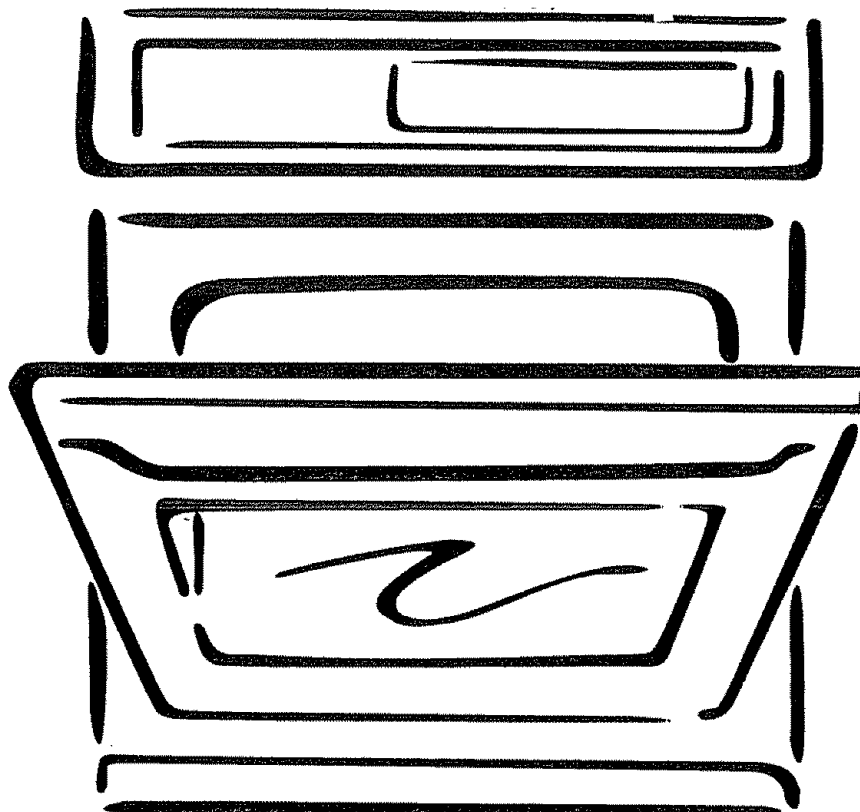




**30" Convection  
Self-Cleaning Single  
Electric Built-In Wall Oven**  
Use & Care Guide

Models 911.49002, 49003, 49004, 49009



229C4020**P231-2**  
(SR-10432)

Sears, Roebuck and Co.,  
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

[www.sears.com](http://www.sears.com)



# SELF-CLEANING CONVECTION OVEN

## TABLE OF CONTENTS

### **! SAFETY INSTRUCTIONS**

Oven Safety ..... 3-4

### **OPERATIONS**

Features of Your Oven ..... 5  
 Removal of Packaging Tape .... 5  
 Oven Control, Clock,  
 Timer ..... 6-7  
 Control Display ..... 8  
 Clock ..... 9  
 Kitchen Timer ..... 9  
 Tones ..... 10  
 F Code ..... 10  
 Oven Cooking Tips ..... 11-13  
 Baking With Margarine ..... 12  
 Baking ..... 14-15  
 Convection Baking Tips ..... 16  
 Convection Roasting  
 Tips ..... 17-18  
 Convection Baking and  
 Roasting .. ..... 19  
 Favorite Recipe ..... 20-21  
 Multi-Stage Cooking ..... 22  
 Broiling ..... 23  
 Setting Special  
 Features ..... 24-25

### **CARE AND CLEANING**

Self-Cleaning Cycle ..... 26-27  
 Control Panel ..... 28  
 Broiler Pan and Grid ..... 28  
 Self-Clean Oven Interior ..... 28  
 Oven Door Glass ..... 28  
 Door Vent Trim ..... 28  
 Stainless Steel ..... 28  
 Oven Light Bulbs .. ..... 29  
 Oven Racks ..... 29  
 Oven Door ..... 30

### **PROBLEM SOLVING**

Before Calling for  
 Service ..... 31-33  
 Temperature Adjustment ..... 34  
 Warranty ..... 35  
 Consumer Service  
 Numbers ..... 36

For your convenience and future reference, please write down your model and serial numbers in the space provided. They are located on the front frame behind the oven door.

MODEL NUMBER:

SERIAL NUMBER:



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance. When using gas or electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:



**Important:** To ensure safety for yourself, family, and home, please read your Use and Care Guide carefully. Keep it handy for reference. Pay close attention to Safety Sections. **BE SURE** your appliance is installed and grounded by a qualified technician.

- **DO NOT** leave children alone or unattended near an appliance in use.
- **TEACH CHILDREN** not to play with controls or any part of the appliance, and not to sit, climb, or stand on the door, or any other part of the appliance.
- **CAUTION: NEVER STORE** items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the appliance could be seriously injured.
- **KEEP THIS** book for later use.
- **NEVER USE** your appliance for warming or heating the room.
- **NEVER TRY** to repair or replace any part of the appliance unless instructions are given in this manual. All other work should be done by a qualified technician.
- **ALWAYS KEEP** combustible wall coverings, curtains, dishcloths, towels, potholders, and other linens a safe distance from the appliance.
- **NEVER HEAT** unopened food containers. Pressure buildup can cause the container to burst and cause injury.
- **NEVER LEAVE** containers of fat or drippings in your oven.
- **ALWAYS KEEP** the oven area free from things that will burn. Food, wooden utensils, and grease buildup could catch fire. Plastic utensils could melt and canned foods could explode. Your appliance should never be used as a storage area.
- **ALWAYS KEEP** your appliance clear of things that will burn (gasoline and other flammable vapors or liquids).
- **NEVER TRY** to clean a hot surface. Some cleaners produce noxious fumes, and wet cloths or sponges could cause steam burns.
- **NEVER WEAR** loose-fitting clothing when using your appliance.
- **NEVER USE** a towel or other bulky cloth as a potholder. Make sure the potholder is dry. Moist potholders and wet cloths or sponges could cause steam burns. **DO NOT** let potholders touch hot surfaces.
- **BE SURE** the oven is securely installed in a cabinet that is firmly attached to the house structure.
- **DO NOT** touch hot heating elements, surfaces near them, or interior oven surfaces. These may be hot enough to cause burns even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let clothing or flammable material contact the elements or hot surfaces until they have had time to cool. Other surfaces near the oven vent openings, oven door, and window may also be hot enough to cause burns.



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### OVEN SAFETY

- **PLACE OVEN RACKS** in the desired position while the oven is cool. If racks must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the hot oven element.
- **AFTER BROILING**, always take the broiler pan and grid out of the oven and clean them. Leftover grease in the broiler pan could catch fire the next time you use your oven.
- **ALWAYS USE** care when opening the oven door. Let hot air and steam escape before moving foods.
- **NEVER USE** aluminum foil to line the oven bottom. Improper use of foil could start a fire, or electrical shock could result.
- **NEVER BLOCK** the oven vent opening.

### SELF-CLEAN SAFETY

- **CLEAN ONLY** the parts listed in this manual. Follow all cleaning instructions. Be sure to remove broiler pan and grid before the self-clean cycle.
- **NEVER RUB**, move, clean, or damage the door gasket on self-cleaning ovens. It is essential for a good seal.
- **NEVER TRY** to clean utensils, cookware, removable parts, or broiler pan and grid in the self-clean cycle.

- **DO NOT USE** oven cleaners – No commercial oven cleaner or protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **IF THE SELF-CLEANING** mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.

### IMPORTANT SAFETY NOTICE!

The California 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 their customers of potential exposure to such substances. The fiberglass insulation in a self-cleaning oven will give off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open door or window or using a ventilation fan or hood.

**IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any oven. Move birds to another well-ventilated room.

### READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

Be sure everyone in your home knows what to do in case of fire. **Never use water on a grease fire; it will only spread the flames.**

#### OVEN FIRE:

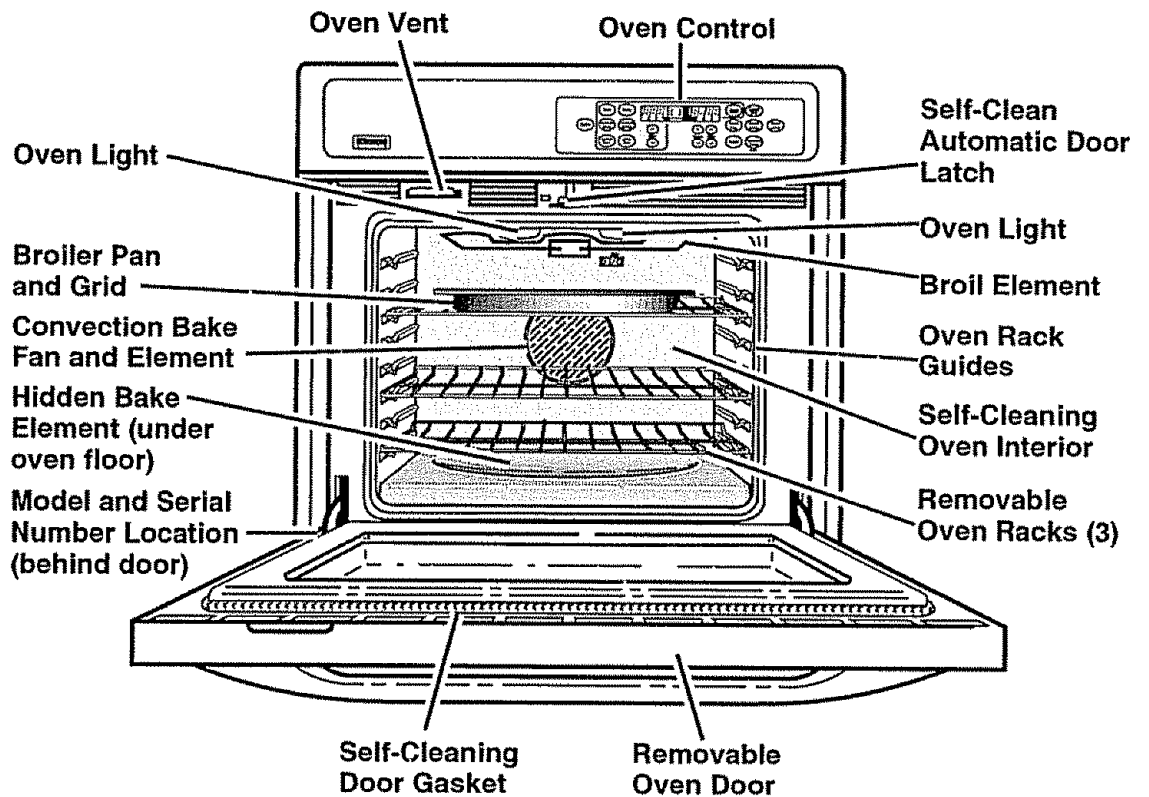
**Do not try to move the pan!**

1. Close the oven door and turn controls off.
2. If fire continues, carefully open the door, throw baking soda on the fire, or use a dry chemical, foam, or halon-type extinguisher.



## OPERATION

### FEATURES OF YOUR OVEN



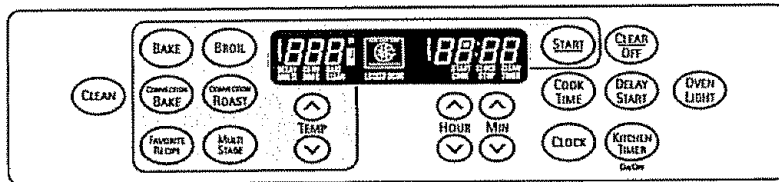
### REMOVAL OF PACKAGING TAPE

To remove the adhesive residue left from packaging tape, use household dishwashing liquid, mineral oil, or cooking oil. With a soft cloth rub into the area and allow to soak. Rinse and dry well. Repeat procedure using an appliance polish to ensure no damage is done to the oven. **This should be done before the oven is turned on for the first time. The tape cannot be removed once the oven has heated.** Packaging tape may be found in the following areas: Control Panel Area, Door Handle, Door Trim, and Oven Area.



## OPERATION

### Oven Control, Clock, and Timer



Your new touch pad oven control will allow you to set various functions with ease. Below are the different types of functions and a description of each.

#### OVEN FUNCTIONS

**BAKE** – Cooks foods in the traditional oven with a temperature range of 170°F to 550°F.

**FAVORITE RECIPE** – Lets you preset up to five temperature/cooking time combinations. With this function you can bake or convection bake/roast any one of five of your favorite recipes without choosing settings each time.

**MULTI-STAGE** – Lets you set the oven to cook your recipes that require two temperature/time settings.

**BROIL** – Cooks foods at 550°F **HI** broil or 450° **LO** broil from the direct heat of the upper element. Broiling should be done with the door opened to the broil stop position.

**CLEAN** – Cleans the inside area of the oven for you. When the cycle is finished, the oven will turn off automatically. **NOTE:** The oven door will automatically latch and will only unlatch once the oven has cooled down.

#### CONVECTION COOKING

Cooks food with hot air circulated over and around foods by a convection fan, located at the back of the oven.

**CONVECTION BAKE** – Ideal for baked foods cooked on multiple shelves. Good for a large quantity of foods.

**CONVECTION ROAST** – Good for large tender cuts of meat, uncovered.

#### TIMED OVEN FUNCTIONS

##### COOK TIME

Set the amount of time you want foods to cook. The oven turns off automatically at the end of this time.

##### DELAY START

Set the time of day you want the oven to turn on. The oven will turn on automatically at the time you have set. When **DELAY START** is used with **COOK TIME**, **FAVORITE RECIPE**, **MULTI-STAGE**, or **CLEAN**, the oven will also turn off automatically, at the end of the cooking or clean cycle.





## **OPERATION**


### ***Oven Control, Clock, and Timer***


**(cont.)**

#### **OTHER TOUGH PADS**


-  The **TEMP UP** or **DOWN** arrow pads set the oven temperature. The **HOUR/MIN UP** and **DOWN** arrow pads set the time of day, length of cooking time, length of cleaning time, the delayed start time, and the time set on the Kitchen Timer.

-  The **START** pad must be touched to activate any oven function.

-  The **CLEAR/OFF** pad is used to cancel any oven function and the end of cycle tone. **It will not cancel the Clock or Kitchen Timer.**

-  The **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad is used to turn the Kitchen Timer on or off. It will not control any other functions.

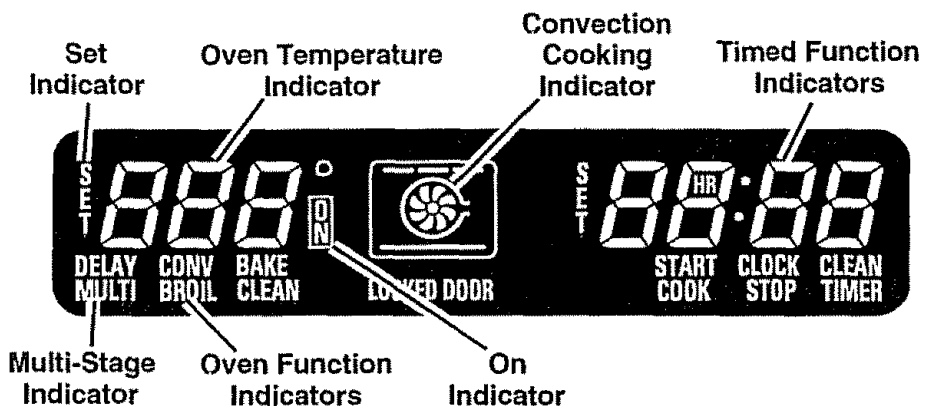
-  The **CLOCK** pad is used to set the time of day.

-  The **OVEN LIGHT** pad turns the lights inside the oven on or off.



## OPERATION

### Control Display



The Control Display is an easy reference for using your oven control. Below are descriptions of how the Control Display works.

#### OVEN TEMPERATURE

**INDICATOR** – This indicator has a multiple purpose.

- **Displays the temperature**
- **Displays Oven Problems** – If your control flashes “F” and a number or letter, you have experienced an oven problem. Please read the section on **F-CODES** in your manual.

**“ON” INDICATOR** – Will light when the oven turns on.

**SET INDICATORS** – The set indicator will flash in combination with an oven function or timed function to let you know you need to set a time or temperature. Example: “**SET**” and “**BAKE**” will **Flash** to let you know you need to set the bake temperature.

**TIME INDICATOR** – Displays the time of day, cooking time, delay start time, cleaning time, or the time set on the kitchen timer.

- **Displays reminder code “PUSH START”** – If the time indicator flashes the word “**PUSH START,**” then you need to press the **START** pad to activate your setting.

**OVEN FUNCTION INDICATORS** – Displays which oven function has been set, when the oven door locks, if multi-stage is selected, and if the function is delayed.

**CONVECTION COOKING INDICATOR** – Displays if the convection cooking function has been set.

**TIME FUNCTION INDICATORS** – Display which time indicator has been set.





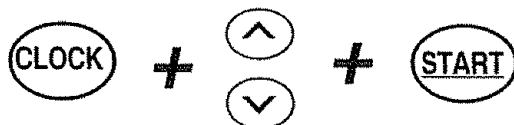
## OPERATION

### Clock and Timer

#### CLOCK

The clock must be set for the correct time of day before a delayed oven function can work properly. The time of day **cannot** be changed during a timed oven function, but **can be** changed during a bake or broil function.

#### HOW TO SET THE CLOCK



1. Touch the **CLOCK** pad.
2. Touch the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the time
3. Touch the **START** pad.

#### RECALL THE CLOCK

While using your oven for cooking, touch the **CLOCK** pad if you wish to check the time of day. The current time of day will show in the display.

#### POWER FAILURE

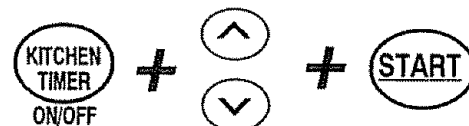
If you have experienced a power failure, the time will flash in the display and will be incorrect. Reset your clock.

Any oven cooking function that was in process will need to be reset.

#### KITCHEN TIMER

The Kitchen Timer is used to time cooking processes or other household activities. It does not control the oven. It can be set for up to 9 hours and 59 minutes. It will count down in minutes until the **LAST 60 SECONDS** is reached, then the control will beep once. When the countdown reaches **ZERO**, the control will beep 3 times, followed by one beep every 6 seconds until the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad is touched. The 6-second beep can be removed for future cycles if desired. For directions on removing this continuous beep, see "Tones" on the following page.

#### HOW TO SET THE TIMER



1. Touch the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad.
2. Touch **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads to set time.
3. Touch the **START** pad.
4. When the countdown has reached zero, touch the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad to turn off the beep.

To cancel the timer during the countdown, touch the **TIMER ON/OFF** pad **TWICE**.



## OPERATION

### Oven Control, Clock, and Timer

#### TONES

Your new control has a series of tones that will sound at different times. These tones may sound while you set the control for an oven function, or at the end of the oven function. It will also alert you that there may be a problem with the functions. Below are the types of tones and a brief description of each.

**TONES WHILE SETTING THE CONTROL** – When you touch a pad, you will hear a beep. This beep will let you know that the pad has been activated. (The arrow pads do not beep.)

**END OF TIMED CYCLE TONE** – At the end of a timed cooking function, you will hear 3 short beeps followed by 1 beep every 6 seconds. This beep will continue to sound every 6 seconds until the **CLEAR/OFF** pad is touched or you may select the special feature to cancel this 6-second beep from sounding at the end of future cycles.

#### TO CANCEL THE 6-SECOND BEEP

1. Touch and hold the **BAKE** and **BROIL** pads, **at the same time** for 3 seconds, until the display shows “SF.”
2. Touch the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad. The display will show “CON BEEP” (continuous beep).
3. Touch the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad again. The display will show “BEEP” (beep canceled).

4. Touch the **START** pad to cancel the 6-second beep and leave the special feature mode.

If you would like to return the 6-second beep, repeat steps above until the display shows your choice and touch the **START** pad.

**ATTENTION TONE** – This tone will sound if you make an error or an oversight is made while setting an oven function.

Examples would be:

- a. Setting a clean cycle and the oven door is not properly closed.
- b. Setting function and not pressing the **START** pad.
- c. Touching an additional function pad without first setting a temperature or time.

Any of these can be quickly identified by watching the display.

**PREHEAT TONE** – When you set an oven temperature, the oven automatically starts to heat. When the temperature inside the oven reaches the temperature you have set, a tone will sound to let you know the oven is ready for baking.

#### F CODE

If you set an oven function and the control beeps while the display is flashing “F” and a number or letter such as “F4” or “Fd,” there may be a problem with the control or oven. Touch the **CLEAR/OFF** pad. If the function code repeats, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect the power. Try setting the function again. If the code repeats again, write down the flashing code and call for service. Tell the technician what code was flashing.



## OPERATION Oven Cooking Tips

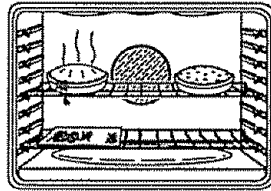
### STRONG SMELL OR ODOR

It is normal to have some odor when using your oven for the first time. To help eliminate this odor, **ventilate the room by opening a window or using a vent hood.**

### ALUMINUM FOIL

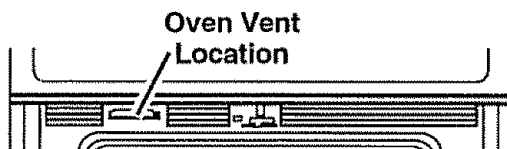
#### IMPORTANT:

Never cover the oven bottom or oven rack with aluminum foil. Improper use can cause poor heat flow, poor baking results, and may damage the oven finish. To prevent staining from spillovers, you may place a piece of aluminum foil or a cookie sheet on a rack below the food which may spill over.



### OVEN VENT

The oven vent is located just above the door. This area could become hot during oven use. It is normal for steam to come out of the vent and/or collect moisture underneath when the oven is in use. The vent is important for proper air circulation. **Never block this vent.**



### PEEKING

Opening the door often to check foods will cause heat loss and poor baking results.

### PREHEATING

Preheating is bringing the oven temperature up to the temperature you will be using during baking. Let the oven preheat when recipes call for preheating.

### LOW TEMPERATURE ZONE

The low temperature zone of your oven (between 170°F and 200°F) is available to keep hot cooked foods warm. However, foods should not be kept at these temperatures longer than 2 hours.

### USING DELAY STARTS

When using your convenient Delay Start operation, foods such as dairy products, fish, poultry, etc., should never sit more than 1 hour before cooking. Room temperatures and the heat from the oven light promote bacterial growth.

### OVEN LIGHT



To prolong the life of your oven light bulbs, follow this helpful tip: Always turn the lights off when the oven is not in use or during a clean cycle. If your oven lights are left on for an extended period of time, the oven will be warm when the door is opened due to the heat generated from the oven light bulbs.



## OPERATION

### Oven Cooking Tips (cont.)

#### THE TYPE OF MARGARINE AFFECTS BAKING PERFORMANCE

Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat by weight—the federal requirement for products labeled “margarine”). You will get poor results if cakes, pies, pastries, cookies, or candies are made with low-fat spreads. Low-fat spreads contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of favorite baked recipes. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become. To ensure best results, use margarine, butter, or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

#### HIDDEN BAKE ELEMENT

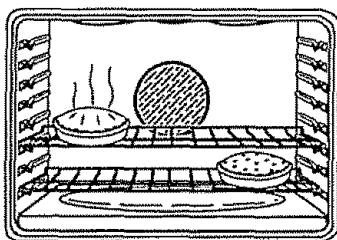
The bake element is under the oven floor. Do not place food on the oven bottom for cooking.

#### ELEMENT CYCLING

The Oven Temperature Sensor at the back of the oven continuously senses and controls the temperature inside the oven. To keep a constant set temperature, the elements will cycle (turn on and off during cooking).

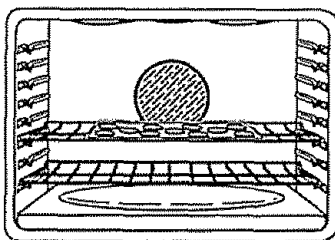
#### BAKEWARE PLACEMENT

If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1 to 1½" of air space around it. If baking four cake layers at the same time, place two layers on rack 2 and two layers on rack 4. Stagger pans on the rack so one is not directly above the other.



#### BAKEWARE

**FLAT COOKIE SHEETS**, without sides, allow air to circulate all around the cookies for even browning.



**SHINY PANS** reflect heat, and are perfect for cakes and quick breads that need a golden brown crust.

**GLASS, DARK NON-STICK, OR DARKENED-BY-AGE BAKEWARE** absorbs heat and can be used for yeast breads, pie crust, or foods that need a brown crust. The oven temperature, when using these pans, should be reduced by 25°F.

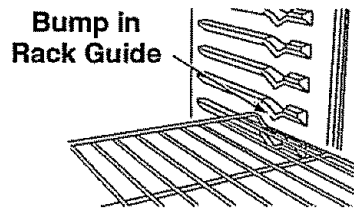


## **OPERATION**

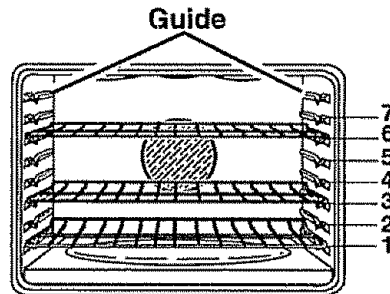
### ***Oven Cooking Tips (cont.)***

#### **OVEN RACKS**

The oven racks are designed with stops, a convenience as well as a safety precaution. The guides have a bump to prevent the racks from tilting when racks are pulled out of the oven. This design allows the racks to be inserted in only one way.



Your oven has seven (7) rack positions. The top position is only a guide. It cannot be used as a rack position.



**Always place oven racks in the proper position while oven is cool.**

#### **OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT**

You may feel that your new oven cooks differently than the oven it replaced. We recommend that you use your new oven a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide. If you feel your oven is too hot or too cool for your cooking preference, see Do-It-Yourself Temperature Adjustment in the back of this manual to make the adjustment.



## OPERATION

### Baking

#### HOW TO SET BAKE

1. Touch the **BAKE** pad.
2. Touch the **TEMP UP** or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.
3. Touch the **START** pad.
4. When baking is finished, touch the **CLEAR/OFF** pad.

#### HOW TO SET TIMED BAKE

You can set the oven to cook for a specific time and turn off automatically.

1. Touch the **BAKE** pad.
2. Touch the **TEMP UP** or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.
3. Touch the **COOK TIME** pad.
4. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the amount of cooking time.
5. Touch the **START** pad.

#### BAKING SHELF POSITION CHART

| TYPE OF FOOD  | SHELF POSITION |
|---|----------------|
| Frozen pies (on cookie sheet)                                     | 4              |
| Angel food cake, bundt or pound cakes                             | 4              |
| Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies | 3 or 4         |
| Casseroles  | 3 or 4         |
| Turkey or Roast   | 1              |













## **OPERATION**

### **Baking (cont.)**

#### **HOW TO SET DELAYED START TIME WITH TIMED BAKE**

You can set the oven to turn on at a later time of day, cook for a specific amount of time, and turn off automatically. Make sure the clock is set correctly.

1. Touch the **BAKE** pad.  

2. Touch the **TEMP UP** or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.  
  

3. Touch the **COOK TIME** pad.  

4. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the amount of time you prefer your foods to cook.  
  

5. Touch the **DELAY START** pad.  

6. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the time of day you prefer the oven to turn on.  
  

7. Touch the **START** pad.  


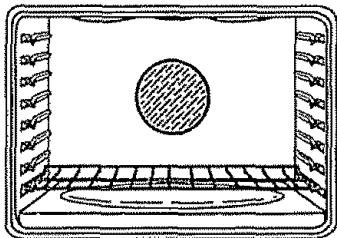


## **OPERATION**

### **Convection Baking Tips**

#### **CONVECTION BAKING**

Convection Baking uses heated air that is circulated over and around foods by the convection fan located in the back of the oven. When convection baking, cooking temperatures used in recipes should be reduced 25°F.



**NOTE:** You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is opened, but the convection heating element will not turn off.

#### **MULTI-RACK BAKING**

Because heated air is circulated evenly throughout the oven, foods can be baked with excellent results on multiple racks at the same time.

**CAUTION:** When you are using the rack in the lowest position (1), you will need to use caution when pulling the rack out. We recommend that you pull the rack out several inches and then, using two potholders, pull the rack out by holding the sides of it. The rack is low and you could be burned if you place your hand in the middle of the rack and pull all the way out. Be very careful not to burn your hand on the

door when using a rack in the lowest position (1).

#### **BAKING WITH TWO RACKS**

When using 2 racks, place the two racks in positions 2 and 4.

#### **BAKING WITH THREE RACKS**

When using 3 racks, place the racks in positions 2, 4, and 6.

#### **COOKWARE FOR CONVECTION BAKING**

##### **METAL OR GLASS**

Any type cookware will work in the convection oven. However, metal pans heat faster and are recommended. Glass pans cook more slowly.

##### **PAPER OR PLASTIC**

Heat-resistant paper and plastic that is recommended for regular ovens may be used in your convection oven.

#### **OVERALL USES FOR CONVECTION BAKING**

- For cooking foods on multiple rack positions.
- For large quantities of cooking.
- Great for cooking biscuits, brownies, angel food cake, and bread.





## **OPERATION**

### **Convection Roasting Tips**

#### **CONVECTION ROASTING**

During Convection Roasting, heat comes from the top element. The convection fan circulates the heat evenly around the food.

Meats cooked in a convection oven are dark brown on the outside and tender and juicy on the inside. In most cases cooking time will be less when using the Convection Roast feature.

#### **ADAPTING RECIPES FOR CONVECTION ROASTING**

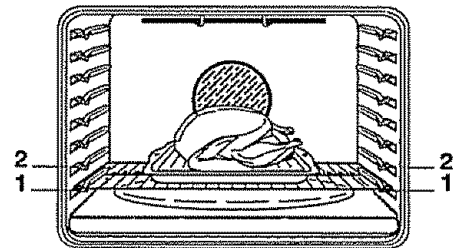
Use the recommended roasting temperature. Preheating is not necessary. Check foods at the end of suggested time. You may choose to cook longer.

#### **USING THE BROILER PAN AND GRID**

When you are Convection Roasting, you should use the broiler pan and grid that came with your new oven. The pan is used to catch grease spills and the grid is used to prevent grease splatters.

#### **To use the Pan and Grid**

- a. Place the oven rack in the lowest rack position.
- b. Place the meat on the broiler pan and grid.





**OPERATION**  
**Convection Roasting Tips (cont.)**

**CONVECTION ROASTING GUIDE**

| MEATS                       |                                 | MIN./LB.       | OVEN TEMP. (°F) |
|-----------------------------|---------------------------------|----------------|-----------------|
| Beef                        | Rib (3 to 5 lbs.)               |                |                 |
|                             | Rare*                           | 20 to 24       | 325°            |
|                             | Medium                          | 24 to 28       | 325°            |
|                             | Well                            | 28 to 32       | 325°            |
|                             | Boneless Rib, Top Sirloin       |                |                 |
|                             | Rare*                           | 20 to 24       | 325°            |
|                             | Medium                          | 24 to 28       | 325°            |
|                             | Well                            | 28 to 32       | 325°            |
|                             | Beef Tenderloin                 |                |                 |
|                             | Rare*                           | 10 to 14       | 325°            |
| Medium                      | 14 to 18                        | 325°           |                 |
| Pot Roast (2½ to 3 lbs.)    |                                 |                |                 |
| Chuck, Rump                 | 35 to 45                        | 300°           |                 |
| Pork                        | Bone-in (3 to 5 lbs.)           | 23 to 27       | 325°            |
|                             | Boneless (3 to 5 lbs.)          | 23 to 27       | 325°            |
|                             | Pork Chops (½ to 1-inch thick)  |                |                 |
|                             | 2 chops                         | 30 to 35 total | 325°            |
|                             | 4 chops                         | 35 to 40 total | 325°            |
| 6 chops                     | 40 to 45 total                  | 325°           |                 |
| Ham                         | Canned (3 lbs. fully cooked)    | 14 to 18       | 325°            |
|                             | Butt (5 lbs. fully cooked)      | 14 to 18       | 325°            |
|                             | Shank (5 lbs. fully cooked)     | 14 to 18       | 325°            |
| Lamb                        | Bone-in (3 to 5 lbs.)           |                |                 |
|                             | Medium                          | 17 to 20       | 325°            |
|                             | Well                            | 20 to 24       | 325°            |
|                             | Boneless (3 to 5 lbs.)          |                |                 |
|                             | Medium                          | 17 to 20       | 325°            |
| Well                        | 20 to 24                        | 325°           |                 |
| Seafood                     | Fish, whole (3 to 5 lbs.)       | 30 to 40 total | 400°            |
|                             | Lobster Tails (6 to 8 oz. each) | 20 to 25 total | 350°            |
| Poultry                     | Whole Chicken (2½ to 3½ lbs.)   | 24 to 26       | 350°            |
|                             | Cornish Hens                    |                |                 |
|                             | Unstuffed (1 to 1½ lbs.)        | 50 to 55 total | 350°            |
|                             | Stuffed (1 to 1½ lbs.)          | 55 to 60 total | 350°            |
|                             | Duckling (4 to 5 lbs.)          | 24 to 26       | 325°            |
|                             | Turkey, whole†                  |                |                 |
|                             | Unstuffed (10 to 16 lbs.)       | 8 to 11        | 325°            |
|                             | Unstuffed (18 to 24 lbs.)       | 7 to 10        | 325°            |
| Turkey Breast (4 to 6 lbs.) | 16 to 19                        | 325°           |                 |

\*The U.S. Department of Agriculture recommends to cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against food-borne illness.

†Stuffed birds generally require 30–45 minutes additional roasting time.






Shield legs and breast with foil to prevent over-browning and drying of skin.



## OPERATION








### Convection Baking and Roasting

#### HOW TO SET CONVECTION BAKE OR ROAST

1. Touch the **CONVECTION BAKE** or **ROAST** pad.  

2. Touch the **TEMP UP** or **DOWN** arrow pad to set the oven temperature you prefer to use.  
  

3. Touch the **START** pad.  

4. When baking is finished, touch the **CLEAR/OFF** pad.  












#### HOW TO SET CONVECTION TIMED BAKE OR ROAST

You can set the oven to cook for a specific time and turn off automatically.

1. Touch the **CONVECTION BAKE** or **ROAST** pad.  

2. Touch the **TEMP UP** or **DOWN** arrow pad to set the oven temperature you prefer to use.  
  

3. Touch the **COOK TIME** pad.  

4. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the amount of cooking time.  
  

5. Touch the **START** pad.  


#### HOW TO SET DELAYED CONVECTION START TIME

You can set the oven to turn on at a later time of day, cook for a specific amount of time, and turn off automatically. Make sure the clock is set correctly.

1. Touch the **CONVECTION BAKE** or **ROAST** pad.  

2. Touch the **TEMP UP** or **DOWN** arrow pad to set the oven temperature you prefer to use.  
  

3. Touch the **COOK TIME** pad.  

4. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the amount of time you prefer your foods to cook.  
  

5. Touch the **DELAY START** pad.  

6. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the time of day you prefer the oven to turn on.  
  

7. Touch the **START** pad.  


#### CONVECTION CONVERSION

This feature will automatically convert the temperature you set for traditional baking to convection cooking.

1. Touch and hold the **CONVECTION BAKE** pad for 4 to 5 seconds.
2. Touch the **TEMP UP** or **DOWN** arrow pad to set the temperature.
3. Touch the **START** pad. You will see the converted temperature in the display. For example, if you entered 375°F, the display will show 350°F. This conversion will need to be set each time you use Convection Bake.



## OPERATION

### Cooking Time Savers

#### FAVORITE RECIPE

You can preset up to five temperature/cooking time combinations with this function. You can then bake or convection bake/roast any one of five of your favorite recipes without choosing settings each time.

#### NOTES:

- You can not use Favorite Recipe with Broil or the Self-Cleaning cycle.
- Your oven will remember Favorite Recipe presettings even after a power outage.
- **Add your estimated preheat time to your cooking time. At the preheat tone, put your food in the oven.**

#### To save a favorite recipe:

1. Touch the **FAVORITE RECIPE** pad one to five times to find a blank space for a recipe.
2. Touch the **BAKE**, **CONVECTION BAKE**, or **CONVECTION ROAST** pad.
3. Touch the **TEMP UP** or **DOWN** arrow pad to set the cooking temperature. (If you do not set a temperature, the oven will cook at the temperature displayed on the control.) Each time you touch an arrow pad, the temperature will increase/decrease by 5°.



4. Touch the **COOK TIME** pad.
5. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the cook time.
6. Touch the **FAVORITE RECIPE** pad. The display shows "Save." Touch the **FAVORITE RECIPE** pad again and the new recipe is saved.
7. Touch the **START** pad if you want to start cooking the recipe which you have just saved.

#### OR

Touch the **CLEAR/OFF** pad to clear the display.

#### To use a favorite recipe:



1. Touch the **FAVORITE RECIPE** pad one to five times to find the recipe you want to cook.
2. When you have chosen the recipe that you want to use, touch the **START** pad.

**NOTE:** You can set Favorite Recipe to start at a later time by touching the **DELAY START** pad and the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads (see "How to Set Delayed Start Time with Timed Bake" in the baking section). You can set the delayed start time before or after you choose the Favorite Recipe you want. You can even set a delay start after you touch the **START** pad.












## **OPERATION**





### ***Cooking Time Savers***

***(cont.)***

#### **To change or replace a favorite recipe:**

-  1. Touch the **FAVORITE RECIPE** pad one to five times to find the recipe you want to change or replace.
-  2. Touch the **BAKE**, **CONVECTION BAKE**, or **CONVECTION ROAST** pad.
-   
 3. Touch the **TEMP UP** or **DOWN** arrow pad to set the cooking temperature. (If you do not set a temperature, the oven will cook at the temperature displayed on the control.) Each time you touch an arrow pad, the temperature will increase/decrease by 5°.
-  4. Touch the **COOK TIME** pad.
-   
 5. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the cook time.
-  6. Touch the **FAVORITE RECIPE** pad twice to save the changes you have made.
-  7. If you do not want to start the recipe now, touch the **CLEAR/OFF** pad once.

#### **To delete a favorite recipe:**

-  1. Touch the **FAVORITE RECIPE** pad one to five times to find the recipe that you want to delete.
-  2. Touch the **CLEAR/OFF** pad. "DEL" will show in the display.
-  3. Touch the **FAVORITE RECIPE** pad to delete the recipe.
-  4. Touch the **CLEAR/OFF** pad to exit from the Favorite Recipe feature.



## OPERATION

### Cooking Time Savers (cont.)

#### MULTI-STAGE COOKING

You can set the oven to cook your recipes that require two-stage cooking. In other words, if your recipe calls for two temperature settings, the control can be programmed to automatically change from the first temperature/time setting to the second. You will not have to return to the oven to program the second temperature and time. The control does this for you.

**NOTE:** If there is a power outage, you will have to reset multi-stage cooking.

#### To set multi (two) stage cooking:



1. Touch the **BAKE**, **CONVECTION BAKE**, or **CONVECTION ROAST** pad.



2. Touch the **TEMP UP** or **DOWN** arrow pad to set the oven temperature you prefer to use.



3. Touch the **COOK TIME** pad.



4. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the amount of time you prefer your foods to cook.



5. Touch the **MULTI-STAGE** pad.



6. Touch the **BAKE**, **CONVECTION BAKE**, or **CONVECTION ROAST** pad for the second stage of your recipe.



7. Touch the **TEMP UP** or **DOWN** arrow pad to set the oven temperature you prefer to use.



8. Touch the **COOK TIME** pad.



9. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the amount of time you prefer your foods to cook during this second stage of the recipe.



10. Touch the **START** pad. Multi-stage cooking is cancelled if you do not touch the **START** pad. The control will beep when it changes from the first stage of the recipe to the second stage.



11. When the control beeps at the end of the second cooking time, touch the **CLEAR/OFF** pad.

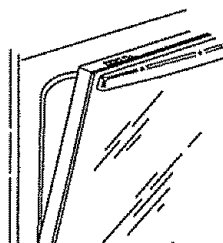
#### NOTES:

- Add your estimated preheat time to your first cooking time. At the preheat tone, put your food in the oven. When the first cooking stage is complete, the control will display the second temperature and cooking time that you have chosen. The oven will cut off when the second stage of cooking is complete, but the beep will continue until you touch the **CLEAR/OFF** pad.
- Touch and hold the **MULTI-STAGE** pad during the first cooking stage to recall the temperature/time of the second stage of your recipe.
- If you decide that you do not want to cook the recipe using the multi-stage settings, touch the **CLEAR/OFF** pad and it will be cancelled.
- For multi-stage, you can use a saved favorite recipe for one or both stages of cooking.



## OPERATION Broiling

Broiling is cooking by direct heat from the upper element. The oven door should remain open to the broil stop position during broiling.



It is not necessary to preheat the oven when broiling. Use the broiler pan and grid that came with your oven. Both are designed for proper drainage of fat and liquids.



**If foil is used it must be molded tightly to the grid and slits cut into the foil to match those of the grid. This allows fats and liquids to drain into the broiler pan, preventing fire and excessive smoke.**

**Always remove the pan and grid from the oven. Storing or forgetting a soiled broiler pan in the oven is a potential smoke or fire hazard.**



The U.S. Department of Agriculture recommends to cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against food-borne illness.

The closer you place foods to the broil element, the faster foods brown on the outside yet remain red to pink in the center.

Moving meats away from the element will allow the meat to cook to the center while browning on the outside. Cook side 1 at least 2 minutes longer than side 2. If your oven is connected to 208 volts, you may want to use a higher rack position and/or broil foods longer.

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of the doneness of the meat will affect broiling. The chart below is based on meats at refrigerator temperature.

| FOOD                           | RACK POSITION | TOTAL TIME (MIN.) |
|--------------------------------|---------------|-------------------|
| Steak 1" thick                 | 3             | 9-11              |
| Ground beef patties – 1" thick | 3             | 16-18             |
| Pork Chops – 1/2" thick        | 3             | 27-29             |
| Fish (fillets)                 | 3             | 11-13             |
| Chicken (pieces)               | 2             | 45-55             |

### HOW TO SET BROIL

- 1a. Touch the **BROIL** pad. (This will automatically set HI BROIL.)
- 1b. While the set indicator is flashing in the display, touch the **BROIL** pad again if you prefer to use Lo Broil. Use Lo Broil to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.
2. Touch the **START** pad.
3. When broiling is finished, touch the **CLEAR/OFF** pad.



## OPERATION

### Setting Special Features

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. After making your selection, if you want to change that setting, follow the steps until the display shows your choice.

#### 12-HOUR BAKING AND 3-HOUR BROILING SHUTOFF

The control is set to automatically turn off the oven after 12 hours baking or 3 hours broiling should you forget and leave the oven on. If you want to remove this feature:

1. Touch and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF."**
2. Touch the **DELAY START** pad. The display shows **"12Shdn"** (12 hour shutoff).  
Touch the **DELAY START** pad again. The display will show **"no Shdn"** (no shutoff).
3. Touch the **START** pad.

#### FAHRENHEIT OR CELSIUS TEMPERATURE SELECTION

Your oven control is set for Fahrenheit temperature selections. Most recipes are given using Fahrenheit scale. You can change this to use Celsius selections.

1. Touch and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF."**

2. (a) Touch the **BROIL** pad. The control display will show the degree sign and **"F°."**  
(b) Touch the **BROIL** pad again. This will change **F°** (Fahrenheit) to **C°** (Celsius).
3. Touch the **START** pad.

#### 12-HOUR, 24-HOUR MILITARY TIME CLOCK OR CLOCK BLACK OUT

Your control is set to use the 12-hour clock. If you prefer to use the 24-hour Military Time clock or black out the display:

1. Touch and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF."**
2. (a) Touch the **CLOCK** pad. The display shows **"12hr."**  
If this is your choice, touch the **START** pad.  
**or**  
(b) Touch the **CLOCK** pad again. The display will show **"24hr."**  
Example: 5:00 on the 12-hour clock will show 17:00 hours on the military clock. If this is your choice, touch the **START** pad.  
**or**  
(c) Touch the **CLOCK** pad again. The display will show **"OFF."** If this is your choice, touch **START**. The display will not show time (The Delay Start Time feature will not operate.)





## **OPERATION**

### **Setting Special Features (cont.)**

#### **COOK AND HOLD**

Your new control has a cook and hold feature for timed cooking only that will keep hot cooked foods warm up to 3 hours after the timed cooking is finished. To activate this feature:

1. Touch and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows “SF.”
2. (a) Touch the **COOK TIME** pad. The display will show “HLd OFF.”  
(b) Touch the **COOK TIME** pad **again** to activate the feature. The display will show “HLd ON.”
3. Touch the **START** pad.

#### **CHANGING THE SPEED OF THE UP OR DOWN ARROW PADS**

This special feature will allow you to change the speed; #1 means speed of change is slow, up to #5 which means speed of change is fast. To set the speed you prefer, follow these steps:

1. Touch and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows “SF.”
2. Touch the **HOUR UP** arrow pad. The display will show the current set speed.

3. Touch the **HOUR UP** arrow pad to increase the speed up to the number 5.

**or**

Touch the **HOUR DOWN** arrow pad to decrease the speed down to the number 1.

4. Touch the **START** pad.

#### **CONTROL LOCK**

The control will allow you to lock the touch pads so they cannot be activated when pressed. If you're worried about leaving the oven unsupervised, activate this feature.

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows “SF.”
2. (a) Press the **CLEAN** pad. The display shows “LOC OFF” (lockout off).  
(b) Press the **CLEAN** pad **again**. The display will show “LOC ON” (lockout on).
3. Press the **START** pad.

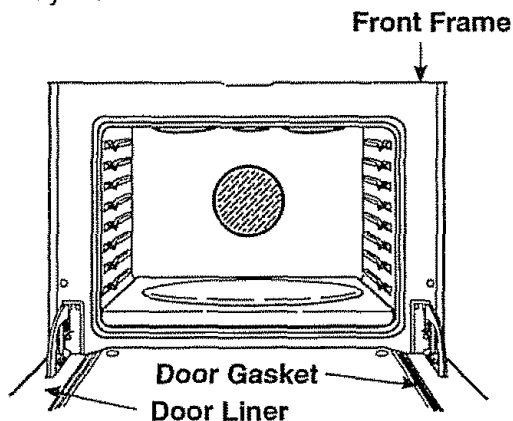
**This feature can only be set when the oven is not in use.** When this feature is on, the display will show “LOC,” if a touch pad is pressed. (This feature will not affect the Clock, Timer, or Oven Light pads.)



## Self-Cleaning Cycle

### PREPARING YOUR OVEN FOR A SELF-CLEAN CYCLE

1. Remove the broiler pan and grid, oven racks, utensils, and any foil that may be in the oven.
2. Soil on the front frame and outside the gasket of the door liner will need to be cleaned by hand.



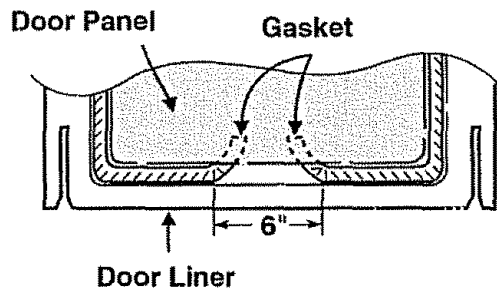
Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads, or cleansers such as Soft Scrub® to remove any soil. Rinse well with clean water and dry.

3. Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
4. Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, it should be replaced.

## CARE AND CLEANING

### OVEN DOOR GASKET

The gasket is designed to have a 5"-6" gap at the bottom of the door. This allows for proper air circulation.



It is normal for your oven door to give the appearance of not having a good seal against the oven. This is due to the gasket. The location of the gasket on the door maintains a good seal and prevents any heat loss.



**Utensils should never be left in the oven during a clean cycle.**

**The oven racks may be cleaned during the self-clean cycle, but will lose their luster and become hard to slide. If you choose to leave them in during the cycle, wiping them with vegetable oil after the cycle will help them slide easier.**

**For the first clean cycle, vent the room with an opened window or hood vent. This will reduce the odor produced when heating new parts.**



## CARE AND CLEANING Self-Cleaning Cycle (cont.)

### TO SET A CLEAN CYCLE

The Clean Cycle, including cooldown time, is automatically set for 4 hours 20 minutes and automatically turns off after the set time, but you may change this from 3 hours if oven is lightly soiled, up to 5 hours if oven is heavily soiled.



1. Touch the **CLEAN** pad. 4 hours 20 minutes will show in the display.



2. If you want to change the length of clean time, touch the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads.



3. Touch the **START** pad.

The door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **LOCKED DOOR** light goes off.

When the **LOCKED DOOR** light is off, open the door.

The words **LOCK DOOR** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.

### TO STOP A CLEAN CYCLE

Touch the **CLEAR/OFF** pad. You will need to wait for the oven temperature to drop below the lock temperature (approx. 1 hour) before attempting to open the door.

### AFTER THE CYCLE

After the cycle, you may notice some white ash in the oven. Just wipe it up with a damp cloth or sponge.

If white spots remain, scrub them with a soap-filled steel-wool pad. Be sure to rinse thoroughly. These are usually deposits of salt that cannot be removed during the cycle.

**If for any reason you are not satisfied with the cleaning results, just repeat the cycle.**

### TO SET A DELAYED START CYCLE

Make sure the clock is set correctly.



1. Touch the **CLEAN** pad.



2. If you want to change the length of clean time touch the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads.



3. Touch the **DELAY START** pad.



4. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the time you prefer the clean cycle to start.



5. Touch the **START** pad.



## **CARE AND CLEANING**

### **Cleaning**

#### **CONTROL PANEL**

##### **CLEANING MATERIALS**

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

**Do not use abrasive cleaners, industrial cleaners, or bleach.**

#### **BROILER PAN AND GRID**

##### **CLEANING MATERIALS**

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soap-filled scouring pad
- Commercial oven cleaner

##### **TO CLEAN**

Allow the pan to soak. Sprinkle the grid with dishwashing detergent and cover with a damp cloth or paper towel. Rinse and dry well. Scour as needed. You may also place both the pan and grid in the dishwasher.

#### **SELF-CLEAN OVEN INTERIOR**

Clean only as touch-up between clean cycles. Use dishwashing liquid, warm water, or a soap-filled steel-wool pad. Rinse well after cleaning and dry.

**NEVER USE OVEN CLEANERS IN OR AROUND ANY PART OF THE OVEN.**

When cleaning, be sure not to bend or displace the temperature sensor located on the back wall of the oven.

#### **OVEN DOOR GLASS**

##### **TO CLEAN**

For everyday cleaning, use glass cleaner and a paper towel. For stubborn soil, use paste of baking soda and water. Rinse thoroughly.

#### **DOOR VENT TRIM**

##### **CLEANING MATERIALS**

- Soft abrasive cleaner
- Sponge-scrubber

**Do not use hard abrasive cleaners, industrial cleaners, or bleach.**

#### **STAINLESS STEEL (on some models)**

Clean with warm sudsy water, a stainless-steel cleaner, or an all-purpose liquid or spray cleaner. Always scrub in the direction of the grain. Rinse thoroughly with a sponge or cloth and clean water. Dry with a soft, clean cloth.

**Do not use a soap-filled, steel-wool pad; it will scratch the surface.**



## CARE AND CLEANING

### Removable Parts

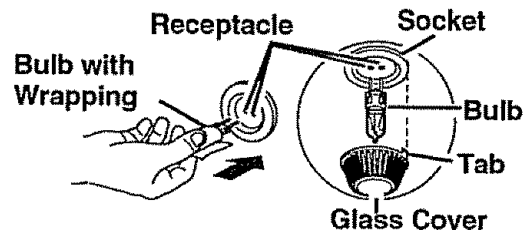
#### REPLACING THE OVEN LIGHT BULBS



**CAUTION:** You must disconnect electrical power to the oven at the main circuit

breaker or fuse box before attempting to replace oven light bulbs. Do not touch the light bulb with bare hands. The bulb gets very hot very quickly. Wrap foam rubber from bulb package around bulb when installing. When removing the bulb, wait until the bulb has cooled and use a dry cloth.

To give you the best lighting available, your oven has two halogen bulbs. Both lights are on the ceiling of the oven cavity.



#### TO REMOVE

1. You must disconnect electrical power to the oven at the main circuit breaker or fuse box
2. Turn the glass cover counterclockwise  $\frac{1}{4}$  turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket.
3. Pull straight out to remove the bulb.

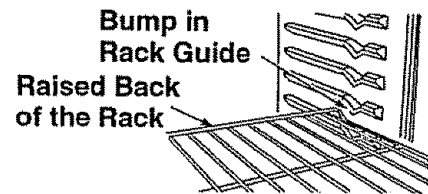
#### TO REPLACE

1. Wrap bulb with cotton cloth or bulb packaging material. Don't touch bulb with your fingers.
2. Push bulb straight into receptacle all the way. Use only a 120-volt, 35-watt Halogen bulb.
3. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket.
4. Turn the glass cover clockwise  $\frac{1}{4}$  turn.
5. Reconnect electrical power to the oven at the main circuit breaker or fuse box.

#### REMOVABLE OVEN RACKS

#### CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Scouring pad or soap-filled steel-wool pad



#### TO REMOVE

1. Pull the racks out to the stop position.
2. Pull up the front of the rack and slide under the bump of the rack guide.

#### TO CLEAN

Clean with warm water and detergent. For hard-to-remove stains, gently scrub with a scouring pad or a soap-filled steel-wool pad. Rinse well.

#### TO REPLACE

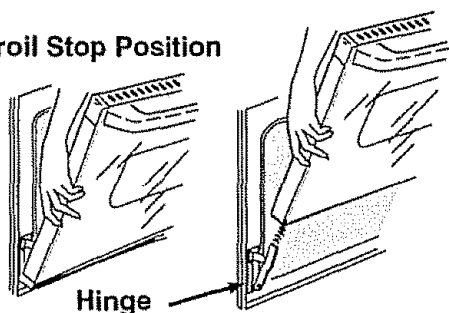
1. Place the raised back of the rack onto the rack guides.
2. Lift the front of the rack until the raised back slides under the bump of the rack guides.
3. Slide the rack all the way back.



## CARE AND CLEANING Removable Parts (cont.)

### REMOVABLE OVEN DOOR

Broil Stop Position



#### TO REMOVE

1. Open the door to the broil stop position.
2. Grasp the door at each side and lift up and off the hinges. **DO NOT LIFT DOOR BY THE HANDLE.**



**CAUTION:** When the door is removed and the hinge arms are at the broil stop position, as a precaution, cover the hinge arms with toweling or an empty paper towel roll. Do not bump or try to move the hinge arms while working in the oven area. They could snap back, causing injury to the hands or damage the porcelain finish of the front frame.

#### TO REPLACE

1. Make sure the hinge arms are in the broil stop position.
2. Lift the door by the sides.

3. Line up the slots at the bottom edge of the door with the hinge arms.
4. Slide the door down onto the hinge arms as far as it will go.
5. Close the door.

#### TO CLEAN OUTSIDE OF DOOR

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces, and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasives on the outside of the door.
- If any stain on the door vent trim is persistent, use a soft abrasive cleaner and a sponge scrubber for best results.

#### TO CLEAN INSIDE OF DOOR

- Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand.
- The area outside the gasket and the door liner can be cleaned with a soap-filled steel-wool or plastic pad, hot water, and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.



## **BEFORE CALLING FOR SERVICE**

To save you time and money, before making a service call check the list below for any problem you may feel you have with the performance of your oven. If the problem is something you cannot fix, use the Consumer Service Numbers located at the back of this manual. **When making any calls, have the Model No., Serial No., Repair Parts List, Use and Care Guide, and the Date of Purchase available.**

| <b>PROBLEM</b>   | <b>POSSIBLE CAUSE</b>   | <b>POSSIBLE SOLUTION</b>   |
|--|---|--|
| <b>The display of your control is flashing "F" followed by a number or letter.</b> | You have a function error code.   | Touch the <b>CLEAR/OFF</b> pad. Restart the oven. If the function code repeats, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats again, call for service.   |
| <b>Oven temperature seems inaccurate.</b>  | Oven control calibration.   | See the temperature adjustment instructions following this section.  |
| <b>Oven will not unlock.</b>   | Clean cycle is not finished.  | Oven temperature must drop below the lock temperature before the door will unlock.   |
| <b>Oven light does not work.</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Light switch in off position.</li> <li><b>b.</b> Oven light bulb loose or burned out.</li> </ul>                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Check oven light switch on the control panel</li> <li><b>b.</b> Check the oven light bulb.</li> </ul>   |
| <b>Oven did not clean or results were poor.</b>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Controls were not set properly.</li> <li><b>b.</b> Clean cycle was interrupted.</li> <li><b>c.</b> Oven was soiled heavily.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Check the self-cleaning section of this manual.</li> <li><b>b.</b> The normal clean cycle should last 4 hours, 20 minutes.</li> <li><b>c.</b> Heavy spillovers should be removed before the cycle is set. You can also repeat the cycle.</li> </ul> |



## **BEFORE CALLING FOR SERVICE**

| <b>PROBLEM</b>                     | <b>POSSIBLE CAUSE</b>  | <b>POSSIBLE SOLUTION</b>   |
|------------------------------------|--|--|
| <b>Oven smokes.</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Dirty oven.</li> <li><b>b.</b> Improper use of aluminum foil.</li> <li><b>c.</b> Broiler pan containing grease left in the oven.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Check for heavy spillover.</li> <li><b>b.</b> Use of foil not recommended.</li> <li><b>c.</b> Clean pan and grid after each use.</li> </ul>   |
| <b>Oven emits odor.</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Oven insulation may emit odor during the first few usages.</li> <li><b>b.</b> Failure to wipe out excess soil.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Put oven through self-clean cycle to speed up process of odor "wearing off."</li> <li><b>b.</b> Wipe excess soil off before using oven.</li> </ul>  |
| <b>Foods do not bake properly.</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Oven was not preheated long enough.</li> <li><b>b.</b> Improper rack or pan placement.</li> <li><b>c.</b> Oven vent blocked or covered.</li> <li><b>d.</b> Improper use of foil.</li> <li><b>e.</b> Improper temperature setting for utensil used.</li> <li><b>f.</b> Oven temperature needs adjustment.</li> <li><b>g.</b> Oven and oven rack not level.</li> <li><b>h.</b> Oven controls improperly set.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Be sure to preheat when recipe calls for it.</li> <li><b>b.</b> Maintain uniform air space around pans and utensils; see oven cooking tips section.</li> <li><b>c.</b> Keep vent clear.</li> <li><b>d.</b> Use of foil not recommended on racks or oven bottom.</li> <li><b>e.</b> Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans.</li> <li><b>f.</b> Check oven temperature adjustment section.</li> <li><b>g.</b> Check the installation for leveling.</li> <li><b>h.</b> See the baking section.</li> </ul> |





## ***BEFORE CALLING FOR SERVICE***

| <b>PROBLEM</b>                      | <b>POSSIBLE CAUSE</b>                       | <b>POSSIBLE SOLUTION</b>  |
|-------------------------------------|---|---|
| <b>Foods do not broil properly.</b> | <b>a.</b> Improper rack position.           | <b>a.</b> Check broil pan placement; see broiling section.                            |
|                                     | <b>b.</b> Oven preheated.                   | <b>b.</b> Do not preheat when broiling.   |
|                                     | <b>c.</b> Improper use of foil.             | <b>c.</b> Do not let foil cover slits in the grid; this will prevent grease drainage. |
|                                     | <b>d.</b> Oven door closed during broiling. | <b>d.</b> Open door to broil stop position; see broiling section.                     |
|                                     | <b>e.</b> Low voltage (208).                | <b>e.</b> Use higher rack position.   |
|                                     | <b>f.</b> Improper broiling time.           | <b>f.</b> Check broiling chart in broiling section.                                   |
|                                     | <b>g.</b> Oven controls improperly set.     | <b>g.</b> See the baking section.   |



## “DO-IT-YOURSELF” TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may feel that your new oven cooks differently than the oven it replaced. We recommend that you use your new oven a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide.

If you think your new oven is too hot (burning foods) or not hot enough (foods are undercooked), you can adjust the temperature yourself. The appearance and texture of foods is a better indicator of oven accuracy than oven thermometers. These thermometers can vary by 20–40 degrees from the true temperature of the oven. In addition, the oven door must be opened to read these thermometers. Opening the door will change the temperature of the oven.

To decide how much to change the temperature, set the oven temperature 25 degrees higher (if foods are undercooked) or 25 degrees lower (if foods are burning) than the temperature in your recipe, then bake. The results of this “test” should give you an idea of how much the temperature should be changed.

### TO MAKE THE ADJUSTMENT



+



1. Touch and hold down both the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows “SF.”

2. Touch the **BAKE** pad. A factory set 2-digit number will show in the display, usually “00.”

- 3a. Touch the **BAKE** pad once to (-) decrease the temperature.

Touch the **TEMP DOWN** arrow pad to **decrease (-)** the temperature from the original setting down as much as **35°F**.

**OR**

- 3b. Touch the **BAKE** pad twice to (+) increase the temperature.

Touch the **TEMP UP** arrow pad to **increase (+)** the temperature from the original setting up as much as **35°F**.

4. Touch the **START** pad.

This adjustment will remain in memory until the above steps are repeated. A power failure will not affect this setting.

The broil and self-clean temperatures will not be affected.



**BUILT-IN  
WALL OVEN WARRANTY**

**FULL ONE-YEAR WARRANTY ON ALL PARTS**

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

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

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

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

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

**To further add to the value of your Oven,  
Buy a Sears Maintenance Agreement.**

| <b>Years of Ownership Coverage</b>                            | <b>1st Year</b> | <b>2nd Year</b> | <b>3rd Year</b> |
|---|-----------------|-----------------|-----------------|
| <b>1. Replacement of Defective Parts</b>                      | <b>W</b>        | <b>MA</b>       | <b>MA</b>       |
| <b>2. Annual Preventive Maintenance Check at your request</b> | <b>MA</b>       | <b>MA</b>       | <b>MA</b>       |

**W - Warranty    MA - Maintenance Agreement**

Kenmore Elite Appliances are designed, manufactured and tested for years of dependable operation. Yet, any appliance may require service from time to time. The Sears Maintenance Agreement offers you an outstanding service program for your product.

The table above shows the additional benefits a Sears Maintenance Agreement offers compared to a Sears Warranty.

Contact your Sears Sales Associate or local Sears Service Center to purchase a Sears Maintenance Agreement.

**For in-home major brand repair service:**

Call 24 hours a day, 7 days a week

**1-800-4-MY-HOME<sup>SM</sup>** (1-800-469-4663)

**Para pedir servicio de reparación – 1-800-676-5811**

Au Canada pour tout le service –

**1-877-LE-FOYER<sup>SM</sup>** (1-877-533-6937)

**For the repair or replacement parts you need:**

Call 6 a.m. – 11 p.m. CST, 7 days a week

**PartsDirect<sup>SM</sup>**

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

[www.sears.com/partsdirect](http://www.sears.com/partsdirect)

**Para ordenar piezas – 1-800-659-7084**

**For the location of a Sears Service Center in your area:**

Call 24 hours a day, 7 days a week

**1-800-488-1222**

**To purchase or inquire about a  
Sears Maintenance Agreement:**

Call 7 a.m. – 5 p.m. CST, Monday – Saturday

**1-800-827-6655**

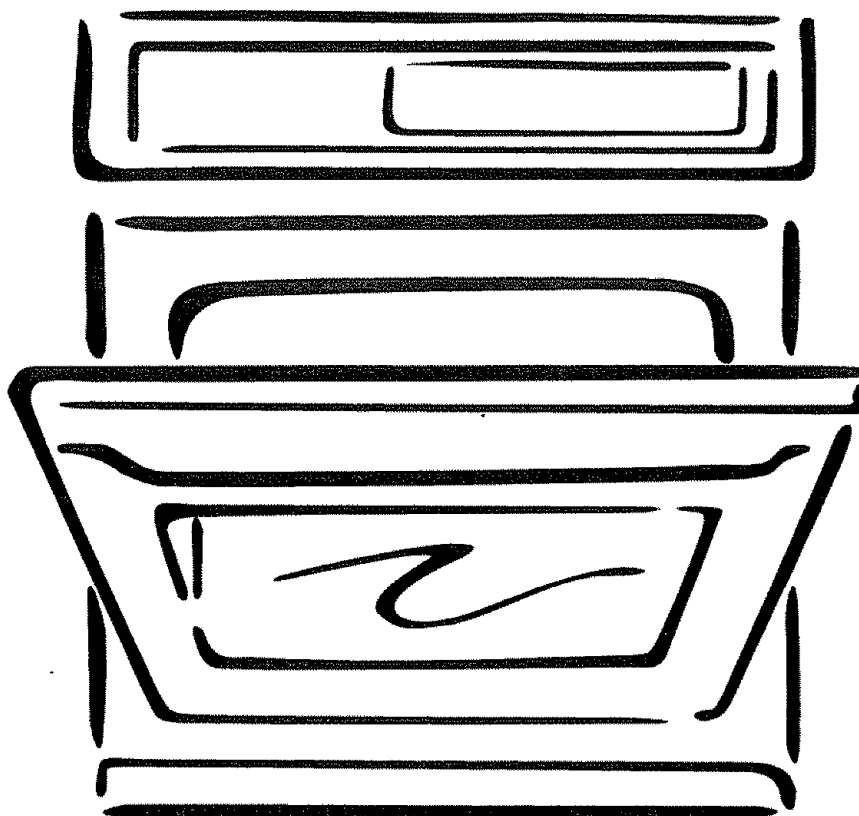




**Horno de Pared Empotrado  
Eléctrico**  
a convección de una unidad de 30"  
con Autolimpieza

Manual del consumidor

Modelos 911.49002, 49003, 49004, 49009



229C4020P231-2  
(SR-10432)

Sears, Roebuck and Co.,  
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

[www.sears.com](http://www.sears.com)



# HORNO A CONVECCION CON AUTOLIMPIEZA

## INDICE



### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad en el uso del  
horno ..... 3-4

### OPERACION

|  |       |
|--|-------|
| Características de su horno .....                          | 5     |
| Cómo sacar la cinta de empaque ...                         | 5     |
| Control de horno, reloj,<br>cronómetro .....               | 6-7   |
| Panel de control .....                                     | 8     |
| Reloj .....  | 9     |
| Cronómetro de la cocina .....                              | 9     |
| Tonos .....  | 10    |
| Código F .....   | 10    |
| Consejos para cocinar en el<br>horno .....                 | 11-13 |
| Horneado con margarina .....                               | 12    |
| Cómo programar para hornear                                | 14-15 |
| Consejos para hornear a<br>convección .....                | 16    |
| Consejos para asar a<br>convección .....                   | 17-18 |
| Cómo programar para hornear<br>o asar a convección .....   | 19    |
| Receta favorita .....                                      | 20-21 |
| Niveles múltiples .....                                    | 22    |
| Cómo asar a la parrilla .....                              | 23    |
| Cómo seleccionar programas<br>especiales del control ..... | 24-25 |

### CUIDADO Y LIMPIEZA

|  |       |
|--|-------|
| El ciclo de autolimpieza .....                       | 26-27 |
| Panel de control .....                               | 28    |
| Cacerola y parrilla para asar<br>a la parrilla ..... | 28    |
| Interior del horno con<br>autolimpieza .....         | 28    |
| Vidrio de la puerta del horno .....                  | 28    |
| Moldura de la ventilación del<br>horno .....         | 28    |
| Acero inoxidable .....                               | 28    |
| Cómo reemplazar el foco de<br>la luz del horno ..... | 29    |
| Parrillas removibles del horno .....                 | 29    |
| Puerta removible del horno .....                     | 30    |

### COMO SOLUCIONAR PROBLEMAS

|  |       |
|--|-------|
| Antes de llamar para un<br>servicio .....      | 31-33 |
| Ajustes a la temperatura .....                 | 34    |
| Garantía .....                                 | 35    |
| Números para servicios del<br>consumidor ..... | 36    |

Para su conveniencia y referencia futura, por favor escriba el número de modelo y de serie en el espacio que se provee. Están ubicados en el marco frontal detrás de la puerta.

NUMERO DE MODELO:

NUMERO DE SERIE:



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea todas las instrucciones antes de usar esta estufa. Cuando use un aparato a gas o eléctrico, se debe seguir instrucciones de seguridad básicas, incluyendo lo siguiente:



**IMPORTANTE:** Para garantizar su seguridad, la de su familia y la de su hogar, por favor lea su Manual del Consumidor cuidadosamente. Manténgalo a la mano para referencias. Ponga mucha atención a las secciones de seguridad. **ASEGURESE** que su horno sea instalada por un técnico especializado y que haga tierra adecuadamente.

- **NO DEJE** a los niños sin vigilancia cerca de una horno que se esté usando.
- **ENSEÑE A LOS NIÑOS A** no jugar con los controles o cualquier parte de la horno y a no sentarse, subirse, o pararse sobre la puerta.
- **¡PRECAUCION! NUNCA GUARDE** cosas de interés para los niños sobre el respaldo de la horno o en los gabinetes que quedan por sobre la horno. Los niños que se suban sobre la horno podrían resultar gravemente heridos.
- **GUARDE ESTE** libro para un uso futuro
- **NUNCA USE** su horno para entibiar o calentar una habitación.
- **NUNCA TRATE** de reparar o reemplazar una parte de la horno a menos que las instrucciones se den en este manual. Todo otro trabajo debería ser hecho por un técnico especializado.
- **SIEMPRE MANTENGA** los revestimientos combustibles de las paredes, cortinas y otros paños a una distancia prudente de la horno.
- **NUNCA CALIENTE** contenedores de alimentos cerrados. El aumento de la presión podría causar que el contenedor explote y cause heridas.
- **NUNCA** deje contenedores de grasa o goteaduras sobre o cerca de la horno
- **SIEMPRE MANTENGA** el área de la horno despejada de cosas que se podrían quemar. La acumulación de comida y grasa y los utensilios de madera se podrían incendiar. Los utensilios de plástico se podrían explotar. Su horno nunca se debería usar para almacenar cosas.
- **SIEMPRE MANTENGA** la horno despejada de cosas que se podrían quemar (gasolina y otros vapores o líquidos inflamables)
- **NUNCA TRATE** de limpiar las superficies calientes. Algunos limpiadores producen vapores nocivos y los paños y las esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor.
- **NUNCA USE** ropa suelta cuando use la horno
- **NUNCA USE** una toalla u otro paño abultado como agarradera. Asegúrese que la agarradera esté seca. Las agarraderas húmedas y las paños y esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor. **NO PERMITA** que las agarraderas toquen los elementos para calentar.
- **ASEGÚRESE** que el horno esté instalado firmemente en un gabinete que esté bien pegado a la pared.
- **NO TOQUE** las superficies para calentar, las superficies cerca de ellas o las superficies interiores. Estas podrían estar suficientemente calientes para quemar aunque se vean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa o materiales inflamables hagan contacto con las superficies calientes hasta que hayan tenido tiempo de enfriarse. Las otras superficies cerca de las ventanillas de ventilación del horno, puertas, ventanas y las superficies para cocinar también podrían estar suficientemente calientes para causar quemaduras.



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

### SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

- **COLOQUE LAS PARRILLAS DEL HORNO** en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si las parrillas se deben mover mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera haga contacto con el quemador caliente del horno.
- **DESPUES DE ASAR A LA PARRILLA**, siempre saque la cacerola y la parrilla para asar del horno y límpielas. Los sobrados de grasa en la cacerola para asar podrían incendiarse la próxima vez que usted use el horno.
- **SIEMPRE TENGA** cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que el aire caliente y el vapor escapen antes de mover los alimentos.
- **NUNCA USE** papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El uso incorrecto del papel de aluminio podría empezar un incendio, o podría resultar en un golpe de corriente.
- **NUNCA OBSTRUYA** la abertura de la ventilación del horno.

### SEGURIDAD EN EL USO DE LA AUTOLIMPIEZA

- **LIMPIE SOLAMENTE** las partes que se listan en este manual. Siga todas las instrucciones para la limpieza. Asegúrese de sacar la cacerola y la parrilla para asar antes del ciclo de autolimpieza.
- **NUNCA FRIEGUE**, mueva, limpie, o dañe el sello de la puerta en las estufas con autolimpieza. Es esencial para un buen sellado.

- **NUNCA TRATE** de limpiar los utensilios, ollas, partes removibles o la cacerola y la parrilla para asar en el ciclo de autolimpieza.
- **NO USE** limpiadores para hornos – No se debería usar ninguna clase de limpiador para hornos o cremas protectoras dentro o alrededor de cualquier parte del horno.
- **SI LA FUNCION de AUTOLIMPIEZA** falla, apague el horno y desconecte la electricidad. Hágale un servicio por un técnico calificado.

### ¡ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE!

California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias que el estado sepa que producen defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y requiere que los hombres de negocios adviertan a sus clientes del contacto potencial a tales sustancias. El aislante de fibra de vidrio en el horno con autolimpieza emitirá una muy pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de autolimpieza. El contacto se puede minimizar ventilando con una puerta o ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.

**IMPORTANTE:** La salud de algunos pájaros es extremadamente sensitiva a los vapores producidos por el ciclo de autolimpieza de cualquier horno. Ponga los pájaros en otra habitación que esté bien ventilada.

### ¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

Asegúrese que todos en su hogar sepan qué hacer en caso de incendio. Nunca use agua sobre un incendio de grasa, esto solamente extenderá las llamas.

#### FUEGO EN EL HORNO:

¡No trate de mover la cacerola!

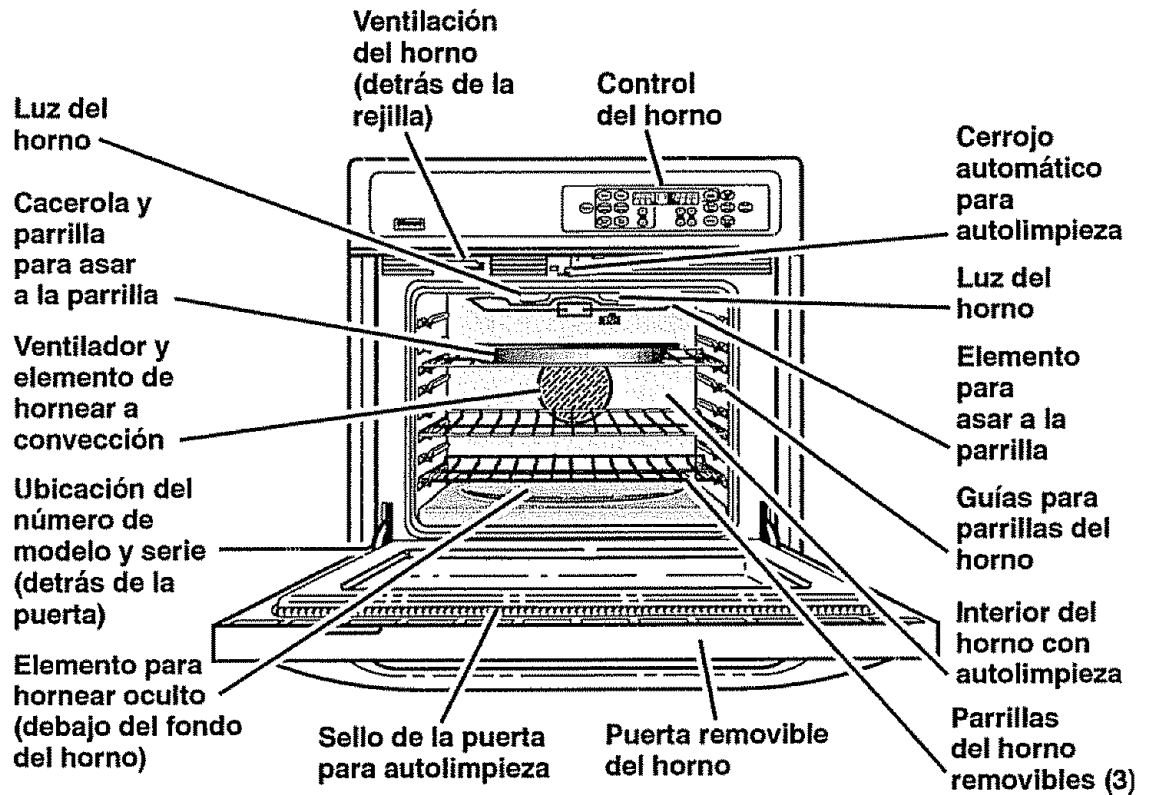
1. Cierre la puerta del horno y apague los controles.
2. Si el incendio continúa, cuidadosamente abra la puerta y arroje soda para cocinar sobre el fuego, o use un extintor de químico seco, espuma o "halon".





## OPERACION

### CARACTERISTICAS DE SU HORNO

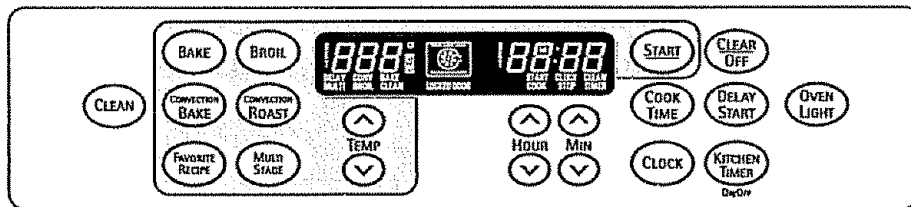


### COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

Para sacar el adhesivo que queda de la cinta de empaque, use un detergente líquido normal para platos, aceite mineral o para cocinar. Con un paño suave frote el área y permita que se remoje. Enjuague y seque bien. **Esto se debería hacer antes de encender el horno por primera vez. La cinta no se puede sacar una vez que el horno se haya calentado.** La cinta de empaque se puede encontrar en las siguientes áreas: área del panel de control, manilla de la puerta, moldura de la puerta y área del horno.



## OPERACION Control Del Horno, Reloj, Y Cronómetro De La Cocina



Su nuevo control de horno a botones le permitirá programar las varias funciones del horno con facilidad. Más abajo están los diferentes tipos de funciones y la descripción de cada uno.

### FUNCIONES TRADICIONALES DEL HORNO

**HORNEAR** – Cocina los alimentos en el horno tradicional a una temperatura que varía de 170°F a 550°F

**RECETA FAVORITA** – Le permite colocar con anterioridad hasta cinco combinaciones de temperatura/tiempo para cocinar. Con esta función usted puede hornear u hornear/asa a convección cualquiera de cinco recetas favoritas sin tener que seleccionar posiciones cada vez

**NIVELES MULTIPLES** – Le permite programar el horno para cocinar sus recetas que requieran dos posiciones para temperatura/ tiempo.

**ASAR A LA PARRILLA** – Asa los alimentos en **ALTO** a 550°F o en **BAJO** a 450°F a calor directo del elemento superior. El asado a la parrilla se debe hacer con la puerta abierta en la posición de tope para asar a la parrilla

**LIMPIEZA** – Limpia el área interior del horno por usted. Cuando el ciclo termina, el horno se apagará automáticamente. **NOTA:** La puerta del horno se cerrará con cerrojo automáticamente y el cerrojo se abrirá sólo cuando el horno se haya enfriado

### COMO COCINAR A CONVECCION

Hornear con aire calentado que es circulado sobre y alrededor de los alimentos por el ventilador de convección ubicado en la parte trasera del horno.

**HORNEAR A CONVECCION** – Ideal para alimentos horneados sobre parrillas múltiples. Bueno para grandes cantidades de comida.

**ASAR A CONVECCION** – Bueno para pedazos de carne grandes y blandos, descubiertos.

### FUNCIONES AUTOMATICAS DEL HORNO

COOK  
TIME

Programa la cantidad de tiempo en que usted desea cocinar los alimentos o en que el horno se limpie. El horno se apaga automáticamente al final de esta cantidad de tiempo.

DELAY  
START

Seleccione la hora del día en la cual desea que el horno se encienda. El horno se encenderá automáticamente a la hora que usted haya seleccionado. Cuando se use el **COMIENZO DEMORADO (DELAY START)** con **TIEMPO PARA COCINAR, RECETA FAVORITA, NIVELES MULTIPLES, o LIMPIEZA**, el horno se apagará automáticamente al término del ciclo para cocinar o limpiar.



## **OPERACION**

### **Control Del Horno, Reloj, Y Cronómetro De La Cocina (cont.)**

#### **OTROS BOTONES**



Los botones con las flechas para **SUBIR** y **BAJAR TEMP** programan la temperatura del horno. Los botones con las



flechas para **SUBIR** y **BAJAR las HORAS/MINUTOS** programan la hora del día, la cantidad de tiempo para cocinar, la cantidad de tiempo para limpiar, la hora para un comienzo demorado, la temperatura del horno y la hora del cronómetro de la cocina.



El botón **START** debe ser tocado para activar cualquier función del horno.



El botón **CLEAR/OFF** se usa para cancelar cualquier función del horno y el tono de fin de ciclo. **No cancelará el Reloj o el Cronómetro de la Cocina.**



**ON/OFF**

El botón **KITCHEN TIMER ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)** se usa para encender o apagar el Cronómetro de la Cocina. No controlará ninguna otra función del horno.



El botón del **RELOJ** se usa para poner la hora del día.

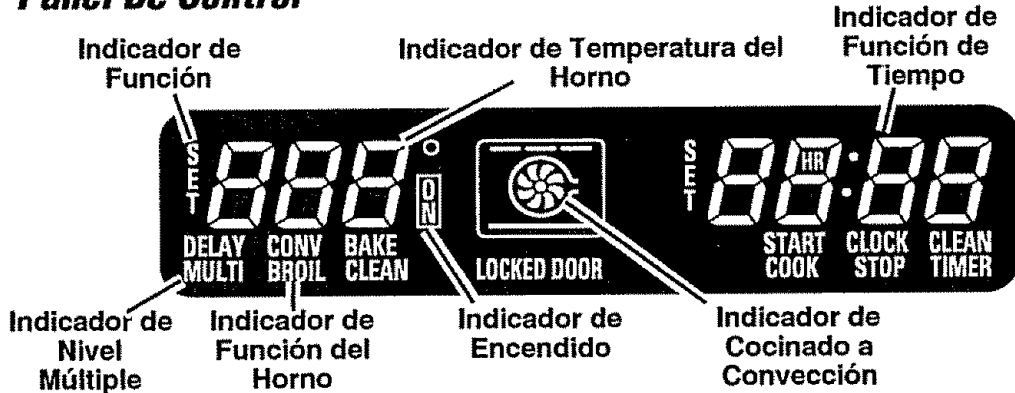


El botón "**OVEN LIGHT**" enciende y apaga las luces interiores del horno.



## OPERACION

### Panel De Control



El Dial de Control es una referencia fácil para utilizar el control del horno. Más abajo están las descripciones para indicar cómo funciona el Dial de Control.

**INDICADOR DE LA TEMPERATURA DEL HORNO** – Este indicador tiene un propósito múltiple.

- **Muestra la temperatura**
- **Muestra problemas el horno** – Si el control pestaña "F" y un número o letra, usted está experimentando un problema del horno. Por favor lea la sección **CODIGOS-F** en su manual.

**INDICADOR DE ENCENDIDO** – Se encenderá cuando se programe una función del horno.

**INDICADORES DE PROGRAMA** – El indicador de programa pestañeará en combinación con una función del horno o una función automática para avisarle que necesita programar un tiempo o una temperatura. Ejemplo: "SET" y "BAKE" PESTAÑEARÁN para avisarle que necesita programar la temperatura del horno.

**INDICADOR DE LA HORA** – Muestra la hora del día, la cantidad de tiempo para cocinar, la hora para comenzar una función demorada para cocinar, limpiar, o la hora programada en el cronómetro de la cocina.

- **Muestra un código para recordar** – "PUSH START" – Si el indicador de la hora del horno pestaña las palabras "PUSH START", entonces usted tiene que empujar el botón **START** para activar su programa.

**INDICADORES DE LAS FUNCIONES DEL HORNO** – Muestran qué función ha sido programada, cuando la puerta del horno está enganchada, si selecciona el nivel múltiple y si la función es demorada.

**INDICADOR DE COCINADO A CONVECCION** – Muestra si la función para cocinar a convección ha sido programada.

**INDICADOR DE FUNCION DE TIEMPO** – Muestra cuál indicador de tiempo ha sido seleccionado.



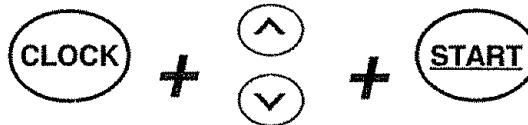
## OPERACION

### Reloj Y Cronómetro

#### RELOJ

El reloj debe ponerse a la correcta hora del día antes que una función demorada del horno funcione correctamente. La hora del día **no se puede** cambiar durante una función automática del horno, pero **se puede** cambiar durante una función para hornear o para asar a la parrilla.

#### COMO PONER EL RELOJ



1. Toque el botón **CLOCK**.
2. Toque los botones con las flechas para **subir** y/o **bajar las HORAS/ MINUTOS** para poner la hora correcta del día.
3. Toque el botón **START**.

#### PARA VOLVER AL RELOJ

Mientras esté usando el horno para cocinar, toque el botón **CLOCK**, si desea ver la hora del día. La hora presente del día se verá en el dial.

#### CORTE DE CORRIENTE

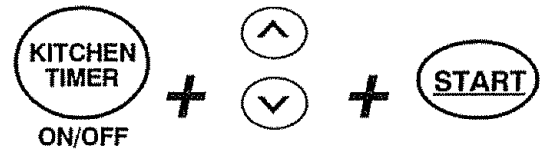
Si ha ocurrido un corte de corriente, la hora pestañeará en el dial y estará incorrecta. Ponga nuevamente el reloj a la hora.

Cualquier función para cocinar del horno que estaba en proceso tendrá que ser reprogramada.

#### CRONOMETRO DE LA COCINA

El cronómetro de la cocina se usa para medir el tiempo de los procesos para cocinar u otras actividades del hogar. No controla el horno. Se puede programar hasta 9 horas y 59 minutos. Contará hacia atrás en minutos hasta que llegue a los **ULTIMOS 60 SEGUNDOS**, entonces el control sonará una vez. Cuando la cuenta llegue a **CERO**, el control sonará 3 veces seguido de un sonido cada 6 segundos hasta que el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** se toque. El sonido de cada 6 segundos se puede eliminar para ciclos futuros si se desea. Para las instrucciones de cómo eliminar estos sonidos continuos, vea TONOS en la página siguiente.

#### COMO PROGRAMAR EL CRONOMETRO



1. Toque el botón **Kitchen Timer On/off**.
2. Toque los botones con las flechas para **subir** y/o **bajar las HORAS/ MINUTOS** para poner la hora.
3. Toque el botón **Start**.
4. Cuando la cuenta llegue a cero, toque el botón **Kitchen Timer ON/OFF**.

Para cancelar el cronómetro durante la cuenta, toque el botón **TIMER ON/OFF** **dos veces**.



## **OPERACION** **Control Del Horno,** **Reloj Y Cronómetro**

### **TONOS**

El nuevo control tiene una serie de tonos que sonarán a tiempos diferentes. Estos tonos pueden sonar mientras usted programa una función del horno, o al final de una función del horno. También le avisará si existe un problema con una de las funciones. Más abajo están los tipos de tonos y una breve descripción de cada uno.

**SONIDOS MIENTRAS SELECCIONA EL CONTROL** – Cuando usted toque un botón oyerá un sonido. Este tono le hará saber que el botón ha sido activado. (Los botones con las flechas no hacen un sonido).

**TONO AL FINAL DE UN CICLO AUTOMATICO** – Después de una función para cocinar automática, usted escuchará tres tonos cortos seguidos por un tono cada 6 segundos. El tono de cada 6 segundos seguirá sonando hasta que toque el botón **CLEAR/OFF** o usted decida seleccionar el programa especial para cancelar y evitar que el tono de 6 segundos suene al final de un ciclo futuro.

### **COMO CANCELAR EL TONO DE 6 SEGUNDOS**

1. Toque y sujete los botones **BAKE** y **BROIL**, a la misma vez por 3 segundos, hasta que el dial muestre "SF".
2. Toque el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**. El dial mostrará "CON BEEP" (tono continuo).
3. Toque el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** nuevamente. El dial mostrará "BEEP" (tono cancelado).

4. Toque el botón **START**, para cancelar el tono y salir de este módulo especial.

Si desea regresar a los tonos de 6 segundos, repita los pasos de arriba hasta que el dial muestre su selección y empuje el botón para el comienzo (**start**).

**TONO DE ATENCION** – Este tono sonará si hace un error u omite algo mientras programa una función del horno.

Unos ejemplos serían:

- a. Programar un ciclo de limpieza y la puerta del horno no está bien cerrada.
- b. Programar una función y no empujar el botón **START**.
- c. Toque un botón para una función adicional sin programar primero la temperatura o el tiempo.

Cualquiera de estos se puede identificar rápidamente con mirar el dial.

**TONO DE PRECALENTAMIENTO** – Cuando programa una temperatura en el horno, el horno empieza a calentarse automáticamente. Cuando la temperatura dentro del horno llega a la temperatura que usted programó, sonará un tono para avisarle que el horno está listo para hornear.

### **CODIGO F**

Si usted programa una función del horno y el control suena mientras el dial hace pestañear una "F" y un número o letra tal como "F4" o "Fd," es posible que exista un problema con el control o con el horno. Simplemente empuje el botón **CLEAR/OFF** y espere una hora. Si se repite la función de los códigos, desconecte toda la electricidad al aparato por lo menos 30 segundos y entonces reconecte la corriente. Trate de programar esa función nuevamente. Si el código se repite nuevamente, escriba el código que pestañea y llame para un servicio. Dígale al técnico qué código estaba pestañeando.



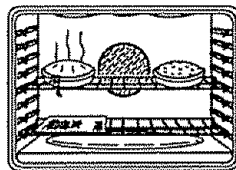
## **OPERACION** **Consejos Para Cocinar** **En El Horno**

### **OLOR U OLORES FUERTES**

Es normal sentir un poco de olor cuando use su horno por primera vez. Para ayudar a eliminar este olor, **ventile la habitación abriendo una ventana o usando una campana de ventilación.**

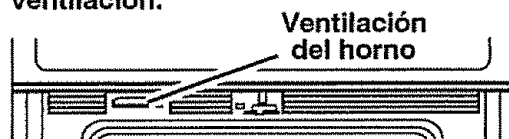
### **PAPEL DE ALUMINIO**

**IMPORTANTE:** Nunca cubra el fondo del horno o la parrilla del horno con papel de aluminio. El uso inadecuado puede causar una mala circulación del calor, pobres resultados al hornear, y podría dañar el acabado del horno. Para prevenir manchas a causa de derrames, usted podría poner un pedazo de papel de aluminio o una bandeja para galletas debajo de la comida que se podría subir



### **VENTILACION DEL HORNO**

La ventilación del horno está ubicada bajo el elemento trasero derecho. Esta área se podría calentar mucho durante el uso del horno. Es normal que salga vapor de la ventilación y/o que se produzca humedad debajo cuando el horno no esté en uso. La ventilación es importante para la correcta circulación del aire. **Nunca obstruya la ventilación.**



### **NO MIRE**

Si abre la puerta frecuentemente para mirar los alimentos, causará una pérdida de calor y malos resultados cuando hornee.

### **PRECALENTAMIENTO**

El precalentamiento es subir la temperatura del horno a la temperatura que va a usar cuando hornee. Permita que el horno se precaliente cuando las recetas requieren precalentamiento.

### **ZONA DE TEMPERATURA BAJA**

La zona de temperatura baja de su horno (entre 170° y 200°F) está disponible para mantener los alimentos tibios. Sin embargo, los alimentos no se deberían mantener a estas bajas temperaturas por más de 2 horas.

### **CUANDO USE UN COMIENZO DEMORADO**

Cuando use su conveniente operación de Comienzo Demorado, los alimentos tales como productos lácteos, pescado, aves, etc., nunca se deberían dejar expuestos por más de una hora antes de ser cocinados. La temperatura ambiente y el calor de la luz del horno promueven el crecimiento de bacterias.

### **LUZ DEL HORNO**

#### **OVEN LIGHT**

Para prolongar la vida del foco de las luces del horno, siga estos consejos:

Siempre apague la luz cuando el horno no esté en uso ó durante un ciclo de limpieza. Si su horno no tiene una ventana en la puerta, usted tendrá que abrir la puerta para estar seguro que las luces está apagada. Si la luz del horno se deja encendida por un largo período de tiempo, el horno estará tibio cuando abra la puerta debido al calor generado por el foco de las luces del horno.



## **OPERACION** **Consejos Para Cocinar En El** **Horno (cont.)**

### **EL TIPO DE** **MARGARINA AFECTA** **LA CALIDAD DEL HORNEADO**

La mayoría de las recetas para hornear han sido desarrolladas utilizando productos con un alto contenido de manteca tales como mantequilla y margarina (80% de manteca por peso—el requerimiento federal para los productos marcados "margarina"). Usted obtendrá malos resultados si los queques, pasteles, tortas, galletas, o dulces son hechos con mantequilla con bajo contenido de manteca. Las mantequillas y margarinas con bajo contenido de aceite contienen menos manteca y más agua. El alto contenido de agua de la mantequilla o margarina afecta la textura y el sabor de sus recetas para hornear favoritas. Mientras más bajo sea el contenido de manteca de la mantequilla o margarina, más se notarán estas diferencias. Para asegurar los mejores resultados, use margarina, mantequilla u otras barras de estos productos que contengan por lo menos 70% de aceite vegetal.

### **ELEMENTO PARA HORNEAR** **OCULTO**

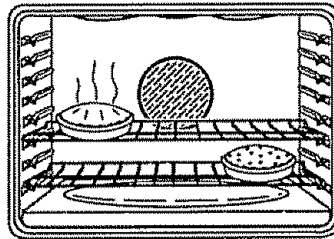
El elemento para hornear está debajo del fondo del horno. No coloque alimentos sobre el fondo del horno para cocinarlos.

### **CICLO DE LOS ELEMENTOS**

El Sensor de Temperatura del Horno en la parte trasera del horno mide y controla continuamente la temperatura dentro del horno. Para mantener una temperatura programada constante, los elementos harán un ciclo de encendido (apagado mientras el horno cocina).

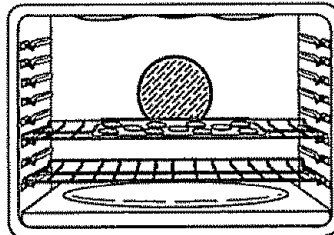
### **COMO** **COLOCAR LOS UTENSILIOS**

Si está horneando con más de un utensilio, colóquelos de manera que cada uno tenga por lo menos de 1" a 1½" de espacio de aire a su alrededor. Si está horneando cuatro queques al mismo tiempo, coloque dos queques en la parrilla 2 y dos queques en la parrilla 4. Coloque los moldes en zigzag para que no queden directamente uno encima del otro.



### **UTENSILIOS**

**Las bandejas bajas**, para galletas, permiten que el aire circule alrededor de las galletas para que se doren en forma pareja.



**Los utensilios brillantes** son perfectos para que los queques, y panes rápidos tengan una corteza café dorada.

**LOS UTENSILIOS DE VIDRIO, CONTRAPEGADURAS O OSCURECIDOS POR LA EDAD**, absorben calor y pueden ser usados para panes con levadura, cortezas para pasteles o alimentos que necesitan tener una corteza de color café. La temperatura del horno cuando use estos utensilios debería ser reducida en 25° F.

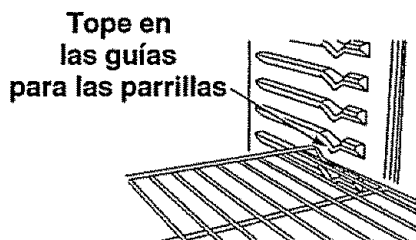




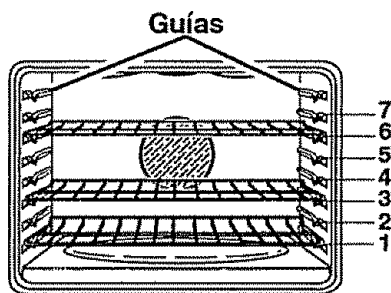
## **OPERACION** **Consejos Para Cocinar En El** **Horno (cont.)**

### **PARRILLAS DEL HORNO**

Las parrillas del horno están diseñadas con topes, una conveniencia y también una precaución de seguridad. Las guías tienen un tope para prevenir que las parrillas se den vuelta cuando se sacan del horno. Este diseño permite que las parrillas puedan



Su horno tiene sept (7) posiciones para las parrillas. La posición de más arriba es solamente una guía. No puede ser usada como posición para una parrilla.



**Siempre coloque las parrillas del horno en la posición correcta cuando el horno esté frío.**

### **AJUSTE A LA TEMPERATURA DEL HORNO**

Usted podría pensar que su horno nuevo cocina diferentemente al horno que reemplazó. Le recomendamos que use su horno nuevo por varias semanas para que se familiarice más con él, siguiendo los tiempos que se dan en la receta como una guía. Si cree que su horno está funcionando demasiado caliente o frío para su preferencia para cocinar, vea Ajustes a la Temperatura-Hágalo usted mismo en la parte de atrás de este manual para hacer el ajuste



## OPERACION Cómo Hornear

### COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR



1. Toque el botón **BAKE**.



2. Toque los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR TEMP**, para programar la temperatura del horno que desea usar.



3. Toque el botón **START**.



4. Cuando termine para hornear, toque el botón **CLEAR/OFF**.

### COMO HORNEAR EN FORMA AUTOMATICA

Para programar que el horno cocine por un tiempo determinado y se apague automáticamente:



1. Toque el botón **BAKE**.



2. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR TEMP** para seleccionar la temperatura del horno que usted desea usar.



3. Toque el botón **COOK TIME**.



4. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR las HORAS/ MINUTOS** para seleccionar la cantidad de tiempo para cocinar.



5. Toque el botón **START**.

### TABLA PARA LA POSICION DE LAS PARRILLAS PARA HORNEAR

| TIPO DE COMIDA  | POSICION DE PARRILLA |
|---|----------------------|
| Pasteles congelados (sobre bandejas para galletas)                                    | 4                    |
| Queque "angel food", o queques  | 4                    |
| Pancillos, panes dulces, "muffins", "brownies", galletas, quequitos, tortas, pasteles | 3 o 4                |
| Cacerolas   | 3 o 4                |
| Pavo o Asado  | 1                    |



## **OPERACION**

### **Cómo Hornear (cont.)**

#### **COMO HORNEAR EN FORMA DEMORADA Y EN FORMA AUTOMÁTICA**

Para programar que el horno se encienda a una hora posterior del día, cocine por una cantidad de tiempo específica y se apague automáticamente. Asegúrese que el reloj está puesto correctamente.



1. Toque el botón **BAKE**.



2. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR TEMP**



para seleccionar la temperatura del horno que prefiere usar.



3. Toque el botón **COOK TIME**.



4. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR las HORAS/ MINUTOS** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea cocinar los alimentos.



5. Toque el botón **DELAY START**.



6. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR las HORAS/ MINUTOS** para seleccionar la hora del día den que prefiere que el horno se encienda.



7. Toque el botón **START**.

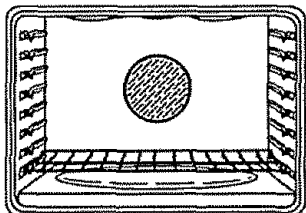


## **OPERACION**

### **Consejos Para Hornear A Convección**

#### **HORNEAR A CONVECCION**

Hornear con aire caliente que es circulado sobre y alrededor de los alimentos por el ventilador de convección ubicado en la parte trasera del horno. Cuando se hornea a convección, las temperaturas para cocinar se deberían reducir en 25°F.



**NOTA:** Usted oír un ventilador mientras cocina a convección. El ventilador se detendrá cuando se abra la puerta, pero el elemento para calentar a convección no se apagará.

#### **HORNEADO EN PARRILLAS MÚLTIPLES**

Debido a que el aire caliente es circulado parejamente a través del horno, los alimentos se pueden hornear con resultados excelentes sobre parrillas múltiples a la vez.

**PRECAUCION:** Cuando usted esté usando la parrilla en la posición más baja (1), necesitará tener cuidado cuando saque la parrilla. Recomendamos que tire la parrilla varias pulgadas hacia afuera y entonces, usando dos agarraderas, tire la parrilla hacia afuera sujetándola de los lados. La parrilla está baja y usted se podría quemar si coloca la mano en el medio de la parrilla y la saca completamente hacia afuera. Tenga cuidado de no quemarse la mano en la puerta cuando use una parrilla en la posición más baja (1).

#### **COMO HORNEAR CON DOS PARRILLAS**

Cuando use dos parrillas, coloque las dos parrillas en las posiciones 2 y 4.

#### **COMO HORNEAR CON TRES PARRILLAS**

Cuando use 3 parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 2, 4, y 6.

#### **UTENSILIOS PARA HORNEAR A CONVECCION**

##### **METAL O VIDRIO**

Cualquier tipo de utensilios funcionará en el horno a convección. Sin embargo, los utensilios de metal se calientan más rápidamente y son recomendados. Los utensilios de vidrio cocinan más lentamente.

##### **PAPEL Y PLASTICO**

Papel y Plástico resistente al calor que se recomienda para hornos regulares se puede usar en su horno de convección.

#### **USOS GENERALES PARA HORNEAR A CONVECCION**

- Para dorar alimentos en múltiples posiciones de parrillas.
- Para cantidades de comidas grandes.
- Excelente para hornear panecillos, "brownies", queques livianos (angel cakes), y panes.



## **OPERACION**

### **Consejos Para Asar A Convección**

#### **ASAR A CONVECCION**

Durante el asado a convección el calor viene del elemento superior. El ventilador de convección hace circular el calor parejamente alrededor de los alimentos. Las carnes que se cocinan en un horno a convección quedan de un color café oscuro por afuera y blandas y jugosas por dentro. En la mayoría de los casos la cantidad de tiempo para cocinar será menor cuando ase a convección.

#### **USE LA CACEROLA Y LA PARRILLA PARA ASAR**

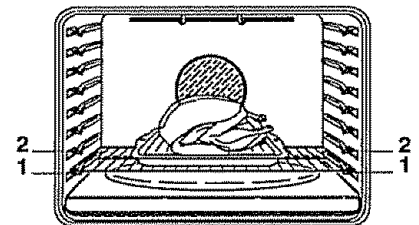
Cuando ase a convección, usted debería usar la cacerola y la parrilla para asar que vienen con su nuevo horno. La cacerola se usa para recibir los derrames de grasa y la parrilla se usa para prevenir salpicaduras de grasa.

#### **COMO PROGRAMAR PARA ASAR A CONVECCION**

Use las temperaturas para asar recomendadas. No es necesario precalentar. Revise los alimentos al final del tiempo sugerido. Usted podría decidir cocinar por más tiempo.

#### **Cómo usar la Cacerola y la Parrilla:**

- Coloque la parrilla del horno en la posición de parrilla más baja.
- Coloque la carne sobre la parrilla para asar.





## OPERACION

### Consejos Para Asar A Convección (cont.)

#### GUIAS PARA ASAR A CONVECCION

| CARNES  |   | MIN/LB        | TEMP. DEL HORNO (F°) |
|---|---|---------------|----------------------|
| Res   | Costillas (3 a 5 lbs.)                      |               |                      |
|   | Crudas*                                     | 20 a 24       | 325°                 |
|   | Medio cocinadas                             | 24 a 26       | 325°                 |
|   | Bien cocinadas                              | 28 a 32       | 325°                 |
|   | Costillas sin hueso, "top sirloin"          |               |                      |
|   | Crudo*                                      | 20 a 24       | 325°                 |
|   | Medio cocinados                             | 24 a 28       | 325°                 |
|   | Bien cocinados                              | 25 a 32       | 325°                 |
|   | "Tenderloin" de res                         |               |                      |
|   | Crudo*                                      | 10 a 14       | 325°                 |
| Medio cocinado                                    | 14 a 18                                     | 325°          |                      |
| Asado a la cacerola (2½ a 3 lbs.) "Chuck", "Rump" | 35 a 45                                     | 300°          |                      |
| Cerdo   | Con hueso (3 a 5 lbs.)                      | 23 a 27       | 325°                 |
|   | Sin hueso (3 a 5 lbs.)                      | 23 a 27       | 325°                 |
|   | Chuletas de cerdo (½ a 1 pulgada de grueso) |               |                      |
|   | 2 chuletas                                  | 30 a 35 total | 325°                 |
|   | 4 chuletas                                  | 35 a 40 total | 325°                 |
|   | 6 chuletas                                  | 40 a 45 total | 325°                 |
| Jamón   | Envasado (3 lbs. bien cocido)               | 14 a 18       | 325°                 |
|   | "Butt" (5 lbs. bien cocido)                 | 14 a 18       | 325°                 |
|   | "Shank" (5 lbs. bien cocido)                | 14 a 18       | 325°                 |
| Cordero   | Con hueso (3 a 5 lbs.)                      |               |                      |
|   | Medio cocinado                              | 17 a 20       | 325°                 |
|   | Bien cocinado                               | 20 a 24       | 325°                 |
|   | Sin hueso (3 a 5 lbs.)                      |               |                      |
| Medio cocinado                                    | 17 a 20                                     | 325°          |                      |
| Bien cocinado                                     | 20 a 24                                     | 325°          |                      |
| Comidas de mar                                    | Pescado, entero (3 a 5 lbs.)                | 30 a 40 total | 400°                 |
|   | Colas de langosta (6 a 8 lbs. cada una)     | 20 a 25 total | 350°                 |
| Aves  | Pollo entero (2½ a 3½ lbs.)                 | 24 a 25       | 350°                 |
|   | Gallina "cornish"                           |               |                      |
|   | Sin relleno (1 a 1½ lbs.)                   | 50 a 55       | 350°                 |
|   | Con relleno (1 a 1½ lbs.)                   | 55 a 60 total | 350°                 |
|   | Pato nuevo (4 a 5 lbs.)                     | 24 a 25       | 325°                 |
|   | Pavo, entero†                               |               |                      |
|   | Sin relleno (10 a 16 lbs.)                  | 8 a 11        | 325°                 |
|   | Sin relleno (18 a 24 lbs.)                  | 7 a 10        | 325°                 |
| Pechuga de pavo (4 a 6 lbs.)                      | 16 a 19                                     | 325°          |                      |

\*El Departamento de Agricultura de Estados Unidos recomienda cocinar muy bien las carnes y las aves—las carnes a por lo menos una temperatura INTERNA de 160° F y las aves a por lo menos una temperatura INTERNA de 180° F. Cocinarlas a estas temperaturas generalmente protege contra enfermedades causadas por los alimentos.

†Las aves rellenas generalmente requieren 30–45 minutos adicionales de tiempo para asarse.

Cubra las piernas y la pechuga con "foil" para evitar que la piel quede demasiado dorada y seca.



## OPERACION Cómo Hornear Y Asar a Convección

### COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR O ASAR A CONVECCION



1. Toque el botón **CONVECTION COOKING BAKE** o **ROAST**.



2. Toque los botones con las flecha para **SUBIR** o **BAJAR TEMP**, para programar la temperatura del horno que desea usar



3. Toque el botón **START**.



4. Cuando termine para hornear, toque el botón **CLEAR/OFF**.

### COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR A CONVECCION AUTOMATICAMENTE

Para programar que el horno cocine por un tiempo determinado y se apague automáticamente:



1. Toque el botón **CONVECCION BAKE** o **ROAST**.



2. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR TEMP** para seleccionar la temperatura del horno que usted desea usar.



3. Toque el botón **COOK TIME**



4. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR las HORAS/MINUTOS** para seleccionar la cantidad de tiempo para cocinar.



5. Toque el botón **START**

### COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR A CONVECCION EN FORMA DEMORADA

Para programar que el horno se encienda a una hora posterior del día, cocine por una cantidad de tiempo específica, y se apague automáticamente. Asegúrese que el reloj esté puest correctamente



1. Toque el botón **CONVECCION BAKE** o **ROAST**.



2. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR TEMP** para seleccionar la temperatura del horno que prefiere usar.



3. Toque el botón **COOK TIME**



4. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR las HORAS/MINUTOS** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea cocinar los alimentos



5. Toque el botón **DELAY START**



6. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR las HORAS/MINUTOS** para seleccionar la hora del día den qu prefiere que el horno se encienda



7. Toque el botón **START**.

### CONVERSION PARA COCINAR A CONVECCION

Esta función convertirá automáticamente la temperatura que usted seleccione para hornear tradicionalmente a la temperatura para hornear a convección.

1. Toque y sujete el botón "CONVECCION BAKE" (**HORNEADO A CONVECCION**) por 4 o 5 segundos
2. Toque los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** la temperatura para seleccionar la temperatura
3. Toque el botón "**START**" (**COMIENZO**). Usted verá la temperatura convertida en el dial. Por ejemplo, si usted entró 375°F, el dial mostrará 350°F. Se necesitará programar esta conversión cada vez que usted hornee a convección



## OPERACION

### Ayudas para tiempos de cocinar

#### RECETA FAVORITA

Usted puede preseleccionar hasta cinco combinaciones de temperatura/cantidad de tiempo para cocinar con esta función. Usted puede entonces hornear u hornear o asar a convección cualquiera de cinco de sus recetas favoritas sin tener que seleccionar posiciones cada vez.

#### NOTAS:

- Usted no puede usar el programa de Receta Favorita con el ciclo para asar a la parrilla o de limpieza automática.
- Su horno recordará las preselecciones de Receta Favorita incluso hasta después de un corte de corriente.
- Agregue el tiempo de precalentamiento estimado a la cantidad de tiempo para cocinar. Cuando suene el tono de precalentamiento, ponga la comida en el horno.

#### Cómo ahorrar un programa de Receta Favorita:



1. Toque el botón **RECETA FAVORITA (FAVORITE RECIPE)** de una a cinco veces para encontrar un espacio en blanco para una receta.



2. Toque el botón **BAKE, CONVECTION BAKE, o CONVECTION ROAST.**



3. Toque los botones con las flechas para **SUBIR o BAJAR la TEMPERATURA** para programar la temperatura. (Si no programa una temperatura, el horno cocinará a la

temperatura que se muestra en el control). Cada vez que usted toque un botón con una flecha, la temperatura aumentará/ disminuirá en 5°.



4. Toque el botón **COOK TIME.**



5. Toque los botones con las flechas para **SUBIR o BAJAR las HORAS/MINUTOS** para programar la cantidad de tiempo para cocinar.



6. Toque el botón **FAVORITE RECIPE.** El dial muestra "SAVE." Toque el botón **FAVORITE RECIPE** nuevamente para ahorrar la receta.



7. Toque el botón **START** si desea empezar a cocinar la receta que acaba de ahorrar.

o



Toque el botón **CLEAR/OFF** para poner el dial en blanco. Usted acaba de ahorrar esta receta.

#### Cómo usar una receta favorita:



1. Toque el botón **FAVORITE RECIPE** de una a cinco veces para encontrar la receta que desea cocinar.



2. Cuando haya elegido la receta que desea usar, toque el botón **START.**

**NOTA:** Usted puede programar una Receta Favorita para que se empiece a cocinar más tarde si toca el botón **DELAY START** y los botones con las flechas para **SUBIR o BAJAR las HORAS/MINUTOS** (vea "Cómo programar un comienzo demorado con un horneado automático") en la sección para hornear. Usted puede programar un tiempo demorado antes o después de elegir la Receta Favorita que desea. Usted incluso puede empezar un comienzo demorado después de tocar el botón **START.**





## OPERACION

### Ayudas para tiempos de cocinar (cont.)

Cómo cambiar o reemplazar una receta favorita:



1. Toque el botón **FAVORITE RECIPE** de una a cinco veces para encontrar la receta que desea cambiar o reemplazar.



2. Toque el botón **BAKE**, **CONVECTION BAKE**, o **CONVECTION ROAST**.



3. Toque el botón con la flecha para **SUBIR** o **BAJAR** la **TEMPERATURA** para programar la temperatura para cocinar. (Si no programa una temperatura, el horno cocinará a la temperatura que se muestra en el control). Cada vez que toque un botón con una flecha, la temperatura aumentará/disminuirá en 5°.



4. Toque el botón **COOK TIME**.



5. Toque los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** las **HORAS/ MINUTOS** para programar la cantidad de tiempo.



6. Toque el botón **FAVORITE RECIPE** dos veces para ahorrar los cambios que ha hecho.



7. Si no desea empezar la receta ahora, toque el botón **CLEAR/OFF** una vez.

Cómo borrar una receta favorita:



1. Toque el botón **FAVORITE RECIPE** de una a cinco veces para encontrar la receta que desea borrar.



2. Toque el botón **CLEAR/OFF**. "DEL" aparecerá en el dial.



3. Toque el botón **FAVORITE RECIPE** para borrar la receta.



4. Toque el botón **CLEAR/OFF** para salir de la función **RECETA FAVORITA**.



## OPERACION

### Ayudas para tiempos de cocinar (cont.)

#### COMO COCINAR EN NIVELES MÚLTIPLES

Usted puede programar el horno para cocinar sus recetas que requieren una preparación a dos niveles. En otras palabras, si su receta requiere dos posiciones de temperatura, el control puede ser programado para cambiar automáticamente de la primera posición de temperatura/tiempo a la segunda. Usted no tendrá que volver al horno para programar la segunda temperatura y el tiempo. El control lo hace por usted.

**NOTA:** Si hay un corte de electricidad, usted tendrá que reprogramar la cocción a nivel múltiple.

#### Cómo programar la cocción a nivel múltiple:

1. Toque el botón **BAKE**, **CONVECTION BAKE**, o **CONVECTION ROAST**.
2. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** la **TEMPERATURA** para programar la temperatura que prefiere usar.
3. Toque el botón **COOK TIME**.
4. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** las **HORAS/MINUTOS** para programar la cantidad de tiempo que prefiere para cocinar los alimentos.
5. Toque el botón **Multi-Stage**.
6. Toque el botón **BAKE**, **CONVECTION BAKE**, o **CONVECTION ROAST** para el segundo nivel de su receta.

7. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** la **TEMPERATURA** para programar la temperatura del horno que prefiere usar.
8. Toque el botón **COOK TIME**.
9. Toque los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** las **HORAS/MINUTOS** para programar la cantidad de tiempo que prefiere para cocinar los alimentos durante este segundo nivel de la receta.
10. Toque el botón **START**. La cocción a nivel múltiple se cancela si no toca el botón **START**. El control sonará cuando cambia del primer nivel de la receta al segundo nivel.
11. Cuando el control suene al final de la segunda cantidad de tiempo para cocinar, toque el botón **CLEAR/OFF**.

#### NOTAS:

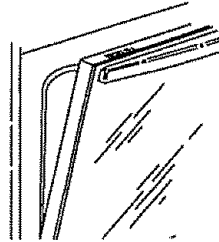
- Agregue el tiempo de precalentamiento estimado al primer nivel de cocción. Al tono de precalentamiento, ponga la comida en el horno. Cuando el primer nivel de cocción esté completo, el control mostrará la segunda temperatura y la cantidad de tiempo que usted ha seleccionado. El horno se apagará cuando el segundo nivel de cocción se haya completado, pero el sonido continuará hasta que usted toque el botón **CLEAR/OFF**.
- Toque y sujete el botón **MULTI-STAGE** durante el primer nivel de cocción para volver a la temperatura/tiempo del segundo nivel de la receta.
- Si usted decide que no desea cocinar la receta usando las posiciones de nivel múltiple, toque el botón **CLEAR/OFF** y serán canceladas.
- Para cocinar en niveles múltiples, usted puede usar una receta favorita que tiene en la memoria para uno o dos niveles para cocinar.



## OPERACION

### Cómo Asar A La Parrilla

Asar es cocinar al calor directo del elemento superior. La puerta del horno debería permanecer abierta en la posición de tope para asar cuando ase a la parrilla.



No es necesario precalentar el horno cuando ase a la parrilla. Use la cacerola y la parrilla para asar que viene con su estufa. Ambas están diseñadas para drenar adecuadamente la grasa y los líquidos.



**Cuando use papel de aluminio, el papel de aluminio debe estar moldeado firmemente a la parrilla y los cortes en el papel deben coincidir con los cortes de la parrilla. Esto permite que la grasa y los líquidos caigan a la cacerola, evitando que se produzca un incendio y humo excesivo.**

**Siempre saque la cacerola y la parrilla del horno. Guardar y olvidar una cacerola para asar sucia en el horno es un peligro para producir un incendio o humo.**



El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda cocinar la carne y las aves completamente—la carne a un calor INTERNO de por lo menos 160°F y las aves a un calor INTERNO de por lo menos 180°F. El cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra enfermedades causadas por los alimentos.

Mientras más cerca coloque los alimentos del elemento para asar, más rápido se dorarán por afuera, pero quedando rojo o rosado en el centro.

Colocando las carnes lejos del elemento permitirá que las carnes se cocinen en el centro mientras se doran por afuera. Usando estas posiciones, cocine el lado 1 por lo menos 2 minutos más que el lado 2. Si su horno está conectado a 208 voltios, usted podría usar una posición de parrilla más alta y/o cocinar los alimentos por más tiempo.

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia personal afectará el asado a la parrilla. Esta tabla está basada en carnes a la temperatura del refrigerador.

| ALIMENTO                              | POSICION DE PARRILLA | TIEMPO TOTAL (minutos) |
|---------------------------------------|----------------------|------------------------|
| Bistec 1" de grueso                   | 3                    | 9-11                   |
| Tortas de carne molida - 1" de grueso | 3                    | 16-18                  |
| Chuletas de cerdo - 1/2" de grueso    | 3                    | 27-29                  |
| Pescado (filetes)                     | 3                    | 11-13                  |
| Pollo (presas)                        | 2                    | 45-55                  |

### COMO ASAR A LA PARRILLA

- 1a. Toque el botón **BROIL**. (Esto automáticamente programa **ASADO** en HI-ALTO.)
- 1b. Mientras el indicador de programa pestañea en el dial, toque nuevamente el botón **BROIL** si prefiere asar en BAJC (LO). Ase en LO (BAJO) para cocinar bien alimentos tales como aves o cortes de carne gruesos sin que se doren demasiado.
2. Toque el botón **START**.
3. Cuando termine de asar, toque el botón **CLEAR/OFF**.





## OPERACION

### Cómo Seleccionar Programas Especiales Del Control

Su nuevo control a botones tiene características adicionales que usted podría usar. Después de hacer su selección, si usted desea cambiar el programa, siga los pasos hasta que el dial muestre su selección.

#### APAGADO DESPUES DE HORNEAR POR 12 HORAS O DE ASAR A LA PARRILLA POR 3 HORAS

El control se programa automáticamente para apagarse después de hornear por 12 horas o después de asar a la parrilla por 3 horas en caso que se le olvide y deje el horno encendido. Si desea eliminar este programa:

1. Toque y sujete, **al mismo tiempo**, el botón **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre "SF."
2. Toque el botón **DELAY START**. El dial muestra "12 Shdn" (apagado en 12 horas).  
Toque el botón **DELAY START** nuevamente. El dial mostrará "no Shdn" (no apagado).
3. Toque el botón **START**.

#### SELECCION DE TEMPERATURA EN FAHRENHEIT O CENTIGRADOS

El control del horno está programado para la selección de temperaturas en Fahrenheit. La mayoría de las recetas se dan usando la escala Fahrenheit. Usted puede cambiar esto y usar las selecciones en Centígrados.

1. Toque y sujete, **al mismo tiempo**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre "SF."

2. (a) Toque el botón **BROIL**. El dial del control mostrará el signo para grado y F°.  
(b) Toque el botón **BROIL** nuevamente. Esto cambiará F° (Fahrenheit) a C° (Centígrado).
3. Toque el botón **START**.

#### RELOJ A 12 HORAS, HORA MILITAR DE 24 HORAS O EN BLANCO

Su control está programado para usar el reloj en 12 horas. Si usted prefiere usar Hora Militar de 24 horas o poner el dial en blanco, se hace así:

1. Toque y sujete, **a la misma vez**, el botón **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre "SF."
2. (a) Toque el botón **CLOCK**. El dial mostrará "12hr". Si ésta es su selección, toque el botón **START**.  
o  
(b) Toque el botón **CLOCK** nuevamente. El dial mostrará "24hr". Ejemplo: 5:00 en el reloj de 12 horas leerá 17:00 en el reloj de 24 horas. Toque el botón **START**.  
o  
(c) Toque el botón **CLOCK** nuevamente. El dial ahora mostrará **OFF**. Si ésta es su selección, toque el botón **START**. La hora no se mostrará en el dial. (La función Delay Start Time no funcionará.)



## **OPERACION**

### **Cómo Seleccionar Programas Especiales (cont.)**

#### **COCINAR Y MANTENER LA TEMPERATURA**

Su nuevo control tiene una función para cocinar y mantener la temperatura para cocinar automáticamente solamente que mantendrá los alimentos tibios hasta 3 horas después que el cocinado automático haya terminado. Para activar esta función:

1. Toque y sujete, **a la misma vez**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **"SF."**
2. (a) Toque el botón **COOK TIME**. El dial mostrará **"HLd OFF."**  
(b) Toque el botón **COOK TIME** **nuevamente** para activar este programa. El dial mostrará **"HLd ON."**
3. Toque el botón **START**.

#### **COMO CAMBIAR LA VELOCIDAD DE LOS BOTONES CON LAS FLECHAS**

Este Programa Especial le permitirá cambiar la velocidad, #1 significa que el cambio de velocidad es lento hasta #5 que significa que el cambio de velocidad es rápido. Para seleccionar la velocidad que prefiere, siga estos pasos:

1. Toque y sujete, **a la misma vez**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **"SF."**
2. Toque el botón con la flecha para **SUBIR la HORA**. El dial le mostrará una posición de velocidad entre 1 y 5.
3. Toque la flecha para **SUBIR la HORA** para aumentar la velocidad hasta el número 5.  
o  
Toque el botón con la flecha para **BAJAR la HORA** para disminuir la velocidad hasta el número 1.
4. Toque el botón **START**.

#### **CONTROL DE CIERRE**

El control le permitirá cerrar los botones de manera que no se puedan activar cuando los empuje. Si se preocupa de dejar el horno sin supervisión, active este programa.

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, por 3 segundos, los botones **BAKE** y **BROIL** hasta que el dial muestre **SF**.
2. (a) Empuje el botón **CLEAN**. El dial muestra **LOC OFF** (cierre inactivo).  
(b) Empuje el botón **CLEAN** **nuevamente**. El dial mostrará **LOC ON** (cierre activado).
3. Empuje el botón **START**.

**Este programa se puede seleccionar solamente cuando el horno no está en uso.**

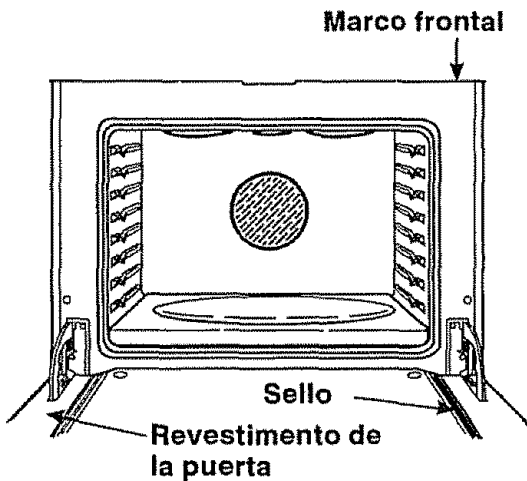
Cuando este programa esté activado, el control sonará y el dial mostrará **LOC**, si se empuja un botón.



## El Ciclo De Autolimpieza

### COMO PREPARAR SU HORNO PARA UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

1. Saque la cacerola y la parrilla para asar, la parrilla del horno, utensilios, y cualquier papel de aluminio que podría quedar en el horno.
2. La suciedad sobre el marco frontal y afuera del sello del revestimiento de la puerta necesitará ser limpiada a mano.



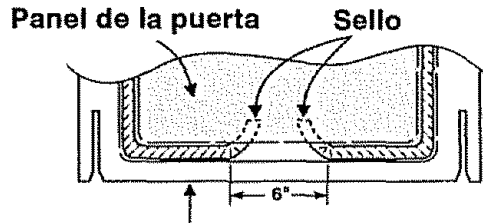
Limpie estas áreas con agua caliente, lanillas con jabón o limpiadores como Soft Scrub® para sacar cualquier suciedad. Enjuague bien con agua limpia y seque.

3. Limpie cualquier derrame pesado del fondo del horno.
4. No limpie el sello. El material de fibra de vidrio de la puerta del horno no soporta la abrasión. Es esencial que el sello permanezca intacto. Si usted nota que se está gastando o trizando, debería ser reemplazado.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

### SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO

El sello está diseñado para que tenga un espacio de 5"-6" en el fondo de la puerta. Esto permite la circulación adecuada del aire.



### Revestimiento de la puerta

Es normal que su horno dé la apariencia de no tener un buen sello sobre el horno. Esto se debe al sello. La ubicación del sello sobre la puerta del horno mantiene la puerta sellada y previene cualquier pérdida de calor.



**Los utensilios nunca se deberían dejar dentro del horno durante un ciclo de limpieza.**

**Las parrillas del horno se podrían limpiar durante el ciclo de autolimpieza, pero perderán su brillo y se pondrán difíciles de deslizar. Si decide dejarlas dentro durante el ciclo de limpieza, páseles aceite vegetal para que se deslicen más fácilmente.**

**Durante el primer ciclo de limpieza, ventile la habitación con una ventana abierta o una campana de ventilación.**






## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Ciclo De Autolimpieza (cont.)

#### COMO PROGRAMAR UN CICLO DE LIMPIEZA

El Ciclo de Limpieza, incluyendo el tiempo de la cuenta hacia atrás, se programa automáticamente por 4 horas y 20 minutos y se apaga automáticamente después del tiempo programado, pero usted puede cambiar esto de 3 horas si el horno está levemente sucio, hasta 5 horas si el horno está muy sucio.

-  1. Toque el botón **CLEAN**. 4 horas 20 minutos se mostrarán en el dial
-  2. Si usted desea cambiar la cantidad de tiempo para limpiar, toque los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** las **HORAS/MINUTOS**
-  3. Toque el botón **START**.

La puerta se cierra con cerrojo automáticamente. El dial mostrará el tiempo de limpieza que queda. No será posible abrir la puerta del horno hasta que la temperatura caiga más abajo de la temperatura de cierre y la luz de **LOCKED DOOR (PUERTA CON CERROJO)** se apague.

Cuando la luz de **LOCKED DOOR** se apague, abra la puerta.

Las palabras **LOCK DOOR** pestañearán y el control del horno dará una señal si usted programa el ciclo de limpieza y se olvida de cerrar la puerta del horno

#### COMO DETENER UN CICLO DE LIMPIEZA

Toque el botón **CLEAR/OFF**. Usted necesitará esperar a que la temperatura del horno baje más que la temperatura de enganche (aprox. 1 hora) antes de tratar de abrir la puerta.

#### DESPUES DEL CICLO






Después del ciclo usted podría notar un poco de cenizas blancas en el horno. Simplemente límpielas con un paño o esponja húmeda.

Si algunas manchas blancas persisten, fríguelas con una lanilla de acero con jabón. Asegúrese de enjuagar bien. Estas son generalmente depósitos de sal que no se pueden sacar durante el ciclo.

**Si por alguna razón usted no queda satisfecho con los resultados de la limpieza, simplemente repita el ciclo.**

#### COMO PROGRAMAR UN CICLO DEMORADO

Asegúrese que el reloj esté puest correctamente.

-  1. Toque el botón **CLEAN**.
-  2. Si usted desea cambiar la cantidad de tiempo para limpiar, toque los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** las **HORAS/MINUTOS**.
-  3. Toque el botón **DELAY START**.
-  4. Toque los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** las **HORAS/MINUTOS** para seleccionar la hora del día en que prefiere que el ciclo de limpieza empiece.
-  5. Toque el botón **START**.



## **CUIDADO Y LIMPIEZA**

### **Cómo Limpiar**

#### **PANEL DE CONTROL**

##### **MATERIALES DE LIMPIEZA**

- Detergente líquido para platos.
- Agua tibia
- Paño suave

**No use limpiadores abrasivos, limpiadores industriales, o blanqueadores (cloro).**

#### **CACEROLA Y PARRILLA PARA ASAR A LA PARRILLA**

##### **MATERIALES DE LIMPIEZA**

- Detergente líquido para platos.
- Agua tibia.
- Lanillas de acero con jabón.
- Limpiador comercial para hornos.

##### **COMO LIMPIAR**

Permita que la cacerola se remoje. Ponga detergente para platos sobre la parrilla y cubra con un paño o una toalla húmeda por un rato. Friegue a medida que sea necesario. Lave, enjuague, y seque bien. Usted también podría poner la cacerola y la parrilla en la lavadora de platos.

#### **INTERIOR DEL HORNO CON AUTOLIMPIEZA**

Limpie solamente para retocarlas entre ciclos de limpieza. Use detergentes líquidos para platos, agua tibia, o lanillas de acero con jabón. Enjuague bien después de limpiar y seque.

##### **NUNCA USE LIMPIADORES PARA HORNOS DENTRO O ALREDEDOR DE CUALQUIER PARTE DEL HORNO.**

Cuando limpie, asegúrese de no doblar o mover el sensor de la temperatura ubicado en la pared trasera del horno.

#### **VIDRIO DE LA PUERTA DEL HORNO**

##### **PARA LIMPIAR**

Para limpieza diaria, use un limpiador para vidrios y una toalla de papel. Para suciedad pesada, use una pasta de soda para hornear y agua. Enjuague bien.

#### **MOLDURA DE LA VENTILACION DE LA PUERTA**

##### **MATERIALES DE LIMPIEZA**

- Limpiador abrasivo suave
- Esponja-fregador

**No use limpiadores abrasivos fuertes, limpiadores industriales, o cloro.**

#### **ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)**

Limpie con con agua tibia con jabón, un limpiador para acero inoxidable, o un líquido o spray para limpiar para todo propósito. Siempre friegue en dirección de la veta. Enjuague bien con una esponja o paño y agua limpia. Seque con un paño suave y limpio.

**No use lanillas de acero lienas con jabón; rayará la superficie.**





## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Partes Removibles

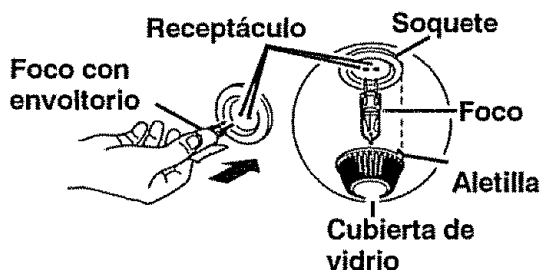
#### COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ DEL HORNO



**PRECAUCION:** Usted debe desconectar el poder eléctrico hacia el horno en el interruptor principal del circuito o en la caja de los

fusibles antes de tratar de reemplazar los focos de la luz del horno. No toque el foco de la luz con las manos peladas. El foco se calienta mucho rápidamente. Envuelva la goma de espuma del paquete del foco alrededor del foco para la instalación. Cuando saque el foco, espere hasta que el foco se haya enfriado y use un paño seco.

Para darle la mejor luz posible, su horno tiene dos luces de focos de halógeno. Uno está en la esquina izquierda de la pared trasera, el otro está en el techo de la cavidad del horno



#### COMO SACAR

1. Usted debe desconectar el poder eléctrico hacia el horno en el interruptor principal del circuito o en la caja de los fusibles
2. Haga girar la cubierta de vidrio en dirección contra el reloj  $\frac{1}{4}$  de vuelta hasta que las aletillas de la cubierta de vidrio salgan de las ranuras del soquete.

3. Tire derecho hacia afuera para sacar el foco.

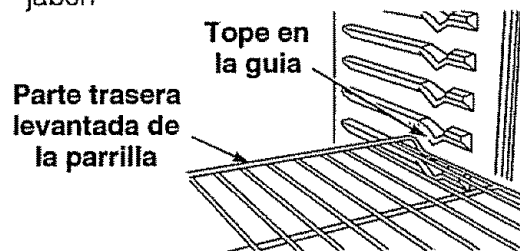
#### COMO COLOCAR

1. Envuelva el foco con un paño seco o con el material de empaque del foco. No toque el foco con los dedos
2. Empuje completamente el foco derecho dentro del receptáculo. Use sólo focos de halógeno de 120 voltios, 35 watts.
3. Coloque las aletillas de la cubierta de vidrio en las ranuras del soquete.
4. Haga girar la cubierta de vidrio en dirección del reloj  $\frac{1}{4}$  de vuelta
5. Reconecte la electricidad hacia el horno en el interruptor del circuito principal o la caja de los fusibles

#### PARRILLAS REMOVIBLES DEL HORNO

#### MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Lanas para fregar o lanilla de acero con jabón



#### COMO SACAR

1. Tire las perrillas hacia afuera hasta la posición de tope.
2. Levante el frente de la parrilla y deslícela bajo el tope de la guía para las parrillas.

#### PARA LIMPIAR

Limpie con agua tibia y detergente. Para sacar manchas duras, friegue levemente con lana para fregar o con una lanilla de acero con jabón. Enjuague bien.

#### PARA COLOCAR NUEVAMENTE

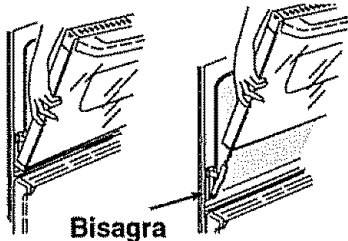
1. Coloque la parte levantada de atrás de la parrilla sobre las guías.
2. Levante el frente de la parrilla hasta que la parte levantada de atrás se deslice por debajo del tope de las guías.
3. Deslice la parrilla hasta atrás.



## **CUIDADO Y LIMPIEZA** **Partes Removibles (cont.)**

### **PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO**

Posición de tope para asar a la parrilla



#### **PARA SACAR**

1. Abra la puerta hasta la posición para asar a la parrilla.
2. Tome la puerta de cada lado, levántela y sáquela de las bisagras.  
**NO LEVANTE LA PUERTA DE LA MANILLA.**



**PRECAUCION:** Cuando la puerta se saca y los brazos de las bisagras están en la posición de tope para asar a la parrilla, como precaución cubra los brazos de las bisagras con toallas o con un rollo de toallas vacío. No pase a llevar o trate de mover los brazos de las bisagras mientras esté trabajando en el área del horno. Se podrían devolver violentamente y causarle heridas en las manos o dañar el acabado de porcelana en el frente del marco.

#### **PARA COLOCARLA NUEVAMENTE**

1. Asegúrese que los brazos de las bisagras están en la posición de tope para asar a la parrilla.

2. Levante la puerta de ambos lados.
3. Coloque en línea las ranuras en la orilla del fondo del horno con los brazos de las bisagras.
4. Deslice la puerta hacia abajo sobre los brazos de las bisagras lo más posible.
5. Cierre la puerta.

#### **COMO LIMPIAR AFUERA DE LA PUERTA**

- Use jabón y agua para limpiar bien la superficie, lados, y frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Usted también podría usar un limpiador de vidrio para limpiar el vidrio exterior de la puerta. No permita que el agua gotee dentro de las aberturas de la ventilación.
- Los derrames de salsas para aliñar, jugos de fruta, salsas de tomate, y materiales para sazonar que contengan ácidos podrían causar una descoloración y se deberían limpiar inmediatamente. Cuando la superficie se enfríe, limpie y enjuague.
- No use limpiadores para hornos, polvos para limpiar, o abrasivos duros en la parte exterior de la puerta.
- Si cualquier mancha sobre la moldura de la ventilación de la puerta persiste, use un limpiador abrasivo suave y un fregador de esponja para mejores resultados.

#### **COMO LIMPIAR ADENTRO DE LA PUERTA**

- Debido a que el área dentro del sello se limpia durante el ciclo de autolimpieza, usted no necesita limpiar esto a mano.
- El área afuera del sello y el revestimiento de la puerta se pueden limpiar con una lanilla llena con jabón o un fregador de plástico, agua caliente, y detergente. Enjuague bien con una solución de vinagre y agua.



## ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

Para ahorrar tiempo y dinero, antes de llamar para un servicio, revise la lista de más abajo para cualquier problema que usted crea que tiene con el funcionamiento de su estufa. Si el problema es algo que usted no puede reparar, use los Números de Servicio para el Consumidor que se encuentran al final de este manual. **Cuando haga un llamado, tenga disponible el número de modelo, número de serie, lista de partes para reparaciones, manual de uso y cuidado y la fecha de compra.**

| PROBLEMA   | POSIBLE CAUSA   | POSIBLE SOLUCION   |
|--|---|--|
| El dial del control pestaña una "F" seguida por un número o letra. | Usted tiene un código de error de función.  | Toque el botón <b>CLEAR/OFF</b> . Prenda nuevamente el horno. Si el código de función se repite, desconecte toda la electricidad a la estufa por lo menos 30 segundos y luego reconecte la corriente. Si el código de error de función se repite nuevamente, llame para un servicio.                     |
| La temperatura del horno no parece estar exacta.                   | Calibración del control del horno   | Vea las instrucciones para ajustar la temperatura que siguen esta sección.   |
| La puerta del horno no se desengancha.                             | El ciclo de limpieza no ha terminado.   | La temperatura del horno debe caer a menos de la temperatura de enganche antes que se pueda abrir la puerta.   |
| La luz del horno no funciona.                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. El interruptor de la luz está apagado.</li> <li>b. El foco de la luz del horno está suelto o quemado.</li> </ul>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Revise la posición del interruptor.</li> <li>b. Revise o reemplace el foco de la luz.</li> </ul>   |
| El horno no se limpió o los resultados fueron malos.               | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Los controles no se pusieron bien.</li> <li>b. El ciclo de limpieza fue interrumpido</li> <li>c. El horno estaba demasiado sucio</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Lea la sección de autolimpieza de este manual</li> <li>b. El ciclo de limpieza normal debería ser de 4 horas y 20 minutos.</li> <li>c. Los derrames grandes se deberían limpiar antes de programar un ciclo. Usted también podría repetir el ciclo.</li> </ul> |



## ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

| PROBLEMA  | POSIBLE CAUSA  | POSIBLE SOLUCION   |
|---|--|--|
| <b>El horno humea.</b>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Horno sucio.</li> <li>b. Mal uso de papel de aluminio.</li> <li>c. Se dejó la cacerola para asar con grasa dentro del horno.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Vea que no hayan derrames grandes.</li> <li>b. No se recomienda el uso del papel de aluminio.</li> <li>c. Limpie la cacerola y la parrilla después de cada uso.</li> </ul>   |
| <b>El horno emite un olor.</b>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. El aislante del horno podría emitir un olor durante los primeros usos.</li> <li>b. Falla de limpiar el exceso de suciedad.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Ponga el horno en un ciclo de autolimpieza para acelerar el proceso de eliminar el olor.</li> <li>b. Limpie el exceso de suciedad antes de usar el horno.</li> </ul>   |
| <b>Los alimentos no se hornean adecuadamente.</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. El horno no se precalentó lo suficiente.</li> <li>b. Posición incorrecta de la parrilla o la cacerola.</li> <li>c. La ventilación del horno está obstruida o cubierta.</li> <li>d. Uso incorrecto del papel de aluminio.</li> <li>e. Temperatura incorrecta para el utensilio usado.</li> <li>f. La temperatura del horno necesita ajuste.</li> <li>g. La estufa o la parrilla del horno no están niveladas.</li> <li>h. Controles del horno mal puestos.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Asegúrese de precalentar cuando la receta lo requiera.</li> <li>b. Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las ollas y utensilios. Vea la sección para consejos para cocinar en el horno.</li> <li>c. Mantenga la ventilación despejada.</li> <li>d. No cubra las parrillas cuando hornee.</li> <li>e. Reduzca la temperatura en 25 grados para utensilios de vidrio, oscuros u opacos.</li> <li>f. Revise la sección de ajustes a la temperatura que sigue esta sección.</li> <li>g. Vea las instrucciones de instalación para la nivelación.</li> <li>h. Vea la sección para hornear.</li> </ul> |



## **ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO**

| <b>PROBLEMA</b>  | <b>POSIBLE CAUSA</b>   | <b>POSIBLE SOLUCION</b>   |
|--|--|---|
| <b>Los alimentos no se asan adecuadamente a la parrilla.</b> | <ul style="list-style-type: none"><li><b>a.</b> Posición incorrecta de la parrilla.</li><li><b>b.</b> El horno se precalentó.</li><li><b>c.</b> Mal uso de papel de aluminio.</li><li><b>d.</b> La puerta del horno se cerró durante el asado a la parrilla.</li><li><b>e.</b> Bajo voltage (208 Voltios)</li><li><b>f.</b> Cantidad de tiempo incorrecta para asar.</li><li><b>g.</b> Controls del horno mal puestos.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li><b>a.</b> Revise la posición de las cacerolas; vea la sección para asar a la parrilla.</li><li><b>b.</b> No precaliente cuando ase a la parrilla.</li><li><b>c.</b> Lea la sección para asar la parrilla.</li><li><b>d.</b> Abra la puerta a la posición de tope para asar; vea la sección de cómo asar a la parrilla.</li><li><b>e.</b> Use posición de parrilla más alta.</li><li><b>f.</b> Vea la tabla para asar en la sección de cómo asar a la parrilla.</li><li><b>g.</b> Vea la sección para hornear.</li></ul> |



## AJUSTES DE TEMPERATURA – “HAGALOS USTED MISMO”

Usted podría pensar que su nuevo horno cocina diferentemente al horno que reemplazó. Recomendamos que use su horno nuevo unas pocas semanas para que se familiarice con él, siguiendo los tiempos que se dan en las recetas como una guía.

Si cree que su nuevo horno está funcionando demasiado caliente (quema la comida) o no calienta lo suficiente (la comida no queda bien cocida), usted mismo puede ajustar la temperatura. La apariencia y la textura de los alimentos son mejores indicadores de la exactitud de un horno que un termómetro. Estos termómetros pueden variar en 20–40 grados de la verdadera temperatura del horno. Además, la puerta se tiene que abrir para leer estos termómetros. Abrir la puerta cambiará la temperatura del horno. Para decidir en cuánto cambiar la temperatura, suba la temperatura del horno en 25 grados (si los alimentos no quedan bien cocidos) o baje la temperatura en 25 grados (si la comida se quema) de la temperatura de la receta, luego hornee. Los resultados de esta “prueba” le deberían dar una idea de cuánto se debería cambiar la temperatura.

### COMO HACER LOS AJUSTES



+



1. Toque y sujete los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **SF**.

2. Toque el botón **BAKE**. Un número puesto en fábrica de dos dígitos aparecerá en el dial, generalmente “00.”

- 3a. Toque el botón **BAKE** un vece para **bajar (-)** la temperatura.



Toque el botón con la flecha **DOWN** para **bajar (-)** la temperatura hasta un máximo de **35°F**.

o

- 3b. Toque el botón **BAKE** 2 veces para **aumentar (+)** la temperatura.



Toque el botón con la flecha **UP** para **aumentar (+)** la temperatura hasta un máximo de **35°F**.



4. Toque el botón **START**.

Este aumento o disminución en la posición de la temperatura permanecerá en la memoria hasta que los pasos de arriba sean repetidos. Un corte de corriente no afectará esta posición.

Las temperaturas para asar a la parrilla o para la autolimpieza no serán afectadas.



## **GARANTIA DEL HORNO DE PARED EMPOTRADO**

### **UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA PARA TODAS LAS PARTES**

Si, dentro de un año de la fecha de instalación, cualquier parte deja de funcionar adecuadamente debido a un defecto en el material o la obra de mano, Sears la reparará o reemplazará, a nuestra opción, sin costo.

Si este producto es sometido a un uso que no sea el familiar privado, la garantía de arriba es efectiva por solamente 90 días.

EL SERVICIO DE GARANTIA ESTA DISPONIBLE PONIENDOSE EN CONTACTO CON EL CENTRO DE SERVICIO SEARS MAS CERCANO EN LOS ESTADOS UNIDOS.

Esta garantía le brinda derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de estado a estado.

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

**Para ampliar el valor de su horno,  
compre un contrato de mantenimiento Sears.**

| <b>Años de cobertura de propiedad</b>                                     | <b>1er año</b>   | <b>2do año</b>   | <b>3er año</b>   |
|---|------------------|------------------|------------------|
| <b>1. Reemplazo de las partes defectuosas</b>                             | <b><i>G</i></b>  | <b><i>CM</i></b> | <b><i>CM</i></b> |
| <b>2. Revisión de mantenimiento preventivo anual a solicitud de usted</b> | <b><i>CM</i></b> | <b><i>CM</i></b> | <b><i>CM</i></b> |

**G - Garantía CM - Contrato de Mantenimiento**

Los aparatos electrodomésticos Kenmore Elite están diseñados, fabricados y probados por años de operación confiable. Sin embargo, cualquier aparato electrodoméstico podría requerir un servicio cada cierto tiempo. El Contrato de Mantenimiento Sears le ofrece un excelente programa de servicio para su producto.

La tabla de arriba muestra los beneficios adicionales que un Contrato de Mantenimiento Sears ofrece comparado a una Garantía Sears.

Póngase en contacto con su Servicio de Ventas de Sears o con un Centro de Servicio Sears para comprar un Contrato de Mantenimiento Sears.

**For in-home major brand repair service:**

Call 24 hours a day, 7 days a week

**1-800-4-MY-HOME<sup>SM</sup>** (1-800-469-4663)

**Para pedir servicio de reparación – 1-800-676-5811**

Au Canada pour tout le service –

**1-877-LE-FOYER<sup>SM</sup>** (1-877-533-6937)

**For the repair or replacement parts you need:**

Call 6 a.m. – 11 p.m. CST, 7 days a week

**PartsDirect<sup>SM</sup>**

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

[www.sears.com/partsdirect](http://www.sears.com/partsdirect)

**Para ordenar piezas – 1-800-659-7084**

**For the location of a Sears Service Center in your area:**

Call 24 hours a day, 7 days a week

**1-800-488-1222**

**To purchase or inquire about a  
Sears Maintenance Agreement:**

Call 7 a.m. – 5 p.m. CST, Monday – Saturday

**1-800-827-6655**

