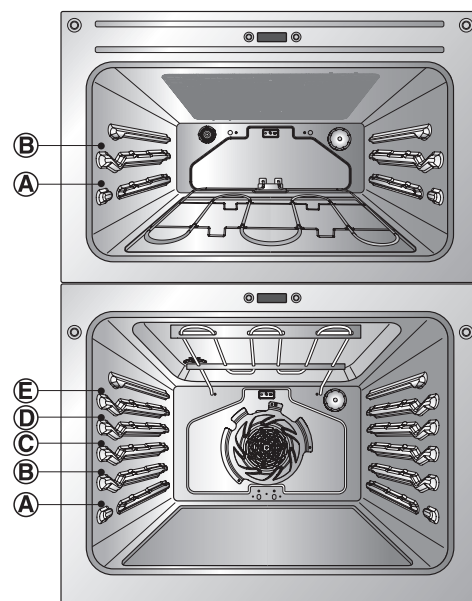


TABLA DE ASADO

Alimento	Cantidad y/o grosor	Horno superior			Horno inferior			Comentarios
		Posición del estante	Tiempo del primerlado (minutos)	Tiempo del segundo lado (minutos)	Posición del estante	Tiempo del primerlado (minutos)	Tiempo del segundo lado (minutos)	
Carne molida	1 lb. (4 empanadas) Grosor de 1/2 a 3/4"	B	5-7	3-5	E	4-6	3-5	Separe de manera uniforme. Para 1-4 empanadas, use Asado rápido. Para más de 4, use Asar.
Filetes de carne de res								Los filetes de menos de 1" de grosor se cocinan antes de dorarse. Se recomienda freír en sartén. Retire la grasa.
Jugosa	Grosor de 1"	B	3-4	2-3	E	5	2-3	
A punto	1 a 1 1/2 lbs.	B	4-5	2-3	E	5-7	3-4	
Bien cocida		B	5-6	3-4	E	6	4-5	
Jugosa	Grosor de 1 1/2"	A	8	3-4	D	10	4	
A punto	2 a 2 1/2 lbs.	A	9	4-5	D	10-12	5-6	
Bien cocida		A	10	5-6	D	12	6-8	
Pollo	1 entero, trozado hasta (2 a 2 1/2 lbs., a lo largo) 2 pechugas	A	10	4-6	C	14-16	4-6	
		A	9-10	3-5	D	8-9	3-5	
Colas de langosta	2-4 10 a 12 oz. Cada una oz. cada una	-	-	-	B	12-14	No dar la vuelta.	Corte a través de la caparazón. Abra y extienda. Pinte con mantequilla derretida antes de asar y después de la mitad del tiempo de asado.
Filetes de pescado	Grosor de 1/4 a 1/2"	B	5	2-3	D	6	3-4	Manipule y gire con mucho cuidado. Pinte con manteca y limón antes y durante la cocción si así lo desea.
Rebanadas de jamón (precocidas)	Grosor de 1/2"	B	4-5	2-3	D	6-8	2-4	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un jamón curado en casa de 1 1/2" de grosor.
Chuletas de cerdo	1 (grosor 1/2")	B	7	3-5	E	5-6	2-4	Retire la grasa.
Bien cocida	2 (grosor 1") alrededor de 1 lb.	A	7	2-4	D	9-10	4-6	
Chuletas de cordero								Retire la grasa.
A punto	2 (grosor de 1") alrededor de 10 a 12 oz.	B	4-5	2-3	D	6	3-4	
Bien cocida		B	5-6	3-4	D	8	4-5	
A punto	2 (grosor de 1 1/2")	A	9	4-5	D	10	5-6	
Bien cocida	Alrededor de 1 lb.	A	10	5-6	D	12	6-8	
Filetes de salmón	2 (grosor de 1") 4 (grosor de 1") alrededor de 1 lb.	B A	6 7	3-5 3-5	D D	8 9	4-6 4-6	

- Esta tabla es sólo de referencia. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo a sus preferencias.
- Para mejor funcionamiento, centre la comida en el estante mientras use Asado Rápido/Asar.

CONSEJOS PARA EL ASADO A LA PARRILLA

Carne vacuna

- Siempre debe dejarse descansar el lomo y las costillas durante cinco minutos antes de cortarlos y comerlos. Esto permite que el calor se distribuya en forma pareja en toda la comida y brindando un resultado más tierno y jugoso.
- Considere retirar los trozos anchos de carne del refrigerador 30 minutos antes de la cocción. Esto ayudará a que se cocinen más rápidamente y en forma más pareja y se producirá menos humo al asarlos. Note que los tiempos de cocción probablemente sean más cortos que los tiempos indicados en el Cuadro de Asado a la Parrilla.
- Los cortes de lomo con hueso y costillas con corte francés (en el que se saca toda la carne de alrededor del hueso), envolver las secciones expuestas del hueso con papel de aluminio para reducir el quemado.

Mariscos

- Al asar pescado con piel, siempre use la configuración de asado a la parrilla Media y siempre ase el lado de la piel al final.
- Es mejor consumir los mariscos inmediatamente después de cocinarlos. Si se deja descansar los mariscos después de cocinarlos la comida se secará.
- Es una buena idea frotar una delgada capa de aceite sobre la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se peguen especialmente los pescados y mariscos. Puede utilizar una delgada capa de rocío anti-adherente para frituras.

Vegetales

- Mezcle sus vegetales levemente con aceite antes de cocinarlos para lograr un mejor dorado.

CALENTAR

Esta función mantendrá el horno a una temperatura de 170°F. La función CALENTAR mantendrá caliente la comida cocinada para servir hasta 3 horas después de finalizada la cocción. La función Calentar puede utilizarse sin ninguna otra función de cocción o puede utilizarse luego de terminado el tiempo de cocción usando HORNEADO TEMPORIZADO u HORNEADO TEMPORIZADO RETARDADO.

CONFIGURACIÓN DE LA FUNCIÓN CALENTAR:

- 1 Presione el botón WARM o WARM/PROOF.
- 2 Presione START.
- 3 Presione el botón STOP en cualquier momento para cancelar.

PARA CONFIGURAR LA FUNCIÓN CALENTAR LUEGO DE LA COCCIÓN TEMPORIZADA:

- 1 Seleccione la función para cocinar.
- 2 Ingrese la temperatura del horno usando los botones numéricos.
- 3 Presione el botón COOK TIME e ingrese el tiempo de cocción usando los botones numéricos.
- 4 Presione el botón WARM.
- 5 Presione el botón START.
- 6 Al finalizar la cocción, presione el botón STOP para cancelar la función CALENTAR.

NOTA: La función CALENTAR está pensada para mantener la comida caliente. No la utilice para enfriar los alimentos.

LEVAR

Esta función mantiene el horno caliente para leudar productos con levadura antes de hornearlos.

CONFIGURACIÓN DE LA FUNCIÓN LEVAR:

- 1 Utilice el estante B o C para fermentar.
- 2 Presione el botón WARM/PROOF hasta que aparezca *PrF* en la pantalla.
- 3 Presione el botón START.
- 4 Presione el botón STOP cuando haya finalizado el leudado.

NOTA:

- Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno innecesariamente. Controle los productos de harina o masa pronto para evitar una levadura excesiva.
- No utilice el modo de levar para calentar la comida o mantener la comida caliente. La temperatura de levadura del horno no es lo suficientemente alta como para mantener la comida a temperaturas seguras. Utilice la función CALENTAR para mantener la comida caliente. La levadura no se realizará cuando el horno esté por encima de los 125°F. HOT se mostrará en la pantalla.

LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE VITROCERÁMICA

! PRECAUCIÓN:

- NO utilice esponjas de fibra o esponjas de limpieza abrasivas. Podrían dañar la superficie de su estufa.
- Para su seguridad, utilice un guante de cocina o agarradera para limpiar la superficie caliente de la estufa.

Use Limpiador para Estufas Cerámicas sobre la estufa de vidrio. Otras cremas podrían no ser tan efectivas o podrían rayar, dañar o manchar la superficie de la estufa.

Para mantener y proteger la superficie de vidrio de la estufa, siga los siguientes pasos:

- 1 Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela con limpiador para estufas cerámicas. Esto ayuda a proteger la superficie y facilita la limpieza.
- 2 El uso diario de limpiador para estufas cerámicas ayudará a que la estufa luzca como nueva.
- 3 Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas pocas gotas directamente sobre la estufa.
- 4 Utilice un paño de papel para limpiar toda la superficie de la estufa.
- 5 Enjuague con agua limpia y use un paño seco o paño de papel para retirar los residuos de la limpieza.

NOTA: NO caliente la estufa hasta que la haya limpiado completamente.

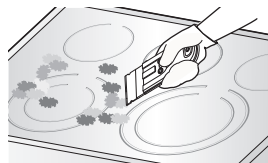
IMPORTANTE:

Si se producen derrames de azúcar o alimentos azucarados o si se derrite aluminio o plástico en la estufa, la superficie de vitrocerámica puede dañarse. Use una espátula metálica para quitar esos materiales DE INMEDIATO mientras la superficie de cocción aún se encuentre caliente. Por su seguridad, use un guante para horno o una agarradera cuando limpie la superficie de cocción caliente.

- Los alimentos con un alto contenido de azúcar incluyen conservas, ketchup, salsa de tomate, jaleas, gelatinas, caramelo, dulces, jarabe y chocolate.

RESIDUOS CARBONIZADOS

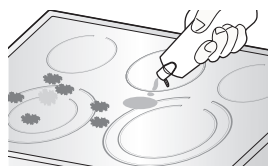
- 1 Mientras la estufa esté todavía caliente, quite todos los depósitos carbonizados o comida derramada de la superficie de la estufa de vitrocerámica con una espátula metálica (similar a las que se usan para sacar la pintura de una ventana - no dañará la superficie de cocción decorada). Sostenga la espátula a unos 30° aproximadamente de la estufa.



NOTA:

- No utilice una cuchilla sin filo o dañada.
- Para evitar quemaduras, por favor utilice un guante de cocina o agarradera mientras usa la espátula de metal.

- 2 Cuando la superficie de cocción se haya enfriado, aplique unas pocas gotas (aproximadamente del tamaño de una moneda de diez centavos de dólar) de un limpiador aprobado en el área de cada quemador y frote la crema de limpieza sobre la superficie de la estufa con un paño de papel húmedo.



NOTA:

Limpiadores aprobados:

- Weiman CookTop Cleaning Cream (www.weiman.com)
- Cerama Bryte (www.ceramabryte.com)
- Golden Ventures Cerama Bryte
- Easy-Off 3 in 1 Glass Top Cleaner Spray (www.easyoff.us).

- 3 Limpie con agua y seque la superficie de la estufa con un paño de papel limpio y seco.

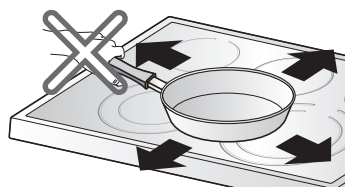


MARCAS DE METAL Y RAYONES

- 1 Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes por la estufa. Si lo hace, dejará marcas de metal sobre la superficie de la estufa. Para intentar quitar estas marcas, utilice un limpiador para estufas cerámicas con una esponja limpiadora para estufas cerámicas.
- 2 Si se deja una olla con una delgada capa de revestimiento de aluminio o cobre que hierva hasta secarse, el revestimiento podría dejar una coloración negra sobre la estufa. Esto debería quitarse inmediatamente antes de volver a calentar o la coloración podría ser permanente.

! PRECAUCIÓN:

Los recipientes de cocción con fondos ásperos o dispares podrían marcar o rayar la superficie de la estufa.



- No deslice ningún objeto metálico o de vidrio sobre la superficie de la estufa.
- No utilice recipientes de cocción con suciedad acumulada en la base.

AUTO-LIMPIEZA

El ciclo de auto-limpieza utiliza temperaturas extremadamente elevadas para limpiar la cavidad del horno. Al ejecutar el ciclo de Auto-Limpieza, puede percibir humo u olores. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.

Durante la Auto-Limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.

ANTES DE INICIAR LA AUTO-LIMPIEZA:

- Quite los estantes del horno, la asadera, la parrilla para asado a la parrilla, todos los recipientes de cocción, el papel de aluminio y cualquier otro material del horno.
- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.
- Limpie los derrames grandes de la parte inferior del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla del horno esté colocada y que la luz del horno esté apagada.
- No se puede encender la luz del horno durante un ciclo de auto-limpieza. No se puede encender la luz del horno hasta que la temperatura del horno haya descendido por debajo de los 500°F (260°C) luego de que haya finalizado un ciclo de auto-limpieza.

! PRECAUCIÓN:

- NO deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte externa de la estufa puede estar muy caliente al tacto.
- Si usted tiene aves domésticas, trasládelas a otro ambiente bien ventilado. La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los gases liberados durante un ciclo de auto-limpieza de cualquier estufa.
- NO cubra las paredes del horno, estantes, parte inferior o cualquier otra parte de la estufa con papel de aluminio o cualquier otro material. Hacerlo arruinará la distribución del calor, producirá malos resultados en la cocción y provocará un daño permanente en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).
- NO fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto podría dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Abra la puerta del horno con cuidado luego del ciclo de Auto-Limpieza. Manténgase a un costado del horno al abrir la puerta para permitir que escape el aire caliente o el vapor. El horno podría estar aún MUY CALIENTE.

Durante un ciclo de auto-limpieza no se podrán utilizar los elementos de superficie de la estufa.

NOTA:

- Retire los estantes del horno y los accesorios antes de iniciar un ciclo de auto-limpieza.
- Si se dejan los estantes del horno en la cavidad del horno durante un ciclo de auto-limpieza, se decolorarán y será difícil deslizarlos hacia adentro y hacia afuera.
- Limpie el marco de la estufa y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie el empaque. El material de fibra de vidrio del empaque de la puerta del horno no soporta una limpieza abrasiva.
- Es esencial que el empaque permanezca intacto. Si usted nota que se está desgastando o deshilachando, reemplácelo.
- Limpie los derrames grandes de la parte inferior del horno.
- Asegúrese de que la cubierta del foco del horno esté colocado y que la luz del horno esté apagada.

CONFIGURACIÓN DE LA AUTO-LIMPIEZA

La función de Auto-Limpieza tiene ciclos que pueden durar 3, 4, o 5 horas.

Guía de Suciedad para la Auto-limpieza

Nivel de Suciedad	Configuración del Ciclo
Cavidad del horno levemente sucia	Auto-limpieza de 3 Horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	Auto-limpieza de 4 Horas
Cavidad del horno muy sucia	Auto-limpieza de 5 Horas

- 1 Extraiga todos los estantes y accesorios del horno.
- 2 Presione el botón SELF CLEAN. En forma predeterminada, el horno realiza la auto-limpieza recomendada de cuatro horas para un horno moderadamente sucio. Presione dos veces para realizar una auto-limpieza de cinco horas o tres veces para una auto-limpieza de tres horas.
- 3 Presione START.
- 4 Una vez que esté configurada la auto-limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente y aparecerá en la pantalla el ícono de bloqueo. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno esté frío. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.

! PRECAUCIÓN:

NO fuerce la puerta del horno para abrirla cuando aparezca en la pantalla el ícono de bloqueo. La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno. Si fuerza la puerta para abrirla, se dañará la puerta.

CONFIGURACIÓN DE LA AUTO-LIMPIEZA CON UN INICIO RETARDADO

- 1 Extraiga todos los estantes y accesorios del horno.
- 2 Presione el botón SELF CLEAN. En forma predeterminada, el horno realiza la auto-limpieza recomendada de cuatro horas para un horno moderadamente sucio. Presione dos veces para realizar una auto-limpieza de cinco horas o tres veces para una auto-limpieza de tres horas.
- 3 Presione el botón DELAY START.
- 4 Use los botones numéricos para ingresar la hora del día a la que desea que se inicie la Auto-Limpieza.
- 5 Presione el botón START.

NOTA: Podría ser necesario cancelar o interrumpir un ciclo de auto-limpieza debido a la presencia de humo excesivo o fuego en el horno. Para cancelar la función Auto-Limpieza, presione el botón STOP.

Durante La Auto-Limpieza

- El ciclo de auto - limpieza utiliza temperaturas extremadamente elevadas para limpiar la cavidad del horno. Al ejecutar el ciclo de Auto-Limpieza, puede percibir humo u olores. Esto es normal, especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se calienta, podría oír sonidos de partes metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.
- NO fuerce la puerta del horno para abrirla cuando aparezca en la pantalla LOCKED (BLOQUEADO). La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno. Si fuerza la puerta para abrirla, se dañará la puerta.

NOTA:

- No se puede activar el ciclo de Auto-Limpieza si la Función Bloqueo está activa.
- Una vez que esté configurada la auto-limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno esté frío. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.
- Una vez que la puerta se ha bloqueado, la luz indicadora de BLOQUEO (LOCKED) dejará de parpadear y permanecerá encendida. Espere aproximadamente 15 segundos para que el bloqueo de la puerta del horno se active.
- Si el reloj está configurado en la pantalla de 12 horas (predeterminado) no se puede configurar la Auto-Limpieza Retardada para que empiece más de 12 horas adelante.

Luego del Ciclo de Auto-Limpieza

- La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno.
- Es posible que note algo de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero enjabonada luego de que el horno se enfríe. Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repita el ciclo.
- Si se hubieran dejado estantes del horno dentro del horno y no se deslizan suavemente luego de un ciclo de autolimpieza, limpie los estantes y los soportes de los estantes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para que se deslicen más fácilmente.
- Es posible que aparezcan delgadas líneas en la porcelana porque pasó del calor al frío. Esto es normal y no afectará el funcionamiento, cuidado y limpieza.

LO TEMP CLEAN

El nuevo horno con tecnología Lo Temp Clean le otorga dos opciones de limpieza para el interior de su estufa. La función Lo Temp Clean toma ventaja de la nueva tecnología de esmalte para ayudar a remover suciedades sin químicos severos, y funciona tan solo usando AGUA por tan solo 20 minutos a bajas temperaturas para ayudar a soltar suciedades LIGERAS antes de ser limpiadas manualmente.

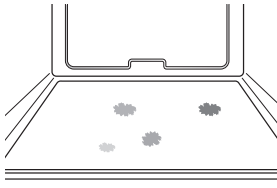
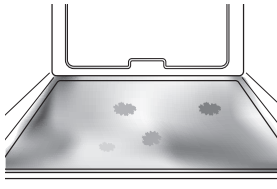
Mientras que Lo Temp Clean es rápido y efectivo para pequeñas y LIGERAS suciedades, la función de auto-limpieza (Self Clean) puede ser usada para remover suciedades PESADAS acumuladas. La intensidad y alto calor del ciclo de auto-limpieza (Self Clean) puede tener como resultado humo que hará que se requiera abrir ventanas para proveer ventilación. En comparación con el proceso de auto-limpieza más intensa (Self Clean), su horno le ayudará a limpiar con un MENOR CALOR, MENOR TIEMPO, y prácticamente SIN HUMO O GASES.

Cuando sea necesario, su estufa sigue ofreciendo la opción de auto-limpieza (Self Clean) durante más tiempo, recomendada para la limpieza completa del horno, suciedad acumulada y difícil de remover.

BENEFICIOS DE LO TEMP CLEAN

- Ayuda a aflojar suciedad ligera antes de su limpieza manual.
- Lo Temp Clean solo necesita agua sin productos químicos de limpieza.
- Mejora su experiencia de auto-limpieza (Self Clean).
 - Minimiza la necesidad de auto-limpieza (Self Clean).
 - Reduce la cantidad de humos y olores.
 - Se puede utilizar un tiempo más corto de auto-limpieza (Self Clean).

CUÁNDO USAR LO TEMP CLEAN

Métodos de Limpieza Sugeridos	Ejemplos de Suciedad del Horno	Patrones de Suciedad	Tipo de Suciedad	Alimentos comunes que pueden ensuciar su Horno
Lo Temp Clean		Pequeñas Gotas o Manchas	Queso u otros ingredientes	Pizza
		Salpicadura Ligera	Manteca / Grasas	Steak a la Parrilla
				Pescado Asado
Self Clean*		Salpicadura Moderada o Excesiva	Manteca / Grasas	Asados de Carne Baja Temperatura
		Gotas o Manchas	Relleno o Suciedad a base de azúcar	Asados de Carne Alta Temperatura
			Crema o Salsa de Tomate	Pasteles o Tartas
				Cacerolas

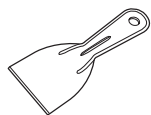
* El ciclo de auto-limpieza (Self Clean) se puede utilizar para suciedad que se ha construido con el tiempo.

CONSEJOS DE LIMPIEZA

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo Lo Temp Clean. Si la cavidad de su horno esta por arriba de los 150°F (65°C). "OVEN IS HOT- - PLEASE WAIT" aparecerá en la pantalla y el ciclo Lo Temp Clean no se activará hasta que la cavidad se enfríe totalmente.
- Una espátula de plástico se puede utilizar para desprender trozos o desechos antes y durante la limpieza del horno.
- Usando el lado áspero de una esponja abrasiva puede ayudar a quitar las manchas de quemado mejor que una esponja suave o una toalla.
- Algunas esponjas, como las de espuma de melamina, disponibles en su tienda local también puede ayudar a mejorar la limpieza.
- La estufa debe estar nivelada para asegurar que toda la superficie de la parte inferior del horno sea cubierta por agua al principio del ciclo Lo Temp Clean.
- Para mejores resultados use agua purificada o agua filtrada. El agua de la llave puede dejar depósitos minerales en la parte inferior.
- La suciedad horneada durante muchos ciclos de cocinado será más difícil de remover mediante el ciclo Lo Temp Clean.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo Lo Temp Clean. El agua en el horno no se calentará totalmente al abrirse la puerta.
- Es mejor usar la función SelfClean para áreas difíciles de alcanzar como el fondo de la cavidad.

GUÍA DE INSTRUCCIÓN LO TEMP CLEAN

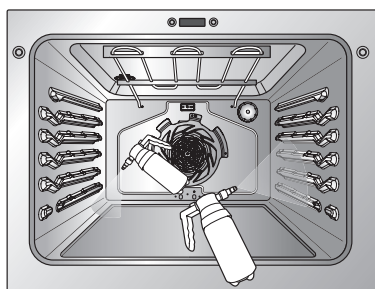
- 1 Retire bandejas y accesorios del horno.
- 2 Talle y remueva cualquier resto quemado con la espátula de plástico.



Espátulas de Plástico Sugeridas:

- Paleta de plástico duro
- Espátula de plástico de cocina
- Espátula de plástico para pintura
- Tarjeta de crédito antigua

- 3 Llene el rociador con 1¼ de taza (10 oz o 300 ml) de agua y úselo para rociar completamente las superficies internas del horno.



- 4 Use al menos ¼ de taza (2oz o 50ml) de agua para saturar completamente la suciedad en las paredes y esquinas del horno.
- 5 Rocíe o vierta la restante 1 taza (8 oz o 250 ml) de agua sobre el centro de la base de la cavidad. El desnivel en la parte inferior debe estar completamente cubierto de tal manera que las suciedades queden sumergidas. Añada agua si es necesario.

NOTA: Use el ajuste de niebla en la botella con atomizado para una mejor cobertura. 1¼ taza completa (10 oz o 300ml) de agua se debe utilizar para cada cavidad del horno. No rocíe agua directamente sobre la puerta. Si lo hace, goteará agua y caerá en el piso.

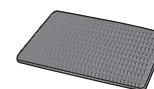
- 6 Cierre la puerta del horno. Presione el botón Lo Temp Clean. Presione el botón START.

⚠ PRECAUCIÓN:

- Es mejor usar guantes de goma durante la limpieza del horno para prevenir accidentes inesperados como quemaduras y lastimaduras.
- Durante el ciclo de Lo Temp Clean, la horno se caliente lo suficiente como para causar quemaduras. Espere hasta que el ciclo termine (20 minutos) antes de limpiar el interior de la superficie del horno. El no seguir ésta indicación puede llegar a causar quemaduras.
- No empuje hacia abajo la puerta de vidrio directamente cuando limpie el horno. El vidrio de la puerta puede debilitarse y romperse con facilidad bajo cualquier mínimo impacto.

- 7 Un tono sonará al final del ciclo de 20 minutos. Presione el botón STOP para borrar la pantalla y el tono.
- 8 Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza a mano, suficiente agua debe de permanecer en la base del horno de tal manera que todas la suciedades queden sumergidas completamente. Añada agua si es necesario. Ponga una toalla en el suelo enfrente del horno para capturar cualquier liquido que se derrame durante la limpieza a mano de su horno. Si usted esta limpiando la cavidad superior en un horno doble, lo mejor es cubrir los huecos en la parte superior de la puerta del horno inferior con una toalla para capturar cualquier liquido que se derrame durante la limpieza manual.

- 9 Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo Lo Temp Clean frotando con una esponja mojada contra ralladuras o una fibra. (El lado fibroso no dañará el acabado superficial), algo de agua podría derramarse dentro de las ventanas del la base durante la limpieza, sin embargo el agua será atrapada por una cacerola debajo de la cavidad y no dañará los quemadores.



NOTA: NO USE ESTROPAJOS DE ACERO, ESTROPAJOS ABRASIVOS O LIMPIADORES ya que estos materiales pueden dañar.

- 10 Una vez que la cavidad del horno se encuentre limpia, remueva el exceso de agua con una toalla limpia y seca. Vuelva a colocar las bandejas y accesorios del horno.
- 11 Si algunas manchas ligeras permanecen, repita los pasos anteriores, asegurándose de empapar a fondo las áreas sucias. Si quedan manchas rebeldes después de múltiples ciclos Lo Temp Clean, ejecute el ciclo de auto-limpieza (Self Clean). Asegúrese de que la cavidad del horno está vacío de bandejas y accesorios del horno, y que la superficie de la cavidad del horno está seca antes del ciclo de auto-limpieza (Self Clean). Consulte la sección Self Clean del manual de usuario para obtener más detalles.

NOTA:

- Si la función Lo Temp Clean comienza sin agua, presione el botón STOP para terminar el ciclo. Espere a que al estufa se enfríe a temperatura ambiente antes de rociar o poner agua dentro de la cavidad y comenzar otro ciclo.
- Cuando termine el ciclo de Lo Temp Clean, el empaque de la cavidad puede estar mojado. Esto es normal. No limpie el empaque.
- Si depósitos minerales se quedan en la parte de abajo del horno después de la limpieza, use un trapo o esponja sumergida previamente en vinagre para removerles.

LIMPIEZA EXTERIOR

REVESTIMIENTO PINTADO Y DECORATIVO

Para la limpieza general, utilice un paño con agua caliente jabonosa. Para suciedades más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente sobre la suciedad. Déjelo actuar de 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño empapado y seque. No utilice limpiadores abrasivos.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Para evitar rayones, no utilice esponjas de lana de acero.

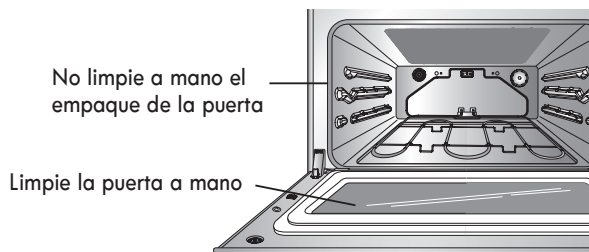
- 1 Coloque una pequeña cantidad de limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable o lustre en un paño húmedo o paño de papel.
- 2 Limpie un área pequeña, frotando en el sentido del grano del acero inoxidable, si corresponde.
- 3 Seque y sacuda con un paño de papel limpio y seco o un paño suave.
- 4 Repite cuantas veces sea necesario.

Puerta del horno

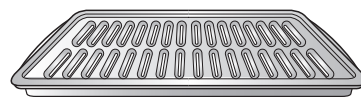
- Use agua jabonosa para limpiar completamente la puerta del horno. Enjuague bien. NO sumerja la puerta en agua.
- Puede utilizar limpiavidrios en el vidrio externo de la puerta del horno. NO rocíe agua o limpiavidrios en los venteos de la puerta.
- NO utilice limpiadores de horno, polvos limpiadores, o materiales ásperos de limpieza abrasiva en el lado externo de la puerta del horno.
- NO limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno está confeccionada en un material tejido que es esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no frotar, dañar, o quitar esta junta.

! PRECAUCIÓN:

No utilice limpiadores ásperos o materiales ásperos de limpieza abrasiva en el lado externo de la puerta del horno. Hacerlo podría provocar daños.



ASADERA Y PARRILLA

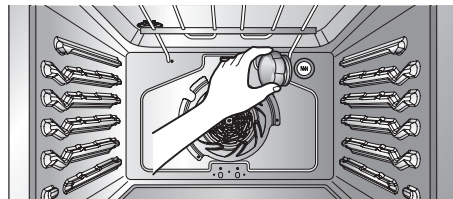


- No guarde una asadera o parrilla sucia en ninguna parte del horno.
- No limpie la asadera o la parrilla en el modo auto-limpieza.
- Quite la parrilla de la asadera. Con cuidado, vuelque la grasa de la asadera en un recipiente adecuado.
- Lave y enjuague la asadera y la parrilla en agua caliente con una esponja enjabonada o una esponja de plástico.
- Si se hubiera quemado comida, salpique la parrilla con limpiador mientras todavía este caliente y cubra con toallas de papel húmedas o un repasador. Sumerja la asadera para quitar la comida quemada.
- Tanto la asadera como la parrilla pueden lavarse con un limpiador de hornos comercial o en el lavavajillas.

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

La luz del horno es un foco para electrodomésticos de 40 watts estándar. Se encenderá cuando la puerta del horno esté abierta. Cuando la puerta del horno esté cerrada, presione el botón  para encenderlo o apagarlo.

- 1 Desenchufe la estufa o desconecte el suministro eléctrico y espere que el horno y el foco se enfríen.
- 2 Gire la cubierta de vidrio del foco que se encuentra en el fondo del horno en el sentido contrario a las agujas del reloj para sacarlo.
- 3 Gire el foco en el sentido contrario a las agujas del reloj para sacarlo del portalámparas.
- 4 Inserte el foco nuevo y hágalo girar en el sentido de las agujas del reloj.
- 5 Inserte la cubierta de vidrio del foco y hágalo girar en el sentido de las agujas del reloj.
- 6 Enchufe la estufa o conecte nuevamente el suministro eléctrico.



! ADVERTENCIA:

- Asegúrese de que el horno y el foco estén fríos.
- Desconecte la energía eléctrica de la estufa desde el fusible principal o el panel interruptor de circuitos. No hacerlo podría causar lesiones graves, la muerte o descargas eléctricas.

CÓMO QUITAR Y REEMPLAZAR LA PUERTA DEL HORNO DESMONTABLE

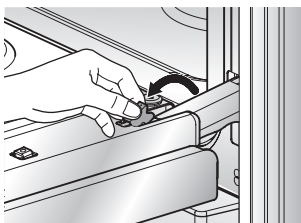
! PRECAUCIÓN:

- Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.
- NO levante la puerta de la manija.
 - La puerta es muy pesada.

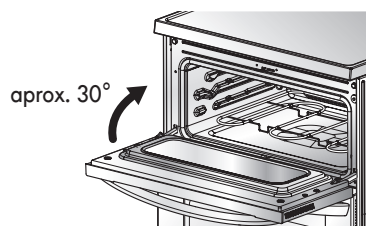
HORNO SUPERIOR

Para quitar la puerta:

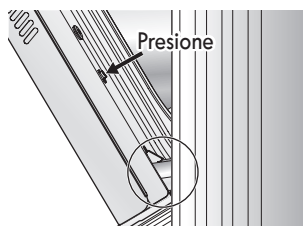
- 1 Abra la puerta completamente.
- 2 Eleve el cierre de la bisagra hacia el marco del horno hasta que haga tope.



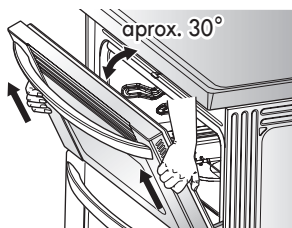
- 3 Cierre la puerta a 30 grados (notará el tope e la puerta). El cierre de la bisagra hará contacto con el marco del horno.



- 4 En ambos lados de la puerta, presione los botones de apertura de cada bisagra.

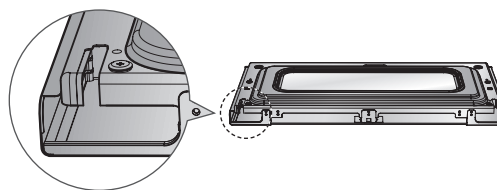
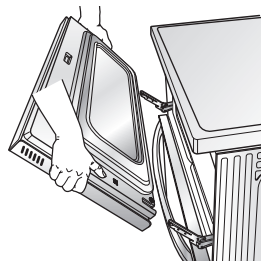


- 5 Eleve la puerta hasta que se separe de la bisagra.

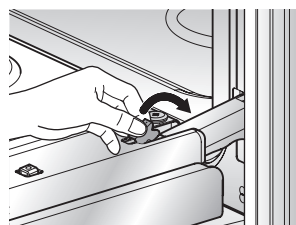


To replace the door:

- 1 Asegúrese de que las dos bisagras estén en una posición de 30 grados.
- 2 Deslice la puerta hacia atrás en las bisagras hasta oír un clic y se habrán enganchado los botones de apertura.



- 3 Abra la puerta completamente.
- 4 Presione los cierres de las bisagra hacia abajo en la bisagra.

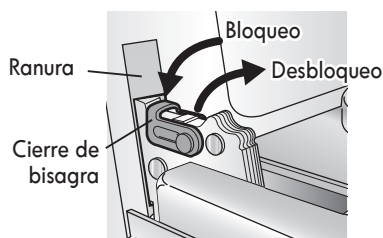


- 5 Cierre la puerta del horno.

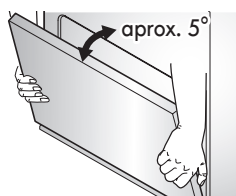
HORNO INFERIOR

Para retirar la puerta:

- 1 Abra la puerta completamente.
- 2 Tire de los cierres de las bisagras hacia el marco de la puerta a la posición desbloqueada.



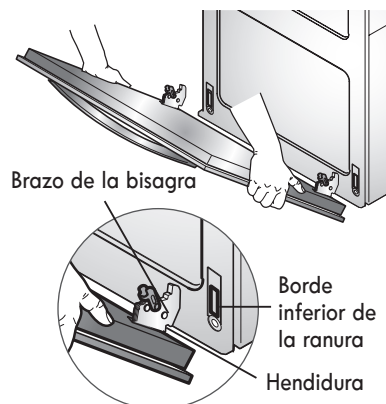
- 3 Sujete con fuerza ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 4 Cierre la puerta a la posición de desmontaje, que es aproximadamente 5 grados.



- 5 Eleve la puerta hasta que el brazo de la bisagra se separe de la ranura.

Para colocar la puerta:

- 1 Sujete con fuerza ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 2 Con la puerta en el mismo ángulo de la posición de desmontaje, apoye la hendidura del brazo de la bisagra en el borde inferior de la ranura de la bisagra. La muesca del brazo de la bisagra debe estar totalmente asentada en el borde inferior de la ranura.



- 3 Abra la puerta completamente. Si la puerta está completamente abierta, la hendidura no asentará correctamente en el borde inferior de la ranura.
- 4 Presione los cierres de las bisagras hacia abajo contra el marco frontal de la cavidad del horno a la posición bloqueada.



- 5 Cierre la puerta del horno.

INSTRUCCIONES PARA EL CUIDADO DE LA PUERTAS

- La mayor parte de las puertas contienen vidrio, que se puede romper.

⚠ PRECAUCIÓN:

- No cierre la puerta del horno hasta haber colocado las bandejas.
- No golpee el cristal con recipientes, sartenes o cualquier otro objeto.
- Si el cristal se raya, se golpea o se somete a algún tipo de tensión puede debilitarse y aumenta el riesgo de rotura en el futuro.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué tipo de recipientes de cocción se recomiendan para usar con mi estufa?

- Los recipientes deben tener base plana y lados rectos.
- Use únicamente recipientes de gran espesor.
- El tamaño de los recipientes de cocción debe ser el adecuado para la cantidad de comida a preparar y el tamaño del elemento de superficie.
- Use tapas bien ajustadas.
- Use solo sartenes de base plana.

¿Por qué aparece "HS" en la pantalla de la estufa?

Aparecerá HS (Superficie Caliente) en la pantalla cuando se haya apagado el elemento de superficie o durante el ciclo de autolimpieza. El indicador HS permanecerá encendido hasta que la superficie se haya enfriado hasta aproximadamente 150°F/66°C o cuando finalice el ciclo de auto-limpieza.

¿Por qué los elementos de calentamiento encienden y apagan cuando utilizo la encimera y horno?

Dependiendo de la configuración de los elementos de calentamiento o la temperatura seleccionada en el horno se considera NORMAL el ciclo de encendido y apagado en la operación de estos elementos. Este funcionamiento es normal en su nueva estufa.

Mi nuevo horno no cocina como el viejo.

¿Hay algún problema con la configuración de la temperatura?

No, Su horno está previamente probado y calibrado de fábrica. Para los primeros usos, siga los tiempos y temperaturas de sus recetas cuidadosamente. Si usted todavía cree que su nuevo horno es demasiado caliente o demasiado frío, usted puede ajustar la temperatura del horno para cumplir con las necesidades de cocción que requiera. Consulte la sección "Ajustes para la Temperatura del Horno" para obtener instrucciones sencillas sobre cómo ajustar su termostato.

¿Es normal escuchar un ruido que proviene de la parte trasera de mi horno cuando lo estoy usando?

Su nueva estufa está diseñada para mantener un estricto control de la temperatura de su horno. Usted puede escuchar un "clic" al encendido y apagado de los elementos de calentamiento de su horno con frecuencia en su nueva estufa. Este funcionamiento es normal en su nueva estufa.

¿Por qué el reloj esta parpadeando?

Esto significa que el electrodoméstico ha sido conectado, o que ha experimentado una interrupción en la alimentación. Presione el botón "Clock" y reinicie el tiempo, o presione cualquier botón para que deje de parpadear.

Durante la cocción por convección el ventilador se detiene cuando abro la puerta.

¿Es eso normal?

Sí, es normal. Cuando se abre la puerta, el ventilador de convección se detendrá hasta que la puerta se cierre.

¿Puedo usar papel de aluminio para retener los goteos en la cavidad de mi horno?

No. Si se coloca papel de aluminio en la parte inferior de la cavidad del horno, este se quemará y no podrá quitarlo. El calentador del horno está debajo de la cavidad del horno y brinda calor directo a la parte inferior de la cavidad. Si usted ya ha quemado papel aluminio en la parte inferior, no se preocupe, ya que no afectará el rendimiento.

¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

No se recomienda colocar papel aluminio dentro de la cavidad del horno. El uso de papel aluminio en los estantes limitará el flujo de aire, lo que podría dar un resultado de cocción deficiente.

¿Puedo dejar mis estantes en el horno cuando se está ejecutando un ciclo de Auto-Limpieza?

No. Si bien no dañará los estantes, los decolorará y podría dificultar su deslizamiento hacia afuera y hacia adentro durante su uso. Retire todos los elementos del horno antes de iniciar un ciclo de Auto-Limpieza.

¿Qué debo hacer si mis estantes están pegajosos y se ha vuelto difícil deslizarlos hacia adentro y hacia afuera?

Con el tiempo es posible que sea difícil deslizar los estantes hacia adentro y hacia afuera. Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en los extremos de los estantes. Esto funcionará como un lubricante para un deslizamiento más fácil.

¿Qué debo hacer con las manchas difíciles de quitar sobre mi estufa?

Debe limpiarse la estufa después de cada uso para evitar manchas permanentes. Cuando se cocinen alimentos con un alto contenido de azúcar, tales como la salsa de tomates, se recomienda limpiar la mancha cuando la estufa todavía esté caliente. Use guantes de cocina cuando limpie para evitar quemarse. Remítase a la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual del usuario para mayores instrucciones.

¿Debo asar a la parrilla con el horno abierto o cerrado?

Su estufa eléctrica ha sido diseñada para asar con la puerta abierta. La puerta tiene una posición de tope para asar. La posición de tope para asar es de aproximadamente 10 grados de la posición cerrada.

¿Por qué no funcionan los botones de funciones?

Asegúrese de que la estufa no esté en el modo Lockout (Bloqueo). El símbolo de bloqueo  se mostrará en la pantalla si la función Bloqueo de Horno está activada. Para desactivar la función Bloqueo, presione y mantenga el botón **START** durante tres segundos. Sonará la melodía de desbloqueo, y UNLOCKING (DESBLOQUEO) aparecerá en la pantalla hasta que se desbloqueen los controles.

Mi estufa sigue sucia después de ejecutar el ciclo Lo Temp Clean. ¿Qué más debo hacer?

El ciclo Lo Temp Clean **sólo ayuda a aflojar la suciedad ligera** del horno de su estufa con el fin de ayudar a la limpieza manual de su horno. Esto **no elimina automáticamente todas las manchas después del ciclo**. Después de ejecutar el ciclo Lo Temp Clean se requiere tallar el horno de su estufa.

He intentado tallar mi horno después de ejecutar Lo Temp Clean, pero algunas manchas permanecen intactas. ¿Qué puedo hacer?

La función Lo Temp Clean trabaja de la mejor manera cuando la suciedad está completamente saturada o sumergidas en agua antes de comenzar el ciclo de limpieza y durante la limpieza a mano. Si las suciedades no están completamente saturadas en agua, el desempeño de limpieza puede verse afectado negativamente. Repita el proceso Lo Temp Clean usando suficiente agua. Las suciedades cuyo principal contenido es azúcar y grasas son especialmente difíciles de limpiar. Si permanecen algunas suciedades difíciles de quitar, use la función de auto-limpieza (Self Clean) para limpiar completamente su horno.

La suciedad en la pared de mi horno no se limpia. ¿Cómo puedo tener mis paredes limpias?

Las suciedades en las paredes laterales y traseras de su horno quizá sean más difíciles de sumergirse en agua. **Se recomienda que trate repitiendo el proceso Lo Temp Clean rociando más de 1/4 de taza (2 oz o 50 ml) de agua.**

¿La función Lo Temp Clean limpiará toda la suciedad y las manchas por completo?

Depende del tipo de suciedad. Las suciedades cuyo principal contenido es azúcar y grasa son especialmente difíciles de limpiar. También, si las suciedades no están lo suficientemente sumergidas en agua, el desempeño de la limpieza puede verse afectado negativamente.

Si suciedades difíciles de quitar o suciedades acumuladas permanecen en el horno, use la función de auto-limpieza (Self Clean). Refiérase a la sección auto-limpieza (Self Clean) de su manual de usuario.

¿Hay algún truco para limpiar algunas de las manchas rebeldes?

Se recomienda raspar la suciedad con una espátula de plástico antes y durante la limpieza manual. Se recomienda saturar la suciedad con agua. Sin embargo, ciertos tipos de suciedad son más difíciles de limpiar que otros.

Para estas manchas rebeldes, se recomienda la función de autolimpieza (Self Clean). Consulte la sección Self Clean del manual de usuario para obtener más detalles.

¿Es seguro que mi ventilador de convección, asador o elemento de calentamiento se moje durante Lo Temp Clean?

Si. El ventilador de convección, el asador o el elemento de calentamiento pueden llegar a mojarse un poco durante la limpieza. Sin embargo, rociar directamente en el asador o los elementos calentadores no es necesario ya éstos se auto-limpian durante el uso común.

¿Necesito usar todas las 1-1/4 de taza (10 oz o 300 ml) de agua para Lo Temp Clean?

Si. Es altamente recomendado que se rocíe o vierta 1 taza (8 oz o 250 ml) de agua en la base y que se rocíen 1/4 de taza (2 oz o 50 ml) adicionales de agua en las paredes y otras áreas sucias para saturar las suciedades para un mejor desempeño de limpieza.

Veo "humo" que sale de la chimenea de la hornilla de mi estufa durante Lo Temp Clean. Es esto normal?

Esto es normal. Esto no es "humo". En realidad, es vapor de agua (vapor) proveniente del agua en la cavidad del horno. A medida que el horno se calienta brevemente durante Lo Temp Clean, el agua de la cavidad se evapora y se escapa a través de la chimenea de la hornilla de su estufa.

¿Con qué frecuencia debo usar Lo Temp Clean?

La función Lo Temp Clean puede ejecutarse tan seguido como usted desee. La función Lo Temp Clean trabaja de la mejor manera cuando su horno está LIGERAMENTE sucio de cosas como manchas de grasa LIGERA y pequeñas gotas de queso. Por favor refiérase a la sección Lo Temp Clean en su manual de usuario para más información.

¿Se puede usar Lo Temp Clean en ambos hornos?

Una botella llena con 1 1/4 de taza (10 oz o 300ml) de agua, una espátula de plástico, una fibra anti-rayas, y una toalla. No debe de usar fibras abrasivas como fibras de uso rudo o de acero. A excepción de la toalla, todos los materiales que necesita están incluidos en el kit especial con su nueva estufa.

Puedo correr el ciclo de Lo Temp Clean en ambos hornos al mismo tiempo?

Si. Usted puede correr el ciclo de Lo Temp Clean en ambos hornos al mismo tiempo. Algunas partes del horno estarán calientes después de que el ciclo termine. Evite apoyarse o descansar sobre el vidrio de la puerta mientras limpia las cavidades del horno. Usted no puede correr el ciclo de Self Clean en ambos hornos al mismo tiempo.

IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al servicio técnico, examine esta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye situaciones comunes que no son el resultado de mano de obra o materiales defectuosos del aparato.

Problema	Causas / Soluciones posibles								
La estufa está desnivelada.	• Una mala instalación. Coloque la bandeja del horno en el centro del horno. Coloque una regla sobre la bandeja del horno. Ajuste las patas de nivelación de la base de la estufa hasta que la bandeja del horno se encuentre nivelada. • Asegúrese de que el piso esté nivelado y que sea lo suficientemente resistente y estable como para sostener la estufa. • Si el piso está hundido o combado, comuníquese con un carpintero para corregir la situación. • La alineación de los gabinetes de cocina pueden hacer parecer desnivelada a la estufa. Verifique que los gabinetes estén derechos y tengan el espacio suficiente para la estufa.								
No se puede mover el aparato fácilmente. El aparato debe hallarse en un lugar accesible para el servicio técnico.	• Los gabinetes no están derechos o están muy ajustados entre sí. Comuníquese con un constructor o instalador para que realice las modificaciones. • La alfombra entorpece el funcionamiento de la estufa. Disponga de suficiente espacio para que la estufa pueda levantarse por sobre la alfombra. • Soporte anti vuelco enganchado.								
El control del horno emite un pitido y muestra un error de código F.	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CÓDIGO</th><th>CAUSA</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-3</td><td>Teclado en corto</td></tr> <tr> <td>F-10</td><td>No calienta</td></tr> <tr> <td>F-11</td><td>No heating</td></tr> </tbody> </table> • El control eléctrico ha detectado una condición de falla. Presione STOP (borrar/apagar) para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si la falla vuelve a producirse, registre el número de falla. Presione STOP y comuníquese con un agente de servicio técnico.	CÓDIGO	CAUSA	F-3	Teclado en corto	F-10	No calienta	F-11	No heating
CÓDIGO	CAUSA								
F-3	Teclado en corto								
F-10	No calienta								
F-11	No heating								
Las unidades de superficie no mantienen un hervor constante o la cocción es lenta	• Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados. – Use recipientes de base plana y que se ajusten al diámetro de la unidad de superficie elegida. • En algunas regiones la electricidad (voltaje) puede ser baja. – Cubra el recipiente con una tapa hasta que se obtenga el calor deseado.								
Los elementos de superficie no funcionan bien	• Un fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado. – Cambie el fusible o reconfigure el interruptor de circuitos. • Los controles de la estufa están mal configurados. – Verifique que se haya configurado el control correcto para el elemento de superficie que está utilizando.								
La unidad de superficie deja de resplandecer cuando se cambia a una configuración menor	• Esto es normal. La unidad sigue encendida y caliente.								
Áreas de decoloración en la estufa	• No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente. – Ver la sección Limpieza de la estufa de vitrocerámica. • Superficie caliente en un modelo con una estufa de color claro. – Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que se enfría el vidrio.								
Las unidades de superficie se encienden y apagan con mucha frecuencia	• Esto es normal. – El elemento se enciende y apaga para mantener la configuración de calor.								

IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causas / Soluciones posibles
El horno no funciona	• El enchufe de la estufa no está introducido del todo en el tomacorriente. – Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra. • Un fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado. – Cambie el fusible o reconfigure el interruptor de circuitos. • Los controles del horno están mal configurados. – Ver la sección “Uso del Horno”. • El horno está muy caliente. – Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
Vapor es expulsado por la chimenea del horno.	• Cocinar alimentos con humedad alta que produce vapor. Esto es normal.
El aparato no funciona.	• Asegúrese de que el cable esté bien enchufado en un tomacorriente. Verifique los interruptores de circuitos. • El cableado de servicio no está completo. Para obtener asistencia, comuníquese con el reparador del aparato. • Corte de energía. Controle las luces de su hogar para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local.
La luz del horno no funciona.	• Reemplace o ajuste el foco. Ver la sección Reemplazo de la luz del horno de su manual del usuario.
El horno produce humo excesivo durante el asado.	• Los controles no están configurados correctamente. Siga las instrucciones de Para configurar el horno para Asado a la Parrilla/Asado a la Parrilla Rápido. • La carne se encuentra muy cerca del elemento. Cambie la posición de la bandeja para brindar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos. • No se ha preparado bien la carne. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte la grasa sobrante de los bordes para que la carne no se enrosque. • La asadera está mal colocada y la grasa no escurre. Siempre coloque la parrilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa chorree dentro de la asadera. • Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente. Grasa o salpicaduras antiguas provocan humo excesivo.
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	• Los controles del horno están mal configurados. – Ver la sección “Uso del horno”. • La posición de la bandeja es incorrecta o no está nivelada. – Ver la sección “Uso del horno”. • Se están utilizando recipientes de cocción incorrectos o de tamaño inapropiado. – Ver la sección “Uso del horno”. • El sensor del horno debe ajustarse. – Ver Ajustes para la temperatura del horno en la sección de Características.
Los alimentos no se asan de manera adecuada	• Los controles del horno están mal configurados. – Asegúrese de presionar la tecla BROIL (asar). • Se está usando una posición de bandeja inadecuada. – Ver Guía de asado recomendado. • Los recipientes no son los adecuados para asar. – Use la bandeja para asar y parrilla. No incluidos con su estufa.

Problema	Causas / Soluciones posibles
Los alimentos no se asan de manera adecuada	• El papel de aluminio usado en la asadera y la rejilla no se ha colocado de manera correcta y no se han realizado los cortes recomendados. – Ver la sección “Uso del horno”. • En algunas regiones el voltaje puede ser bajo. – Precaliente el elemento de asado durante 5-7 minutos. – Ver la Guía de asado recomendado.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja	• El sensor del horno debe ajustarse. – Ver Ajustes para la temperatura del horno en la sección de Características.
Rayones o abrasiones en la superficie de la estufa	• Ciertas partículas ásperas como sal o arena entre la estufa y los recipientes pueden provocar rayones. Asegúrese de que la superficie de cocción y las bases de los utensilios estén limpias antes del uso. Los rayones pequeños no afectan la cocción y resultan menos visibles con el paso del tiempo. • Se han utilizado materiales de limpieza no recomendados para las estufas de vidrio-cerámica. Ver Limpieza de la estufa de vitrocerámica en la sección Cuidado y Limpieza. • Se han utilizado recipientes con bases ásperas. Utilice recipientes de cocción con bases planas y suaves.
Marcas metálicas	• Se han raspado utensilios de metal sobre la superficie de la estufa. No deslice recipientes metálicos sobre la superficie de la estufa. Use una crema de limpieza para estufas de vidrio-cerámica para quitar las marcas. Ver Limpieza de la estufa de vitrocerámica en la sección Cuidado y Limpieza.
Rayas o manchitas marrones	• Los alimentos que hierven y se derraman se cocinaron en la superficie. Utilice un raspador para quitar la suciedad. Ver Limpieza de la estufa de vitrocerámica en la sección Cuidado y Limpieza.
Áreas de decoloración con brillo metálico	• Depósitos minerales provenientes del agua y los alimentos. Quítelos utilizando una crema de limpieza para estufas de vidrio-cerámica. Utilice recipientes de cocción con bases limpias y secas.
El horno no realiza la autolimpieza	• La temperatura del horno es demasiado elevada para ejecutar la función de autolimpieza. – Permita que el horno se enfríe y reinicie los controles. • Los controles del horno están ajustados incorrectamente. – Examine la sección relativa a la autolimpieza del horno. • No podrá ejecutarse un ciclo de autolimpieza si la función de bloqueo del horno está activa o si los elementos de superficie están PRENDIDOS.
Ruido de “crujidos” o “chasquidos”	• Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y autolimpieza. – Esto es normal.
Se oye un ventilador	• Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente. – Esto es normal.
Resulta difícil deslizar las bandejas del horno	• Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y frote los bordes de las bandejas del horno.
El ventilador de convección se detiene	• El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. – Esto es normal y se realiza para lograr una cocción más pareja durante el ciclo. Esto no representa una falla de la estufa y debe considerarse como una operación normal.
Hora que se muestra parpadea.	• Esto significa que el electrodoméstico ha sido conectado, o que ha experimentado una interrupción en la alimentación. Presione el botón "Clock" y reinicie el tiempo, o presione cualquier tecla para que deje de parpadear.

IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causas / Soluciones posibles
Humo excesivo durante el ciclo de autolimpieza	- Suciedad excesiva. - Pulse el botón STOP. Abra la ventana para ventilar el humo de la estancia. Espere hasta que el modo de autolimpieza sea cancelado. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el proceso de limpieza.
La puerta del horno no se abre tras un ciclo de autolimpieza	- El horno está excesivamente caliente. - Permita que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
El horno no está limpio tras un ciclo de autolimpieza	- Los controles del horno no están ajustados correctamente. - Examine la sección de Auto-limpieza. - El horno estaba excesivamente sucio. - Elimine el exceso de derrames antes de iniciar el ciclo de limpieza. En los hornos sucios en exceso podría ser necesario volver a realizar el proceso de autolimpieza o prolongar el período de duración del mismo.
CLEAN y puerta parpadean en pantalla	- Ha sido escogido el ciclo de autolimpieza, pero la puerta no está cerrada. - Cierre la puerta del horno.
Al cocinar aparece activo en la pantalla LOCKED	- La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no ha bajado por debajo de la temperatura de desbloqueo. - Pulse el botón STOP. Permita que el horno se enfríe.
El conducto de ventilación emite olor a quemado o a aceite.	Después de controlar el funcionamiento del horno, suba la temperatura a 232 °C (450 °F) y deje el horno encendido durante una hora, como mínimo, para ayudar a remover cualquier resto de aceite que pudiera causar humo y olores al usar el horno por primera vez.
Los estantes del horno se deslizan con dificultad	- Los estantes niquelados brillantes fueron limpiados mediante el ciclo de autolimpieza. - Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre papel de cocina y limpie los bordes de los estantes del horno con el mismo.
La puerta del horno no se desbloqueará tras el ciclo de limpieza	- El interior del horno aún está caliente. Permita que transcurra un período de una hora aproximadamente, para que el horno se enfríe una vez completado el ciclo de autolimpieza. La puerta puede abrirse cuando el mensaje indicador LOCK deje de mostrarse. - El control y la puerta pueden ser bloqueados.
Existen residuos de humedad sobre la ventana del horno o se emite vapor por el conducto de ventilación del horno	- Esto es normal al cocinar alimentos con alto contenido de humedad. - Se usó un exceso de agua al limpiar la ventana.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA KENMORE ELITE

CON COMPROBANTE DE VENTA la siguiente cobertura de la garantía se aplica cuando el aparato está correctamente instalado y se opera y mantiene conforme a todas las instrucciones suministradas.

DURANTE UN AÑO desde la fecha de su venta, éste aparato está garantizado contra defectos en materiales o de mano de obra. Los aparatos defectuosos podrán ser sustituidos o reparados en forma gratuita a opción del vendedor.

Por dos años desde la fecha de venta, una pieza de reemplazo gratis de placa de cocción será otorgada por falla debido a choque térmico o por alguna pieza defectiva. Si la falla o el defecto es en el primer año, una nueva parte será instalada sin cargo. Si el fallo o defecto es después del primer año, una nueva parte será suministrada pero no será instalada gratuitamente. Usted es responsable por el costo de la instalación de la pieza después del primer año a partir de la fecha de venta.

Para más detalles sobre la cobertura de la garantía o para obtener una reparación o sustitución gratuita, visite la página web: www.kenmore.com/warranty

Toda la cobertura de la garantía es válida solamente durante 90 días desde la fecha de venta si éste electrodoméstico se utiliza para otra uso que no sea el doméstico.

Esta garantía cubre SOLAMENTE defectos en materiales y mano de obra, y NO pagará lo siguiente:

1. Grietas en la placa de cocción que no sean resultado de choque térmico.
2. Las manchas y rayas en la placa de cocción causadas por accidentes o mal mantenimiento.
3. La decoloración de las superficies de la estufa resultante del uso normal.
4. Los elementos no reutilizables que pueden gastarse por el uso normal, incluyendo, los filtros, correas, bolsas, tornillos o bombillas.
5. Un técnico de servicio para limpiar o realizar mantenimiento del aparato o para dar instrucciones al usuario sobre la correcta instalación, operación y mantenimiento del aparato.
6. Visitas de servicio técnico para corregir la instalación del aparato no realizada por agentes de servicio autorizados de Sears, o para reparar problemas en los fusibles, los interruptores o el cableado de la casa, o en los sistemas de tuberías de agua o de suministro de gas resultantes de dicha instalación.
7. Daños o fallas de este aparato debidos a que su instalación no fue realizada por agentes de servicio autorizados de Sears, incluidos los casos en que la instalación no se haya realizado de acuerdo con los códigos que rigen las instalaciones eléctricas, de gas o de fontanería.
8. Daños o fallas de este aparato, incluida su decoloración u oxidación superficial, si no se le opera correctamente y no se le mantiene de acuerdo con las instrucciones provistas.
9. Daños o fallas de este aparato, incluida su decoloración u oxidación superficial, como resultado de accidentes, alteraciones, abuso, mal uso o un uso diferente al de los fines previstos.
10. Daños o fallas de este aparato, incluida su decoloración u oxidación superficial, causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o utensilios diferentes de los recomendados en todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
11. Daños o fallas de piezas o sistemas derivados de modificaciones no autorizadas en el aparato.
12. El servicio técnico a un aparato en caso de que le falte la placa de serie y modelo, si dicha placa se encuentra alterada o si no puede determinarse fácilmente que cuenta con el logo de certificación correspondiente.

Exclusión de garantías implícitas; límite de garantía

Esta garantía es para uso único y exclusivo del cliente, bajo esta garantía limitada será la reparación o el reemplazo del producto según lo dispuesto en el presente documento. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de comerciabilidad o aptitud para un propósito en particular, están limitadas a un año en el aparato y dos años en la placa de cocción y elementos de calefacción, o el período más corto permitido por la ley. El vendedor no será responsable de los daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o daños consecuentes, o la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica solamente mientras este producto se utilice en los Estados Unidos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted cuente con otros derechos que varían según el estado.

Sears Brands Management Corporation Hoffman Estates, IL 60179

Kenmore®

For Sears Home Services in-home repair
of all Kenmore major appliances.

For the replacement parts, accessories and
Use & Care Guides that you need to do-it-yourself.

For professional installation of major home appliances
and items like air conditioners and water heaters.

1-844-553-6667

www.kenmore.com

In Canada 1-800-469-4663

www.sears.ca

Call anytime for the location of your nearest
Sears Parts & Repair Service Center

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

1-800-469-4663 (Canada)

To purchase a protection agreement on a serviceable product:

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.kenmore.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

