

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



Models/Modelos: 721.7603*

Kenmore Elite®

Gas Range

Estufa de Gas

* = color number, número de color



P/N MFL69645702 rev 00

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

www.kenmore.com
www.sears.com



TABLE OF CONTENTS

PROTECTION AGREEMENTS	3	Removing and Replacing the Oven Racks	20
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4	Bake	21
OVERVIEW		Broil (Upper Oven).....	22
Parts	9	Cook Time	25
Accessories.....	10	Delay Start.....	25
Using the Control Panel.....	10	Using Convection (Lower Oven).....	26
HOW TO USE		Convection Bake.....	26
Gas Surface Burners.....	12	Convection Roast.....	28
Before Use	12	Preheating and Pan Placement	28
Burner Locations	13	Special Features.....	29
Using the Gas Surface Burners	13	Warm.....	29
Setting the Flame Size	13	Proof (Lower Oven).....	29
In Case of Power Failure	14	Sabbath.....	30
Range-Top Cookware	14	CARE AND CLEANING	
Using a Wok	14	Gas Surface Burners.....	31
Using Stove-Top Grills	14	Burner Grates	32
Using the Griddle	15	Cooktop Surface	32
How to Use the Oven.....	16	Stainless Steel Surfaces.....	32
Before Use	16	Oven Air Vents	32
Operating Instructions.....	18	Control Panel	33
Convection Auto Conversion (Lower Oven).....	18	Front Manifold Panel and Knobs.....	33
Adjusting the Oven Temperature	18	Oven Door	33
Setting the Language	18	Self Clean.....	36
Setting Preheating Alarm Light On/Off.....	18	Lo Temp Clean.....	38
Adjusting the Beeper Volume	19	Replacing the Oven Ligh	40
Selecting Fahrenheit or Celsius	19	Broiler Pan and Grid (sold separately).....	40
Turning the Oven Light On/Off.....	19	Oven Racks.....	40
Setting the Time of Day	19	TROUBLESHOOTING	41
Setting the Clock Mode (12/24 Hour)	19	WARRANTY	44
Using the Timer.....	20	SERVICE	Back Cover
Using the Oven Lockout Feature.....	20		

WARNING

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

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

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or the gas supplier.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 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**.

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. _____

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.

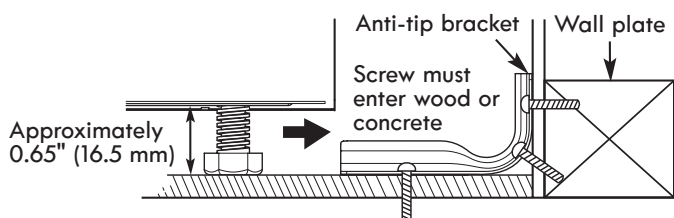
All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

! 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 DEVICE

- All ranges can tip.
- Injury to persons could result.
- Install anti-tip device packed with range.
- See installation instructions.



- To avoid tipping, do not step or sit on the door. Install the anti-tip bracket packed with this 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 device is properly reengaged when the range is pushed back against the wall.
- To reduce the risk of the range tipping over, the range must be secured by properly installing the anti-tip device.
- To check that the anti-tip bracket is properly installed: Remove any items on the cooktop. 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.
- Remove the warming or storage drawers and visually inspect that the rear leveling leg is fully inserted into the anti-tip bracket.
- Refer to the installation manual for proper anti-tip bracket installation.

IMPORTANT SAFETY NOTICE

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

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the imperfect combustion of natural or LP gas.

Correctly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize imperfect combustion. Exposure to these substances can be minimized by opening windows or using a ventilation fan or hood.

WARNING: This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. *Wash hands after handling.*

BASIC SAFETY PRECAUTIONS

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:

- **NEVER** use your range as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **NEVER** wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items placed in cabinets over the range. Flammable materials could be ignited if brought in contact with flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.
- **DO NOT** place or use combustible materials such as gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **DO NOT** place flammable materials in the oven or near the cooktop.
- **DO NOT** allow cooking grease or other flammable materials in or near the range.
- **DO NOT** use water on grease fires. Never touch a flaming pan. Turn the controls off.
 Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a wellfitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
 A grease fire can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
 Flame in the upper oven or lower oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the control to off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- **DO NOT** use the oven or the drawer for storage.
- **NEVER** block the vents (air holes) of the range. They provide the air inlet and outlet necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them.
- **NEVER** obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Doing so restricts air to the burner and may result in carbon monoxide poisoning.
- **NEVER** cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.
- Leak testing of the appliance must be conducted according to the manufacturer's instructions.
- Gas leaks may occur in the system and result in a serious hazard. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install a UL approved gas detector. Install and use in accordance with the gas detector manufacturer's instructions.
- **DO NOT** use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish.
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- **DO NOT** attempt to open or close the door or operate the oven until the door is properly installed.
- **NEVER** place fingers between the hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against the oven frame and injure your fingers.

CAUTION

- Items of interest to children should not be placed in cabinets above the range or on the backsplash of the range - children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- **DO NOT** leave children alone or unattended where a range is hot or in operation. They could be seriously burned.
- **DO NOT** let anyone climb, stand or hang on the oven door, warming drawer or cooktop. They could damage the range or tip it over, causing severe personal injury.
- Wear gloves when cleaning the range to avoid injury or burns.
- **DO NOT** use the oven for storing food or cookware.
- To prevent damage to the oven door, do not attempt to open the door when Lock is displayed.
- **DO NOT** stand or place excessive weight on an open door. This could tip the range, break the door, or injure the user.
- **DO NOT** use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

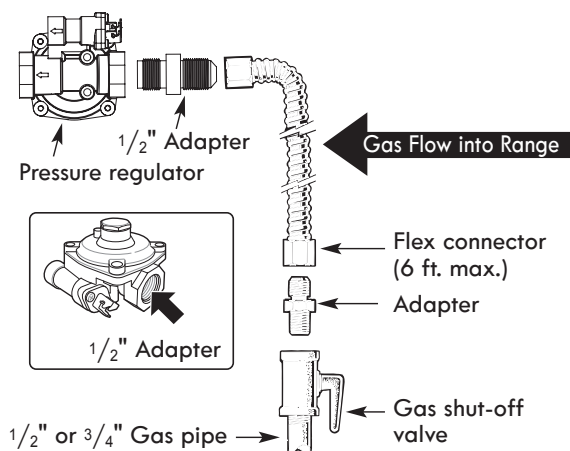
BASIC SAFETY PRECAUTIONS

⚠ WARNING

INSTALLATION SAFETY

Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.

- Make sure your range is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Make sure your range is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. Your range can be converted for use with either type of gas. See the installation instructions.
- These adjustments must be done by a qualified service technician according to the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing these adjustments assumes responsibility for the conversion.
- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- Never use the appliance door as a step stool or seat, as this may result in possible tipping of the appliance and serious injuries.
- This product should not be installed below ventilation type hood systems that direct air in a downward direction. Doing so may cause ignition and combustion problems with the gas burners resulting in personal injury and may affect the cooking performance of the unit.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this range.
- To prevent fire hazard or electrical shock, do not use an adapter plug, an extension cord, or remove the grounding prong from the electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.
- To prevent poor air circulation, place the range out of the kitchen traffic path and out of drafty locations.
- **DO NOT** attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically mentioned in this manual. All other services should be referred to a qualified technician.
- Make sure that all packaging materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- After using your range for an extended period of time high floor temperatures may result. Many floor coverings will not withstand this kind of use.
- **NEVER** install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.
- If you want to shut off the gas supply to the range, close the main gas shutoff valve by turning it clockwise.



ENERGY SAVING TIPS

- Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.
- For optimal performance and energy savings, follow the guides on page 31 for proper rack and pan placements.
- Match the size of the cookware to the amount of food being cooked to save energy when heating. Heating 1/2 quart of water requires more energy in a 3-quart pot than in a 1-quart pot.
- Use cookware with flat bottoms to provide the best contact with the cooktop surface when cooking on the glass-ceramic cooktop.
- Match the size of the cooktop burner or element to the size of the cookware in use. Using a large element for a small pan wastes heating energy, and the exposed surface of the element is a burn or fire hazard.
- Reduce energy use by cleaning light oven soils with the EasyClean® feature instead of self-clean.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

SURFACE BURNERS

WARNING

- Even if the top burner flame goes out, gas is still flowing to the burner until the knob is turned to the Off position. If you smell gas, immediately open a window and ventilate the area for five minutes prior to using the burner. Do not leave the burners on unattended.
- **Use proper pan size.** Do not use pans that are unstable or that can be easily tipped. Select cookware with flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spillovers, make sure the cookware is large enough to contain the food properly. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on the range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

CAUTION

- Be sure that all surface controls are set in the Off position prior to supplying gas to the range.
- **NEVER** leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers may cause smoke and greasy spillovers that may ignite.
- Always turn the knobs to the Lite position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Control the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
- Only use dry pot holders- moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use towels or other bulky cloth items. Use a pot holder.
- If using glass cookware, make sure the cookware is designed for range-top cooking.
- To prevent burns from ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without extending them over adjacent burners.
- **NEVER** leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- 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 from heating 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.
- **DO NOT** cook foods directly on an open flame on the cooktop.
- **DO NOT** use a wok on the surface burners if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. It may also cause the burner to work improperly. This may cause carbon monoxide levels which are higher than what is allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost or moisture on foods can cause hot fat to bubble up and spill over the sides of the pan.
- **NEVER** try to move a pan of hot fat, especially a deep fryer. Wait until the fat is cool.
- **DO NOT** place plastic items on the cooktop- they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- To prevent burns, always be sure that the controls for all burners are in the **Off** position and all grates are cool before attempting to remove them.
- If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- Always turn the knobs to the Off position before removing cookware.
- **DO NOT** lift the cooktop. Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the range.
- If the range is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and catch on fire.
- Use care when cleaning the cooktop. The pointed metal ends on the electrodes could cause injury.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

BROILER

WARNING

Always use a broiler pan and a grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.

When using your broiler, the temperature inside the oven will be extremely high. Take caution to avoid possible burns by:

- Keeping the door closed when broiling (refer to Broil section of the manual)
- Always wearing oven mitts when inserting or removing food items.

COOKING MEAT AND POULTRY

WARNING

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)**

SELF-CLEANING OVEN

CAUTION

- **DO NOT** leave food, broiler trays, cooking utensils, racks, etc. in the oven during the self clean cycle.
- **DO NOT** use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self clean cycle is used.
- Remove oven racks and other items from both upper and lower ovens before starting the self clean cycle.
- Only clean the parts listed in this manual.
- **DO NOT** manually clean the door gasket. The door gasket is necessary for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- If the self cleaning mode malfunctions, turn the range off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- It is normal for parts of the oven to become hot during a Self Clean cycle.
- Avoid touching the door, window or oven vent area during a Self Clean cycle.

OVEN

WARNING

- **NEVER** block any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **DO NOT** heat food in closed containers. Pressure inside the container could increase and cause the container to burst, resulting in injury.
- **DO NOT** line oven walls or bottom with aluminum foil or allow them to contact exposed heating elements in the oven. Doing so could create a fire hazard or cause damage to the range.
- **DO NOT** use the oven for storage. Items stored in the oven can catch on fire.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Insert the oven racks in the desired position while the oven is cool.
- To prevent burns when removing food, slide racks out until the stop engages, then remove food items. This may also protect you from getting burnt by touching hot surfaces of the door or oven walls.
- When placing or removing a griddle, always wear oven mitts.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Use only glass cookware that is recommended for use in gas ovens.
- Always remove the broiler pan from the range after you finish broiling. Grease left in the pan can catch fire if the oven is used without removing the grease from the broiler pan.
- If meat is too close to the flame while broiling, the fat may ignite. Trim excess fat to prevent excessive flare-ups.
- Make sure the broiler pan is in place correctly to minimize the possibility of grease fires.
- If you have a grease fire in the broiler pan, touch UPPER CLEAR/OFF or LOWER CLEAR/OFF and keep the oven door closed to contain the fire until it burns out.
- For safety and better cooking performance, always bake and broil with the oven door closed. Open door baking or broiling can cause damage to the knobs or valves. **DO NOT** leave the oven door open during cooking or while the oven is cooling down.

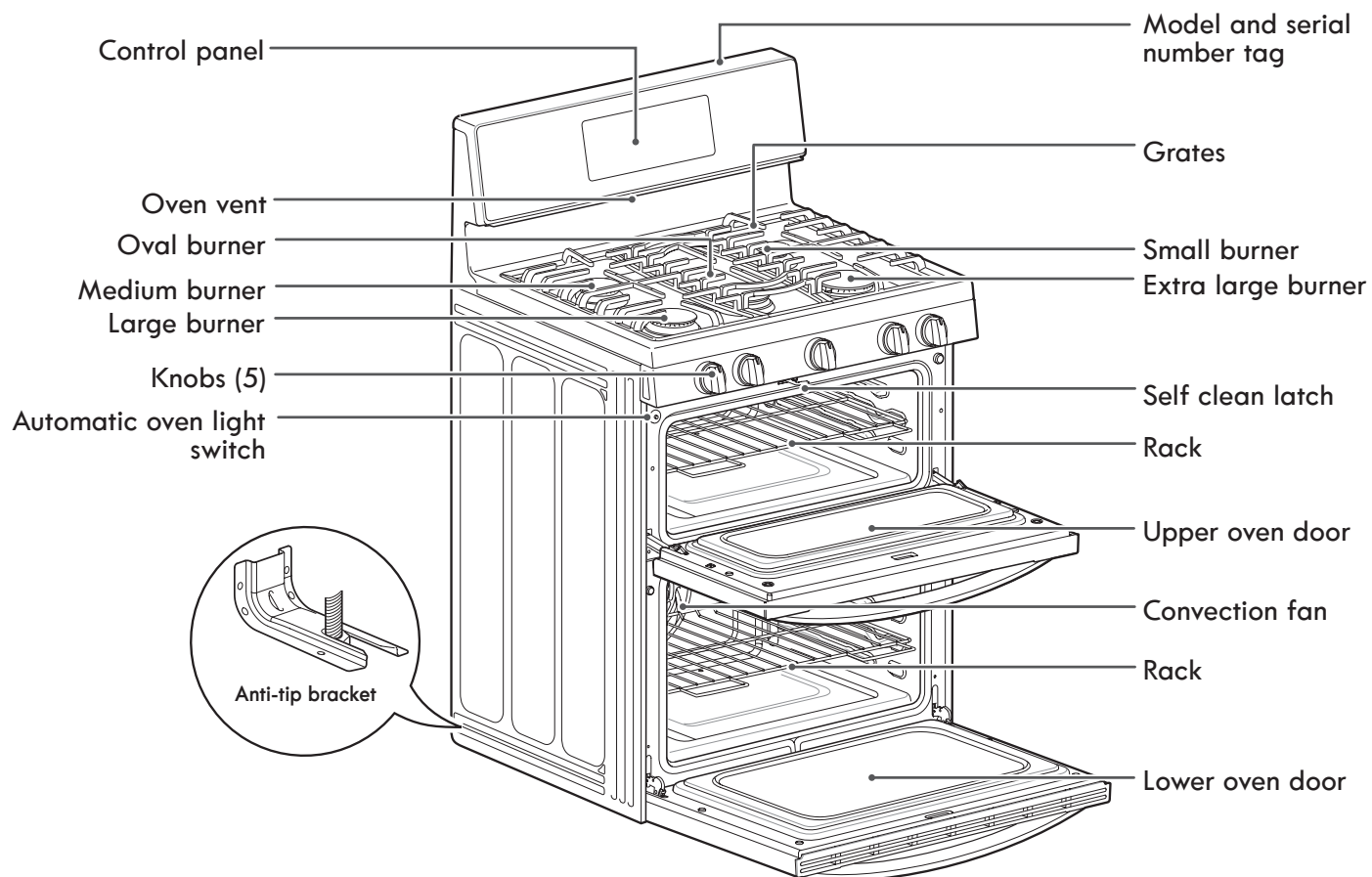
SAVE THESE INSTRUCTIONS

OVERVIEW

PARTS

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

NOTE: The model and serial tag is located behind the control panel.



OVERVIEW

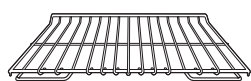
ACCESSORIES

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

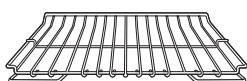
NOTE:

- 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, and are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.

Accessories for cooking



Racks (2ea)



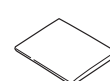
Offset rack (1ea)



Owner's manual



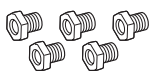
Owner's manual



Installation manual

User Guides

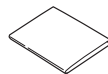
LP nozzle conversion kit



Cooktop nozzles (5ea)



Oven nozzles (3ea)



Installation guide

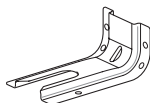


Choke (1ea)



Set screw (1ea)

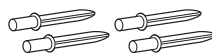
Anti-tip kit



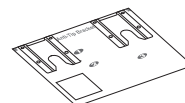
Anti-tip



Screws (4ea)



Anchors (4ea)

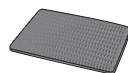


Template

Accessories for Lo Temp Clean

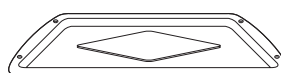


Spray bottle (1ea)



Non-scratch Scouring Pad (1ea)

Sold Separately

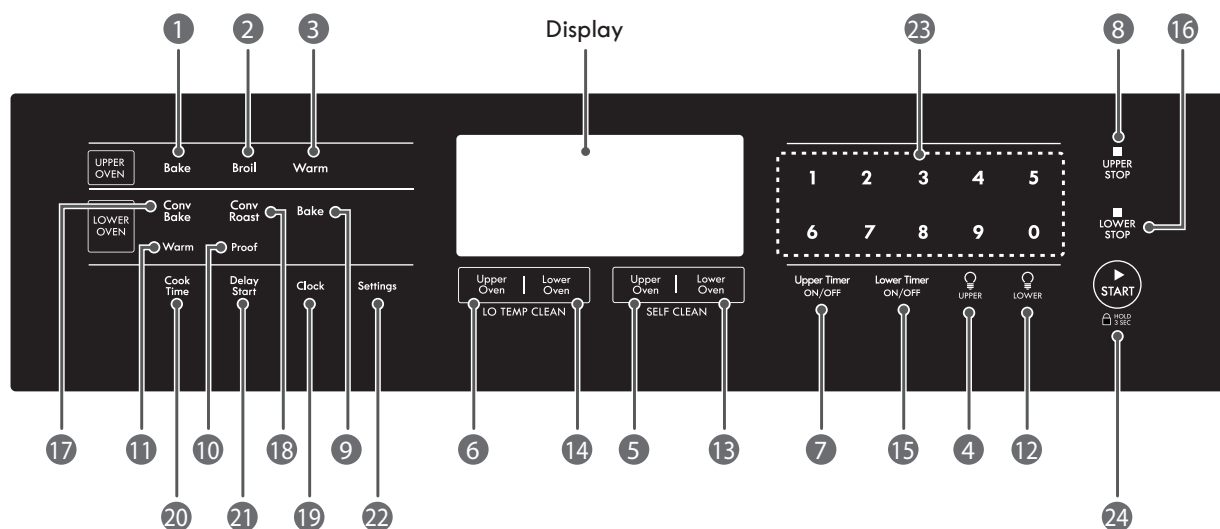


Broiler pan



Grid

USING THE CONTROL PANEL



Upper Oven:

Name	Description
① Bake	Conventional bake function. Refer to “Bake” in the How to Use section.
② Broil	Conventional broil function. Refer to “Broil” in the How to Use section.
③ Warm	Keeps cooked food warm. Refer to “Warm” in the How to Use section.
④ Upper 	Turns on/off the upper oven light.
⑤ Upper Oven Self Clean	Cleans the inside of the upper oven automatically. Refer to “Self Clean” in the Care and Cleaning section.
⑥ Upper Oven LO TEMP CLEAN	Cleans a lightly soiled upper oven automatically. Refer to “LO TEMP CLEAN” in the Care and Cleaning section.
⑦ Upper Timer On/Off	Sets, starts or cancels the timer function of the upper oven. Refer to “How to use the timer” in the Operating Instructions section.
⑧ Upper STOP	Stops cooking or cancels the setting in the upper oven.

Lower Oven:

Name	Description
⑨ Bake	Conventional bake function. Refer to “Bake” in the How to Use section.
⑩ Proof	For proofing leavened bread. Refer to “Proof” in the How to Use section.
⑪ Warm	Keeps cooked food warm. Refer to “Warm” in the How to Use section.
⑫ Lower 	Turns on/off the lower oven light.
⑬ Lower Oven Self Clean	Cleans the inside of the lower oven automatically.
⑭ Lower Oven LO TEMP CLEAN	Cleans a lightly soiled lower oven automatically. Refer to “LO TEMP CLEAN” in the Care and Cleaning section.
⑮ Lower Timer On/Off	Sets, starts or cancels the timer function of the lower oven. Refer to “Timer” in the Operating Instructions section.
⑯ Lower STOP	Stops cooking or cancels the setting in the lower oven.
⑰ Conv Bake	To use Convection Baking function, Refer to “Convection Bake” in How to Use section.
⑱ Conv Roast	To use Convection Roast function, Refer to “Convection Roast” in How to Use section.

Common Functions:

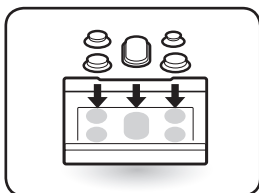
Name	Description
⑲ Clock	Sets the time of day. Refer to “Clock” in the Operating Instructions section.
⑳ Cook Time	Sets the length of cook time. It is automatically turned off if the desired cook time is reached.
㉑ Delay Start	Sets the desired cooking start time. The oven automatically starts cooking at the set time.
㉒ Settings	Sets various functions.
㉓ NUMBER KEY	Use to set time of day, timer, temperature, and cook times.
㉔ START (Oven Lock)	Starts all functions except for the timer. To activate Oven Lock, press and hold for three seconds.

HOW TO USE

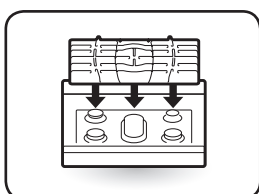
GAS SURFACE BURNERS

BEFORE USE

Read all instructions before using.



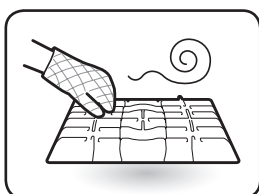
Make sure that all burners are properly placed.



Make sure that all grates are properly placed before using the burner.

! CAUTION:

DO NOT operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.



Make sure the burners and grates are cooled down before you touch them or place a pot holder, cleaning cloth, or other materials on them.

Touching grates before they cool down may cause burns.

! CAUTION:

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

1. Open windows.
2. **DO NOT** try to light any appliance.
3. **DO NOT** touch any electrical switch.
4. **DO NOT** use any phone in your building.
5. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone.
Follow the gas supplier's instructions.
6. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

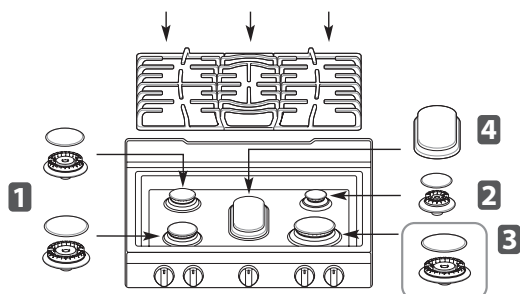
NOTE: Electric spark igniters from the burners cause the clicking noise. All the spark igniters on the cooktop will activate when igniting just one burner.



The flames on the surface burners may burn yellow in the presence of high humidity, such as a rainy day or a nearby humidifier.

BURNER LOCATIONS

The gas range cooktop has five sealed gas burners. These can be assembled and separated. Follow the guide below.



1 Medium and Large Burners

The medium and large burners are the primary burners for most cooking. These general purpose burners can be turned down from HI to LO to suit a wide range of cooking needs.

2 Small Burner

The smallest burner is used for delicate foods such as sauces or foods that require low heat for a long cooking time.

3 Extra large burner

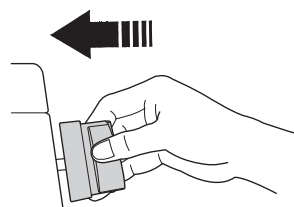
The extra large burner is the maximum output burner. Like the other four burners, it can be turned down from HI to LO for a wide range of cooking applications. This burner is also designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. It can be used with cookware 10 inches or larger in diameter.

4 Oval burner

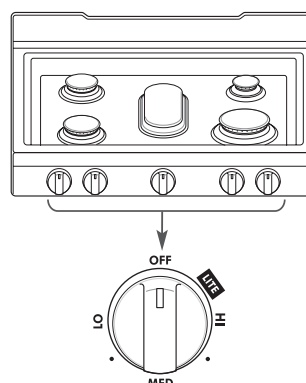
The oval burner (center) is for use with a griddle or oval pots.

USING THE GAS SURFACE BURNERS

- 1 Be sure that all of the surface burners are placed in the correct positions.
- 2 Put cookware on the burner. (Example: pot, frying pan, etc.)
- 3 Push and turn the control knob to the LITE position. You will hear a clicking noise from the electric spark ignition system.



- 4 Turn the control knob to control the flame size.

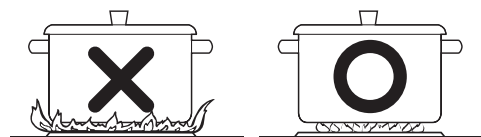


! CAUTION:

Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. When turning a burner to **LITE**, all the burners spark. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

SETTING THE FLAME SIZE

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. When fast heating is desired, the flame size on a gas burner should match the cookware that you are using.



! CAUTION:

NEVER let the flames extend up the sides of the cookware.

NOTE: After LP gas conversion, flames can be bigger than normal when you put a pot on the surface burner.

HOW TO USE

IN CASE OF POWER FAILURE

In case of a power failure, you can light the gas surface burners on your range with a match. Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

- 1 Hold a lit match to the burner, then push in the control knob.
- 2 Turn the control knob to the LO position.

! CAUTION:

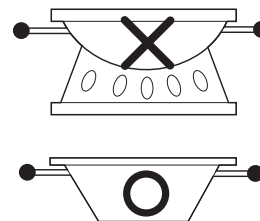
Use extreme caution when lighting burners with a match. Doing so can cause burns and property damage.

RANGE-TOP COOKWARE

Aluminum	Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight fitting lids when cooking with minimum amounts of water.
Cast-Iron	If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.
Stainless Steel	This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.
Enamelware	Under some conditions, the enamel of this cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.
Glass	There are two types of glass cookware - those for oven use only and those for top-of-range cooking.
Heatproof Glass Ceramic	Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

USING A WOK

If using a wok, use a 14-inch or smaller, flat-bottomed wok. Make sure that the wok's bottom sits flat on the grate.



Use a flat-bottomed wok.

! CAUTION:

DO NOT use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This can be hazardous to your health.

USING STOVE-TOP GRILLS

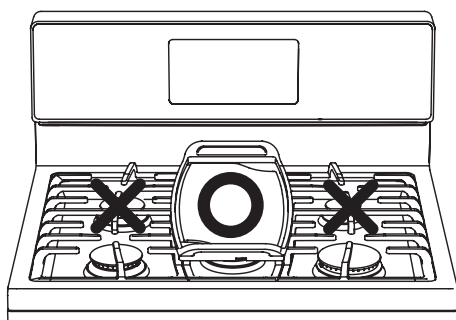
Do not place stove-top grills on the burner.



! CAUTION:

DO NOT use stove-top grills on the surface burners. Using a stove top grill on the surface burner will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be hazardous to your health.

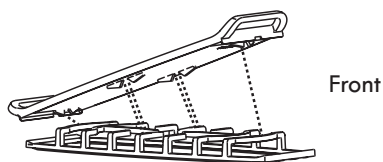
USING THE GRIDDLE



The non-stick coated griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes or other food usually prepared in a frying pan or skillet.

NOTE: It is normal for the griddle to become discolored over time.

How to Place the Griddle: The griddle can only be used with the center burner. The griddle must be properly placed on the center grate, as shown in the below illustration.



⚠ CAUTION:

- **DO NOT** remove the center grate when using the griddle.
- **DO NOT** remove the griddle plate until the cooktop grates, surfaces and griddle plate are completely cooled.
- The griddle plate on the cooktop may become very hot when using the cooktop, oven or broiler systems. Always use oven mitts when placing or removing the griddle plate.

Preheat and use the griddle according to the guide below.

Type of Food	Preheat Conditions	Cook Setting
Warming Tortillas	none	5 (MED)
Pancakes	HI 3 min.	HI
Hamburgers	HI 5 min.	HI
Fried Eggs	HI 5 min.	HI
Bacon	HI 3 min.	HI
Breakfast Sausage Links	HI 5 min.	HI
Hot Sandwiches	HI 4 min.	HI

NOTE: If cooking on the griddle for an extended period, adjust the griddle temperature settings as the griddle retains heat.

IMPORTANT NOTES:

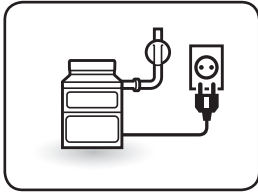
- Avoid cooking extremely greasy foods, grease spillover can occur.
- The griddle can become hot when surrounding burners are in use.
- **DO NOT** overheat the griddle. This can damage the non-stick coating.
- **DO NOT** use metal utensils that can damage the griddle surface. Do not use the griddle as a cutting board.
- **DO NOT** place or store items on the griddle.

HOW TO USE

HOW TO USE THE OVEN

BEFORE USE

Read all instructions before using.



Make sure the electrical power cord and the gas valve are properly connected.



Check the correct use of the range depending on the type of food you will cook.

Make sure you know how to use the oven (temperature setting, time setting and recipe) for best results.

⚠ CAUTION:

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

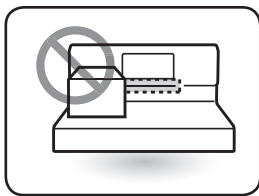
1. Open windows.
2. **DO NOT** try to light any appliance.
3. **DO NOT** touch any electrical switch.
4. **DO NOT** use any phone in your building.
5. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone.
Follow the gas supplier's instructions.
6. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.



Choose the upper or lower oven for proper cooking.

Use the upper oven to cook a small amount of food.

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.

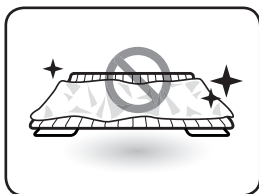


Do not block, touch or place items around the oven vent during cooking.

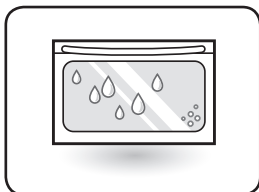
The oven is vented through ducts at the center above the burner grate. Do not block the oven vent when cooking to allow for proper airflow. Do not touch vent openings or nearby surfaces while cooking.

⚠ CAUTION:

- **DO NOT** place plastic or flammable items on the cooktop—they may melt or ignite if left too close to the vent.
- **DO NOT** place closed containers on the cooktop. The pressure in closed containers may increase, which may cause them to burst.
- Metal items will become very hot if they are left on the cooktop, and could cause burns.
- Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.

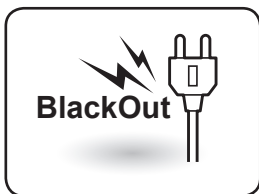


Do not cover the racks or oven bottom with aluminum foil.



You may see condensation on the oven door glass as the oven heats up.

These water drops are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.



In case of power failure, do not use the oven.

The oven and broiler cannot be used during a power outage. If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off and cannot be re-lit until power is restored. Once power is restored, you will need to restart the oven or broil function.

⚠ CAUTION:

DO NOT attempt to operate the electric ignition during an electrical power failure.

OPERATING INSTRUCTIONS

Press the Settings button repeatedly to toggle through and change oven settings.

Setting Item Chart

Oven Setting	Code
Convection Auto Conversion	Auto
Adjust Oven Temperature (Lower Oven)	L-AJ
Adjust Oven Temperature (Upper Oven)	U-AJ
Language	Lng
Preheating Alarm Light On/Off	PrE
Beeper Volume	BEEP
Fahrenheit or Celsius	Unit

CONVECTION AUTO CONVERSION (LOWER OVEN)

When Conv Bake and Conv Roast are selected, the Convection Auto Conversion feature automatically converts the standard recipe temperature entered to a convection temperature by subtracting 25°F (14°C). The auto-converted temperature shows on the display. For example, select Conv Bake, enter 350°F, and 325°F shows on the display after preheat.

Convection Auto Conversion is enabled by default. To change the setting, follow these instructions.

- 1 Press the SETTINGS button repeatedly until *Auto* appears in the display.
- 2 Press 1 for On, or 2 for Off.
- 3 Press START to accept the change.

ADJUSTING THE OVEN TEMPERATURE

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. After familiarizing yourself with the new oven, if you still think that it is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

CAUTION:

DO NOT use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

- 1 Determine which oven you would like to adjust (upper or lower).
- 2 For the lower oven, press SETTINGS repeatedly until *L-AJ* appears in the display. For the upper oven, press SETTINGS repeatedly until *U-AJ* appears in the display.
- 3 Use the number keys to enter the number of degrees you want to adjust the oven temperature. Press the SETTINGS button after entering the numbers if you are decreasing the oven temperature.

Example:

To adjust the oven temperature up 15 degrees, press 1, 5.

To adjust the oven temperature down 15 degrees, press 1, 5, SETTINGS.

- 4 Press START to accept the change.

NOTE:

This adjustment will not affect the broiling or the 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.

SETTING THE LANGUAGE

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

- 1 Press SETTINGS repeatedly until *Lng* (Language) appears in the display.
- 2 Press a number key to select a language.

Languages	English	Spanish	French
Number key	1	2	3

- 3 Press START to accept the change.

SETTING PREHEATING ALARM LIGHT ON/OFF

When the oven reaches its set-temperature, the preheat light will flash until the oven door is opened. You can activate or deactivate the preheat alarm light.

- 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.

ADJUSTING THE BEEPER VOLUME

- 1 Press SETTINGS repeatedly until **BEEP** appears in the display.
- 2 Press 1 for loud, 2 for normal, 3 for low, or 4 for mute.
- 3 Press START to accept the change.

SELECTING FAHRENHEIT OR CELSIUS

The oven temperature units can either be set to Fahrenheit or Celsius. The units are set to Fahrenheit by default.

- 1 Press SETTINGS repeatedly until **UNIT** appears in the display.
- 2 Press 1 for Fahrenheit or 2 for Celsius.
- 3 Press START to accept the change.

TURNING THE OVEN LIGHT ON/OFF

The interior oven light automatically turns on when the oven door is opened.

To manually turn the oven light on or off, press UPPER  or LOWER .

SETTING THE TIME OF DAY

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 once.
- 2 Press the number keys to set the desired time.
Example : To set 12:34, press 1, 2, 3 and 4 in that order.
- 3 Press START to accept the change.

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 key.
- If number keys are not pressed within 30 seconds of pressing the CLOCK key, the display reverts to the original setting. If this happens, press the CLOCK key and reenter the time of day.
- If the display time is blinking, you may have experienced a power failure. Reset the time.

SETTING THE CLOCK MODE (12/24 HOUR)

- 1 Press and hold CLOCK for three seconds.
- 2 Press 1 to set a 12-hour clock mode or 2 to set a 24-hour clock mode.
- 3 Press START.

Minimum and Maximum Default Settings

All of the features listed have minimum and maximum time or temperature settings 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 settings for the feature.

FEATURE		MIN. TEMP. / TIME	MAX. TEMP. / TIME	Default
CLOCK MODE	12 Hr.	1:00 Hr. / Min.	11:59 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.	
COOKING TIME	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
BROIL		Lo - 250°F / 121°C	Hi - 500°F / 260°C	High
BAKE		170°F / 77°C	550°F / 288°C	350°F / 177°C
CONV. BAKE		300°F / 149°C	550°F / 288°C	325°F / 163°C
CONV. ROAST		300°F / 149°C	550°F / 288°C	325°F / 163°C
PROOF				12 Hr.
WARM			170°F / 75°C, 3 hours	3 Hr
SELF CLEAN		2 Hr.	4 Hr.	3 Hr.

HOW TO USE

USING THE TIMER

The Upper or Lower Timer On/Off serves as an extra timer that beeps 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 timers can be operated independently of each other.

1 To set minutes and seconds:

Press the UPPER or LOWER TIMER ON/OFF button once.

To set hours and minutes:

Press the UPPER or LOWER TIMER ON/OFF button twice.

2 Use the number keys to set the timer.

For Example, to set 5 minutes:

a) Press UPPER or LOWER TIMER ON/OFF twice.
0:00 will appear in the display.

b) Press 5.
0:05 will appear in the display.

3 Press UPPER or LOWER TIMER ON/OFF once to start the timer. The time will count down and show in the display.

NOTE: If Upper or Lower Timer On/Off is not pressed, the display will return to the time of day.

To cancel the timer before the set time has elapsed, press UPPER or LOWER TIMER ON/OFF.

4 When the time is up, End will appear on the display and the control beeps every 15 seconds until UPPER or LOWER TIMER ON/OFF is pressed.

NOTE: If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing the UPPER or LOWER TIMER ON/OFF.

USING THE OVEN LOCKOUT FEATURE

The oven lockout feature automatically locks the oven door and prevents most oven 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. A tone will sound, OVEN LOCKOUT appears in the display, and 🔒 flashes in the display. Once the oven door is locked, the oven lockout indicator stops flashing and remains on.

2 To deactivate the lockout feature, press and hold the START button for three seconds. UNLOCKING and 🔒 disappear from the display once the oven door and controls are unlocked.

NOTE: If the lockout feature is activated with either of the doors open, the doors will not close completely until the lockout feature is deactivated.

REMOVING AND REPLACING THE OVEN RACKS

⚠ CAUTION:

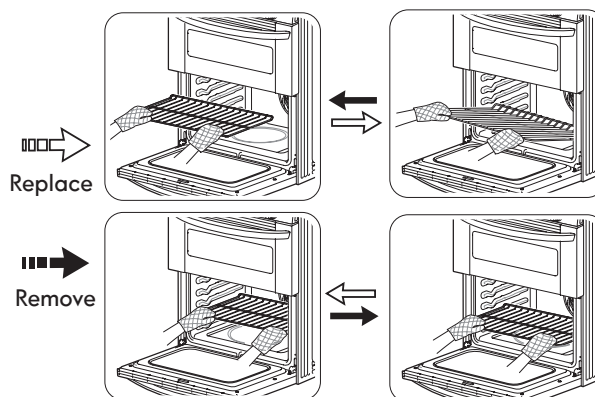
- Move the oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- **DO NOT** cover the rack with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.

REMOVING RACKS

- 1 While wearing oven mitts, grasp the oven rack.
- 2 Pull the rack straight out until it stops.
- 3 Lift up the front of the rack and continue pulling the rack out.

REPLACING RACKS

- 1 While wearing oven mitts, place the end of the rack on the support.
- 2 Tilt the front end of the rack up.
- 3 Push the rack in.
- 4 Check that the rack is properly in place.



BAKE

Bake is used to prepare foods such as pastries, bread, casseroles and roasts. 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 OVEN TO BAKE

(example at 375°F)

- 1 Press the upper or lower oven Bake key.
- 2 Set the oven temperature using the number keys (ex: press 3, 7, 5).
- 3 Press START.

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

NOTE:

- Preheating is necessary for better cooking results. Place the food in the oven after preheating.
- You may also change the temperature while cooking by following steps 1-3.

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

Bake Mode Display



Upper oven only



Lower oven only



Both ovens

BAKING CHART

This chart is only for reference and can be used for both the upper and lower ovens. Adjust the cook time according to your recipe.

Food	Oven Temperature	Shelf position baking time	
		Upper oven	Lower oven
Cakes			
- Layer cake	350°F(177°C)	A	C
- Bundt cake	350°F(177°C)	A	C
- Cup cakes	350°F(177°C)	A	C
- Pound cake	350°F(177°C)	A	C
- Carrot cake (from scratch)	350°F(177°C)	A	C
Cookies			
- Sugar	350°F(177°C)	A	C
- Chocolate chip	350°F(177°C)	A	C
- Brownies	350°F(177°C)	A	C
Pizza			
- Fresh	425°F(218°C)	A	B
- Frozen	400°F(204°C)	A	B
Breads			
- Biscuits (canned)	350°F(177°C)	A	B
- Biscuits (scratch)	425°F(218°C)	A	B
- Muffins	425°F(218°C)	A	B
Fruits and Vegetables			
- Apples (baked)	375°F(190°C)	A	B
- Potatoes (baked)	375°F(190°C)	A	B

NOTE: The bake burner turns off if the door is left open during baking.

If the door is left open for longer than 30 seconds during baking, the bake burner turns off.

The bake burner turns back on automatically once the door is closed.

HOW TO USE

BROIL (UPPER OVEN)

The oven is designed for closed-door broiling.

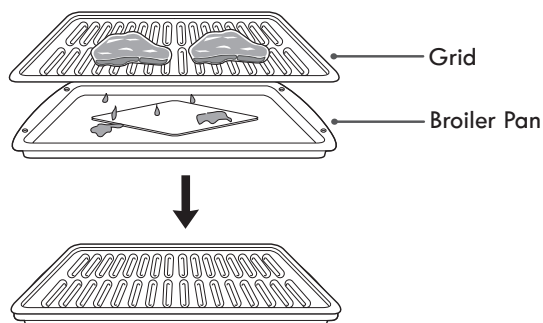
BROIL uses an intense heat radiation from the upper gas burner. The Broil function works best when broiling thin, tender cuts of meat (1" or less), poultry or fish.

! CAUTION:

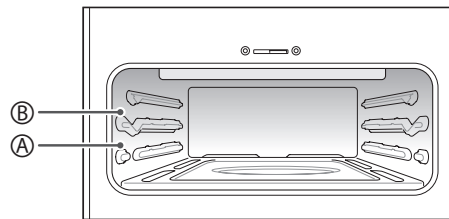
- **DO NOT** use a broiler pan without a grid. Oil can cause a grease fire.
- **DO NOT** cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- **Always use** a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.
- **NEVER** use a broiler pan that is not thoroughly cleaned and at room temperature. If your broiler pan is damaged, warped, or has heavy permanent soiling, you should consider replacing it to reduce the amount of smoke you experience during broiling.

NOTE:

- Use a **L** or **A** broil to broil foods such as poultry and thick cuts of meat.
- Remove the pan from the oven to cool down for easy cleaning.
- For best results, use a pan designed for broiling, as shown below. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters.



When broiling on rack position B in the upper oven, use the offset rack provided for better cooking results.



B*: The position where you use the offset rack.

A: The position where you use the standard rack.

! CAUTION:

Take care when sliding the offset rack in and out. It sits lower in the cavity and passes closer to hot surfaces that can cause burns. Always wear oven mitts when handling racks.

SETTING UPPER OVEN TO BROIL

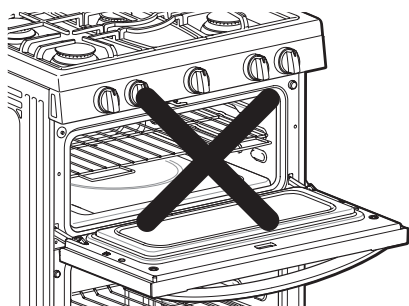
- 1 Press the BROIL button once for Hi, twice for Med, and three times for Lo.
- 2 Press START.
- 3 Allow the broiler to preheat for five minutes.
- 4 Place food in the upper oven.
- 5 Close the oven door. The oven door must be closed during broiling.

! WARNING:

When the broiler is used, the temperature inside the oven will be extremely hot. Take caution to avoid possible burns by:

- Keeping the door closed when broiling.
- Wearing oven mitts when inserting/removing food items. Improper use of the broiler may result in excessive smoke or a grease fire. Improper use conditions include, but are not limited to:
 - Broiling on rack position B using a standard rack.
 - Setting the broiler at higher power level than recommended.
 - Using dirty/greasy broiler pans.
 - Broiling beyond recommended cooking times.

NOTE: If the oven door remains open for more than 15 seconds during broiling, the burner will shut off. The broil burner will automatically come back on once the door is closed.



- 6 When broiling is finished, press the UPPER STOP button.

NOTE: During any broil function, it is normal for the broiler to cycle on and off.

Broil Mode Display



High temperature



Medium temperature



Low temperature

- **High:** Use High for steaks, burgers and fish for which you want to achieve deep flavorful searing.
- **Medium:** Use Medium for thicker pieces of meat that you want cooked Medium-Well or Well Done. Also use the medium broil setting for skin-on fish.
- **Low:** The Low setting is most effective for melting cheese on items such as Nachos.

Because of the intense heat associated with this infrared broiler, you may experience more smoke than you may be accustomed to compared to a conventional broiler. This smoke is a natural by-product 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 For any broiling on High, use a broiler pan only. Do not use sautee 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.
If your broiler pan is damaged, warped, or has heavy permanent soiling, you should consider replacing it to reduce the amount of smoke you experience during broiling.
- 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:
 - a. Lowering the broiler to the next lowest setting.
 - b. Using the High broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switch to a lower broil setting, or switch 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.

HOW TO USE

BROILING CHART (*: OFFSET RACK)

Food	Quantity and/or Thickness	Upper oven			Comments
		Shelf Position	First side (Minutes)	Second side (Minutes)	
Ground beef	4 patties about 1 lb. 1/2 to 3/4" thick	A or B*	5-7	3-5	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks Rare Medium Well Done Rare Medium Well Done	2 (1" thick) about 1 to 2 lbs.	A or B*	4-9	2-6	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
		A or B*	5-10	2-6	
		A or B*	6-11	2-6	
	2 (1 1/2" thick) about 2 to 2 1/2 lbs.	A	7-11	7-11	
		A	8-12	7-11	
		A	9-13	7-11	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise	A	7-13	4-8	Broil skin-side-down first.
	2 breasts	A	7-12	4-7	
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	A	3-7	1-5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1/2" thick	A	5-8	1-4	Increase time 5 to 10 minutes pre side for 1 1/2" thick or home-cured ham.
Pork chops Well Done	1 (1/2" thick) about 1/2 lb.	B*	4-6	2-4	Slash fat.
	2 (1" thick) about 1 lb.	A or B*	6-10	3-6	
Lamb Chops Medium Well Done Medium Well done	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	A or B*	5-10	2-6	Slash fat.
		A or B*	6-11	2-6	
	2 (1/2" thick) about 1 lb.	A	8-12	7-11	
		A	9-13	7-11	
Salmon Steaks	2 (1" thick) about 1 lb.	A	6-12	3-8	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

This chart is only for reference. Adjust cook time according to your preference.

For best performance, center food on rack when using Broil.

NOTE: Broiling times may be affected by the size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness. This guide is based on meats at refrigerated temperatures.

NOTE:

The USDA advises that consuming raw or undercooked fish, meat, or poultry can increase your risk of foodborne illness.

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/seafood: 145 °F (62.8 °C)

COOK TIME

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 mode.

SETTING TIMED COOK

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

- 1 Press the upper or lower BAKE button. 350°F appears in the display.
- 2 Use the number keys to set the temperature (ex. press 3, 0, 0).
- 3 Press START to begin preheating.
- 4 Once the oven has preheated to 300°, press the COOK TIME key. 300°F will appear in the display.
- 5 Set the desired baking time (ex. press 3, 0). The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
- 6 Press START and the display will show the cooking time countdown.

NOTE:

- To set the WARM function to start at the end of the timed cook cycle, repeat steps 1-5 and then press the Warm key. WARM appears in the display. (Refer to "WARM" in the How to Use section for more information on warming.)
- To cancel the TIMED COOK function, press UPPER or LOWER STOP at any time.

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

- End and the time of day appear in the display.
- The cook end indicator tone will sound every 60 seconds until the UPPER or LOWER STOP button is pressed.
- When WARM function is set, warm function is activated after cooking for the set time.

CHANGING THE COOK TIME

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

- 1 Press COOK TIME.
NOTE: If operating both the upper and lower oven at the same time, press COOK TIME once to set the cook time for the lower oven and twice for the upper oven.
- 2 Use the number keys to change the baking time (ex. press 1, 3, 0).
- 3 Press START to accept the change.

DELAY START

The automatic timer of the DELAYED TIMED COOK turns the oven ON and OFF at the time you select. This feature can only be used with the Bake mode.

SETTING DELAYED START

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

- 1 Set the Clock for the correct time of day.
- 2 Arrange the interior oven rack(s) and place the food in the oven.
- 3 Press BAKE. 350°F appears in the display.
- 4 Use the number keys to set the oven temperature (ex. press 3, 0, 0).
- 5 Press COOK TIME.
- 6 Set the desired baking time (ex. press 3, 0). The baking time can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.
- 7 Press DELAY START.
- 8 Set the desired start time (ex. press 4, 3, 0).
- 9 Press START. At the set time, a short beep will sound and the oven will begin baking.

NOTE:

- To cancel the DELAYED TIMED COOK function, press UPPER or LOWER STOP at any time.
- To change the cooking time, repeat steps 5-6 and press START.

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 appear in the display.
- The cook end indicator tone will sound every 60 seconds until the UPPER or LOWER STOP button is pressed.
- When the WARM function is set, it is activated after cooking for the set time.

NOTE: 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.

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.

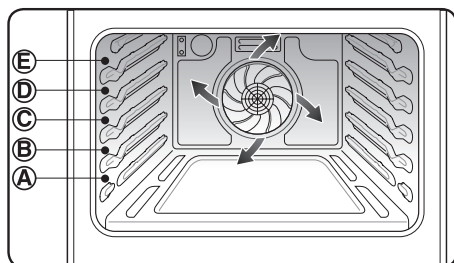
HOW TO USE

USING CONVECTION (LOWER OVEN)

The convection system uses a fan to circulate heat evenly within the oven. This improves heat distribution and allows for even cooking and excellent results.

CONVECTION BAKE

Convection baking allows for even cooking and excellent results when using multiple racks at the same time. It could also shorten cooking times.



Benefits of CONVECTION BAKE

- 1 Even bake results using multiple racks.
- 2 Faster cooking time.

Setting CONVECTION BAKE

(example to 375°F)

- 1 Press CONV BAKE. 350°F flashes in the display.
- 2 Set the oven temperature (press 3, 7, 5).

NOTE: The convection cooking modes automatically reduce the oven temperature by 25°F (14°C). The display shows the changed temperature after preheating.

This feature is called auto conversion.

The range comes with this feature enabled.

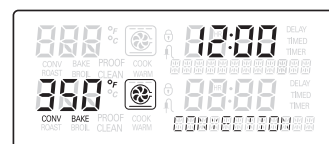
To DISABLE the auto conversion feature, see Convection Auto Conversion (Lower Oven) in this manual.

NOTE: You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is open, but the heat will not turn off. The fan will not start until the preheat temperature is reached.

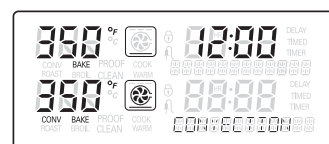
- 3 Press START. The display will show CONV, BAKE and the converted temperature starting at 100°F. As the oven preheats, the display will show increasing temperatures in 5-degree increments.
- 4 Once the oven reaches the desired temperature, a tone sounds and the oven light flashes on and off. The display shows the auto converted oven temperature 350°F, CONV, BAKE and the convection icon.

NOTE: To cancel CONVECTION BAKE, touch Lower Stop at any time.

Convection Bake Display



Lower oven only



Upper oven Bake, lower oven Conv Bake

Cookware for Convection Cooking

Any cookware safe for use in a conventional oven will work in a convection oven. But for best results, keep the following tips in mind.

- Pans should not touch the oven walls or each other when centered on the racks. Leave room for air circulation around cookware for best results when convection cooking.
- You can use heat-resistant paper and plastic containers that are recommended for use in regular ovens in convection ovens. However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.
- Dark or matte-finished pans cook food more quickly than shiny pans. Glass or ceramic pans cook food more slowly than metal pans.
- For recipes like oven-baked chicken, use a pan with low sides. Hot air cannot circulate well around food in a pan with high sides.
- Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food.
- Foods cooked on a single oven rack will generally cook faster and more evenly with convection bake. Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall result is time saved. Breads and pastries brown more evenly.
- Cookies, muffins and biscuits will have very good results when using multiple racks.
- The convection fan starts and stops during the convection bake cycle to allow for more even heating. This is normal.
- Use the pan size recommended in the recipe.
- Some frozen foods have been developed to use commercial convection ovens. For best results in this oven, preheat the oven and use the temperature recommended on the packaging.
- If a food manufacturer gives specific convection cooking instructions, don't forget that Convection Auto Conversion will reduce the set temperature. If auto conversion is enabled, add 25°F (14°C) when setting the temperature to get a resulting converted temperature which matches the **convection cooking instructions**.

Convection Baking Chart

If Auto Conversion is disabled, reduce standard recipe temperature by 25°F for CONVECTION BAKE.

Temperatures have been adjusted in this chart. Multi-rack cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall result is time saved.

This chart is only for reference.

Food	Oven Temperature (converted)	Rack position
Cakes		
- Layer cakes	325°F(163°C)	C
- Bundt cakes	325°F(163°C)	C
Cakes, Specialty		
- Popovers	400°F(204°C)	B
- Cupcakes	325°F(163°C)	C
- Pound cakes	325°F(163°C)	C
Cookies		
- Sugar	325°F(163°C)	C
- Chocolate chip	325°F(163°C)	C
- Brownies	325°F(163°C)	C
Pizza		
- Fresh	400°F(204°C)	C
- Frozen	375°F(190°C)	C
Breads		
- Biscuit, canned	325°F(163°C)	C
- Biscuit, scratch	425°F(218°C)	C
- Muffins	400°F(204°C)	C
- White bread, loaf	400°F(204°C)	B
Pastry Crust		
- Scratch	425°F(218°C)	C
- Refrigerator	425°F(218°C)	C
Desserts		
- Fruit crisps and cobbles, scratch	350°F(177°C)	C
- Pies, scratch, 2 crust fruit	350°F(177°C)	C

HOW TO USE

PREHEATING AND PAN PLACEMENT

To preheat, set the oven at the required recipe temperature. Wait until the oven reaches its set temperature before placing the food in the oven. Preheating is necessary for satisfactory results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

- For best baking results, pans should be centered on the racks. If baking with more than one pan, place the pans so that each one has at least 1" to 1 1/2" of air space around them.

If cooking on multiple racks in the lower oven, place the oven racks in positions C and E. Place the cookware as shown in Figure 1.

If cooking on a single rack in the upper oven, place a standard oven rack in position A and in the lower oven, place the oven rack in position C. Place the cookware as shown in Figure 2.

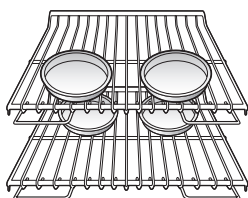


Figure 1

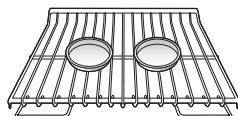
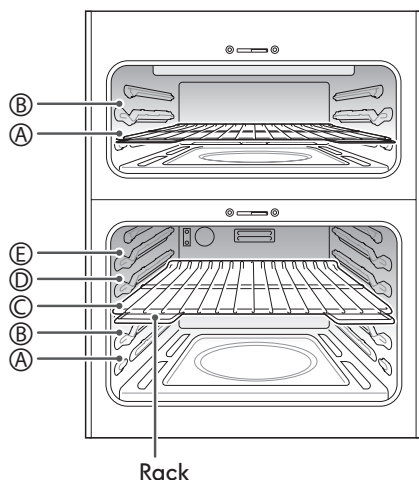


Figure 2



Rack

CONVECTION ROAST

The Convection Roast feature is designed to give optimum roasting performance by combining 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.

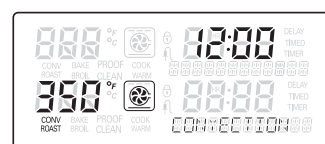
Setting CONVECTION ROAST

(example to 375°F)

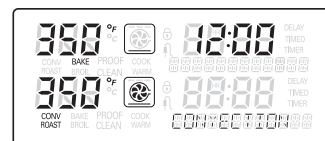
- Press the CONV ROAST button. 350°F appears in the display.
- Set the oven temperature (press 3, 7, 5).
NOTE: When cooking using a convection cycle the oven temperature is automatically reduced by 25°F, and the display will show the converted temperature. This feature is called auto conversion. Your range comes with this feature enabled. To disable the auto conversion feature, see Convection Auto Conversion.
- Press START. The display will show CONV, ROAST and the changing temperature starting at 100°F. As the oven preheats, the display will show increasing temperatures in 5-degree increments.
- Once the oven reaches the desired temperature, a tone sounds and the oven light flashes on and off. The display shows the auto-converted oven temperature 350°F, CONV, ROAST and .
- Place food in oven.

NOTE: Press the LOWER STOP key to cancel the CONVECTION ROAST function at any time.

Convection Roast Display



Lower oven only



Upper oven Bake, lower oven Conv Roast

SPECIAL FEATURES

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.

NOTE:

- The WARM function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.
- When the lower oven is above 475°F, the WARM function of the upper oven cannot be used. *Hot* will appear on the display.

Setting WARM

- 1 Press the WARM button for the upper or lower oven.
- 2 Press START.

Warm Display



Upper oven only



Lower oven only



Both upper and lower ovens

Setting Warm to Start after Timed Cooking

- 1 Set either TIMED COOK or DELAYED TIMED COOK. (See the Timed Cook or Delayed Timed Cook sections.)
- 2 Press START.
- 3 Press Warm.
The Warm mode is set to turn on automatically after completing the timed cooking or delayed timed cooking.

NOTE:

- To cancel the WARM function, press the UPPER or LOWER STOP button at any time.
- If UPPER or LOWER STOP is pressed prior to the delay functions, all cooking settings will be canceled.

PROOF (LOWER OVEN)

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

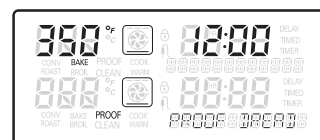
Setting PROOF

- 1 Use rack position B or C for proofing.
- 2 Press PROOF.
- 3 Press START.

Proofing Display



Lower oven only



Upper oven Bake, lower oven Proof

- 4 When proofing is finished, press LOWER STOP.

NOTE:

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid over-proofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold 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.

HOW TO USE

SABBATH

The 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 keys, except for the UPPER STOP and LOWER STOP keys, are inactive. **Sb** appears in the oven display.

NOTE:

- IF the oven light is turned ON and the SABBATH mode is activated, 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 with the Bake mode, in either oven or both ovens.
- You can use TIMED COOK in another oven while either the upper oven or lower oven is activated. Refer to the Timed Cook section.

Setting SABBATH Mode

- 1 Press BAKE.
- 2 Using the number keys, enter the desired temperature.
- 3 Press START.
- 4 Press and hold the SETTINGS button for three seconds.

Sabbath Mode Display



Upper oven only



Lower oven only



Both upper and lower ovens

NOTE:

- To cancel the BAKE function, press the UPPER or LOWER STOP button at any time.
- To cancel the SABBATH mode, press and hold the SETTINGS button for three seconds.

Changing Temperature while in SABBATH Mode (no tones sound, display doesn't change)

- 1 Press the upper or lower oven BAKE button.
- 2 Using the number keys, set the desired temperature.
- 3 Press START.

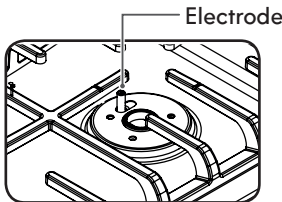
NOTE: There is a 15-second delay before the unit will recognize the temperature change.

CARE AND CLEANING

GAS SURFACE BURNERS

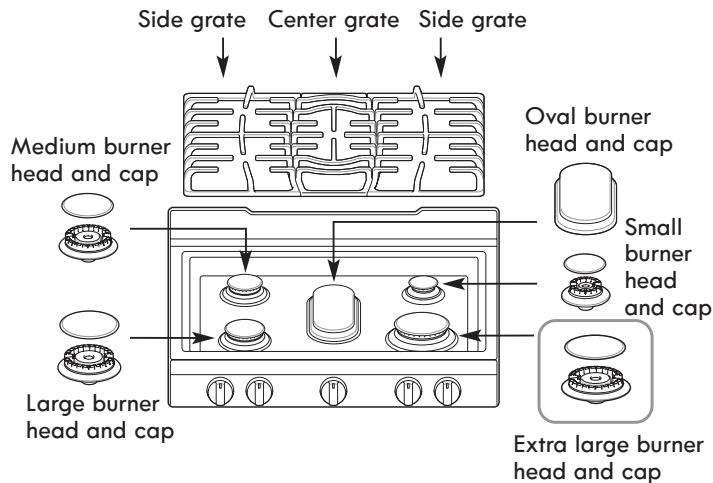
⚠ CAUTION:

- **DO NOT** clean this appliance with bleach.
- To prevent burns, wait until the cooktop has cooled down before touching any of its parts.
- Always wear gloves when cleaning the cooktop.
- Use care when cleaning the cooktop. The pointed metal ends on the electrodes could cause injury.



REMOVING AND REPLACING THE GAS SURFACE BURNERS

Grates and burner caps/heads can be removed for care and cleaning.



BURNER HEADS/CAPS

For even and unhampered flame, the slits in the burner heads must be kept clean at all times. The burner heads (and the oval burner head and cap assembly) can be lifted off. Do not attempt to remove the oval burner cap.

- Wash the burner caps in hot soapy water and rinse with clean water. Run water through the oval burner from the bottom stem to flush out debris.
- Any spills on or around an electrode must be cleaned carefully. The pointed metal ends on the electrodes could cause injury. Hitting an electrode with a hard object could damage the electrode.
- To remove burnt-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For stubborn stains, use a toothbrush.
- The burners will not operate properly if the burner ports or electrodes are clogged or dirty.
- Burner caps and heads should be cleaned routinely, especially after bad spillovers.
- Burners will not light if the cap is removed.

AFTER CLEANING THE BURNER HEADS/CAPS

Shake out any excess water and then let them dry thoroughly. Placing the oval burner upside down will allow the water to drain out more easily. Replace the burner heads and caps over the electrodes on the cooktop, in the correct locations according to their size. Make sure the hole in the burner head is positioned over the electrode.

⚠ CAUTION:

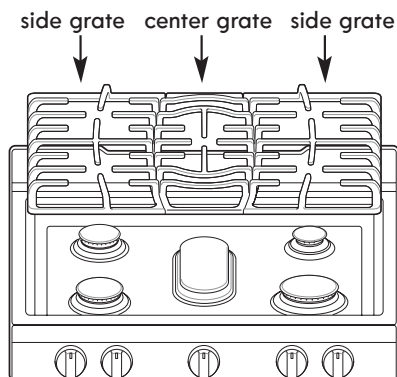
- **DO NOT** hit the electrodes with anything hard. Doing so could damage them.
- **DO NOT** use steel wool or scouring powders to clean the burners.

	Typical burner
Burner cap is properly set.	
Burner cap is NOT properly set.	

CARE AND CLEANING

BURNER GRATES

The range consists of three separate, professional-style grates. For maximum stability, these grates should only be used when in their proper position. The two side grates can be interchanged from left to right and front to back. The center grate can be rotated from front to back.



NOTE: Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

CLEANING THE BURNER GRATES

- Do not lift the grates out until they have cooled.
- Grates should be washed regularly and after spillovers.
- Wash the grates in hot, soapy water and rinse with clean water.
- The grates are dishwasher safe.
- After cleaning the grates, let them dry completely and securely position them over the burners.

⚠ CAUTION:

DO NOT put the grates in the oven during self-cleaning mode.

COOKTOP SURFACE

To avoid burns, do not clean the cooktop surface until it has cooled. Foods with high acid or sugar content could cause a dull spot if allowed to set. Wash and rinse as soon as the surface has cooled, before using the range again. For other spills such as oil/grease spattering, etc., wash with soap and water when the surface has cooled. Then rinse and polish with a dry cloth.

NOTE: Do not lift the cooktop surface. Lifting the cooktop surface can lead to damage and improper operation of the range.

STAINLESS STEEL SURFACES

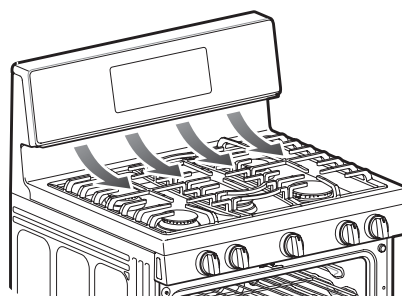
To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, call **1-844-553-6667** (U.S.A.) or **1-800-469-4663** (Canada). or visit our website at: **www.kenmore.com**

NOTE:

- Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.
- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.

OVEN AIR VENTS

Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.



NOTE: Do not block the vents and air openings of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion.

CONTROL PANEL

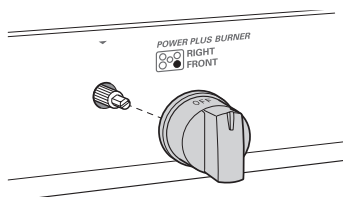
To prevent activating the control panel during cleaning, unplug the range. Clean up splatters with a damp cloth using a glass cleaner. Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

FRONT MANIFOLD PANEL AND KNOBS

It is best to clean the manifold panel after each use of the range. For cleaning, use a damp cloth and mild soapy water or a 50/50 solution of vinegar and water. For rinsing, use clean water and polish dry with a soft cloth.

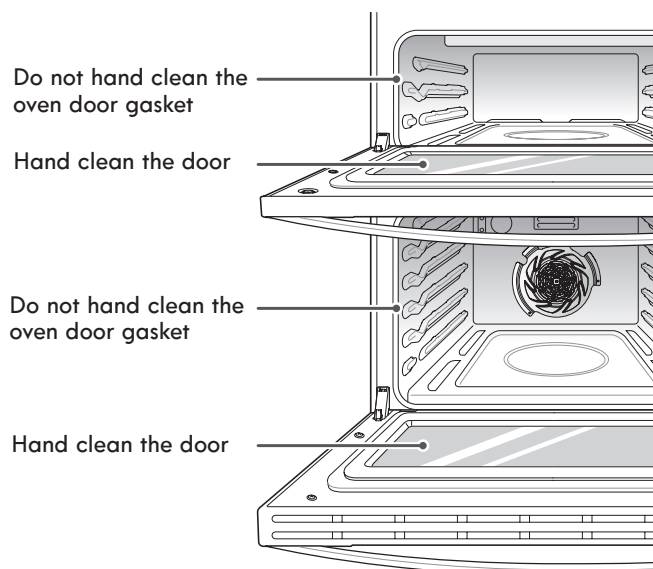
NOTE:

- Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the manifold panel. Doing so will damage the finish.
- Do not try to bend the knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other objects on them. This can damage the gas valve shaft.
- The control knobs may be removed for easy cleaning.
- To clean the knobs, make sure that they are in the OFF position and pull them straight off the stems.
- To replace the knobs, make sure the knob has the OFF position centered at the top, and slide the knob directly onto the stem.



NOTE: To prevent scratching, do not use abrasive cleaners on any of these materials.

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.

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

REMOVING AND REPLACING THE DOORS

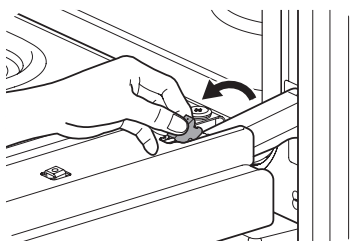
Do not close the oven door until all of the oven racks are completely in place.

! CAUTION:

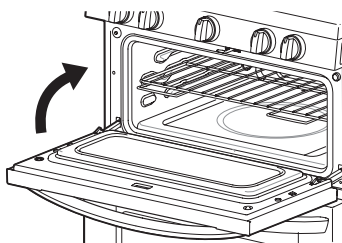
- Be careful when removing and lifting the door.
- **DO NOT** lift the door by the handle.
- **DO NOT** hit the glass with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure, causing an increased risk of breakage at a later time.

Removing the Upper Oven Door

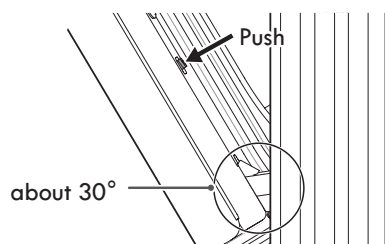
- 1 Fully open the door. Lift up the hinge locks toward the door frame until they stop.



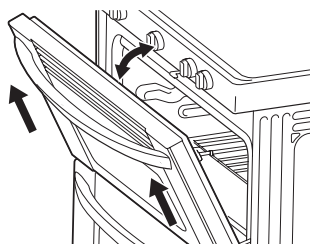
- 2 Close the door to approximately 30 degrees.



- 3 Press down the release button for the hinge on both sides of the door.

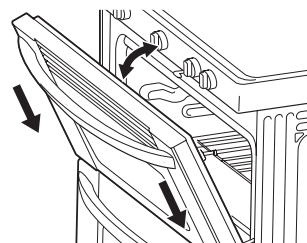


- 4 Lift up the door until it is clear of the hinge.

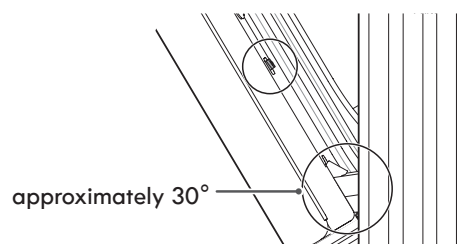


Replacing the Upper Oven Door

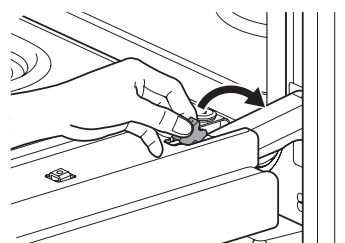
- 1 Be sure that the hinges are lined up at a 30 degree angle.



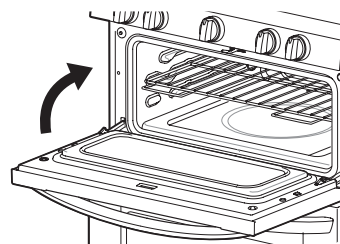
- 2 Slide the door back onto the hinges until you hear a solid click and the release buttons have engaged.



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

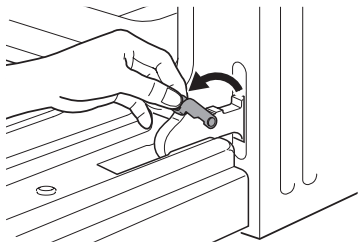


- 4 Close the oven door.

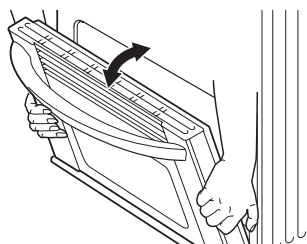


Removing the Lower Oven Door

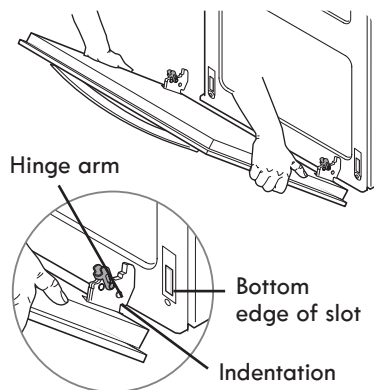
- 1 Fully open the door. Lift up the hinge locks toward the door frame until they stop.



- 2 Close the door to the removal position (approximately five degrees).

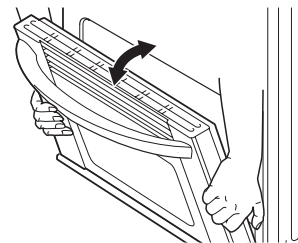


- 3 Lift the door up and out until the hinge arm is clear of the slot. Put the door on the floor.

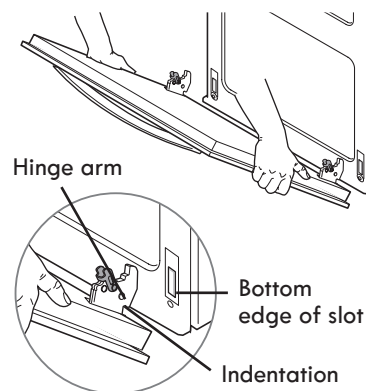


Replacing the Lower Oven Door

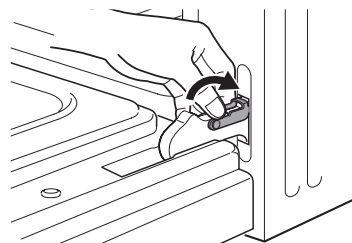
- 1 Firmly grasp both sides of the door at the top and hold the door at the removal position (approximately five degrees).



- 2 Seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot.



- 3 Open the door to its full extension. Push the hinge locks down toward the front frame of the oven cavity to the locked position. Close the oven door.



NOTE: If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.

SELF CLEAN

The SELF CLEAN cycle uses above normal cooking temperatures to clean the oven cavity. You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time. Smoke may also occur if the oven is heavily soiled. During self clean, the kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning. The upper and lower oven SELF CLEAN cannot be operated simultaneously.

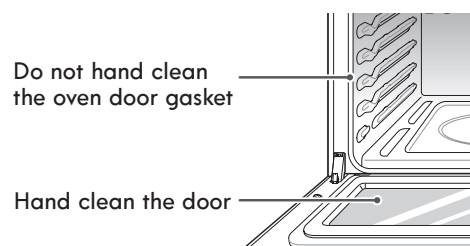
Cleaning Guide

Soil Level	Cycle Setting
Lightly Soiled Oven Cavity	2 Hour Self Clean
Moderately Soiled Oven Cavity	3 Hour Self Clean
Heavily Soiled Oven Cavity	4 Hour Self Clean

CAUTION:

- **DO NOT leave small children unattended near the appliance.** During the self-cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to the touch.
- **If you have a pet bird, move it to another well-ventilated room.** Some birds are extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range.
- **DO NOT wrap the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil or any other material.** Doing so will destroy the heat distribution, produce poor baking results, and cause permanent damage to the interior of the oven. (Aluminum foil will melt to the interior surface of the oven.)
- **DO NOT force the door open.** This can cause damage to 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.
- **Do not touch the oven broil element until it has completely cooled.**

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.
- If the Self Clean cycle is running on one oven, the other oven cannot be used.
- Wipe up 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.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

NOTE:

- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- 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.
- Do not open the oven door until the Self Clean cycle is complete.
- The oven door can become extremely hot. Do not touch the oven door until it has cooled down.
- You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal.
- A Self Clean cycle cannot be started if the Lockout feature is active.

SETTING SELF CLEAN

1 Press SELF CLEAN.

The oven defaults to the recommended three-hour Self Clean cycle for a moderately soiled oven. Press twice for a two-hour Self Clean cycle and three times for a four-hour Self Clean cycle.

2 Press START.

Once the Self Clean cycle is set, the oven door will lock automatically and **L** 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 **L** 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

(example: set for 3:00 AM/PM)

1 Press SELF CLEAN.

The oven defaults to the recommended three-hour Self Clean cycle for a moderately soiled oven. Press twice for a four-hour Self Clean cycle and three times for a two-hour Self Clean cycle.

2 Press DELAY START.

3 Use the keypad to enter the time of day that you would like the oven to start the Self Clean cycle (ex. 3, 0, 0).

NOTE: The Delayed Self Clean start time can only be set 11 hours and 59 minutes ahead. To set for 12- 24 hours in advance, see the Setting the Clock Mode section.

4 Press START.

Once the self clean is set, the oven door locks automatically and **L** displays. 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.

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 UPPER or LOWER STOP button.

AFTER SELF CLEAN

- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth after the oven cools.
- If the oven is not clean after one cleaning cycle, repeat the Self Clean cycle.
- If the 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.

CARE AND CLEANING

LO TEMP CLEAN

The new LO TEMP CLEAN enamel technology gives you two cleaning options for the inside of your ovens. The LO TEMP CLEAN feature takes advantage of 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.

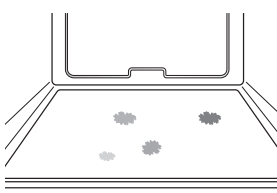
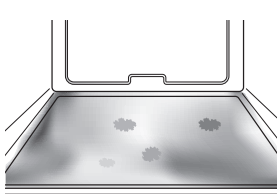
While LO TEMP CLEAN is quick and effective for small and **LIGHT** soils, the Self Clean feature can be used to remove **HEAVY** built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the 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
Self Clean*		Medium to heavy splatter	Fat/grease	Meat roasted at low temperatures
		Drops or spots	Filling or sugar based soils	Meat roasted at high temperatures
			Cream or tomato sauce	Pies
				Casseroles

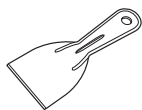
* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

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 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

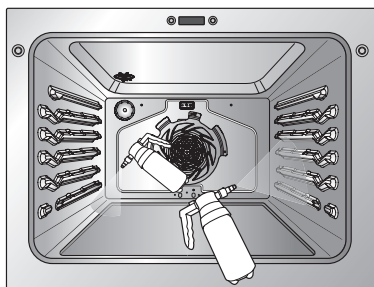
- 1 Remove oven racks and accessories from the oven.
- 2 Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



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.

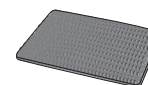
NOTE: For electric double oven range models, the upper oven is designed to work without the use of heat. It is normal for the electric upper oven to not heat during LO TEMP CLEAN cycle.

⚠ 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 bottom 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, it is also best to 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 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 for further details.

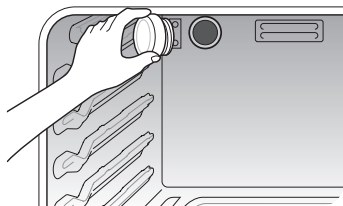
NOTE:

- 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.

CARE AND CLEANING

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  key to turn the light on or off.

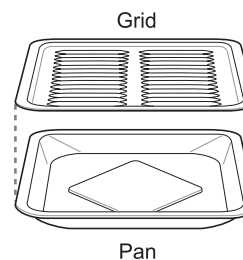


⚠ WARNING:

- 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.

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

BROILER PAN AND GRID (SOLD SEPARATELY)



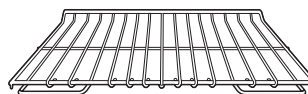
NOTE: Remove the broiler pan and grid from the oven before running the Self Clean cycle.

- 1 After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan.
- 2 Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.
- 3 Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad. If food has burnt on, sprinkle the grid with cleaner (while hot) and cover it with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burnt-on foods. Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner. Both the broiler pan and grid can also be cleaned in a dishwasher.

OVEN RACKS

Remove the oven racks before operating the Self Clean cycle.

- 1 Food spilled into the tracks could cause the racks to become stuck. Clean racks with a mild, abrasive cleaner.
- 2 Rinse with clean water and dry.



NOTE: If the racks are cleaned using the Self Clean cycle (not recommended), the color will turn slightly blue and the finish will become dull. After the self clean cycle is complete, and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of vegetable oil. This will make the racks glide more easily into the rack tracks.

TROUBLESHOOTING

BEFORE REQUESTING SERVICE

Symptoms and Questions	Possible Cause/Solution
Top burners do not light or do not burn evenly.	• Make sure that the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. • Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burnt-on food or grease. See the Burner Head/Caps section in the Care and Cleaning section. • Make sure that the burner parts are installed correctly. See the Burner Heads/Caps section in the Care and Cleaning section.
Burner flames are very large or yellow.	• Improper air to gas proportion. • If range is connected to LP gas, contact the technician who installed the range or made the conversion. • The flames on the surface burners may burn yellow in the presence of high humidity, such as a rainy day or a nearby humidifier.
Surface burners light but the oven does not.	Make sure that the gas pressure regulator valve, located behind the range, is fully open.
Food does not bake or roast properly.	• Incorrect oven control settings. See "Using control panel" in the How to Use section. • Incorrect rack position. See "Replace and remove Oven rack" or "Shelf position Baking time" in the How To Use section. • Incorrect cookware is being used. See "Roast" or "Bake" in the How To Use Section. • Oven thermostat needs adjustment. See "How to adjust the temperature" in the Operating Instructions section. • The Clock is not set correctly. See "How to set the clock and the timer" in the Operating Instructions section. • Aluminum foil used improperly in the oven. See "Using the oven."
Food does not broil properly in the oven.	• Incorrect oven control settings. See the Using the Control Panel section in the How to Use section. • The oven door is not closed. See the Using the Oven section in the How to Use section. • Aluminum foil used on the broiling pan and grid is not fitted properly.
Oven temperature is too hot or too cold.	The oven thermostat needs adjustment. See the Adjusting Oven Temperature section in the Operating Instructions section.
Clock and timer do not work.	• Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Improper oven control settings. See the How to Use section.
Oven light does not work.	• The light bulb is loose or defective. Tighten or replace the bulb. • The plug on the range is not completely inserted in the electrical outlet. Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
Self clean is not working.	• The oven temperature is too high to run a Self Clean cycle. Allow the range to cool down to room temperature and reset the controls. • Improper oven control settings. See the Self Clean section in the Care and Cleaning section.
"Crackling" or "popping" sound.	This is the sound of the metal heating up and cooling down during both the cooking and cleaning functions. This is normal.

TROUBLESHOOTING

Symptoms and Questions	Possible Cause/Solution
Too much smoke during the Self Clean cycle.	Too much soil in the oven. Open the windows to get rid of the smoke from the room. Press the UPPER or LOWER STOP button. Wait until the  light goes off before trying to open the oven door. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
The oven door does not open after Self Clean cycle.	The oven temperature is too high. Wait up to one hour to cool down.
The oven door is not clean after a Self Clean cycle.	• Incorrect oven control settings. See the Self Clean section in the Care and Cleaning section. • The oven was heavily soiled. Clean up heavy spills before beginning the Self Clean cycle. Heavily soiled ovens may need either a longer Self Clean or two Self Clean cycles.
"CLOSE DOOR TO CONTINUE BROILING" or "DOOR OPENED" appears in the display.	Close the oven door.
"DOOR LOCKED" message appears when you want to cook.	The oven door is locked because the temperature inside of the oven is too high. Press the UPPER or LOWER STOP button.
Oven control beeps and displays an F error code.	• Press the UPPER or LOWER STOP button and wait for one hour. • Check the main gas shut-off valve or the gas pressure shut-off valve and call for service. • Remove the power from the range for five minutes and then reconnect the power. If the function error code repeats, call for service.
The oven 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. Do not use lubricant sprays.
Clock is flashing.	Power outage or surge. Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the UPPER or LOWER STOP button. Reset the clock and any cooking function.
"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.
Strong odor.	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.
Fan noise (convection models)	The convection fan may turn on and off automatically. This is normal.
Convection fan not working (convection models).	The preheating temperature has not been reached. The fan will start automatically once the preheating temperature is reached.
Burners are not lighting properly after cleaning the cooktop surface.	Make sure that the burner heads and caps are completely dry and properly positioned.
When lighting just one burner, clicking noise is heard from all the burners.	This is normal. Electric spark igniters from the burners cause the clicking noise. All the spark igniters on the cooktop will activate when igniting just one burner.
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.

Symptoms and Questions	Possible Cause/Solution
I tried scrubbing my oven after running LO TEMP CLEAN, but some soils still remain. What can I do?	LO TEMP CLEAN feature works best when the soils are fully soaked and submerged in water before running the cycle. If soils are not sufficiently soaked in water, it can negatively affect 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 the 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. Repeat the LO TEMP CLEAN process with more than the 1/4 cup (2oz) 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 greasy stains are especially hard to clean. Also, if stains are not sufficiently soaked in water, then this can also negatively affect cleaning performance. If stubborn or built-up stains remain, use the Self Clean feature. Refer to the Self Clean section of the 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 water to spill into the oven bottom vents during cleaning?	Some water spillage into the oven bottom vents (gas range) is okay. However, try to avoid spilling too much water into the vents.
Is it safe for my broil burner or heater element to get wet during LO TEMP CLEAN?	Yes. The 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 cup (10oz) of water for LO TEMP CLEAN?	Yes. It is highly recommended that 1 cup (8oz) of water be sprayed or poured on the bottom and additional 1/4 cup (2oz) 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 1-1/4 cup 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.
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 cannot run the Self Clean cycle on both ovens at the same time.

WARRANTY

KENMORE ELITE LIMITED WARRANTY

FOR ONE YEAR from the date of sale this appliance is warranted against defects in material or workmanship when it is correctly installed, operated and maintained according to all supplied instructions.

WITH PROOF OF SALE a defective appliance will receive free repair or replacement at option of seller.

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

This warranty coverage applies for only one year from the sale date in the United States, and is void in Canada, if the 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. Discoloration of cooktop surfaces resulting from normal use.
2. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, bags or screw-in base light bulbs.
3. A service technician to clean or maintain this appliance, or to instruct the user in correct appliance installation, operation and maintenance.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this appliance.
10. 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 or the shortest period allowed by law. Seller shall not be liable for incidental or consequential damages. Some 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 or Canada*.

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

* In-home repair service is not available in all Canadian geographical areas, nor will this warranty cover user or servicer travel and transportation expenses if this product is located in a remote area (as defined by Sears Canada Inc.) where an authorized servicer is not available.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2C3

ÍNDICE

CONTRATOS DE PROTECCIÓN	46	Hornear	64
IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	47	Asar (Horno superior)	65
DESCRIPCIÓN GENERAL		Cocción con Temporizador	68
Componentes	52	Cocción Programada con Temporizador	68
Accesorios	53	Cómo Usar la Función de Convección (Horno Inferior)	69
Cómo usar el panel de control	53	Horneado por Convección	69
CÓMO USAR		Precalentamiento y ubicación de los estantes	71
Quemadores de gas de la superficie	55	Asado por Convección	71
Antes de usar	55	Características especiales	72
Ubicación de los quemadores	56	Calentar	72
Uso de los quemadores de gas de la superficie	56	Levar (Para el horno inferior)	72
Cómo seleccionar el tamaño de llama	56	Sabbat	73
En caso de falla en la energía eléctrica	57	CUIDADO Y LIMPIEZA	
Utensilios ubicados sobre la estufa	57	Quemadores de gas de la superficie	74
Uso de sartén	57	Parrillas de los quemadores	75
Uso de gratinadores de cocina	57	Superficie de la estufa	75
Uso del comal	58	Superficies de acero inoxidable	75
Cómo usar el Horno	59	Conductos de ventilación del horno	75
Antes de usar	59	Panel de control	76
Instrucciones de Funcionamiento	61	Panel frontal y perillas	76
Auto Conversión de Convección		Puerta del horno	76
(Horno inferior)	61	Auto limpieza	79
Ajuste de temperatura del horno	61	Lo Temp Clean	81
Cambiar idioma	61	Cómo cambiar la luz del horno	83
Luz de alarma de precalentamiento On/Off	61	Cómo limpiar la asadera y la parrilla para asar (Se vende por separado)	83
Cómo ajustar el volumen del biper	62	Estantes del horno	83
Cómo seleccionar Grados Fahrenheit o Celsius	62	IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	84
Cómo encender/apagar las luces del horno	62	GARANTÍA	87
Cómo ajustar la hora del reloj	62	SERVICE	Back Cover
Cómo ajustar el reloj (12 ó 24 horas)	62		
Cómo usar el temporizador	63		
Cómo utilizar la característica de bloqueo del horno	63		
Cómo extraer y volver a colocar los estantes del horno	63		

! ADVERTENCIA

Si no sigue con exactitud la información de este manual, un incendio o descarga eléctrica podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

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

QUÉ HACER SI HUELE A GAS

- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador, una agencia de mantenimiento o una compañía de gas calificados.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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. Y es en esas oportunidades cuando contar con un Contrato marco de protección puede ayudarlo a ahorrar dinero y evitarle 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 (variaciones) 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.
- **Rental reimbursement if repair of your covered product takes longer than promised.**
- **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 de las limitaciones y exclusiones pueden aplicar. Para precios e información adicional en USA por favor llame al teléfono: 1-800-827-6655.

***Cobertura en Canadá de varios items.**

Para todos los detalles llame por favor al teléfono: 1-800-361-6665

Servicio de instalación Sears.

Para el servicio profesional de instalación de Sears para accesorios o partes para su hogar como: puertas de garage, calentadores de agua y otras partes o aparatos en USA llame al teléfono: **1-844-553-6667**, en Canadá llame al teléfono: **1-800-469-4663**.

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 _____

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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.

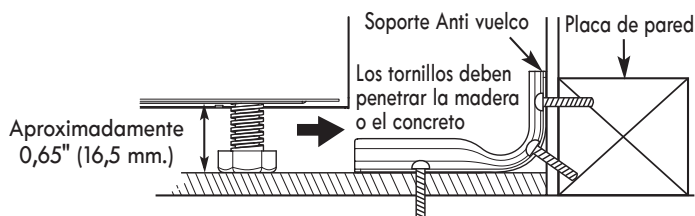
Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el posible peligro, lo que debe hacer para reducir la probabilidad de lesiones y lo que puede ocurrirle si no se siguen las instrucciones.

! 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.

SOPORTE ANTI VUELCO

- Todas las estufas pueden volcarse
- Puede ocasionar lesiones a las personas
- Instale el soporte anti vuelco que se encuentra en el envoltorio junto a la estufa
- Lea las instrucciones de instalación



- **NO se pare ni se siente en la puerta. Instale el Soporte Anti vuelco que se encuentra en el envoltorio junto a la estufa.**

- Si la estufa llegara a volcarse, podría provocarle lesiones al caerse líquidos o comidas calientes, o la estufa en sí misma.
- En caso de tener que separar la estufa de la pared por motivos de limpieza, mantenimiento, o por cualquier otra razón, asegúrese de reajustar el dispositivo Anti vuelco cuando la estufa vuelva a colocarse contra la pared.

- Para reducir el riesgo de que la estufa se vuelque hacia adelante, ésta debe asegurarse instalando de manera apropiada los soportes anti vuelco.

- Para verificar que el soporte anti vuelco está correctamente instalado: Quite cualquier elemento ubicado sobre la estufa. Agarre la punta superior trasera de la estufa e intente inclinarla hacia adelante con cuidado. Verifique que los dispositivos anti vuelco estén bien fijados.

- Extraiga los cajones calentadores o de almacenamiento y observe que la pata de nivelación trasera esté completamente insertada en el soporte anti vuelco.

- Consulte el manual de instalación para aprender cómo instalar correctamente el soporte anti vuelco.

AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La Ley sobre agua potable y calidad toxicológica requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias que el estado considera que causan defectos de nacimiento u otras lesiones reproductivas y obliga a las empresas a alertar a los clientes sobre la posible exposición a tales sustancias.

Los aparatos a gas pueden ocasionar una exposición menor a cuatro de estas sustancias, a saber, benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, causadas principalmente por la combustión imperfecta de gas natural o gas LP.

Los quemadores correctamente ajustados minimizan la combustión imperfecta. El ajuste correcto de los quemadores lo indica su llama más bien azulada que amarilla. La exposición a las mencionadas sustancias puede minimizarse abriendo ventanas o utilizando un extractor de aire o campana de ventilación.

ADVERTENCIA: Este producto contiene químicos conocidos por el estado de California por causar cáncer, malformaciones de nacimiento u otros daños reproductivos. **Lávese bien las manos después de su manipulación.**

BASIC SAFETY PRECAUTIONS

! ADVERTENCIA

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

- **NUNCA** utilice el artefacto para calentar o aclimatar la habitación. Hacerlo podría causar la intoxicación por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.
- **NUNCA** use ropa suelta o prendas colgantes mientras utiliza el artefacto. Tenga cuidado cuando deba alcanzar objetos que se encuentren ubicados en alacenas encima de la estufa. Materiales inflamables podrían incendiarse si entran en contacto con alguna llama o con las superficies calientes del horno, pudiendo causar quemaduras severas.
- **NO** coloque ni utilice materiales combustibles, como ser gasolina u otros vapores y líquidos inflamables, en las inmediaciones de este o cualquier otro aparato.
- **NO** coloque materiales inflamables dentro del horno o cerca de la estufa.
- **DNO** permita cocinar grasas u otros materiales inflamables en o cerca de la estufa.
- **NO** use agua en caso de incendio producido por grasas. Nunca intente tocar una sartén en llamas. Apague todos los controles. Extinga las llamas de la sartén en el quemador de la superficie cubriendo completamente la sartén con una tapa, bandeja para hornear o una bandeja chata. Utilice un químico seco multiuso o un extinguidor de incendio tipo espuma.
Se puede extinguir un incendio producido por grasas cubriéndolo con bicarbonato, o utilizando un químico seco multiuso o extinguidor de incendio tipo espuma.
Si hay llamas en el horno superior o en el horno inferior, éstas pueden apagarse completamente cerrando la tapa del horno y girando la perilla a la posición de apagado, o bien utilizando un químico seco multiuso o extinguidor de incendios tipo espuma.
- **NO** utilice el horno o el cajón calentador como lugar de almacenamiento.
- **NUNCA** obstruya las ventilaciones (orificios de aire) de la estufa. Éstas permiten la entrada y salida de aire necesarias para que la estufa funcione apropiadamente, con la combustión correcta. Las aperturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la estufa, en la parte superior y en la parte inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la estufa.
- Espere a que las parrillas, quemadores y otras superficies se enfríen antes de tocarlas.
- **NUNCA** bloquee la ventilación del horno o las tomas de entrada de aire, porque obstruiría de esta forma el flujo de combustión y la ventilación de aire. Esto limitaría la circulación de aire al quemador y podría provocar la intoxicación por monóxido de carbono.
- **NUNCA** cubra ninguna ranura, orificio o conducto ubicado al pie del horno. Tampoco cubra ningún estante con materiales tales como papel de aluminio. Hacerlo obstruiría la salida de aire a través del horno, lo que podría ocasionar la intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos en papel de aluminio también pueden retener el calor, ocasionando un peligro de incendio.
- Los fuertes rayones o impactos en las puertas de vidrio pueden ocasionar que el vidrio se rompa o se quiebre.
- Si pisa, se apoya o se sienta en las puertas o cajones calentadores de la estufa, podrá resultar seriamente herido y podrá también dañar el artefacto. No permita que los niños se trepen o jueguen alrededor de la estufa. El peso de un niño sobre una puerta abierta del aparato puede provocar que el mismo se vuelque hacia adelante, provocándole serias quemaduras u otras heridas.
- El control de fugas de gas del aparato debe ser realizado de conformidad con las instrucciones del fabricante.
- Las fugas de gas en el aparato pueden generar una grave situación. Las fugas de gas pueden no ser detectadas sólo por el olor. Los proveedores de gas recomiendan comprar e instalar un detector de gas aprobado por UL. Instale y utilice el detector de gas de acuerdo a las instrucciones de su fabricante.
- **NO** utilice limpiadores comerciales de horno en los acabados del horno ni alrededor de ninguna parte del horno. Estos limpiadores dañan el acabado de las piezas del horno.
- Para prevenir manchas o decoloraciones, limpie el aparato luego de cada uso.
- **NO** intente abrir o cerrar la puerta del horno, ni poner en funcionamiento el mismo, hasta que la puerta haya sido correctamente instalada.
- **NUNCA** coloque sus dedos entre la bisagra y el marco frontal del horno. Los brazos de las bisagras son a resorte. Si los golpea por accidente, la bisagra se cerrará de golpe contra el marco del horno y podría lastimarle los dedos.

! PRECAUCIÓN

- Los artículos de interés para los niños no deben ubicarse en armarios que se encuentren encima de la estufa ni en la pared sobre la que se encuentra la misma. Si un niño se trepa a la estufa para alcanzar los objetos de su interés podría resultar seriamente herido.
- **NO** deje a los niños solos o sin supervisión cuando la estufa esté caliente o en funcionamiento. Podrían sufrir serias quemaduras.
- **NO** permita que nadie se trepe, pare o cuelgue de la puerta del horno, cajón calentador o cocina. Esto podría dañar la estufa y aún volcarla hacia adelante, causando lesiones personales severas.
- Utilice guantes al momento de limpiar su estufa para evitar lesiones o quemaduras.
- **NO** utilice el horno para almacenar comida ni baterías de cocina.
- Para evitar dañar la puerta del horno, no intente abrirla cuando la señal Lock está encendida.
- **NO** apoye peso excesivo ni se pare sobre una puerta abierta. Si lo hace, puede ocasionar que la cocina vuelque, lo que puede provocar lesiones a las personas o daño a la puerta.
- **NO** utilice la opción de horneado retardado para comidas altamente perecederas, tales como productos diarios, carne de cerdo, aves, o mariscos.

BASIC SAFETY PRECAUTIONS

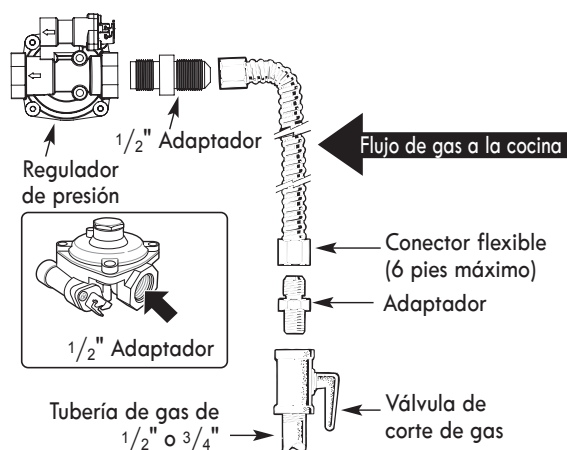
⚠ ADVERTENCIA

INSTALLATION SAFETY

Solicite al instalador que le muestre dónde está ubicada la válvula de cierre de gas de la estufa y cómo cerrarla en caso de ser necesario.

- Asegúrese de que su estufa sea correctamente instalada y conectada a tierra por un instalador autorizado, de conformidad con las instrucciones de instalación. Cualquier mantenimiento y servicio debe ser efectuado solamente por instaladores de estufas de gas o técnicos de servicio autorizados.
- **Make sure your range is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. Your range can be converted for use with either type of gas. See the installation instructions.**
- Estos ajustes deben ser efectuados por un técnico de servicio autorizado de conformidad con las instrucciones del fabricante y con todos los códigos y requisitos de la autoridad competente. No seguir estas instrucciones podría ocasionar serias lesiones o daños al producto. La agencia autorizada que se encargue de realizar estos ajustes asumirá la responsabilidad resultante de los mismos.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar cualquier mantenimiento o revisión al aparato.
- **NUNCA** use la puerta del artefacto como escalerilla o asiento, ya que esto puede causar que el aparato se vuelque hacia adelante, provocándole serias heridas.
- Este producto no debe ser instalado debajo de sistemas de ventilación tipo campana que direccionen el aire hacia abajo. Esto podría causar problemas de combustión en los quemadores a gas e incluso incendios, ocasionando lesiones personales y afectando el rendimiento funcional de la unidad.
- Conecte su estufa únicamente a tomacorrientes de 120 volts. No remueva las patas circulares de conexión a tierra del enchufe. En caso de tener alguna duda acerca de la puesta a tierra del sistema eléctrico de su hogar, es su obligación y responsabilidad personal reemplazar el tomacorriente sin conexión a tierra por un tomacorriente de tres patas correctamente conectado a tierra, de conformidad con el Código Eléctrico Nacional. No conecte la estufa a ningún cable de extensión.

- **NO** utilice enchufes adaptadores, cables de extensión, ni remueva las patas de conexión a tierra del cable de corriente eléctrica, a fin de prevenir peligros de incendio o descargas eléctricas. El incumplimiento de esta advertencia puede causar descargas eléctricas, lesiones graves, incendios o la muerte.
- Para prevenir una circulación pobre de aire, coloque el aparato lejos del lugar de tránsito de la cocina y fuera de lugares donde circulen corrientes de aire.
- **NO** intente reparar o reemplazar ninguna pieza del aparato a menos que así lo indique específicamente este manual. Todos los servicios a realizar en la estufa deben ser efectuados por un técnico autorizado.
- Asegúrese de que todos los materiales de empaque sean removidos de la estufa antes de ponerla en funcionamiento, a fin de evitar que el material de empaque se incendie y provoque daños por humo o incendio.
- Luego de utilizar el aparato por un tiempo considerable, el piso donde el mismo se encuentra apoyado puede alcanzar altas temperaturas. Debe tener en cuenta que muchos recubrimientos de piso no son aptos para resistir este nivel de calor.
- **NUNCA** instale la estufa sobre pisos de vinilo o linóleo, ya que éstos no son resistentes a su nivel de calor. Nunca instale el aparato directamente sobre alfombras de cocina.
- Si usted quiere cerrar la válvula de gas de la estufa, cierre la válvula principal de gas girando la a favor de las manecillas.



ENERGY SAVING TIPS

- Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.
- For optimal performance and energy savings, follow the guides on page 31 for proper rack and pan placements.
- Match the size of the cookware to the amount of food being cooked to save energy when heating. Heating 1/2 quart of water requires more energy in a 3-quart pot than in a 1-quart pot.
- Use cookware with flat bottoms to provide the best contact with the cooktop surface when cooking on the glass-ceramic cooktop.
- Match the size of the cooktop burner or element to the size of the cookware in use. Using a large element for a small pan wastes heating energy, and the exposed surface of the element is a burn or fire hazard.
- Reduce energy use by cleaning light oven soils with the EasyClean® feature instead of self-clean.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

QUEMADORES DE LA SUPERFICIE

ADVERTENCIA

- Aunque la llama del quemador se apague, el gas continúa saliendo hasta que la perilla se gire a la posición OFF (APAGADO). Si huele gas, abra una ventana de inmediato y ventile el lugar por cinco minutos antes de utilizar el quemador. No desatienda los quemadores cuando éstos se encuentren en posición "ON" (ENCENDIDO).
- **Utilice tamaños apropiados de cacerolas - NO** utilice cacerolas inestables o que puedan volcarse fácilmente. Seleccione baterías con fondos planos lo suficientemente amplias para cubrir las parrillas de quemadores. Para evitar derrames, asegúrese de que las baterías sean lo suficientemente amplias para contener la comida adecuadamente. Esto ahorrará tiempo de limpieza como así también evitará acumulaciones peligrosas de comida, ya que la comida salpicada o derramada en las parrillas de los quemadores puede incendiarse. Use cacerolas con asas que puedan agarrarse fácilmente y conservarse frías.

PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que todos los controles de la superficie estén en la posición OFF (APAGADO) antes de abrir la llave de suministro de gas de la estufa.
- **NUNCA** desatienda los quemadores de la superficie cuando estén encendidas con llama alta. Los desbordes pueden provocar humo y derrames de grasa que pueden incendiarse.
- Gire siempre las perillas a la posición LITE (ENC) para encender los quemadores superiores y asegúrese de que los quemadores se se hayan encendido correctamente.
- Verifique que el tamaño de la llama que sale del quemador no exceda los bordes de la batería. La llama excesiva es peligrosa.
- Utilice únicamente agarraderas secas, las agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. Asegúrese de que las asas de las baterías no estén cerca de las llamas abiertas de la estufa cuando vaya a sacar la batería del fuego. No utilice toallas ni ningún otro producto de tela voluminoso. Utilice siempre agarraderas.
- Si utiliza baterías de vidrio, asegúrese de que las mismas estén diseñadas para cocinar sobre la estufa.
- A fin de prevenir quemaduras por el fuego ocasionado por materiales inflamables o por derrames, gire las asas de las baterías hacia un costado o hacia la parte trasera de la estufa; no las ponga sobre los quemadores adyacentes.
- **NUNCA** deje ningún elemento sobre la estufa. El aire caliente proveniente del conducto de ventilación puede encender los elementos inflamables y aumentar la presión en contenedores cerrados, lo que puede provocar que éstos estallen.
- Vigile cuidadosamente la comida que se está friendo a fuego alto.
- Caliente grasas siempre a fuego lento, y vigílelas mientras se calientan.
- Si va a freír combinaciones de aceites y grasas, revuelva bien la mezcla antes de comenzar a calentarla.
- De ser posible, utilice un termómetro profundo para grasas para prevenir el sobrecalentamiento de la grasa por encima del punto de vaporización.
- Use la mínima cantidad posible de grasa para freír. Llenar la sartén con demasiada grasa puede provocar derrames cuando se agrega la comida.
- **NO** cocine los alimentos directamente sobre llama abierta en los quemadores de la superficie.
- **NO** utilice un wok sobre los quemadores de la superficie si éste tiene un anillo de metal redondo que deba ser colocado sobre la parrilla del quemador para soportar el wok. Este anillo actúa como un concentrador de calor que puede dañar la parrilla del quemador y/o el cabezal del quemador. También puede provocar el mal funcionamiento del quemador. Asimismo, puede provocar niveles de monóxido de carbono superiores a los permitidos por las normativas vigentes, resultando en un peligro para la salud.
- Las comidas a freír deben estar lo más secas posibles. La humedad o escarcha en la comida puede provocar que la grasa caliente bulla y se desborde de la sartén.
- **NUNCA** intente mover una sartén con grasa caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que la grasa se enfríe.
- **NO** coloque elementos plásticos sobre la estufa, éstos se pueden derretir si se dejan demasiado cerca del conducto de ventilación.
- Mantenga todos los plásticos alejados de la superficie de los quemadores.
- A fin de evitar quemaduras, asegúrese siempre de que las perillas de los quemadores estén en posición OFF (APAGADO) y de que las parrillas estén frías antes de intentar tocarlas.
- Si huele gas, cierre la llave de gas de la cocina y llame a un técnico de servicio autorizado. Nunca use una llama abierta para localizar una fuga de gas.
- Gire siempre las perillas a la posición de **OFF** (APAGADO) antes de sacar cualquier batería del fuego.
- **NO** intente levantar la estufa. Hacerlo podría dañar la cocina y provocar el mal funcionamiento de la estufa.
- Si la estufa se encuentra ubicada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas porque podrían volar sobre los quemadores de la estufa y prenderse fuego.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.

BROILER

! ADVERTENCIA

Always use a broiler pan and a grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.

When using your broiler, the temperature inside the oven will be extremely high. Take caution to avoid possible burns by:

- Keeping the door closed when broiling (refer to Broil section of the manual)
- Always wearing oven mitts when inserting or removing food items.

COOKING MEAT AND POULTRY

! ADVERTENCIA

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**

AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

! PRECAUCIÓN

- **NO** deje comida, utensilios de cocina, estantes, etcétera, dentro del horno durante el ciclo de auto limpieza.
- **NO** utilice limpiadores de horno. No debe utilizarse ningún limpiador comercial de horno ni revestimiento de protección de horno de ningún tipo dentro ni alrededor de ninguna parte del horno. Los residuos producidos por los limpiadores de horno dañan la parte interior del horno cuando se está utilizando el ciclo de auto limpieza.
- Extraiga los estantes del horno y cualquier otro elemento de los hornos superior e inferior antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.
- Sólo limpie las piezas enumeradas en este manual.
- **NO** limpie el empaque de la puerta. El empaque de la puerta resulta necesario para lograr un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover el empaque.
- Si el modo de auto limpieza funciona mal, apague la estufa y desconecte el suministro de energía. Haga revisar el aparato por un técnico de servicio autorizado.
- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo de auto limpieza.
- Evite tocar la puerta, ventana o área de ventilación del horno durante el ciclo de limpieza.

HORNO

! ADVERTENCIA

- **NUNCA** obstruya ninguna ranura, orificio o conducto ubicado en la parte inferior del horno. Tampoco cubra ningún estante con materiales tales como papel de aluminio. Hacerlo obstruiría la circulación de aire a través del horno y podría ocasionar la intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos en papel de aluminio también pueden retener el calor, provocando un peligro de incendio.
- **NO** caliente comida en empaques cerrados. La presión generada dentro del empaque puede aumentar y reventar, ocasionando lesiones.
- **NO** use papel de aluminio en cualquier parte del horno, salvo en las partes que se indican en el presente manual. Hacerlo podría ocasionar un peligro de incendio o bien dañar la estufa.
- **NO** utilice el horno como lugar de almacenamiento. Los elementos almacenados en el horno pueden prenderse fuego.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasas.
- Coloque los estantes del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío.
- A fin de prevenir quemaduras al sacar la comida del horno, deslice los estantes hacia afuera hasta que hagan tope. Luego, extraiga la comida. Esto también puede ayudarle a evitar quemarse por tocar las superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- Utilice siempre guantes de cocina cada vez que ponga o saque una bandeja/estante del horno.
- Siga las instrucciones del fabricante al utilizar bolsas para asar o para cocinar en el horno.
- Utilice baterías de vidrio solamente cuando éstas sean aptas para ser utilizadas en hornos a gas.
- Extraiga siempre la asadera de la estufa luego de que termine de asar. La grasa que se deja en la asadera puede prenderse fuego si se utiliza el horno sin haberla extraído.
- Si la carne está demasiado cerca de la llama cuando se está asando, la grasa puede incendiarse. Reduzca el exceso de grasa para evitar destellos/fuego excesivo.
- Asegúrese de que la asadera está ubicada correctamente en su lugar para minimizar la posibilidad de incendios provocados por grasas.
- En caso de que haya fuego en la asadera provocado por grasas, presione la tecla UPPER CLEAR/OFF o LOWER CLEAR/OFF, y mantenga la puerta del horno cerrada para contener el fuego hasta que éste se apague.
- Por razones de seguridad y para lograr un óptimo rendimiento en la cocción, siempre hornee y ase sus comidas con la puerta del horno cerrada. Hornear o asar la comida con la puerta abierta puede dañar las perillas o las válvulas del aparato. **NO** deje la puerta del horno abierta mientras esté cocinando o enfriando el horno.

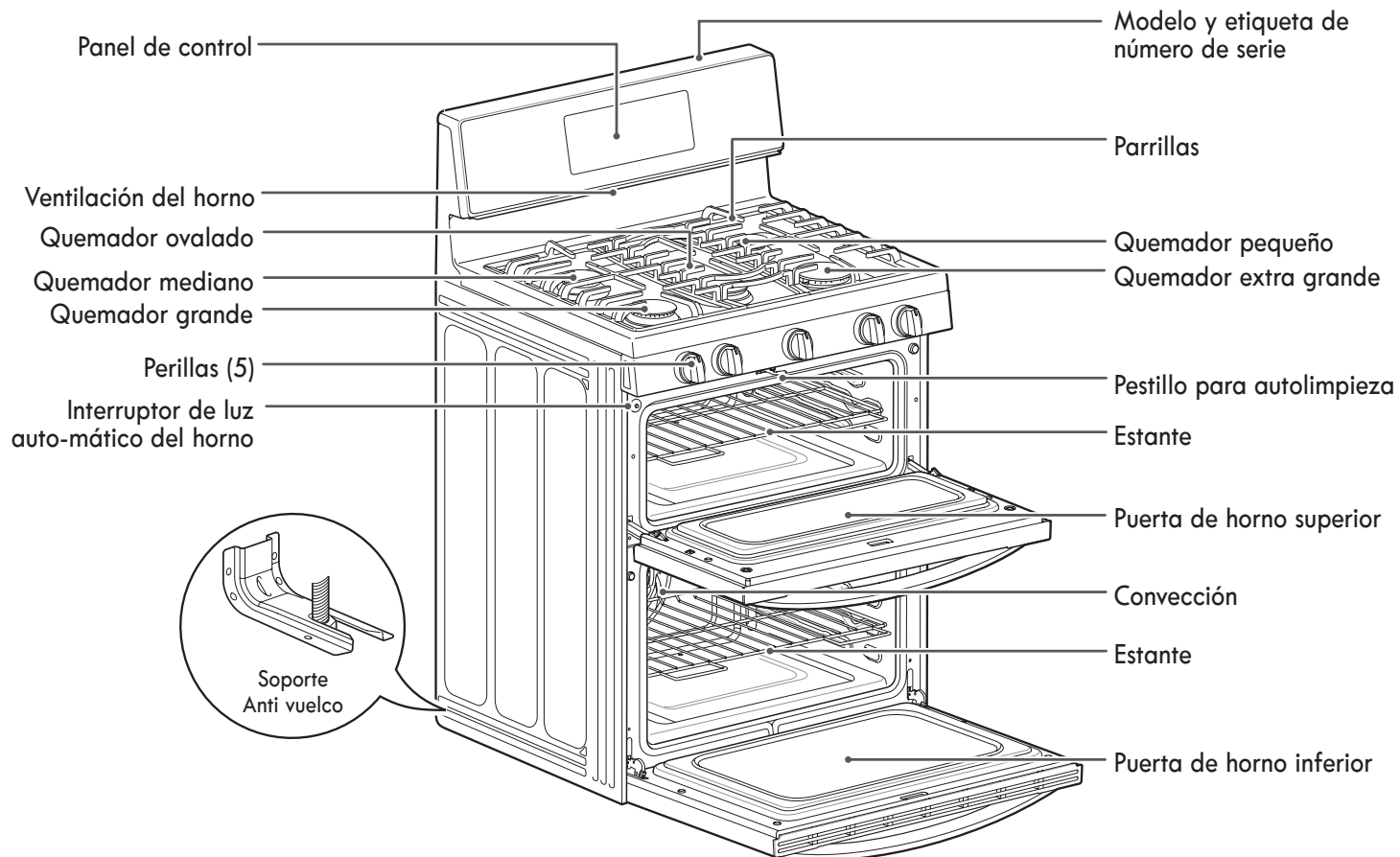
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN GENERAL

COMPONENTES

Asegúrese de entender los nombres y función de cada pieza.

NOTA: El modelo y la etiqueta seriada están localizados detrás del panel de control.



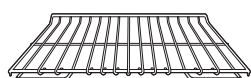
ACCESORIOS

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 (2 pzas.)



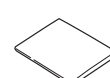
Estante Auxiliar (1 pza.)



Comal

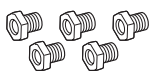


Manual del propietario



Manual de instalación

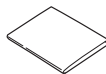
Equipo de conversión para boquilla LP



Espreas superiores (5 pzas.)



Boquillas del horno (3 pzas.)



Guía de instalación

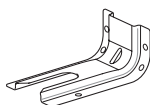


Ahogador (1 pza.)



Tornillo de ajuste (1 pza.)

Equipo anti-vuelco



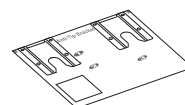
Soporte anti vuelco



Tornillos (4 pzas.)

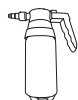


Anclajes (4 pzas.)

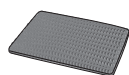


Plantilla

Accesorios para Limpieza

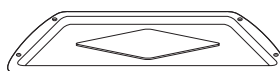


Botella con Atomizador
(1 pza.)



Estropajo tipo Almohadilla
(1 pza.)

Se vende por separado

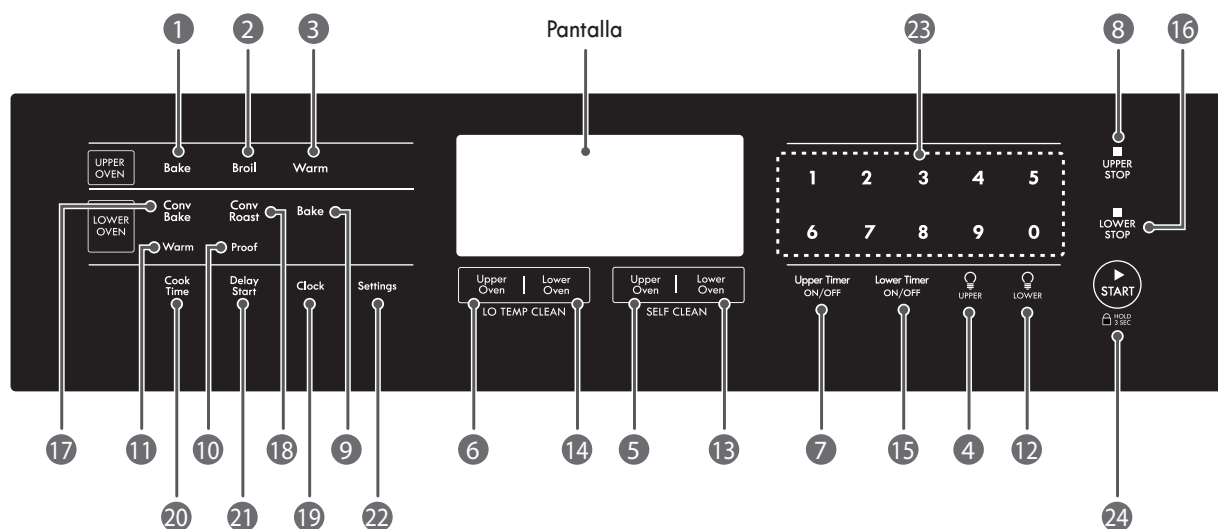


Asadera



Parrilla

CÓMO USAR EL PANEL DE CONTROL



DESCRIPCIÓN GENERAL

Horno superior:

Nombre	Descripción
① Bake	Función tradicional de hornear. Consulte "Hornear" en la sección "Cómo usar".
② Broil	Función tradicional de asar. Consulte "Asar" en la sección "Cómo usar".
③ Warm	Calienta la comida en el horno. Consulte "Calentar" en la sección "Cómo usar".
④ Upper 	Enciende/ apaga la luz del horno superior.
⑤ Upper Oven Self Clean	Limpia el interior del horno superior automáticamente. Consulte "Auto Limpieza" en la sección "Cuidado y limpieza".
⑥ Upper Oven LO TEMP CLEAN	Limpia la suciedad liviana del horno superior automáticamente. Consulte "LO TEMP CLEAN" en la sección "Cuidado y limpieza".
⑦ Upper Timer On/Off	Configura, inicia o cancela la función del temporizador del horno superior. Consulte "Cómo usar el temporizador" en la sección "Instrucciones de funcionamiento".
⑧ Upper STOP	Deja de cocinar o cancela los ajustes realizados en el horno superior.

Horno inferior:

Nombre	Descripción
⑨ Bake	Función tradicional de hornear. Consulte "Hornear" en la sección "Cómo usar".
⑩ Proof	Función para levar piezas/ una pieza de pan. Consulte "Levar" en la sección "Cómo usar".
⑪ Warm	Calienta la comida en el horno. Consulte la función "Calentar" en la sección "Cómo usar".
⑫ Lower 	Enciende/ apaga la luz del horno inferior.
⑬ Lower Oven Self Clean	Limpia el interior del horno inferior automáticamente.
⑭ Lower Oven LO TEMP CLEAN	Limpia la suciedad ligera del horno inferior automáticamente. Consulte "LO TEMP CLEAN" en la sección "Cuidado y limpieza".
⑮ Lower Timer On/Off	Configura, inicia o cancela la función de temporizador del horno inferior. Consulte "Timer" en la sección "Instrucciones de funcionamiento".
⑯ Lower STOP	Deja de cocinar o cancela los ajustes realizados en el horno inferior.
⑰ Conv Bake	Use esta opción para activar la función de horneado por convección. Refiérase a "Horneado por Convección" en la sección "Cómo usar".
⑱ Conv Roast	Use esta opción para activar la función de asado por convección. Refiérase a "Asado por Convección" en la sección "Cómo usar".

Funciones comunes

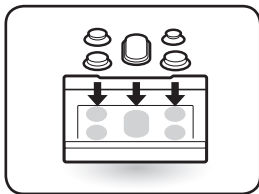
Nombre	Descripción
⑲ Clock	Configura la hora del día. Consulte "Clock" en la sección "Instrucciones de funcionamiento".
⑳ Cook Time	Configura el tiempo de cocción. El horno se apaga automáticamente cuando alcanza el tiempo de cocción establecido.
㉑ Delay Start	Configura la hora de inicio de cocción. El horno se encenderá automáticamente a la hora de inicio fijada.
㉒ Settings	Configura funciones varias.
㉓ NUMBER KEY	Teclas numéricas que se utilizan para configurar la hora, el temporizador, la temperatura y tiempos de cocción.
㉔ START (Oven Lock)	Inicia todas las funciones a excepción del temporizador. Para activar Oven Lock (Bloquear horno), presiónela y manténgala presionada por tres segundos.

CÓMO USAR

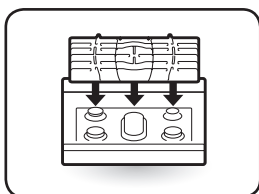
QUEMADORES DE GAS DE LA SUPERFICIE

ANTES DE USAR

Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.



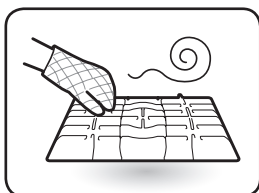
Asegúrese de que todos los quemadores estén correctamente colocados.



Asegúrese de que todas las parrillas estén correctamente ubicadas antes de encender los quemadores.

⚠ PRECAUCIÓN:

NO encienda los quemadores por un largo período de tiempo sin que haya ninguna batería sobre la rejilla. El acabado de la parrillas puede desprenderse si no hay ninguna batería que absorba el calor.



Asegúrese de que los quemadores y parrillas se hayan enfriado antes de apoyar su mano, agarradera, toalla u otro material sobre las mismas.

Tocar las parrillas antes de que se hayan enfriado puede provocar quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN:

QUÉ HACER SI HUELE GAS

1. Abra las ventanas.
2. **NO** intente encender ningún aparato.
3. **NO** toque ningún interruptor eléctrico.
4. **NO** use ningún teléfono dentro de su edificio.
5. Comuníquese de inmediato con su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
6. Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, contacte al departamento de bomberos.

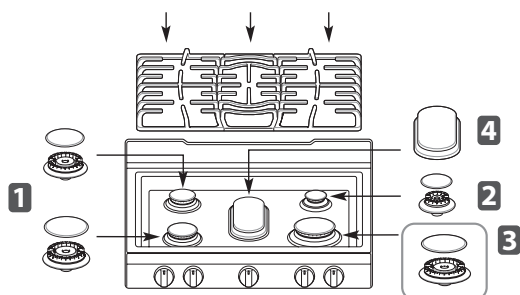
NOTA: El encendido de chispa electrónica de los quemadores causa un sonido de tipo clic. Todos los encendidos de chispa en la estufa se activarán al encender un solo quemador.



Las llamas de los quemadores de superficie pueden volverse amarillas si hay un alto grado de humedad, por ejemplo si el día es lluvioso o si hay un humidificador cerca.

UBICACIÓN DE LOS QUEMADORES

La placa de cocción de su estufa tiene cinco quemadores sellados de gas. Estos pueden ser ensamblados y separados. Siga la guía a continuación.



1 Quemador mediano y grande

Los quemadores medianos y grandes son los quemadores principalmente utilizados para la mayoría de comidas. Estos quemadores pueden llevarse de nivel HI (ALTO) a LO (BAJO) para acomodarse al amplio rango de necesidades culinarias.

2 Quemador pequeño

El quemador más pequeño es utilizado para comidas delicadas, como puede ser salsas o comidas que requieren poco calor por un tiempo prolongado de cocción.

3 Quemador extra grande

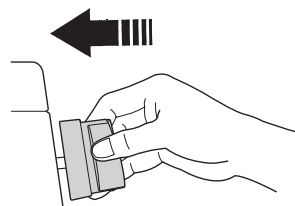
El quemador extra grande es el quemador de mayor potencia. Al igual que los otros cuatro quemadores, puede llevarse de nivel HI a LO para satisfacer el amplio rango de necesidades culinarias. Este quemador también está diseñado para hervir rápidamente grandes cantidades de líquido. Puede ser utilizado para baterías de 10 pulgadas de diámetro o más.

4 Quemador ovalado

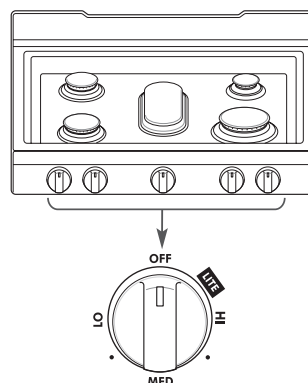
El quemador ovalado (centro) sirve para usarse con parillas u ollas ovaladas.

USO DE LOS QUEMADORES DE GAS DE LA SUPERFICIE

- 1 Asegúrese de que todos los quemadores de la superficie estén ubicados en la posición correcta.
- 2 Ponga la batería sobre el quemador. (Por ejemplo: una olla, sartén, etc.).
- 3 Empuje y gire la perilla de control a la posición LITE. Escuchará un sonido tipo chasquido proveniente del sistema de encendido de chispa eléctrica.



- 4 Gire la perilla de control para controlar la intensidad de la llama.

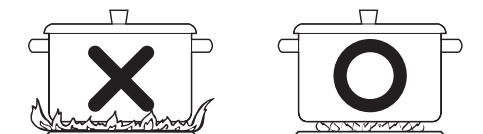


! PRECAUCIÓN:

NO intente desensamblar o limpiar alrededor de ningún quemador mientras otro quemador éste encendido. Cuando gire un quemador a la posición LITE, todos los quemadores chispearán. Puede producirse una descarga eléctrica que puede volcar una batería caliente.

CÓMO SELECCIONAR EL TAMAÑO DE LLAMA

Observe la llama y no la perilla cuando reduzca la intensidad del fuego. Cuando desee un calentamiento rápido, el tamaño de la llama que sale del quemador debe coincidir con el de la batería en uso.



! PRECAUCIÓN:

NUNCA deje que las llamas se extiendan más allá de los bordes de la batería.

NOTA: Después de la conversión a gas LP, las llamas pueden ser más grandes de lo normal cuando coloque una olla en la superficie del quemador.

EN CASO DE FALLA EN LA ENERGÍA ELÉCTRICA

En caso de que haya una falla en la energía eléctrica, puede encender los quemadores superiores con un fósforo. Los quemadores superiores que se encuentren en uso al producirse una falla en la energía eléctrica continuarán funcionando con normalidad.

- 1 Acerque un fósforo al quemador. Luego, presione la perilla de control.
- 2 Gire la perilla de control a la posición de LO.

! PRECAUCIÓN:

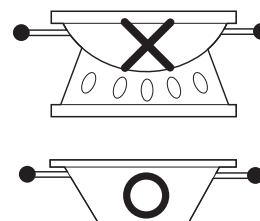
Tenga extrema precaución al encender los quemadores con fósforos. Hacer esto puede causar quemaduras y daños en la propiedad.

UTENSILIOS UBICADOS SOBRE LA ESTUFA

Aluminio	Se recomienda el uso de baterías de peso mediano porque se calientan de forma rápida y uniforme. La mayoría de alimentos se doran de manera uniforme en una sartén de aluminio. Utilice cacerolas con tapas de ajuste hermético cuando deba cocinar con pequeñas cantidades de agua.
Hierro fundido	Si se calientan a fuego lento, la mayoría de sartenes darán resultados satisfactorios.
Acero inoxidable	Este metal por sí solo tiene pobres propiedades de calentamiento, por lo que usualmente viene combinado con cobre, aluminio u otros metales para lograr una mejor distribución del calor. Las sartenes de metales combinados dan resultados satisfactorios si se utilizan a fuego medio, como recomienda el fabricante.
Hierro esmaltado	Bajo algunas condiciones, el esmaltado de estas baterías puede derretirse. Siga las recomendaciones del fabricante de la batería respecto a los métodos de cocción.
Vidrio	Existen dos tipos de baterías de vidrio: aquellas aptas sólo para horno, y aquellas para utensilios ubicados sobre la estufa.
Cerámica y vidrio a prueba de calor	Se puede utilizar para cocinar tanto en la superficie como en el horno. Conduce el calor muy lentamente y se enfría muy lentamente. Consulte las instrucciones del fabricante de la batería para asegurarse de que puede utilizarse en estufas a gas.

USO DE SARTÉN

Si usa un sartén, utilice uno de 14 pulgadas o de menor tamaño. Asegúrese que la parte inferior del sartén quede completamente apoyada en las parrillas.



Utilice sartenes de base plana.

! PRECAUCIÓN:

NO use ningún aro de soporte para sartén. Colocar el aro sobre el quemador o parrilla podría causar que el quemador funcione de manera incorrecta, generando niveles de monóxido de carbono superiores a los permitidos. Esto puede resultar peligroso para su salud.

USO DE GRATINADORES DE COCINA

No coloque gratinadores de cocina sobre los quemadores.

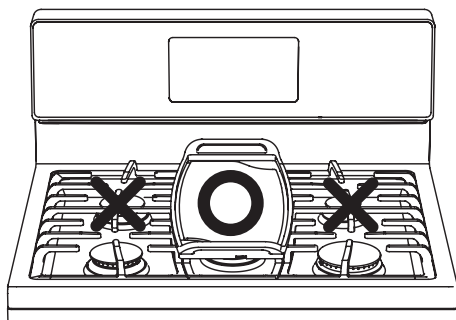


! PRECAUCIÓN:

NO utilice gratinadores de cocina en los quemadores de la superficie. Si utiliza un gratinador de cocina sobre los quemadores de la superficie, ocasionará una combustión incompleta, lo que provocará la exposición a niveles de monóxido de carbono superiores a los permitidos por las normativas vigentes. Esto puede resultar peligroso para su salud.

CÓMO USAR

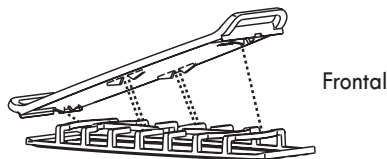
USO DEL COMAL



Su comal con capa antiadherente proporciona una superficie extra-grande de cocción para carnes, panqueques u otros alimentos que se preparan habitualmente en una sartén normal o plana.

NOTA: Es normal que el comal se descolore con el tiempo.

Cómo colocar el comal: El comal sólo puede usarse en el quemador central. El comal debe ser colocado apropiadamente en la parrilla del quemador central, como se muestra en la figura de abajo.



⚠ PRECAUCIÓN:

- **NO** retire la parrilla central al usar el comal.
- **NO** retire el comal de la parrilla hasta que las parrillas, superficies de la estufa y el propio comal se hayan enfriado por completo.
- El comal de la parrilla puede calentarse mucho al usar la estufa, el horno o los sistemas de asado. Use siempre guantes para horno al colocar o retirar el comal de la parrilla.

Precalente el comal y utilícelo según la siguiente tabla:

Tipo de alimento	Condiciones de precalentamiento	Ajuste de cocción
Tortillas calientes	sin precalentar	5 (MED)
Panqueques	HI 3 min.	HI
Hamburguesas	HI 5 min.	HI
Huevos fritos	HI 5 min.	HI
Bacon	HI 3 min.	HI
Salchichas de desayuno	HI 5 min.	HI
Sándwiches calientes	HI 4 min.	HI

NOTA: Si cocina en el comal por un largo periodo de tiempo, ajuste la temperatura del quemador, ya que el comal retiene el calor.

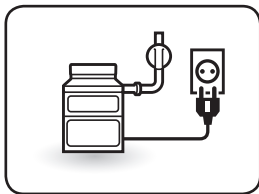
NOTAS IMPORTANTES:

- Evite cocinar alimentos con un excesivo contenido en grasas; podrían producirse derrames de grasa.
- El comal puede calentarse al usar los quemadores aledaños.
- **NO** caliente el comal en exceso. Hacerlo puede dañar el recubrimiento antideslizante.
- **NO** use utensilios metálicos que podrían dañar la superficie de el comal. No use la plancha como tabla de cortar.
- **NO** coloque ni almacene objetos sobre el comal.

CÓMO USAR EL HORNO

ANTES DE USAR

Lea todas las instrucciones antes de usar.



Asegúrese de que el cable de alimentación eléctrica y la válvula de gas estén correctamente conectados.



Verifique cómo utilizar de manera correcta la estufa, dependiendo del tipo de comida a cocinar.

Asegúrese de que sabe cómo utilizar el horno (configuración de temperatura, tiempo de cocción y receta) para lograr los mejores resultados.

⚠ PRECAUCIÓN:

QUÉ HACER SI HUELE GAS

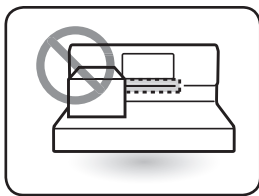
1. Abra las ventanas.
2. **NO** intente encender ningún artefacto.
3. **NO** toque ningún interruptor eléctrico.
4. **NO** use ningún teléfono dentro de su edificio.
5. Comuníquese de inmediato con su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
6. Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, contacte al departamento de bomberos.



Elija el horno superior o el horno inferior para una cocción adecuada.

Use el horno superior para cocinar pequeñas cantidades de comida.

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.

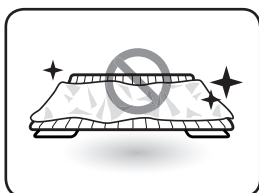


No obstruya, toque o coloque objetos alrededor del conducto de ventilación del horno cuando el mismo esté encendido.

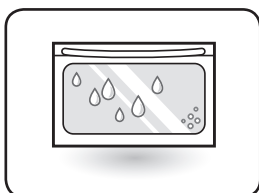
Su horno es ventilado a través de conductos ubicados en el centro, encima de la parrilla del quemador. No obstruya la ventilación del horno cuando éste se encuentre en funcionamiento; de lo contrario, no permitirá la circulación correcta de aire. No toque las aperturas de ventilación o las superficies de alrededor durante su uso.

⚠ PRECAUCIÓN:

- **NO** coloque elementos plásticos o inflamables sobre la cocina; estos pueden derretirse o prenderse fuego si se dejan muy cerca de la ventilación.
- **NO** coloque empaques cerrados sobre la cocina. Puede hacer aumentar la presión de los empaques cerrados y provocar que revienten.
- Los objetos de metal que se dejan sobre la cocina se pondrán muy calientes, pudiendo provocar quemaduras.
- Las asas de las ollas y cacerolas que se encuentren en la cocina pueden sobrecalentarse si se dejan demasiado cerca del conducto de ventilación.

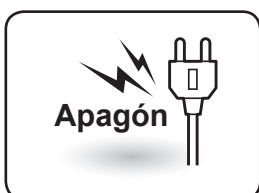


No cubra ningún estante o base con papel aluminio.



Se puede ver la condensación en el vidrio de la puerta cuando este se calienta.

Estas gotas de agua no son peligrosas y se evaporarán a medida que el horno continúe con el proceso de calentamiento.



En caso de falla en la energía eléctrica, no utilice el horno.

El horno y la asadera no pueden utilizarse durante un corte de energía. Si el horno se encuentra en uso al producirse el corte de energía, el quemador del horno se apagará y no podrá ser re-encendido hasta que se restablezca la energía. Una vez que vuelva la energía eléctrica, necesitará reiniciar la función horno o asado a la parrilla.

⚠ PRECAUCIÓN:

NO intente utilizar el encendido eléctrico durante una falla de energía eléctrica.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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

Tabla de ajustes

Ajustes del horno	Code
Auto conversión de convección	Auto
Ajuste de temperatura (Horno inferior)	L-AJ
Ajuste de temperatura (Horno superior)	U-AJ
Idioma	Lng
Luz intermitente de la alarma de precalentado	PrE
Volumen de la alarma	BEEP
Grados Fahrenheit Celsius	Unit

AUTO CONVERSIÓN DE CONVECCIÓN (HORNO INFERIOR)

Cuando se seleccionan Conv Bake y Conv Roast, la función Convection Auto Conversion modifica automáticamente la temperatura estándar de la receta ingresada a una temperatura de convección, sustrayendo 25 °F (14 °C). La temperatura convertida automáticamente aparece en la pantalla. Por ejemplo, seleccione Conv Bake, ingrese 350 °F y aparecerá 325 °F en la pantalla después de precalentar.

La función Auto Conversión de Convección está habilitada en forma predeterminada. Para cambiar la configuración, siga estas instrucciones.

- 1 Presione el botón SETTINGS varias veces hasta que **Auto** aparezca en la pantalla.
- 2 Presione la tecla numérico 1: encender, 2: apagar.
- 3 Presione el botón START para aceptar el cambio.

AJUSTE DE TEMPERATURA DEL HORNO

Es posible que su nuevo horno cocine de manera diferente a su horno anterior. Utilice el nuevo horno durante algunas semanas para familiarizarse con el mismo antes de modificar cualquier ajuste de temperatura. Una vez que se haya familiarizado con el nuevo horno, si aún considera que éste está demasiado caliente o demasiado frío, puede ajustar usted mismo su termostato.

! PRECAUCIÓN:

NO use termómetros, como aquellos que se venden en almacenes, para verificar el ajuste de temperatura del horno. Estos termómetros pueden variar entre 20 y 40 grados.

- 1 Determine qué horno desea ajustar (el horno superior o el horno inferior).
- 2 Presione la tecla SETTINGS dos veces para configurar el horno inferior. Hasta que aparezca **L-AJ** en la pantalla. Presione la tecla SETTINGS tres veces para configurar el horno superior. Hasta que aparezca **U-AJ** en la pantalla.
- 3 Use las teclas numéricas para ingresar el número de grados a los que desea ajustar la temperatura del horno. Presione la tecla SETTINGS luego de ingresar los números si quiere disminuir la temperatura del horno.

Por ejemplo:

Para ajustar la temperatura del horno en 15 grados más, presione 1, 5.

Para ajustar la temperatura del horno en 15 grados menos, presione 1, 5, SETTINGS.

- 4 Presione la tecla START para aceptar el cambio.

NOTA:

Este ajuste no afectará las temperaturas de las funciones de Asar ni de Auto-limpieza. El ajuste será conservado en la memoria del horno en caso de producirse una falla en la energía eléctrica. La temperatura del horno puede ser aumentada (+) o disminuida (-) en hasta 35°F o 19°C, respectivamente.

CAMBIAR IDIOMA

El idioma predeterminado de la pantalla del horno es el Ingles. Este puede ser cambiado a español o francés.

- 1 Pulse la tecla SETTINGS hasta que aparezca **Lng** (Language) en la pantalla.
- 2 Presione la tecla numérica para seleccionar el idioma.

Idioma	Ingles	Español	Francés
Tecla numérica	1	2	3

- 3 Presione la tecla START para aceptar el cambio.

LUZ DE ALARMA DE PRECALENTAMIENTO ON/OFF

Cuando el horno alcance la temperatura fijada, la luz de precalentamiento se encenderá hasta que la puerta del horno se abra. Usted podrá activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento de la siguiente manera:

- 1 Presione la tecla SETTINGS hasta que aparezca **PrE** en la pantalla.
- 2 Press 1 for On, or 2 for Off.
- 3 Presione la tecla START para aceptar el cambio.

CÓMO USAR

CÓMO AJUSTAR EL VOLUMEN DEL BÍPER

- 1 Presione la tecla SETTINGS hasta que aparezca **BEEP** en la pantalla.
- 2 Presione 1 para alto, 2 para normal, 3 para bajo, o 4 para mute.
- 3 Presione la tecla START para aceptar el cambio.

CÓMO SELECCIONAR GRADOS FAHRENHEIT O CELSIUS

Las temperatura del horno puede configurarse en grados Fahrenheit o Celsius. El ajuste predeterminado de fábrica es en grados Fahrenheit. Las unidades en Fahrenheit están activadas por default.

- 1 Presione la tecla SETTINGS hasta que aparezca **Unit** en la pantalla.
- 2 Presione 1 para Fahrenheit o 2 para Celsius.
- 3 Presione la tecla START para aceptar el cambio.

CÓMO ENCENDER/APAGAR LAS LUCES DEL HORNO

La luz interior del horno se prende automáticamente cada vez que se abre la puerta del horno. Para cambiar manualmente la luz del horno a encendido/apagado, presione UPPER  o LOWER .

CÓMO AJUSTAR LA HORA DEL RELOJ

El reloj debe ajustarse con la hora correcta del día para que las funciones de temporización del horno funcionen correctamente.

- 1 Presione la tecla CLOCK una vez.
- 2 Presione la teclas numéricas para seleccionar la hora deseada.
Ejemplo : Para ajustar la hora en 12:34, presione las teclas numéricas 1, 2, 3 y 4 en ese orden.
- 3 Presione la tecla START para aceptar el cambio.

NOTA:

- La hora del día no puede ser modificada cuando el ciclo de auto limpieza o de horneado por temporizador estén en funcionamiento.
- Para verificar la hora del día cuando la pantalla muestre otra información, presione la tecla CLOCK.
- Si no se presiona ninguna tecla numérica dentro de los 30 segundos de haber presionado la tecla CLOCK, la pantalla volverá al ajuste original. Si esto sucede, presione la tecla CLOCK y reingrese la hora.
- Si la hora se muestra en pantalla de manera intermitente, puede haberse producido una falla de energía eléctrica. Reinicie la hora.

CÓMO AJUSTAR EL RELOJ (12 Ó 24 HORAS)

- 1 Mantenga presionado el botón CLOCK por tres segundos.
- 2 Presione 1 para formato de 12horas o presione 2 para formato de 24horas
- 3 Presione el botón START.

Ajustes predeterminados mínimos y máximos

Todas las características enumeradas tienen ajustes de temperatura y de hora mínimos y máximos que pueden ser ingresados en el control. Sonará un bip de aceptación cada vez que se presione una tecla de control.

Sonará un tono de error (dos tonos cortos) si se ingresa un valor de temperatura u hora por debajo del ajuste mínimo o por encima del ajuste máximo de la característica.

CARACTERÍSTICA		TEMP. / HORA MÍN.	TEMP. / HORA MÁX.	PREDET.
MODO DE RELOJ	12 Hr.	1:00 Hr. / Min.	11:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / Min.	23:59 Hr. / Min.	
TEMPORIZADOR	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
COCCIÓN CON TEMPORIZADOR	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
ASAR		Baja - 250°F / 121°C	Alta - 500°F / 260°C	Alta
HORNEAR		170°F / 77°C	550°F / 288°C	350°F / 177°C
HORNEADO POR CONVECCIÓN		300°F / 149°C	550°F / 288°C	325°F / 163°C
ASADO POR CONVECCIÓN		300°F / 149°C	550°F / 288°C	325°F / 163°C
LEVAR				12 Hr.
CALENTAR			170°F / 75°C, 3 hours	3 Hr
AUTO LIMPIEZA		2 Hr.	4 Hr.	3 Hr.

CÓMO USAR EL TEMPORIZADOR

El Timer On/Off (TEMPORIZADOR ENCENDIDO/APAGADO) superior o inferior sirve como un temporizador extra de la cocina que sonará cuando el tiempo establecido se haya completado. No comienza ni detiene la cocción.

La característica Timer On/Off superior o inferior puede ser utilizada durante cualquiera de las funciones de control del horno. Los temporizadores superior e inferior funcionan de manera independiente uno de otro.

1 Para fijar los minutos y segundos:

Presione la tecla UPPER o LOWER TIMER ON/OFF una vez.

Para fijar las horas y los minutos:

Presione la tecla UPPER o LOWER TIMER ON/OFF dos veces.

2 Utilice las teclas numéricas para ajustar el temporizador. Por ejemplo, para ajustarlo en 5 minutos:

a) Presione la tecla Upper o Lower Timer On/Off dos veces. 0:00 aparecerá en la pantalla.

b) Presione la tecla numérica 5. 0:05 aparecerá en la pantalla.

3 Presione UPPER o LOWER Timer ON/OFF para iniciar o apagar el temporizador. Se visualizará en la pantalla el correr del tiempo programado en cuenta regresiva.

NOTA: Si no se presiona UPPER o LOWER TIMER ON/OFF, el temporizador volverá a la hora del día.

Para cancelar el temporizador antes de que haya transcurrido el tiempo programado, presione UPPER o LOWER TIMER ON/OFF.

4 Cuando haya transcurrido el tiempo programado, End aparecerá en la pantalla y sonará un tono. Este tono sonará cada 15 segundos hasta que se presione la tecla UPPER o LOWER TIMER ON/OFF.

NOTA: Si el tiempo restante no aparece en la pantalla, presione la tecla UPPER o LOWER TIMER ON/OFF para visualizarlo.

CÓMO UTILIZAR LA CARACTERÍSTICA DE BLOQUEO DEL HORNO

La característica de bloqueo del horno automáticamente bloquea la puerta del horno y no permite que la mayoría de controles del horno puedan encenderse. No deshabilita el reloj, temporizador ni la luz interior del horno.

1 Presione y mantenga presionada la tecla Start por tres segundos. Sonará un tono, oven LOCKOUT aparecerá y 🔒 parpadeará en la pantalla. Una vez que la puerta del horno esté bloqueada, el indicador de bloqueo del horno dejará de parpadear y permanecerá encendido.

2 Para desactivar la característica de bloqueo, presione y mantenga presionada la tecla Start por tres segundos. UNLOCKING y 🔒 desaparecerán de la pantalla y la puerta y controles del horno se desbloquearán.

NOTA: Si la característica de bloqueo es activada por la apertura de cualquiera de las puertas, éstas últimas no cerrarán completamente hasta que la característica de bloqueo sea desactivada.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LOS ESTANTES DEL HORNO

! PRECAUCIÓN:

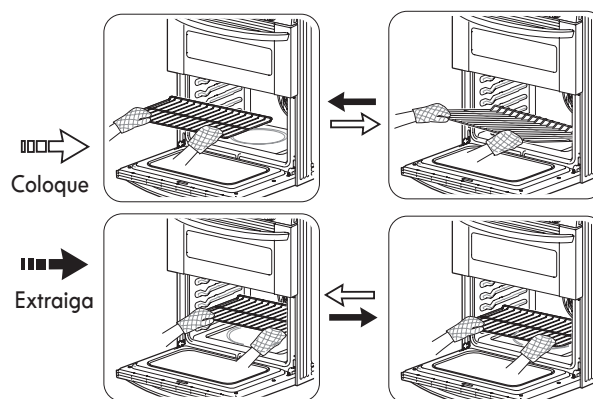
- Coloque el estante en el horno antes de encender el horno para evitar quemaduras.
- **NO** cubra el estante con papel de aluminio ni con ningún otro material; tampoco coloque ningún elemento en la parte inferior del horno. Hacerlo podría provocar un mal funcionamiento del horno o podría dañar la parte inferior del horno.
- Acomode los estantes del horno sólo cuando el horno esté frío.

PARA EXTRAER LOS ESTANTES DEL HORNO

- 1 Con sus guantes para hornear, agarre el estante del horno.
- 2 Tire el estante hacia afuera hasta que haga tope.
- 3 Levante el frente del estante y continúe tirando del estante hacia afuera.

PARA VOLVER A COLOCAR LOS ESTANTES DEL HORNO

- 1 Coloque la parte trasera del estante en el soporte. Use guantes/guantes de cocina para horno.
- 2 Incline el extremo frontal del estante hacia arriba.
- 3 Empuje el estante hacia adentro.
- 4 Verifique que el estante esté correctamente ubicado en su lugar.



HORNEAR

La función de Horneado se utiliza para preparar platillos tales como pasteles, panes, guisados y comidas asadas. Se puede programar el horno para que hornee a cualquier temperatura, desde 170°F (77°C) a 550°F (288°C). La temperatura predeterminada es de 350°F (177°C).

PARA CONFIGURAR LA FUNCIÓN DE HORNEADO
(por ejemplo, a 375°F)

- 1

Presione la tecla Bake del horno superior o inferior.
- 2

Ingresa la temperatura del horno utilizando las teclas numéricas (por ej., presione 3, 7, 5).
- 3

Presione la tecla START.
Mientras el horno se precalienta, la temperatura se visualizará en pantalla e irá aumentando en intervalos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará un tono y la luz del horno comenzará a parpadear.
- NOTE:

• El precalentamiento es necesario para lograr mejores resultados de cocción. Coloque la comida en el horno luego de haberlo precalentado.

• También puede cambiar la temperatura mientras esté cocinando, siguiendo los pasos 1 a 3.
- 4

When cooking is complete, press the UPPER or LOWER STOP button.
- 5

Remove food from the oven.

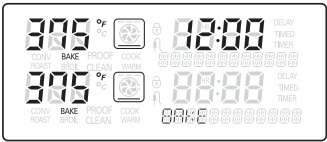
Visualización en pantalla del modo HORNEAR



Horno superior únicamente



Horno inferior únicamente



Horno superior e inferior

TABLA PARA HORNEAR

Esta tabla es sólo para referencia y puede ser utilizada tanto para el horno superior como para el inferior. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo a su receta.

Comida	Temperatura del horno	Posición del estante	
		Horno superior	Horno inferior
Tortas y pasteles			
- Pastel relleno	350°F(177°C)	A	C
- Pastel bundt	350°F(177°C)	A	C
- Magdalenas	350°F(177°C)	A	C
- Bizcochos	350°F(177°C)	A	C
- Pastel de zanahoria (desde cero)	350°F(177°C)	A	C
Galletas			
- De azúcar	350°F(177°C)	A	C
- Chispas de chocolate	350°F(177°C)	A	C
- Brownies	350°F(177°C)	A	C
Pizza			
- Fresca	425°F(218°C)	A	B
- Congelada	400°F(204°C)	A	B
Panes			
- Bisquets (enlatados)	350°F(177°C)	A	B
- Bisquets (de cero)	425°F(218°C)	A	B
- Muffins	425°F(218°C)	A	B
Frutas y vegetales			
- Manzanas (horneadas)	375°F(190°C)	A	B
- Papas (horneadas)	375°F(190°C)	A	B

NOTA: Si la puerta queda abierta durante el proceso de horneado, el calor se escapa.
Si la puerta queda abierta durante más de 30 segundos durante el proceso de horneado, el calor se escapa.
El calor regresa automáticamente cuando la puerta se cierra.

ASAR (HORNO SUPERIOR)

Su horno está diseñado para asar a puerta cerrada.

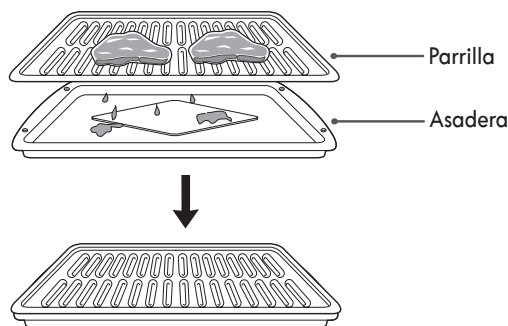
La función BROIL (ASAR) utiliza una intensa radiación de calor proveniente del quemador de gas superior. Esta función trabaja mejor cuando se asan cortes finos y tiernos (de 1" o menos) de carne, aves o pescado.

! PRECAUCIÓN:

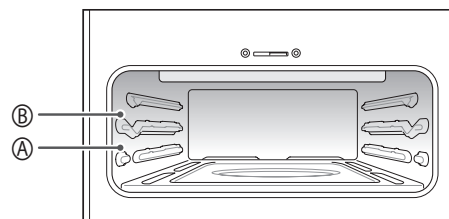
- **NO** utilice asaderas sin parrilla. El aceite puede ocasionar que la grasa se incendie.
- **NO** cubra la parrilla ni la asadera con papel de aluminio. Hacerlo provocará que se prenda fuego.
- **Siempre use** una cacerola de asado y una parrilla para drenar el exceso de grasa y cebo, esto ayudará a reducir salpicaduras, humo y llamaradas.
- **Nunca** utilice una cacerola para asar si no está totalmente limpia y a temperatura ambiente. Si la cacerola está dañada, deformada, o muy sucia, debe de considerar reemplazarla para reducir la cantidad de humo durante el asado.

NOTA:

- Use la opción **La** (bajo) para asar alimentos tales como aves y cortes gruesos de carne.
- Extraiga la asadera del horno para que se enfríe y así permitir la limpieza fácil.
- Para obtener los mejores resultados, utilice una bandeja diseñada para asar, como se muestra abajo. La asadera retiene los derrames de grasa y la parrilla ayuda a prevenir que la grasa salpique.



Cuando ase en la posición de estante 'B' en el horno superior, utilice el estante auxiliar provisto para lograr mejores resultados de cocción.



B*: Posición donde se utiliza el estante auxiliar.

A: Posición donde se utiliza el estante estándar.

! PRECAUCIÓN:

Tenga cuidado cuando deslice hacia adentro o hacia afuera el estante auxiliar, ya que como pasa cerca de la parte inferior de la cavidad, las superficies calientes pueden causar quemaduras. Siempre use guantes de cocina cuando mueva los estantes del horno.

PARA CONFIGURAR LA FUNCIÓN DE ASAR EN EL HORNO SUPERIOR

- 1 Presione la tecla BROIL una vez para Hi (alta), dos veces para Med (Mediana), tres veces para Lo (Baja)
- 2 Presione la tecla START.
- 3 Permita que el horno para asar se precaliente durante cinco minutos.
- 4 Coloque la comida en el horno superior.
- 5 Cierre la puerta del horno. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el proceso de asado.

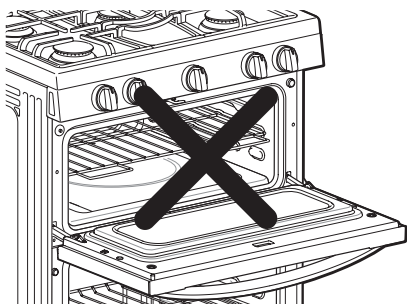
! ADVERTENCIA:

Cuando use el asador, la temperatura dentro del horno será muy alta. Tome precaución para evitar posibles quemaduras mediante las siguientes prácticas:

- Mantenga la puerta cerrada (Refiérase a la sección Asado del manual).
- Siempre use guantes para hornear cuando inserte o retire los alimentos. Un uso inapropiado del asador puede provocar humo excesivo y fuego causado por la grasa. Condiciones impropias de uso incluyen, pero no están limitadas a:
 - Asar con el estante estándar en la posición B.
 - Seleccionar una potencia del asador mayor a la recomendada.
 - Usar una bandeja para asar sucia y/o grasosa.
 - Asar por más tiempo del recomendado.

CÓMO USAR

NOTA: Si la puerta del horno permanece abierta por más de 15 segundos durante la función de Asar, el quemador se apagará. El quemador se volverá a encender automáticamente una vez que la puerta haya sido cerrada.



- 6** Cuando haya finalizado de asar, presione la tecla UPPER STOP.

NOTA: Puede producirse algo de humo durante el proceso de asado, esto es normal.

Visualización en pantalla del modo ASAR



Alta temperatura



Media temperatura



Baja temperatura

- **Alto:** Use el ajuste 'Alto', para bistec, hamburguesas y pescados que usted quiera que logren un dorado profundo lleno de sabor.
- **Medio:** Use el ajuste 'Medio' para cortes gruesos de carne que usted quiera logren un término tres cuartos o bien cocido. También use el ajuste medio de asado para pescado con todo y piel.
- **Bajo:** El ajuste 'Bajo' es más efectivo para derretir queso en alimentos como nachos.

Debido a que un intenso calor está asociado con el asador infrarrojo, quizás perciba que existe más humo que a lo que está acostumbrado con un asador convencional. Este humo es naturalmente provocado por el dorado y no debe de generarle preocupación alguna. Si percibe más humo de lo acostumbrado, sírvase de los siguientes tips para reducir la cantidad de humo en su horno:

- 1** Para cualquier asado en sus ajustes alto o bajo, use una cacerola de asado solamente. No saltee cacerolas u hojas de horneado regulares por cuestiones de seguridad.
- 2** NUNCA use una cacerola de asado que no esté totalmente limpia y a temperatura ambiente al inicio del cocinado. Si la cacerola está dañada, deformada, o muy sucia, debe de considerar reemplazarla para reducir la cantidad de humo durante el asado.
- 3** SIEMPRE utilice el sistema de ventilación de su cocina o campana de ventilación durante el asado.
- 4** Mantenga siempre el interior de su horno lo más limpio que pueda. Los residuos de alimentos anteriores pueden causar quemaduras o generar fuego.
- 5** Evite marinadas grasosas o glaseados azucarados, ambos pueden hacer que la cantidad de humo que exista se incremente. Si quisiera utilizar un glaseado, aplíquelo al final del cocinado.
- 6** Si percibe que existe mucho humo con cualquier tipo de alimento, considere:
 - a. Baje el nivel de asado al ajuste anterior.
 - b. Use el ajuste 'Alto' para lograr el nivel de dorado que usted desea, posteriormente cambie al nivel anterior o encienda la función BAKE.
- 7** Como una regla, los cortes grasosos de carne y pescado producirán más humo que los cortes magros.
- 8** Siga los ajustes recomendados de asado y a los lineamientos de cocinado en la tabla que se encuentra en la siguiente página, siempre que sea necesario.

TABLA PARA LA FUNCIÓN DE ASAR (*: ESTANTE AUXILIAR)

Comida	Cantidad y/o espesor	Horno superior			Comentarios
		Posición del estante	Primer lado (minutos)	Segundo lado (minutos)	
Carne molida	1 libra (4 hamburguesas) 1/2 a 3/4" de espesor	A o B*	5-7	3-5	Espaciarla uniformemente, Se pueden asar hasta 8 hamburguesas a la vez.
Bistecs Casi crudo Punto medio Bien cocido Casi crudo Punto medio Bien cocido	2 (1" de espesor) aprox. 1 a 2 libras	A o B*	4-9	2-6	Los Bistec de menos de 1" de espesor se cocinan en su interior antes de dorarse. Se recomienda cocinarlos en sartén. Quite la grasa.
		A o B*	5-10	2-6	
		A o B*	6-11	2-6	
	2 (1 1/2" de espesor) aprox. 2 a 2 1/2 libras	A	7-11	7-11	
		A	8-12	7-11	
		A	9-13	7-11	
Pollo	1 corte entero de hasta 2 a 2 1/2 libras abierto a lo largo	A	7-13	4-8	Ase el lado de la piel hacia abajo primero.
	2 pechugas	A	7-12	4-7	
Filetes de pescado	1/4 a 1/2" de espesor	A	3-7	1-5	Cocine y dé vuelta a los filetes con mucho cuidado. Puede untarlos con mantequilla de limón antes y durante la cocción si gusta.
Rodajas de jamón (precocidas)	1/2" de espesor	A	5-8	1-4	Aumente el tiempo de cocción de 5 a 10 minutos por lado para jamón curado casero o para jamón de 1 1/2" de espesor.
Chuletas de cerdo Bien cocidas	1 (1/2" de espesor) aprox. 1/2 libra	B*	4-6	2-4	Quite la grasa.
	1 (1/2" de espesor) aprox. 1/2 libra	A o B*	6-10	3-6	
Chuletas de cordero Cocción media Bien cocidas Cocción media Bien cocidas	2 (1" de espesor) aprox. 10 a 12 oz.	A o B*	5-10	2-6	Quite la grasa.
		A o B*	6-11	2-6	
	2 (1/2" de espesor) aprox. 1 libra	A	8-12	7-11	
		A	9-13	7-11	
Filetes de salmón	2 (1" de espesor) aprox. 1 libra	A	6-12	3-8	Cubra de aceite la bandeja. Unte los filetes con manteca derretida.

Esta tabla es solamente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con su preferencia.

Para mejor funcionamiento, coloque los alimentos al centro del estante cuando utilice la función de ASAR (Broil).

NOTA: Los tiempos de asado pueden variar por el tamaño, peso y/o grosor de la comida a asar, temperatura de inicio y preferencias personales de cocción. Esta guía se basa en carnes a temperaturas refrigeradas.

NOTA:

Para protegerse de intoxicaciones, cocine la carne roja y blanca totalmente. El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos por sus siglas en Inglés (USDA) ha indicado las siguientes temperaturas internas mínimas para el consumo seguro de los alimentos.

- Carne de res: 160 °F (71.1 °C)
- Carne blanca: 165 °F (73.9 °C)
- Bistec de res, ternera, puerco o cordero: 145 °F (62.8 °C)
- Pescados y Mariscos: 145 °F (62.8 °C)

COCCIÓN CON TEMPORIZADOR

La función de COCCIÓN CON TEMPORIZADOR le permite programar el horno para cocinar durante un período de tiempo específico. Esta función solo puede utilizarse mientras se hornea.

PARA CONFIGURAR LA COCCIÓN CON TEMPORIZADOR

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

- 1 Presione la tecla BAKE superior o inferior. 350°F aparecerá en la pantalla.
- 2 Utilice las teclas numéricas para establecer la temperatura (por ej., presione 3, 0, 0).
- 3 Presione START para comenzar el precalentado.
- 4 Una vez que el horno se haya precalentado a 300°, presione la tecla COOK TIME. 300°F aparecerá en la pantalla.
- 5 Programe el tiempo de horneado deseado (ej. presione 3, 0). El tiempo de horneado puede programarse para cualquier cantidad de tiempo, entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
- 6 Presione la tecla START y la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocinado.

NOTA:

- Para hacer que la función CALENTAR encienda al final del ciclo de cocinado, repita los pasos 1 a 5, y luego presione la tecla Warm. WARM aparecerá en la pantalla. (Consulte "CALENTAR" en la sección "Cómo usar" para mayor información acerca de cómo calentar.)
- Para cancelar la función COCCIÓN CON TEMPORIZADOR, presione las teclas UPPER o LOWER STOP en cualquier momento.

El horno continuará cocinando durante el tiempo programado y luego se apagará automáticamente. Cuando haya finalizado el tiempo de cocción:

- End y la hora del día aparecerán en la pantalla.
- El tono que indica el final de la cocción sonará cada 60 segundos hasta que se presione la tecla UPPER o LOWER STOP.
- Cuando se programa la función CALENTAR, la misma se activará luego de haberse completado la cocción por el tiempo programado.

CAMBIO DEL TIEMPO DE COCCIÓN

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

- 1 Presione la tecla COOK TIME.
- NOTA:** Si ambos hornos superior e inferior están funcionando al mismo tiempo, presione la tecla COOK TIME una vez para fijar el tiempo de cocción para el horno inferior y dos veces para el horno superior.
- 2 Utilice las teclas numéricas para cambiar el tiempo de horneado (por ej. presione 1, 3, 0).
 - 3 Presione START para aceptar el cambio.

COCCIÓN PROGRAMADA CON TEMPORIZADOR

El temporizador automático de COCCIÓN CON TEMPORIZADOR RETARDADO hará que el horno se ENCIENDA y se APAGUE a la hora que usted seleccione. Esta función solo puede utilizarse mientras se hornea.

CONFIGURAR EL HORNO PARA INICIO PROGRAMADO

(ejemplo: para HORNEAR a 300°F durante 30 minutos y que el modo horneado comience a las 4:30 pm)

- 1 Asegúrese de que el reloj tenga la hora correcta.
- 2 Acomode la(s) bandeja(s) interiores del horno y coloque la comida en el horno.
- 3 Presione la tecla BAKE. 350°F aparecerá en la pantalla.
- 4 Utilice las teclas numéricas para establecer la temperatura del horno (por ej. presione 3, 0, 0).
- 5 Presione la tecla COOK TIME.
- 6 Programe el tiempo de horneado (por. ej. presione 3, 0). El tiempo de horneado puede programarse por cualquier cantidad de tiempo, entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
- 7 Presione la tecla DELAY START.
- 8 Programe el tiempo de inicio (por ej. presione 4, 3, 0).
- 9 Presione la tecla START. A la hora programada, sonará un bip corto y el horno comenzará a hornear.

NOTA:

- Para cancelar la función COCCIÓN PROGRAMADA CON TEMPORIZADOR, presione las teclas UPPER o LOWER STOP en cualquier momento.
- Si desea cambiar el tiempo de cocción, repita los pasos 5 a 6 y presione START.

El horno continuará cocinando durante el tiempo programado y luego se apagará automáticamente. Cuando haya finalizado el tiempo de cocción:

- End y la hora del día aparecerán en la pantalla.
- El tono que indica el final de la cocción sonará cada 60 segundos hasta que se presione la tecla UPPER o LOWER STOP.
- Cuando se programe la función CALENTAR, la misma se activará luego de haberse completado la cocción por el tiempo programado.

NOTA: Si el reloj de su horno está configurado como un reloj de 12 horas, puede programar el tiempo de cocción por 12 horas. Si el reloj de su horno está configurado como un reloj de 24 horas, puede programar el tiempo de cocción por 24 horas.

! PRECAUCIÓN:

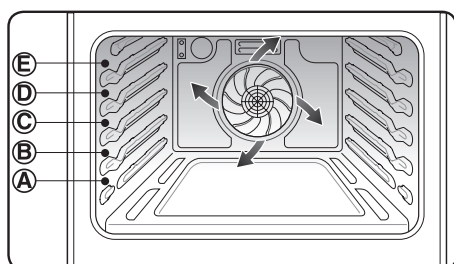
- Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de frutas y vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como leche, huevo, pescado, carne o aves deben enfriarse en el refrigerador. Incluso fríos, no deben dejarse en el horno más de 1 hora antes de la cocción, y deben retirarse apenas termina la cocción.
- Comer alimentos echados a perder puede causar intoxicación por comida en mal estado.

CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE CONVECCIÓN (HORNO INFERIOR)

El sistema de convección utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno. Esto mejora la distribución del calor permitiendo un cocinado parejo y por lo tanto excelentes resultados.

HORNEADO POR CONVECCIÓN

El horneado por convección permite un cocinado parejo y por lo tanto excelentes resultados incluso usando múltiples bandejas al mismo tiempo. Puede también disminuir el tiempo de cocinado operando el modo HORNEADO POR CONVECCIÓN entre 300°F(150°C) ~ 550°F(285°C).



Beneficios del modo HORNEADO POR CONVECCIÓN

- 1 Horneado parejo usando múltiples bandejas.
- 2 Tiempo de cocinado más rapido.

Para accionar el modo HORNEADO POR CONVECCIÓN (ejemplo a 375°F)

- 1 Presione la tecla CONV BAKE. La pantalla parpadeará 350°F.
- 2 Introduzca la temperatura del horno (Presione 3, 7, 5).

NOTA: Cuando cocine con un ciclo de Convección, la temperatura del horno será automáticamente reducida a 25°F (14°C). La pantalla mostrará el cambio de temperatura después del precalentado.

Esta característica de funcionamiento es llamada auto conversión. Su estufa viene con esta característica de funcionamiento habilitada.

Para deshabilitar la característica de auto conversión, vea Auto Conversión del modo Convección (Horno Inferior), en la sección de "Instrucciones de funcionamiento" de este manual.

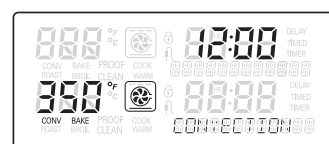
NOTA: Escuchará un ventilador mientras cocine con convección.

El ventilador parará cuando la puerta se abra, pero el calor permanecerá encendido. El ventilador no comenzará a funcionar hasta que el horno haya alcanzado la temperatura de precalentado.

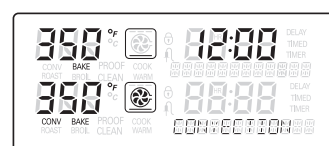
- 3 Presione el botón START. La pantalla mostrara CONV, BAKE y la temperatura convertida empezando en 100°F. Conforme el horno se vaya precalentando, la pantalla mostrara incrementos de temperatura de 5 grados.
- 4 Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, un tono sonará y la luz del horno parpadeará continuamente. La pantalla mostrará la temperatura del horno auto convertida 350°F, CONV, BAKE y

NOTA: Para cancelar el modo CONVECCIÓN HORNEADO, presione la tecla LOWER STOP en cualquier momento.

Pantalla en modo HORNEADO POR CONVECCIÓN



Horno inferior solamente.



Horneado Horno Superior,
Horneado por Convección Horno Inferior

Utensilios de cocina para el cocinado por convección

Cualquier utensilio de cocina seguro para usar en un horno convencional funciona para un horno de convección. Para mejores resultados, tome en cuenta los siguientes tips:

- Si va a hornear con varios utensilios de cocina deje espacio entre estos. También, asegúrese de que no haya contacto entre las cacerolas para hornear y/o entre estas con las paredes del horno.
- Se pueden utilizar papel resistente al calor y/o contenedores de plástico recomendados para su uso en hornos regulares y/o hornos de convección. Sin embargo, las cacerolas para hornear de metal calientan más rápido y son recomendadas para su uso en hornos de convección.
- Las cacerolas que sean oscuras o con acabados en mate hornearán más rápido que las cacerolas de acabadosbrillosos. Las cacerolas para hornear de vidrio o de materiales cerámicos cocinarán más despacio.
- Para recetas como pollo al horno, use cacerolas para hornear con lados cortos. El aire caliente no podrá circular libremente alrededor de la comida si se utiliza una cacerola con lados largos.
- Las galletas y bizcochos deben de ser horneados en hojas planas de metal o en cacerolas de metal de lados muy cortos.
- Al usar la función de horneado por convección la comida cocinada en una sola bandeja generalmente se cocinará más rápido y de forma pareja. El uso de múltiples bandejas puede incrementar ligeramente los tiempos de cocinado de algunas comidas pero generalmente el resultado final es el ahorro de tiempo.
- Se obtendra un buen resultado al cocinar galletas, mantecadas y bizcochos al utilizar multiples bandejas.
- Es normal que el ventilador se pare durante el ciclo de convección, esto permite que el calor se distribuya uniformemente.
- Utilice cacerolas de tamaños recomendados en las recetas.
- Algunas comidas congeladas han sido echas para ser cocinadas en hornos comerciales de convección. Para mejores resultados, precaliente el horno y utilice la temperatura recomendada en la receta del empaque.
- Si algún fabricante de comida otorga instrucciones de cocinado por convección específicas, recuerde que la funcion de AUTOCONVERSION DEL MODO DE CONVECCIÓN reducirá la temperatura. Si la función está activada, incremente 25°F(14°C) cuando configure la temperatura para obtener una temperatura que concuerde con las **instrucciones de cocinado por convección**.

Tabla de horneado por convección

Si la función de auto conversión esta deshabilitada, reduzca la temperatura estándar de la receta en 25°F en el modo de HORNEADO POR CONVECCIÓN.

Las temperaturas han sido ajustadas en esta tabla. El uso de múltiples bandejas puede incrementar ligeramente los tiempos de cocinado de algunas comidas pero generalmente el resultado final es el ahorro de tiempo.

Esta tabla es solo de referencia.

Alimento	Temperatura del horno (convertido)	Posición de la bandeja
Pasteles		
- Pasteles de capas	325°F(163°C)	C
- Pastel Bundt	325°F(163°C)	C
Pasteles, especialidad		
- Panecillos	400°F(204°C)	B
- Magdalenas	325°F(163°C)	C
- Panqués	325°F(163°C)	C
Galletas		
- Azúcar	325°F(163°C)	C
- Chispas de chocolate	325°F(163°C)	C
- Brownies	325°F(163°C)	C
Pizza		
- Fresca	400°F(204°C)	C
- Congelada	375°F(190°C)	C
Panes		
- Panecillo, lata	325°F(163°C)	C
- Panecillo, casero	425°F(218°C)	C
- Muffins	400°F(204°C)	C
- Pan blanco, rebanada	400°F(204°C)	B
Masa de pastelitos		
- Casera	425°F(218°C)	C
- Refrigerador	425°F(218°C)	C
Postres		
- Papas fritas de frutas y muffin de frutas caseros	350°F(177°C)	C
- Pasteles, caseros, 2 masas de frutas	350°F(177°C)	C

PRECALENTAMIENTO Y UBICACIÓN DE LOS ESTANTES

Para precalentar, ajuste la temperatura del horno a la indicada en la receta. Espere hasta que el horno alcance la temperatura ingresada antes de poner la comida en el horno. El precalentamiento es necesario para obtener resultados satisfactorios al hornear pasteles, galletas, tartas y panes.

- Para obtener los mejores resultados en el horneado, las bandejas deben centrarse en los estantes. Si hornea con más de una bandeja, coloque las bandejas de manera tal que cada una tenga como mínimo 1" a 1 1/2" de espacio a su alrededor.

Si debe utilizar varios estantes en el horno inferior, coloque los estantes en la posición C y E. Coloque las bandejas tal como se muestra en la Figura 1.

Si debe utilizar un sólo estante en el horno superior, coloque el estante en la posición A y en el horno inferior, coloque el estante en posición C.

Coloque la bandeja tal como se muestra en la fig.2.

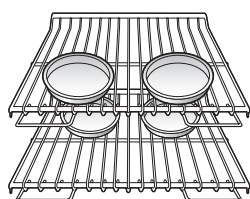


Figura 1

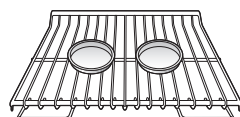
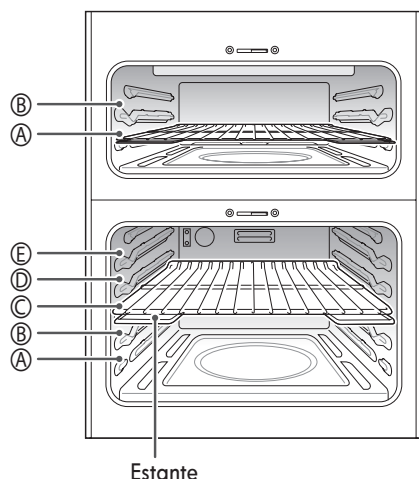


Figura 2



Estante

ASADO POR CONVECCIÓN

El modo de asado por convección está diseñado para otorgar un óptimo desempeño al asar. La función ASADO POR CONVECCIÓN combina el cocinado con el ventilador de convección para asar carnes. El aire precalentado circula alrededor de la comida desde todos los lados del horno, envolviendo mejor los jugos y sabores. Los alimentos llegan a ser tostados y crujientes en el exterior y jugosos en el interior.

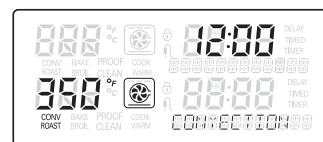
Para accionar el horno inferior en modo ASADO POR CONVECCIÓN

(ejemplo a 375°F).

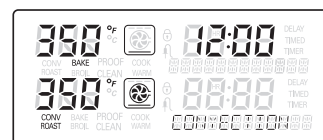
- 1 Presione el botón CONV ROAST. La pantalla desplegará 350°F.
- 2 Fije la temperatura del horno (presione 3, 7, 5).
NOTA: Cuando cocine con un ciclo de convección, la temperatura del horno será automáticamente reducida en 25°F posteriormente la pantalla mostrará la temperatura cambiada. Esta característica de funcionamiento es llamada auto conversión. Su estufa viene con esta característica de funcionamiento habilitada. Para deshabilitar la característica de auto conversión, vea Auto Conversión del modo Convección.
- 3 Presione la tecla START. La pantalla mostrará CONV ROAST y la temperatura convertida empezando en 100°F. Conforme el horno se vaya precalentando, la pantalla mostrará incrementos de temperatura de 5 grados.
- 4 Una vez que el horno alcanza la temperatura deseada, un tono sonará y la luz de horno parpadeará continuamente. La pantalla mostrará la temperatura del horno auto convertida 350°F, CONV ROAST y
- 5 Ponga la comida dentro del horno.

NOTA: Para cancelar el modo ASADO POR CONVECCIÓN, presione la tecla LOWER STOP en cualquier momento.

Pantalla en mdo ASADO POR CONVECCIÓN



Horno inferior solamente.



Horneado Horno Superior,
Asado por Convección Horno Inferior

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

CALENTAR

Esta función mantendrá la temperatura del horno en 170°F (77°C). La función CALENTAR mantendrá la comida cocida caliente para servirla hasta 3 horas luego de que haya finalizado la cocción. La función Calentar puede utilizarse sin otras operaciones de cocción o puede utilizarse luego de que la cocción haya finalizado utilizando HORNEAR CON TEMPORIZADOR u HORNEAR CON TEMPORIZADOR RETARDADO.

NOTA:

- La función CALENTAR tiene el propósito de mantener la comida caliente. No la utilice para enfriar la comida.
- Cuando la temperatura del horno inferior esté por encima de los 475°F (246°C), la función CALENTAR del horno superior no podrá utilizarse. *Hot* aparecerá en la pantalla.

Para programar la función CALENTAR

- 1 Presione la tecla WARM del horno superior y/o inferior.
- 2 Presione la tecla START.

Pantalla en modo CALENTAR



Horno superior únicamente



Horno inferior únicamente



Horno superior e inferior

Para programar la función calentar luego de la Cocción con temporizador

- 1 Configure la COCCIÓN CON TEMPORIZADOR O COCCIÓN PROGRAMADA CON TEMPORIZADOR. (Ver la sección COCCIÓN PROGRAMADA CON TEMPORIZADOR).
- 2 Presione la tecla START.
- 3 Presione la tecla Warm. El modo Calentar se encenderá automáticamente luego de haberse completado la cocción por temporizador o la cocción con temporizador retardado.

NOTA:

- Para cancelar la función CALENTAR, presione las teclas UPPER o LOWER STOP en cualquier momento.
- Si presiona UPPER o LOWER STOP antes de que se inicie la Función de Cocción programada, todos los ajustes programados de cocción se cancelarán.

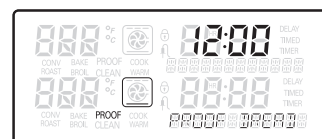
LEVAR (PARA EL HORNO INFERIOR)

Esta característica mantiene el horno caliente para que los productos con levadura leven antes de hornearlos.

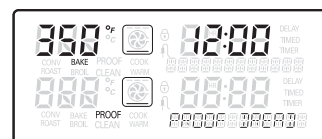
Para programar la función LEVAR

- 1 Utilice la bandeja B o C para levar.
- 2 Presione la tecla PROOF.
- 3 Presione la tecla START.

Panta en modo LEVAR



Horno inferior únicamente



Horneado Horno Superior,
Levar Horno Inferior

- 4 Cuando el levado haya finalizado, presione la tecla LOWER STOP.

NOTA:

- Para evitar que la temperatura del horno baje y el tiempo de levado sea mayor, no abra la puerta del horno innecesariamente. Controle los productos de harina y/o masa para evitar que leven en exceso.
- No utilice el modo de levado para calentar comida o mantenerla caliente. La temperatura de levado del horno no es suficiente para mantener comidas a temperaturas seguras. Use la función CALENTAR para mantener la comida caliente. El levado no funcionará cuando el horno esté por encima de los 125°F. *Hot* se mostrará en la pantalla.

SABBAT

El modo SABBAT es típicamente utilizado en las vacaciones o el Sabbat Judío. Cuando el modo SABBAT esté activado, el horno no se apagará hasta que se desactive el modo SABBAT. En el modo SABBAT, todas las teclas de función, excepto por las teclas UPPER STOP y LOWER STOP, están inactivas. ^{5b} aparecerá en la pantalla del horno.

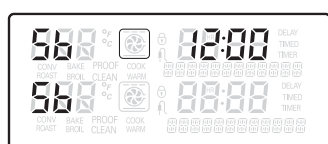
NOTA:

- Si la luz del horno está ENCENDIDA y el modo SABBAT se encuentra activado, la luz del horno permanecerá ENCENDIDA hasta que el modo SABBAT se APAGUE. Si necesita que la luz del horno esté APAGADA, asegúrese de APAGAR la luz del horno antes de activar el modo SABBAT.
- El modo SABBAT solo puede utilizarse mientras se hornea (modo HORNEAR) ya sea en el horno superior, inferior, o en ambos.
- Puede utilizar la opción COCCIÓN CON TEMPORIZADOR en el otro horno mientras el horno superior o inferior está activado. Consulte la sección COCCIÓN CON TEMPORIZADOR.

Para configurar el modo SABBAT

- 1 Presione la tecla BAKE.
- 2 Utilizando las teclas numéricas, ingrese la temperatura deseada.
- 3 Presione la tecla START.
- 4 Presione y mantenga presionada la tecla Settings durante tres segundos.

Pantalla en modo SABBAT



Horno superior únicamente



Horno inferior únicamente



Horno Superior e Inferior

NOTA:

- Para cancelar la función HORNEAR, presione las teclas Upper o Lower Stop en cualquier momento.
- Para cancelar el modo SABBAT, presione y mantenga presionada la tecla SETTINGS por 3 segundos.

Para cambiar la temperatura mientras se encuentra en modo SABBAT

(sin sonidos ni cambios en pantalla):

- 1 Presione la tecla BAKE del horno superior o inferior.
- 2 Usando las teclas numéricas, ingrese la temperatura deseada.
- 3 Presione la tecla START.

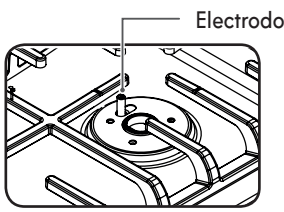
NOTA: Habrá una demora de 15 segundos antes de que la unidad reconozca el cambio de temperatura.

CUIDADO Y LIMPIEZA

QUEMADORES DE GAS DE LA SUPERFICIE

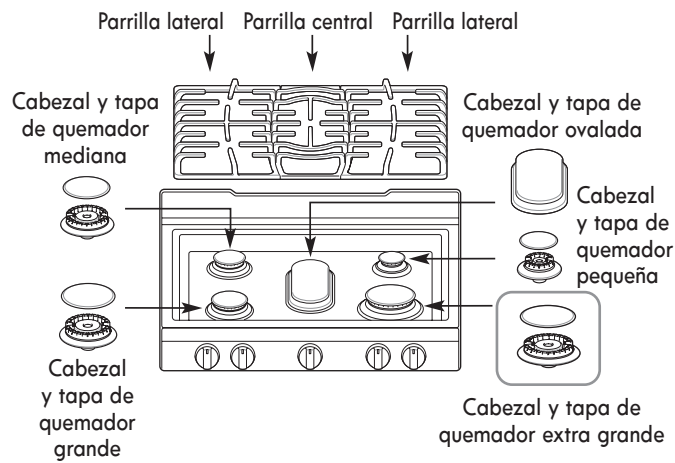
⚠ PRECAUCIÓN:

- **NO** limpie este artefacto con blanqueadores.
- Para prevenir quemaduras, espere hasta que la cocina se haya enfriado antes de tocar cualquiera de sus partes.
- Siempre utilice guantes para limpiar la placa de cocción.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.



CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LOS QUEMADORES DE GAS DE LA SUPERFICIE

Las parrillas y tapas/cabezales del quemador pueden extraerse para limpiarlos.



	Quemador general
La tapa del quemador está colocada correctamente.	
La tapa del quemador NO está colocada correctamente.	

CÓMO LIMPIAR LOS CABEZALES/TAPAS DE LOS QUEMADORES

Para lograr una llama pareja y completa, las hendiduras de los cabezales de los quemadores deben estar siempre limpias. Los cabezales de los quemadores y la tapa del quemador pueden levantarse. No intente retirar la tapa del quemador ovalado

- Lave las tapas de los quemadores con agua caliente y jabón, y enjuague con agua limpia. Deje correr el agua a través del quemador ovalado desde la parte inferior del tallo para eliminar los desechos.
- Cualquier derrame sobre o alrededor de un electrodo debe limpiarse cuidadosamente. La parte puntiaguda de metal del electrodo puede causar lesiones. Si se golpea el electrodo con un objeto duro puede causar daños al electrodo.
- Para quitar comida quemada, sumerja los quemadores en una solución de detergente suave y agua caliente durante 20-30 minutos. Para manchas resistentes, use un cepillo de dientes.
- Los quemadores no funcionarán adecuadamente si los puertos o electrodos de los quemadores están tapados o sucios.
- Las tapas y cabezales de los quemadores deben limpiarse con frecuencia, especialmente luego de producirse derrames.
- Los quemadores no encenderán si no tienen la tapa puesta.

LUEGO DE LIMPIAR LOS CABEZALES/TAPAS DE LOS QUEMADORES

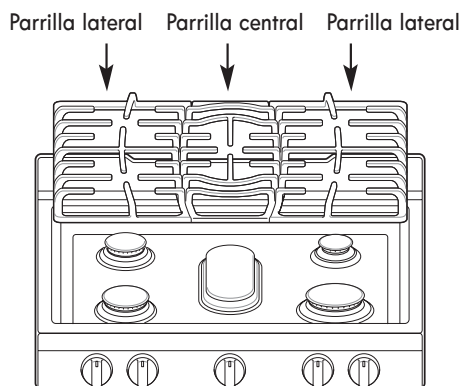
Quite cualquier exceso de agua y luego deje que se sequen bien. La colocación del quemador ovalado boca abajo permitirá que el agua drene con mayor facilidad. Vuelva a colocar los cabezales y tapas de los quemadores sobre los electrodos de la estufa, en las ubicaciones correctas de acuerdo a su tamaño. Asegúrese de que el agujero del cabezal de los quemadores se encuentra ubicado sobre el electrodo.

⚠ PRECAUCIÓN:

- **NO** golpee los electrodos. Hacerlo podría dañarlos.
- **NO** utilice esponjas de acero o polvos limpiadores para limpiar los quemadores.

PARRILLAS DE LOS QUEMADORES

La estufa contiene tres parrillas separadas de estilo profesional. Para lograr su máxima estabilidad, estas parrillas solo deben ser utilizadas cuando estén en la posición correcta. Las dos parrillas laterales pueden intercambiarse de izquierda a derecha y del frente hacia atrás. La parrilla central puede intercambiarse del frente hacia atrás.



NOTA: No deje encendida ningún quemador durante un largo período de tiempo sin que haya ninguna batería de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla puede saltarse sin no hay ninguna batería que absorba el calor.

CÓMO LIMPIAR LAS PARRILLAS DE LOS QUEMADORES

- No levante las parrillas hasta que se hayan enfriado.
- Las parrillas deben limpiarse con regularidad, y luego de producirse derrames.
- Lave las parrillas con agua caliente y jabón, y enjuague con agua limpia.
- Las parrillas son aptas para lavavajillas.
- Luego de limpiar las parrillas, deje que se sequen completamente; luego, colóquelas en su posición correcta sobre los quemadores.

⚠ PRECAUCIÓN:

NO coloque ninguna parrilla en el horno durante el modo de auto-limpieza.

SUPERFICIE DE LA ESTUFA

Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de la estufa hasta que se haya enfriado. Los alimentos con alto contenido ácido o los alimentos con alto contenido de azúcar pueden manchar la superficie si se dejan reposar en ésta. Lave y enjuague los alimentos derramados apenas la superficie se haya derramado. Para otros derrames tales como salpicaduras de grasa y/o aceite, etc., lave con agua y jabón cuando la superficie se haya enfriado. Luego, enjuague y lustre con un trapo seco.

NOTA: No levante la superficie de la estufa. Levantar ésta puede ocasionar daños o el funcionamiento inadecuado de la estufa.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

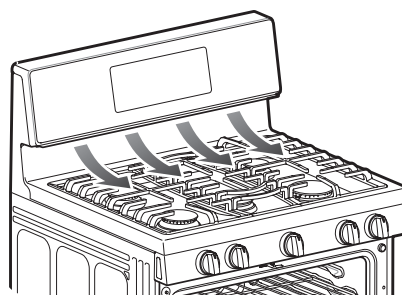
Para consultar dónde comprar lustradores o limpiadores para artefactos de acero inoxidable, o para localizar un distribuidor cerca suyo, comuníquese a **1-844-553-667** (U.S.A.) ó **1-800-469-4663** (Canadá). o visite nuestro sitio web en: www.kenmore.com

NOTA:

- No utilice esponjas de acero; rayarán la superficie.
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua con abundante jabón, o un limpiador o lustrador de acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie metálica.

CONDUCTOS DE VENTILACIÓN DEL HORNO

Los orificios de ventilación se encuentran en la parte trasera de la estufa, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la estufa.



NOTA: No obstruya los conductos y orificios de ventilación del aparato. Éstos permiten la entrada y salida de aire necesarias para que el aparato funcione apropiadamente, con la combustión correcta.

CUIDADO Y LIMPIEZA

PANEL DE CONTROL

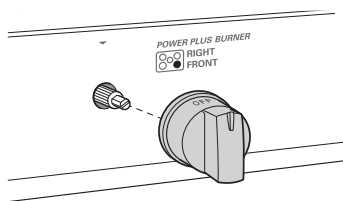
Para evitar que se active el panel de control durante la limpieza, desenchufe el artefacto. Limpie las salpicaduras con un trapo húmedo y limpiador de vidrios. Quite la suciedad más profunda con agua tibia y jabón. No utilice abrasivos de ningún tipo.

PANEL FRONTAL Y PERILLAS

Lo más aconsejable es limpiar el panel frontal luego de cada uso del horno. Para limpiarlo, utilice un trapo húmedo con agua tibia y jabón, o una solución de 50% vinagre y 50% agua. Para enjuagar, use agua limpia y seque con un trapo suave.

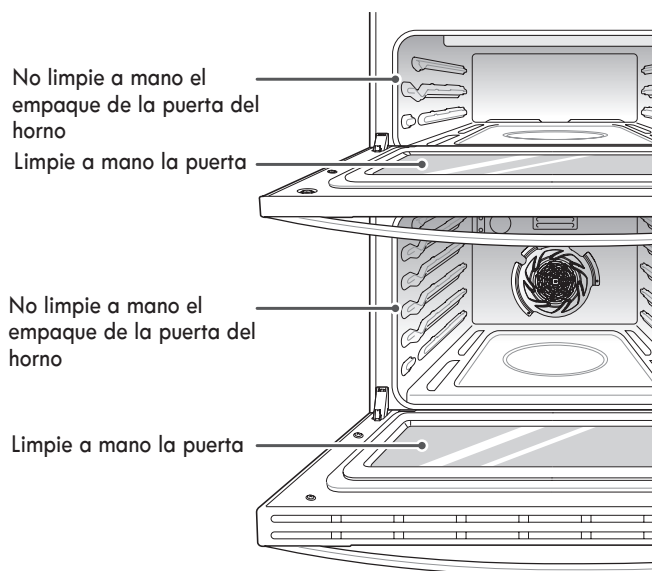
NOTA:

- No utilice limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, esponjas plásticas o limpiadores para hornos en el panel frontal. Si lo hace, dañará su acabado.
- No intente doblar las perillas tirando de ellas hacia arriba o hacia abajo, o colgando toallas u otros objetos de ellas. Esto puede dañar el mango de la válvula de gas.
- Las perillas de control pueden quitarse para una fácil limpieza.
- Para limpiar las perillas, asegúrese de que se encuentren en la posición de OFF (APAGADO) y tire de ellas para extraerlas.
- Para volver a colocarlas, asegúrese de que la perilla esté en la posición OFF (APAGADO) centrada hacia arriba, y deslice la perilla directamente sobre el vástago.



NOTA: Para prevenir rayaduras, no utilice limpiadores abrasivos en ninguna de las superficies.

PUERTA DEL HORNO



- Utilice agua y jabón para limpiar la puerta del horno en profundidad. Enjuague bien. **NO** sumerja la puerta en agua.
- Puede utilizar un limpiador para vidrios sobre el vidrio externo de la puerta del horno. **NO** rocíe agua o limpiador de vidrios sobre las ventilaciones de la puerta.
- **NO** utilice limpiadores para horno, polvos limpiadores o materiales de limpieza abrasivos para limpiar la parte exterior de la puerta del horno.
- **NO** limpie el empaque de la puerta del horno. El empaque de la puerta del horno está hecha de un material entretejido que es esencial para que quede bien sellada. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o quitar el empaque.

NOTA: No utilice limpiadores o materiales de limpieza abrasivos sobre la parte exterior de la puerta del horno. Si lo hace, puede dañarla.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS PUERTAS

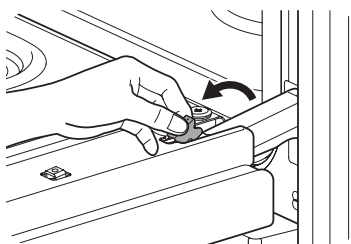
No cierre la puerta del horno hasta que todos los estantes del horno estén en su lugar.

! PRECAUCIÓN:

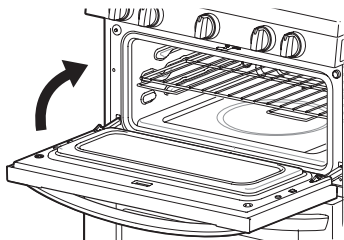
- Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.
- **NO** levante la puerta de la manija.
- **NO** golpee el vidrio con ollas, sartenes u otros objetos.
- Rayar, golpear o presionar el vidrio puede debilitar su estructura, causando un mayor riesgo de rotura en un futuro.

Cómo extraer la puerta del horno superior.

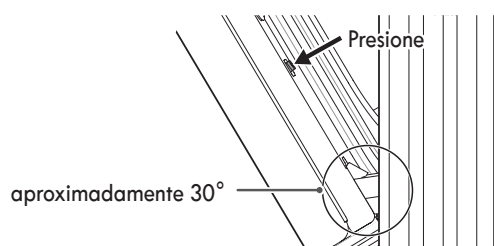
- 1 Abra la puerta por completo. Levante los seguros de la bisagra hacia el marco del horno hasta que hagan tope.



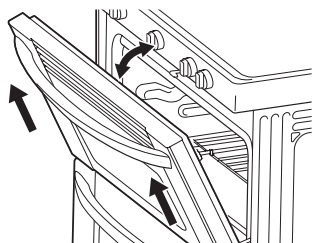
- 2 Cierre la puerta a aproximadamente 30 grados.



- 3 Presione los botones para liberar cada bisagra a ambos lados de la puerta.

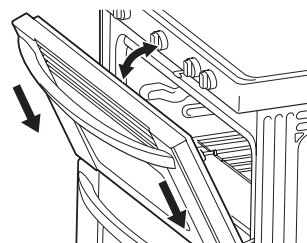


- 4 Levante la puerta hasta que se salga de la bisagra.

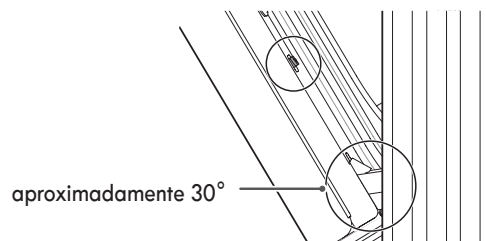


Cómo volver a colocar la puerta del horno superior

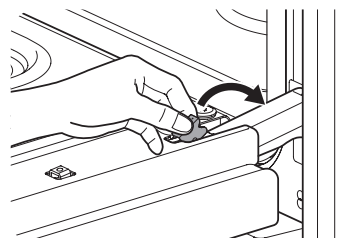
- 1 Asegúrese de que las bisagras estén alineadas a una posición de 30 grados.



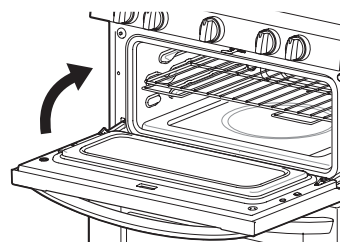
- 2 Deslice la puerta hacia las bisagras hasta que escuche un sonido de encastre y que los botones de liberación se hayan ajustado.



- 3 Abra la puerta por completo. Presione los seguros de la bisagra contra la misma.

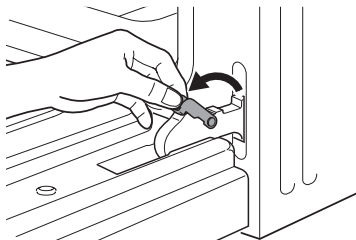


- 4 Cierre la puerta del horno.

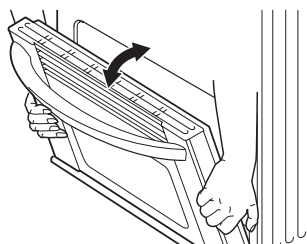


Cómo quitar la puerta del horno inferior

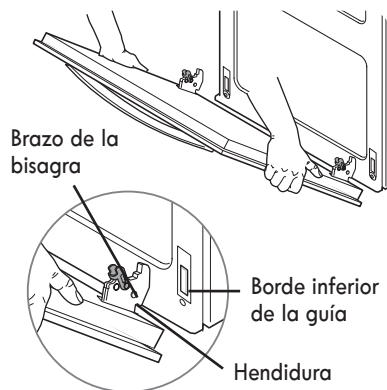
- 1 Abra la puerta por completo. Levante los seguros de la bisagra hacia el marco del horno hasta que hagan tope.



- 2 Cierre la puerta hasta la posición correcta para extraerla (aproximadamente a cinco grados).

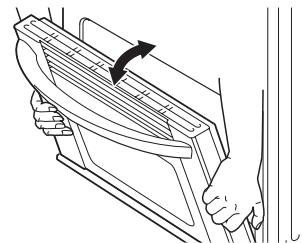


- 3 Levante la puerta y sáquela hasta que el brazo de la bisagra salga de la guía. Coloque la puerta sobre el piso.

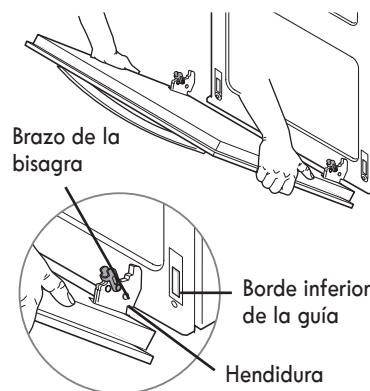


Cómo volver a colocar la puerta del horno inferior.

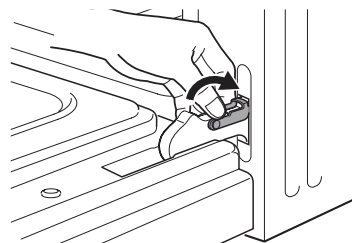
- 1 Tome firmemente ambos lados de la puerta por la parte superior y cierre la puerta hasta la posición correcta para extraerla (aproximadamente a cinco grados).



- 2 Coloque la hendidura del brazo de la bisagra en el borde inferior de la guía de la bisagra



- 3 Abra la puerta por completo. Presione los seguros de la bisagra contra el marco frontal de la cavidad del horno hasta la posición de cerrado. Cierre la puerta del horno.



NOTA: Si la puerta no se abre por completo, significa que la hendidura no está correctamente colocada en el borde inferior de la guía.

AUTO LIMPIEZA

El ciclo de AUTO LIMPIEZA utiliza temperaturas más elevadas que las de cocción para limpiar la cavidad del horno. Es posible que vea algo de humo y sienta olor durante los primeros minutos de la limpieza. Esto es normal y disminuirá a lo largo del proceso. También puede aparecer humo si el horno está muy sucio. Durante la auto-limpieza, el lugar de la estufa debe estar bien ventilado para minimizar los olores de la limpieza. La AUTO LIMPIEZA del horno superior e inferior no puede funcionar de manera simultánea.

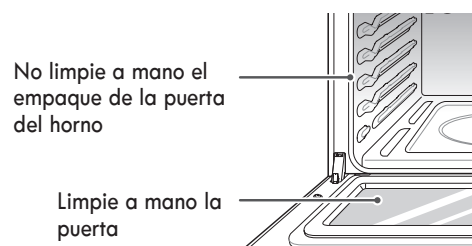
Guía de limpieza

Nivel de suciedad	Configuración de ciclo
Cavidad del horno ligeramente sucia	Auto limpieza de 2 horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	Auto limpieza de 3 horas
Cavidad del horno muy sucia	Auto limpieza de 4 horas

⚠ PRECAUCIÓN:

- **NO deje a los niños pequeños sin supervisión cerca del aparato.** Durante el ciclo de auto limpieza, la parte exterior del aparato puede estar muy caliente al tacto.
- **Si tiene un pájaro como mascota, muévelo a otro cuarto bien ventilado.** Algunos pájaros son extremadamente sensibles a los vapores que se generan durante el ciclo de auto limpieza de cualquier estufa.
- **NO cubra las paredes del horno, bandejas, parte inferior, ni ninguna otra parte con papel de aluminio ni con ningún otro material.** Hacerlo afectará la distribución del calor, producirá malos resultados al hornear, y causará un daño permanente al interior del horno. (El papel de aluminio se derretirá y se pegará a la superficie interior del horno.)
- **NO fuerce la apertura del horno.** Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno luego del ciclo de auto limpieza. Párese a un costado del horno al abrir la puerta para permitir que el aire caliente o el vapor salgan. El horno puede todavía estar muy caliente.
- **No toque el elemento para asar del horno hasta que se haya enfriado por completo.**

ANTES DE COMENZAR LA AUTO LIMPIEZA



- Quite los estantes del horno, asadera, parilla para asar, elementos de cocina, papel de aluminio y cualquier otro material del horno.
- La cocina deberá estar bien ventilada para minimizar los olores provenientes de la limpieza.
- Si ejecuta la auto limpieza en uno de los hornos, el otro horno no podrá utilizarse.
- Limpie cualquier derrame excesivo en la parte inferior del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de la lámpara de luz del horno se encuentra en su lugar y que la luz esté apagada.
- La luz del horno no puede encenderse durante un ciclo de auto limpieza. La luz del horno no puede encenderse hasta que la temperatura del horno se haya enfriado a menos de 500°F (260°C) luego de que finalice el ciclo de auto limpieza.
- Podrán aparecer líneas delgadas en la porcelana ya que pasó por un proceso de calentado y enfriado. Esto es normal y no afectará el rendimiento.

NOTA:

- Limpie el marco del horno y la puerta con agua caliente y jabón. Enjuague bien.
- No limpie el empaque de la puerta del horno. El empaque de la puerta del horno está hecha de un material entretejido que es esencial para que quede bien sellada. Debe tener cuidado de no refregar, dañar o quitar este empaque.
- No abra la puerta del horno hasta que el ciclo de auto limpieza haya terminado.
- La puerta del horno puede estar extremadamente caliente. No toque la puerta del horno hasta que se haya enfriado.
- Es posible que vea algo de humo y sienta olor durante los primeros minutos de la limpieza. Esto es normal.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche sonidos de partes de metal que se expanden y contraen. Esto es normal.
- No podrá iniciarse el ciclo de auto limpieza si la función de Bloqueo del horno se encuentra activa.

PARA PROGRAMAR LA AUTO LIMPIEZA

- 1 Presione la tecla SELF CLEAN.
El horno utiliza por defecto la auto limpieza recomendada de tres horas para un horno moderadamente sucio. Presione dos veces para hacer una auto limpieza de dos horas y tres veces para una auto limpieza de cuatro horas.
- 2 Presione la tecla START.
Una vez que se haya programado la auto limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente y se mostrará  en la pantalla. No se podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.

PRECAUCIÓN:

NO fuerce la puerta del horno para abrirla cuando se muestre . La puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que baje la temperatura. Si fuerza la puerta para abrirla, ésta se dañará.

Para programar la auto limpieza con inicio programado (ejemplo: programar para las 3:00 AM/PM)

- 1 Presione la tecla SELF CLEAN.
El horno utiliza por defecto la auto limpieza recomendada de tres horas para un horno moderadamente sucio. Presione dos veces para hacer una auto limpieza de dos horas y tres veces para hacer una auto limpieza de cuatro horas.
- 2 Presione la tecla DELAY START.
- 3 Utilice el teclado numérico para ingresar la hora del día en la que desea que el horno comience el ciclo de auto limpieza (por ej. 3, 0, 0).
NOTA: El tiempo de inicio de la auto limpieza con inicio programado solo puede programarse 11 horas y 59 minutos por adelantado. Para programarla 12 a 24 horas por adelantado, consulte la sección COCCIÓN CON TEMPORIZADOR.
- 4 Presione la tecla START.
Una vez que se haya programado la auto limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente y se mostrará  en la pantalla. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.
NOTA: Puede ser necesario cancelar o interrumpir un ciclo de auto limpieza debido a humo excesivo o fuego en el horno. Para cancelar la función de Auto limpieza, presione la tecla UPPER or LOWER STOP.

LUEGO DE LA AUTO LIMPIEZA

- Puede notar algo de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un trapo húmedo luego de que se enfríe el horno.
- Si el horno no quedó limpio luego de un ciclo de limpieza, repita el ciclo.
- Si los estantes del horno quedaron en el interior y no se deslizan suavemente luego del ciclo de limpieza, aplique a los estantes y a sus soportes un poco de aceite vegetal para que se deslicen con mayor facilidad.

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 20 minutos a bajas temperaturas para ayudar a soltar suciedades LIJERAS antes de ser limpiadas manualmente.

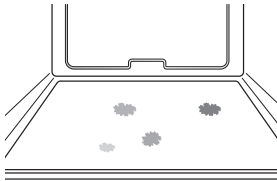
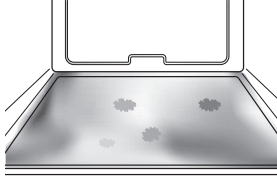
Mientras que LO TEMP CLEAN es rápido y efectivo para pequeñas y LIJERAS suciedades, la función de auto-limpieza (Self Clean) puede ser usada para remover suciedades PESADAS acumuladas. La intensidad y alto calor del ciclo de auto-limpieza (Self Clean) puede tener como resultado humo que hará que se requiera 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 sólo 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).

CUANDO 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

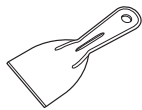
* El ciclo de auto-limpieza (Self Clean) se puede utilizar para suciedad que se ha construido con el tiempo.

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 está 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

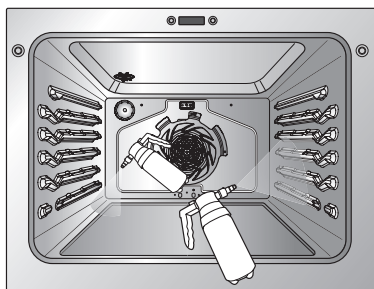
- 1 Retire bandejas y accesorios del horno.
- 2 Talle y remueva cualquier resto quemado con la espátula de plástico.



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 1 ¼ de taza (10 oz o 300 ml) de agua y úselo para rociar completamente las superficies internas del horno.



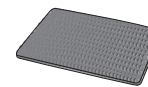
- 4 Use al menos ¼ de taza (2 oz o 50 ml) de agua para saturar completamente la suciedad en las paredes y esquinas del horno.
- 5 Rocíe o vierta 1 taza (8 oz o 250 ml) de agua sobre el centro de la base de la cavidad. El desnivel en la parte inferior debe estar completamente cubierto de tal manera que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

NOTA: Para los modelos de estufa con horno doble, el horno superior esta diseñado para trabajar sin calor. Es normal que el horno superior no caliente durante el ciclo LO TEMP CLEAN.

⚠ PRECAUCIÓN:

- Es mejor usar guantes de goma durante la limpieza del horno para prevenir accidentes inesperados como quemaduras y cortaduras o algún daño.
- Durante el ciclo de LO TEMP CLEAN, la parte inferior del 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.
- 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 de 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.

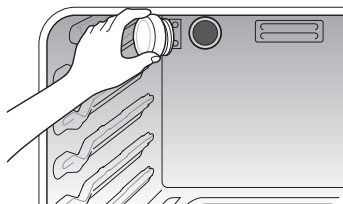
- 10 Una vez que la cavidad del horno se encuentre limpia, remueva el exceso de agua con una toalla limpia y seca. Vuelva a colocar los estantes y accesorios del horno.
- 11 Si algunas manchas ligeras permanecen, repita los pasos anteriores, asegurándose de empapar a fondo las áreas sucias. Si quedan 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 estantes 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 de Auto Limpieza 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 removerlos.

CÓMO CAMBIAR LA LUZ DEL HORNO

La luz del horno es una bombilla estándar para artefactos de 40 vatios (watts). Se encenderá cuando la puerta del horno esté abierta. Cuando la puerta del horno esté cerrada, presione la tecla  para prender o apagar la luz.

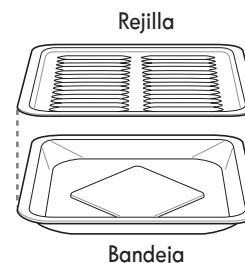


⚠ ADVERTENCIA:

- Asegúrese de que el horno y la bombillas estén fríos.
- DESCONECTE la energía eléctrica del artefacto en el fusible principal o en el panel de corte de circuitos. Si no lo hace, podría sufrir lesiones personales graves, o aún la muerte o la electrocución.

- 1 Desenchufe el artefacto o desconecte la energía eléctrica.
- 2 Gire la cubierta de vidrio de la bombilla en la parte trasera del horno en sentido contrario a las agujas del reloj para extraerla.
- 3 Gire la bombilla en sentido contrario a las agujas del reloj para extraerla del porta lámpara.
- 4 Inserte una nueva bombilla y gírela en sentido de las agujas del reloj.
- 5 Inserte la cubierta de vidrio de la bombilla y gírela en sentido de las agujas del reloj.
- 6 Enchufe el artefacto o reconecte la energía eléctrica.

CÓMO LIMPIAR LA ASADERA Y LA PARILLA PARA ASAR (SE VENDE POR SEPARADO)



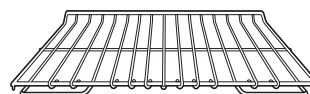
NOTA: Extraiga la asadera y la parilla de asar del horno antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.

- 1 Luego de asar, quite la asadera de asar del horno. Quite la parilla de la asadera.
- 2 Vierta cuidadosamente la grasa de la asadera a un contenedor adecuado.
- 3 Lave y enjuague la asadera y la parilla para asar con agua caliente con una esponja con jabón o con una esponja plástica. Si la comida se ha quemado, rocíe la parilla con un limpiador (mientras esté caliente) y cúbrala con toallas de papel húmedas o repasador húmedo. Si pone la asadera en remojo, la comida quemada se quitará. Tanto la asadera como la parilla de asar pueden limpiarse con limpiadores comerciales para hornos. Tanto la asadera como la parilla de asar son aptas para lavarse en lavavajillas.

ESTANTES DEL HORNO

Quite los estantes del horno antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.

- 1 La comida derramada sobre los estantes puede causar que las mismas se atoren. Limpie con un limpiador abrasivo suave.
- 2 Enjuague con agua limpia y seque.



NOTA: Si los estantes se limpian usando el ciclo de auto limpieza (no recomendado), el color se tornará levemente azulado y el acabado se opacará. Luego de que termine el ciclo de auto limpieza, y el horno se haya enfriado, fregue los costados de las bandejas con papel de cera o con un trapo con una pequeña cantidad de aceite. Esto hará que los estantes se deslicen más fácilmente por las guías.

IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO

Síntomas y preguntas	Posible causa/ solución
Los quemadores superiores no encienden o no prenden de manera pareja.	- Asegúrese de que el enchufe eléctrico está correctamente conectado a un tomacorriente con conexión a tierra. - Extraiga los quemadores y límpielos. Verifique que no haya comida quemada o grasa en el área de los electrodos. Consulte "Cómo limpiar los cabezales/tapas de los quemadores" en la sección "Cuidado y limpieza". - Asegúrese que las partes de el quemador están instaladas correctamente. Consulte "Cómo limpiar los cabezales/tapas de los quemadores" en la sección "Cuidado y limpieza".
La llama del quemador es muy grande o amarilla.	- Proporción aire/gas incorrecta. - Si la estufa de gas está conectada a un suministro de gas LP, póngase en contacto con la persona que realizó la instalación o su adaptación. - Las llamas de los quemadores de superficie pueden volverse amarillas si hay un alto grado de humedad, por ejemplo si el día es lluvioso o si hay un humidificador cerca.
Los quemadores de la superficie prenden pero el horno no.	Asegúrese de que la válvula de cierre de gas del horno, ubicada detrás del artefacto, se encuentre totalmente abierta.
La comida no se hornea o asa adecuadamente.	- Configuración incorrecta del control del horno. Consulte "Cómo usar el panel de control" en la sección "Cómo usar". - Posición incorrecta de la asadera. Consulte "Cómo extraer y volver a colocar la asadera del horno" o "Posición del estante" en la sección "Cómo usar". - La batería de cocina utilizada es inapropiada. Consulte "Asar" u "Hornear" en la sección "Cómo usar". - El termostato del horno necesita ajustarse. Consulte "Cómo ajustar la temperatura" en la sección "Instrucciones de funcionamiento". - El reloj no está configurado correctamente. Consulte "Cómo ajustar el reloj y el temporizador" en la sección "Instrucciones de funcionamiento". - Se ha utilizado inapropiadamente papel de aluminio en el horno. Consulte "Cómo usar el horno".
La comida no se asa correctamente en el horno.	- Configuración incorrecta de los controles del horno. Consulte "Cómo usar el panel de control" en la sección "Cómo usar". - La puerta del horno no está cerrada. Consulte "Cómo usar el horno" en la sección "Cómo usar". - Se usó papel de aluminio en la bandeja de asar y la parilla para asar no queda bien colocada.
La temperatura del horno está demasiado caliente o demasiado fría.	El termostato del horno necesita ajustarse. Consulte "Cómo ajustar la temperatura" en la sección "Instrucciones de funcionamiento".
El reloj y el temporizador no funcionan.	- Asegúrese de que el enchufe eléctrico está correctamente conectado a un tomacorriente con conexión a tierra. Reemplace el fusible o restablezca el interruptor del circuito. - Configuración inadecuada de los controles del horno. Consulte "Cómo ajustar el reloj y el temporizador" en la sección "Instrucciones de Funcionamiento".
La luz del horno no funciona.	- La bombilla está floja o rota. Ajústela o reemplácela. - El enchufe del artefacto no está completamente conectado al tomacorriente eléctrico. Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté correctamente conectado a un tomacorriente con conexión a tierra.
La función de auto limpieza no funciona.	- La temperatura del horno es demasiado elevada para iniciar la función de auto limpieza. Espere a que el artefacto se enfríe hasta la temperatura ambiente y reinicie los controles. - Configuración inadecuada de los controles del horno. Consulte "Auto Limpieza" en la sección "Cuidado y limpieza".

Síntomas y preguntas	Posible causa/ solución
Sonido de “chisporroteo” o “estallido”.	Es el sonido del metal calentándose y enfriándose tanto durante las funciones de cocción como de limpieza. Esto es normal.
Demasiado humo durante el ciclo de auto limpieza.	Demasiada suciedad en el horno. Abra las ventanas para deshacerse del humo del ambiente. Presione la tecla UPPER o LOWER STOP. Espere hasta que la luz  se apague antes de intentar abrir la puerta del horno. Limpie la suciedad en exceso y reinicie el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no abre luego de un ciclo de auto limpieza.	La temperatura del horno es demasiado elevada. Espere hasta una hora a que se enfríe.
La puerta del horno no quedó limpia luego del ciclo de auto limpieza.	- Configuración incorrecta de los controles del horno. Consulte "Auto Limpieza" en la sección "Cuidado y Limpieza". - El horno estaba muy sucio. Limpie los derrames grandes antes de iniciar el ciclo de auto limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar una auto limpieza más larga o dos ciclos de auto limpieza.
"CLOSE DOOR TO CONTINUE BROILING" (CIERRE LA PUERTA PARA CONTINUAR ASANDO) o "DOOR OPENED" (PUERTA ABIERTA) aparece en la pantalla.	Cierre la puerta del horno.
El mensaje "DOOR LOCKED" (PUERTA BLOQUEADA) aparece cuando desea cocinar.	La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura interior del horno es demasiado elevada. Presione la tecla UPPER o LOWER STOP.
El control del horno emite un sonido y muestra un código de error "F".	- Presione la tecla UPPER o LOWER STOP y espere una hora. - Controle el cierre de la válvula principal del gas o la válvula de cierre del gas del horno y solicite servicio técnico. - Desenchufe el aparato durante cinco minutos y luego vuelva a enchufarlo. Si vuelve a aparecer el código de error de función, solicite servicio técnico.
Los estantes del horno se limpiaron en un ciclo de auto limpieza.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y pásela por los bordes de los estantes del horno. No use lubricantes en aerosol.
El reloj parpadea.	Se ha producido un corte o aumento en la energía eléctrica. Reinicie el reloj. Si el horno estaba en uso, debe reiniciarlo presionando la tecla UPPER o LOWER STOP. Reinicie el reloj y cualquier función de cocción.
Emana olor a “quemado” o a “aceite” de la ventilación.	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.
Hay olor fuerte.	El olor del aislamiento alrededor del interior del horno es normal en los primeros días de uso.
Ruido del ventilador.	El ventilador de convección puede llegar a encenderse y apagarse automáticamente. Esto es normal.
El ventilador de convección no esta funcionando. (modelos con función de convección).	El horno no ha alcanzado la temperatura de precalentado. El ventilador comenzará a funcionar automáticamente una vez que el horno alcance la temperatura de precalentado.
La chispa de los quemadores no enciende apropiadamente después de limpiar la superficie de la estufa.	Asegúrese de que las cabezas y tapas de el quemador estén completamente secas y debidamente colocadas.
Al encender un solo quemador, un sonido de tipo clic se escucha desde todos los quemadores.	Esto es normal. El encendido de chispa electrónica de los quemadores causa un sonido de tipo clic. Todos los encendidos de chispa en la estufa se activaran al encender un solo quemador.

IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntomas y preguntas	Posible causa/ solución
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 es eficiente cuando la suciedad se encuentra totalmente empapada y sumergida en el agua antes de iniciar el ciclo. Si la suciedad no está suficientemente empapada en agua, se puede afectar negativamente el rendimiento de limpieza. Repita el proceso LO TEMP CLEAN con suficiente agua. Grasas a base de azúcar y algunas manchas de grasa son especialmente difíciles de limpiar. Si quedan manchas rebeldes, use la función de auto-limpieza (Self Clean) para limpiar a fondo el horno.
La suciedad en la pared de mi horno no se limpia. ¿Cómo puedo tener mis paredes limpias?	La suciedad de las paredes laterales y trasera de la estufa del horno pueden ser más difícil de empapar por completo con agua. Repita el proceso LO TEMP CLEAN con más de 1/4 taza (2 oz) se recomienda rociar con agua por medio de atomizador.
La función LO TEMP CLEAN limpiara toda la suciedad y las manchas por completo?	Depende del tipo de suciedad. Grasas a base de azúcar y algunas manchas de grasa son especialmente difíciles de limpiar. Además, si las manchas no están suficientemente empapadas en agua, entonces esto también puede afectar negativamente el rendimiento de la limpieza. Si las manchas difíciles no son limpiadas, utilice la función de autolimpieza. Consulte la sección de auto-limpieza (Self Clean) de su manual de propietario.
¿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 si el agua se derrama en las rejillas inferiores del horno durante la limpieza?	No hay problema si cae algún derrame de agua en las rejillas inferiores del horno (Estufa de Gas). Sin embargo, se recomienda tratar de no derramar demasiada agua en los conductos de ventilación.
¿Es seguro si mi quemador de asado o el elemento calefactor se moje durante LO TEMP CLEAN?	Sí. El quemador para asar o elemento calefactor puede obtener un poco de húmeda durante la limpieza. Sin embargo, rociar directamente sobre el quemador de asado y elementos del calentador no es necesario ya que durante su uso regular se auto-limpian.
¿Es necesario utilizar los 1-1/4 taza (10 oz) de agua para LO TEMP CLEAN?	Sí. Es muy recomendable que 1 taza (8 oz) de agua se rocíe o se riegue en la parte inferior y 1/4 taza adicional (2 oz) de agua se rocíe en las paredes y otras superficies manchadas para saturar completamente la suciedad y obtener un mejor resultado de limpieza.
Veo "humo" que sale de la chimenea de el quemador 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 el quemador de su estufa.
¿Con qué frecuencia debo usar LO TEMP CLEAN?	LO TEMP CLEAN se puede realizar tantas veces como lo desee, LO TEMP CLEAN funciona mejor cuando el horno está LIGERAMENTE sucio como por ejemplo con LIGERAS salpicaduras de grasa y pequeñas gotas de queso. Consulte la sección LO TEMP CLEAN del manual de usuario para obtener más información.
¿Qué se requiere para LO TEMP CLEAN?	Una botella con Atomizador llena de 1-1/4 taza de agua, espátula de plástico, un estropajo tipo almohadilla y una toalla. Usted no debe usar materiales abrasivos como estropajo de uso rudo o estropajos de acero.
Puedo correr el ciclo de LO TEMP CLEAN en ambos hornos al mismo tiempo?	Sí. 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 Auto Limpieza en ambos hornos al mismo tiempo.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA KENMORE ELITE

DURANTE UN AÑO desde la fecha de su venta, éste aparato está garantizado contra defectos en materiales o de mano de obra cuando es instalado correctamente, operado y mantenido de acuerdo a las instrucciones entregadas.

CON COMPROBANTE DE VENTA un aparato defectuoso va a recibir reparación gratis o la opción de reemplazo por parte del vendedor.

Para detalles de cobertura de la garantía para obtener la reparación gratis o reemplazo, visite nuestra página www.kenmore.com/warranty.

Esta garantía es válida sólo por un año desde la fecha de venta en los Estados Unidos, y es nula en Canadá, si el aparato se utiliza para otros fines que no sean los hogares privados.

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

1. La Decoloración de la superficie de las placas de cocción resultante del uso normal.
2. Los elementos no reutilizables que pueden gastarse por el uso normal, incluyendo, los filtros, correas, bolsas, tornillos o bombillas
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Daños o fallas de este aparato, incluida su decoloración u oxidación superficial, si no se lo opera correctamente y no se lo mantiene de acuerdo con las instrucciones provistas.
7. 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.
8. 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.
9. Daños o fallas de piezas o sistemas derivados de modificaciones no autorizadas en el aparato.
10. 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 o Canadá*.

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

* El servicio de reparación a domicilio no está disponible en todas las áreas geográficas de Canadá, ni tampoco cubre la garantía al usuario ni los gastos de viaje y de transporte si éste producto se encuentra en una zona remota (como se define por Sears Canadá Inc.) en un centro de servicio autorizado no está disponible.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2C3

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

