



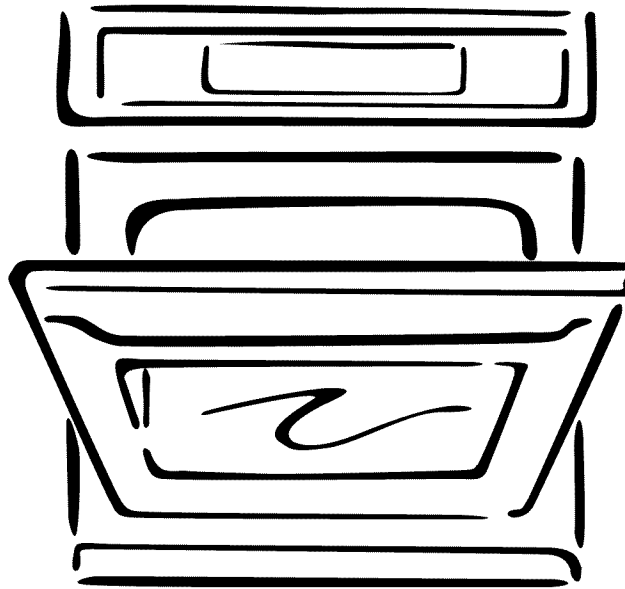
30" Convection Self-Cleaning Single Electric Built-In Wall Oven

Use & Care Guide

Horno de Pared Empotrado Eléctrico

a convección de una unidad de 30"
con Autolimpieza

Models, Modelos 911.49042, 49043, 49044, 49049



ENGLISH ESPAÑOL

229C4020**P309-3**
(SR-10498-3) 01-03 JR

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

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
Control Lockout	9
Tones	10
Tone Volume	11
F Codes	11
Oven Cooking Tips	12-14
Baking With Margarine	13
Baking and Roasting	14-15
Serve Warm	15
Convection Baking Tips	16
Dehydrating Tips	17
Convection Roasting Tips	17-18
Convection Modes	19
Recipe Recall	20-21
Multi-Stage Cooking	22
Broiling	23
Setting Special Features	24-28

CARE AND CLEANING

Self-Cleaning Cycle	29-30
Control Panel	31
Broiler Pan and Grid	31
Self-Clean Oven Interior	31
Oven Door Glass	31
Door Vent Trim	31
Stainless Steel	31
Oven Light Bulbs	32
Oven Racks	32
Oven Door	33

PROBLEM SOLVING

Before Calling for Service	34-36
Temperature Adjustment	37
Warranty	40
Service Numbers	80

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:

© Sears, Roebuck and Co.

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** combustibles, wall coverings, curtains, dishcloths, towels, pot holders 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 pot holder. Make sure the pot holder is dry. Moist pot holders and wet cloths or sponges could cause steam burns. **DO NOT** let pot holders touch hot surfaces.
- **BE SURE** the oven is securely installed in a cabinet that is firmly attached to the house structure.
- **LARGE SCRATCHES OR IMPACTS** to glass doors can lead to broken or shattered glass.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **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.

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 pot holder 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.

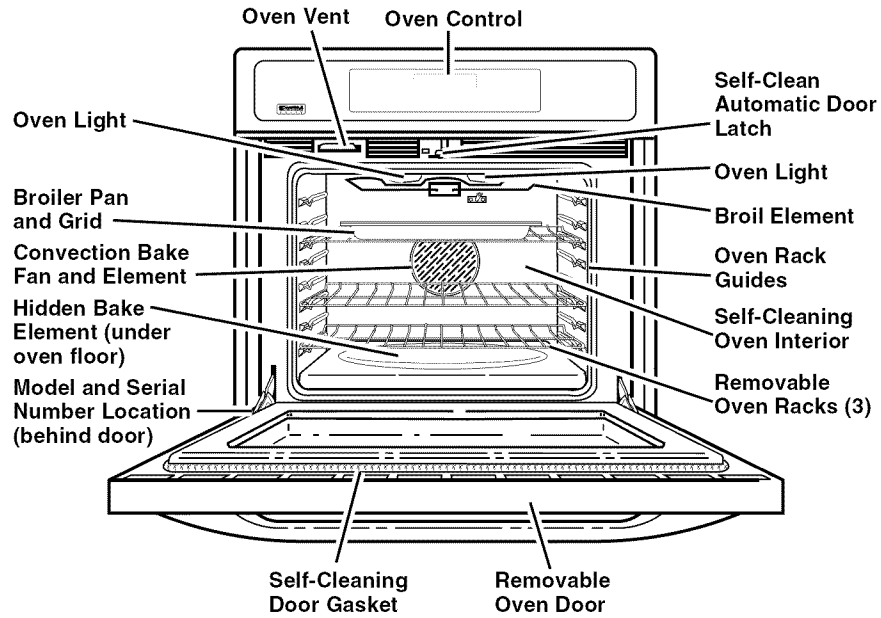
OVEN FIRE: Do not try to move the pan!

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OPERATION

FEATURES OF YOUR OVEN

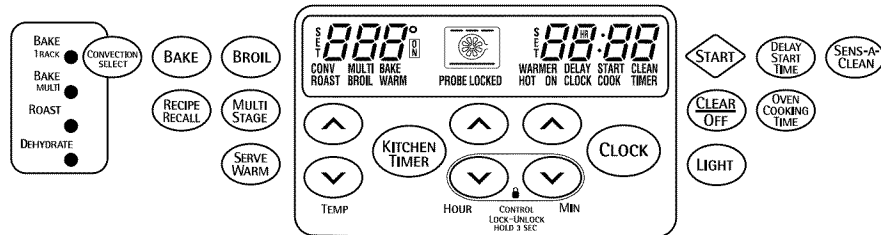


REMOVAL OF PACKAGING TAPE

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.

RECIPE RECALL – 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.

SELF-CLEAN – Cleans the inside of the oven for you. There are two self-clean options. The Sens-A-Clean option senses the dirtiness of the oven and cleans it for the appropriate length of time. The timed option allows you to select the length of the self-cleaning time. When either 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 1 RACK – Ideal for baked foods on a single shelf. Good for a large variety of foods.

CONVECTION BAKE MULTI – 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.

DEHYDRATE – Designed for dehydrating a variety of foods such as herbs, vegetables, fruits and meats.

OPERATION

Oven Control, Clock and Timer (cont.)

TIMED OVEN FUNCTIONS



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



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 TIME** is used with **OVEN COOKING TIME**, **RECIPE RECALL**, **MULTI STAGE** or **SENS-A-CLEAN**, the oven will also turn off automatically at the end of the cooking or clean cycle.

OTHER TOUCH 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** pad is used to turn the Kitchen Timer on or off. It will not control any other functions.



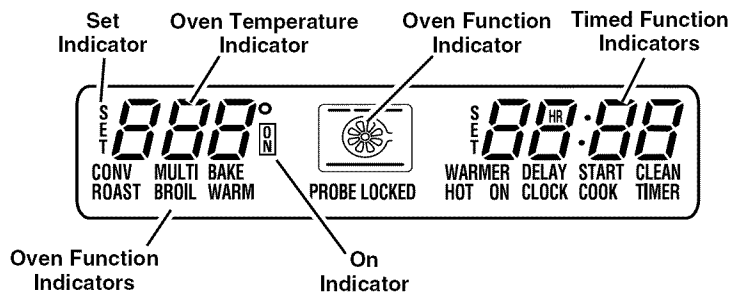
The **CLOCK** pad is used to set the time of day.



The **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.

TIMED FUNCTION INDICATORS

Displays the time of day, cooking time, delay start time, cleaning time, the time set on the kitchen timer and which time function has been set.

- **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

Display which oven function has been set, when the oven door locks, if the function is delayed or which elements are used.

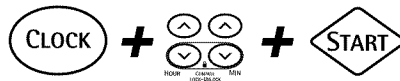
OPERATION

Oven Control, 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

Your oven has a feature that continues to update the oven clock time for 3 minutes or longer when you experience a power failure. In this case, the time will not flash when the power returns to the oven, and there is no need to reset your clock.

If you have experienced a power failure and the time is flashing in the display, it is incorrect. Reset your clock.

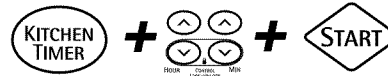
Any oven cooking function that was in process when the power failure occurred will need to be reset.

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

To cancel the timer during the countdown, touch the **KITCHEN TIMER** pad **TWICE**.

CONTROL LOCKOUT

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



1. Touch and hold, **at the same time**, the **HOUR/MIN DOWN** arrow pads for 3 seconds, until the display shows "**LOC ON.**"
2. To unlock the control, touch and hold, **at the same time**, the **HOUR/MIN DOWN** arrow pads for 3 seconds, until the display shows "**LOC OFF.**"

This feature can only be set when the oven is not in use.

When this feature is on, no touch pads will work. The display will show "**LOC ON**" if a touch pad is pressed. The adjustment will be retained in memory after a power failure.

OPERATION

Oven Control, Clock and Timer

(cont.)

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** pad. The display will show “**CON BEEP**” (continuous beep).
3. Touch the **KITCHEN TIMER** pad again. The display will show “**BEEP**” (continuous 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 select a cooking mode, set an oven temperature and press the **START** pad, the oven 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.





OPERATION

Oven Control, Clock and Timer

(cont.)

TONE VOLUME

This feature allows you to adjust the tone volumes to a more acceptable volume. There are three possible volume levels.

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

-  2. Touch the **LIGHT** pad. The display will show “**2 BEEP**.” This is the middle volume level.
Touch the **LIGHT** pad again. The display will show “**3 BEEP**.” This is the loudest volume level.
Touch the **LIGHT** pad again. The display will show “**1 BEEP**.” This is the quietest volume level.
For each time the level is changed, a tone will sound to provide an indication of the volume level.
-  3. Touch the **START** pad to activate the level shown.

F CODES

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

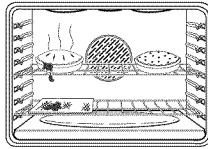
STRONG SMELL OR ODOR

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 START

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

OVEN LIGHT

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

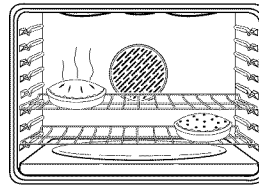
The bake element is under the oven floor. Do not place food on the oven bottom for cooking.

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).

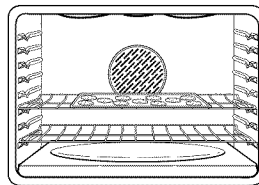
BAKEWARE PLACEMENT

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. 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

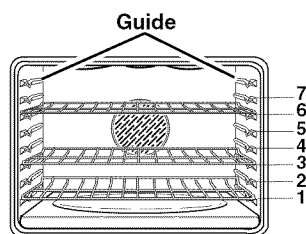
Oven Cooking Tips (cont.)/ Baking & Roasting

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.

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 pot holders, 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).

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.

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.

BAKING SHELF POSITION CHART




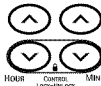

TYPE OF FOOD	SHELF POSITION
Frozen pies (on cookie sheet)	4
Angel food cake	1
Bundt or pound cakes	2
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	3 or 4
Casseroles	3 or 4
Turkey or roast	1

OPERATION

Baking & Roasting (cont.)




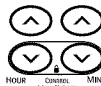

HOW TO SET TIMED BAKE

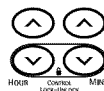
You can set the oven to cook for a specific time and turn off automatically.

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 **OVEN COOKING 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 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 **OVEN COOKING 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 TIME** 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.

The oven will turn off at the end of the cooking time unless the Serve Warm feature has been activated.

SERVE WARM

The Serve Warm feature keeps cooked foods warm for up to 3 hours after the cooking function is finished, or it can be activated independently to keep already cooked foods warm.

To use this feature independently, touch the **SERVE WARM** pad and then the **START** pad.

To activate this feature for use after a timed cooking function, touch the **SERVE WARM** pad while programming the oven and before touching the **START** pad.

IMPORTANT NOTES:

- Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.
- For moist foods, cover them with an oven-safe lid or aluminum foil.
- Repeated opening of the door allows the hot air to escape and the food to cool.
- Allow extra time for the temperature inside the oven to stabilize after adding items.
- With large loads it may be necessary to cover some of the cooked food items.
- Remove serving spoons, etc., before placing containers in the oven.
- Do not use plastic containers, lids or plastic wrap.

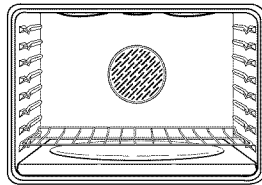
CAUTION: Plastic containers, lids or plastic wrap will melt if placed in the oven. Melted plastic may not be removable and is not covered under your warranty.

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.



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

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

Multi-rack baking may increase cook times slightly for some foods but the overall result is time saved. Cookies, muffins, biscuits and other quickbreads give very good results with multi-rack baking.

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.

BAKING WITH ONE RACK

When convection baking with only one rack, follow the rack positions recommended in the “How to Set Bake” section and use Convection Bake 1-rack.

Single-rack baking is ideal for cooking large food items on 1 rack. Cook times may decrease, so food should be

checked earlier than package instructions indicate to make sure it is not overcooked.

BAKING WITH TWO RACKS

When using 2 racks, place the two racks in positions 2 and 4 and use Convection Bake Multi.

BAKING WITH THREE RACKS

When using 3 racks, place the racks in positions 2, 4 and 6 and use Convection Bake Multi.

CONVECTION CONVERSION

When convection baking, cooking temperatures used in recipes should be reduced 25°F. The Convection Conversion feature automatically converts entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.

Once the feature is activated, the display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and press the **START** pad, the display will briefly show “**CON**” and then the converted temperature of 325°F.

NOTE: This feature does not convert convection bake cooking times, only temperatures. This feature does not convert convection roast cooking times or temperatures.

See Convection Conversion under the Setting Special Features section for more information.

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

16 used in your convection oven.

OPERATION

Dehydrating Tips/Convection Tips

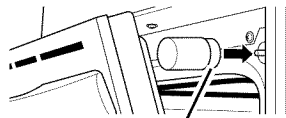
DEHYDRATING

Dehydration (Drying) is a method of preserving fruits, vegetables, herbs, and meats by removing moisture so bacteria, yeast, and mold cannot grow and spoil the food. Your oven uses a convection fan to assist the heating element in removing the moisture from the foods to dry and preserve them. Note that over 12 hours may be required to dry some foods.

Accurate and complete information on basic food drying is available from your local cooperative extension service office. To locate this office in your area, look in your telephone directory for the county government listings under your county name. You can also go to their website at www.esusda.gov.

During dehydration, your oven door must remain partially open to allow for air circulation and moisture removal. Use the dehydration doorstop, which is included with your oven, to hold the door open for dehydration.

1. Open the oven door.
2. Locate the oven light plunger switch on the upper right corner of the oven frame.
3. Place the magnetic end of the doorstop over the oven light plunger switch.
4. Close the oven door, allowing the door to rest against the doorstop.



Place the magnetic end over the oven light plunger switch. Close the door against the doorstop.

NOTES:

- Use only the doorstop provided with your oven and only use the doorstop while dehydrating.
- Do not store the doorstop in the oven.
- See the section on How to Set Convection Modes to select this feature.
- Remember that the proper preparation,

treatment, and storage of food are essential for the quality and safety of dried food.

Dehydrating Helpful Tips:

- Multiple racks of food can be dried at one time.
- Drying time will vary depending on several factors:
 - number of racks of food
 - amount of food on each rack
 - size, shape, and thickness of food
 - type of drying trays used
- Use food preservation resources, such as your local cooperative extension service, as a guide for selecting food safe drying trays.

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

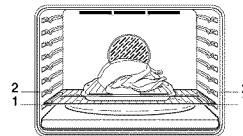
Use the recommended roasting temperature. Preheating is not necessary. Check foods at the end of the suggested time. You may choose to cook longer.

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.



continued on next page

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 foodborne illness.

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

Shield legs and breast with foil to prevent overbrowning and drying of skin.

OPERATION

Convection Modes

HOW TO SET CONVECTION MODES

1. Touch the **CONVECTION SELECT** pad to select Convection Bake 1 Rack, Convection Bake Multi, Convection Roast, or Dehydrate. If you select Dehydrate, it is necessary to install the dehydration doorstop between the upper right corner of the oven frame and the door. See the Dehydrating section for proper installation.
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.



TEMP



HOW TO SET TIMED CONVECTION MODES

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

1. Touch the **CONVECTION SELECT** pad to select Convection Bake 1 Rack, Convection Bake Multi, Convection Roast, or Dehydrate. If you select Dehydrate, it is necessary to install the dehydration doorstop between the upper right corner of the oven frame and the door. See the Dehydrating section for proper installation.
2. Touch the **TEMP UP** or **DOWN** arrow pad to set the oven temperature you prefer to use.
3. Touch the **OVEN COOKING TIME** pad.
4. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the amount of cooking time. The cooking time you enter does not include the preheat time.



TEMP



HOUR MIN



5. Touch the **START** pad.

HOW TO SET DELAYED CONVECTION MODES 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.

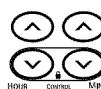


1. Touch the **CONVECTION SELECT** pad to select Convection Bake 1 Rack, Convection Bake Multi, Convection Roast, or Dehydrate.

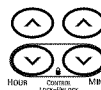
If you select Dehydrate, it is necessary to install the dehydration doorstop between the upper right corner of the oven frame and the door. See the Dehydrating section for proper installation.



TEMP



HOUR MIN



HOUR MIN



2. Touch the **TEMP UP** or **DOWN** arrow pad to set the oven temperature you prefer to use.
3. Touch the **OVEN COOKING TIME** pad.
4. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the amount of time you prefer your foods to cook. The cooking time you enter does not include the preheat time.
5. Touch the **DELAY START TIME** 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. The oven will turn off at the end of the cooking time unless the Serve Warm feature has been activated.

OPERATION

Cooking Time Savers

RECIPE RECALL

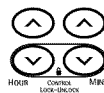
You can preset up to five temperature/ cooking time combinations with this function. You can then bake or convection bake/roast any one of five of your favorite recipes without choosing settings each time.

NOTES:

- You can not use Recipe Recall with Broil, Dehydrate, Serve Warm or the Self-Cleaning cycle.
- Your oven will remember Recipe Recall presettings even after a power outage.
- **The cooking time you enter does not include preheat time. At the preheat tone, put your food in the oven.**

To save a recipe:

1. Touch the **RECIPE RECALL** pad one to five times to find a blank space for a recipe.
2. Touch the **BAKE** or **CONVECTION SELECT** 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 **OVEN COOKING TIME** pad.



5. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the cook time.



6. Touch the **RECIPE RECALL** pad. The display shows “Save.” Touch the **RECIPE RECALL** 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 recipe:





1. Touch the **RECIPE RECALL** 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 Recipe Recall to start at a later time by touching the **DELAY START TIME** 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 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 recipe:

1. Touch the **RECIPE RECALL** pad one to five times to find the recipe you want to change or replace.
 
2. Touch the **BAKE** or **CONVECTION SELECT** 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°.
 


TEMP
4. Touch the **OVEN COOKING TIME** pad.
 
5. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the cook time.
 


Hour Cook Time Min
LOCK-BLOCK 9:00
6. Touch the **RECIPE RECALL** 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 recipe:

1. Touch the **RECIPE RECALL** 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 **RECIPE RECALL** pad to delete the recipe.
 
4. Touch the **CLEAR/OFF** pad to exit from the Recipe Recall 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** or **CONVECTION SELECT** pad.



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



3. Touch the **OVEN COOKING 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** or **CONVECTION SELECT** 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 **OVEN COOKING 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.



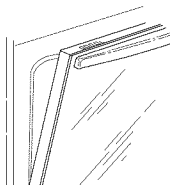
11. When the control beeps at the end of the second cooking time, touch the **CLEAR/OFF** pad.

NOTES:

- **The cooking time you enter does not include preheat 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 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 foodborne 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 overbrowning 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 TIME** pad. The display shows “**12Shdn**” (12-hour shutoff).
Touch the **DELAY START TIME** 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** and **OVEN COOKING TIME** pads **at the same time**. The control display will show the degree sign and “**F.**”
(b) Touch the **BROIL** and **OVEN COOKING TIME** pads **at the same time** again. This will change “**F**” (Fahrenheit) to “**C**” (Celsius).
3. Touch the **START** pad.

12-HOUR, 24-HOUR MILITARY TIME CLOCK OR CLOCK BLACKOUT

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.)

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 any **UP** arrow pad. The display will show the current set speed.
3. Touch any **UP** arrow pad to increase the speed up to the number 5.
or
Touch any **DOWN** arrow pad to decrease the speed down to the number 1.
4. Touch the **START** pad.

CONVECTION CONVERSION

When using convection bake, the Convection Conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.

Once the feature is activated, the display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and press the **START** pad, the display will show “**CON**” and the converted temperature of 325°F.

NOTE: This feature does not convert convection bake cooking times, only temperatures. This feature does not convert convection roast cooking times or temperatures.

1. Touch the **BAKE** and **BROIL** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows “**SF.**”
2. Touch the **CONVECTION SELECT** pad. The display will show “**CON ON.**” If the display shows “**CON OFF.**” touch the **CONVECTION SELECT** pad again and the display will show “**CON ON.**”
3. Touch the **START** pad.

To deactivate the feature, repeat steps 1–3 above but touch the **START** pad when “**CON OFF**” is in the display.

OPERATION

Setting Special Features (cont.)

USING THE SABBATH FEATURE

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays.)

The Sabbath feature can be used for baking/roasting only. It cannot be used for broiling, self-cleaning or Delay Start cooking.

NOTE: The oven light comes on automatically (on some models) when the door is opened and goes off when the door is closed. The bulb may be removed. See the Oven Light Replacement section. On models with a **LIGHT** pad, the oven light may be turned on and left on.

HOW TO SET FOR REGULAR BAKING/ROASTING

NOTE: To understand how the oven control works, practice using regular baking (non-Sabbath) before entering the Sabbath mode.

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

1. Touch and hold **both** the **BAKE** and **BROIL** pads, **at the same time**, until the display shows “**SF**.”
2. Tap the **DELAY START TIME** pad until “**Sabbath**” appears in the display.
3. Touch the **START** pad and $\supset \subset$ will appear in the display.
4. Touch the **BAKE** pad. No signal will be given.



5. The preset starting temperature will automatically be set to 350°F. Tap the **UP** or **DOWN** arrow pads to increase or decrease the temperature in 5° increments. The temperature can be set between 170°F and 550°F. No signal or temperature will be given.



6. Touch the **START** pad.
7. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\supset \subset$ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If $\supset \subset$ does not appear in the display, start again at Step 4.

To adjust the oven temperature, touch the **BAKE** pad and tap the **UP** or **DOWN** arrow pads to increase or decrease the temperature in 5° increments. Touch the **START** pad.

NOTES:

- When the display shows $\supset \subset$ the oven is set in Sabbath. When the display shows $\supset \subset$ the oven is baking/roasting.
- The **CLEAR/OFF** and **OVEN COOKING TIME** pads are active during the Sabbath feature.

OPERATION

Setting Special Features (cont.)

USING THE SABBATH FEATURE (CONT.)

HOW TO SET FOR TIMED BAKING/ ROASTING – IMMEDIATE START AND AUTOMATIC STOP

NOTE: To understand how the oven control works, practice using regular (non-Sabbath) Immediate Start and Automatic Stop before entering the Sabbath mode.

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

1. Touch and hold **both** the **BAKE** and **BROIL** pads, **at the same time**, until the display shows “**SF.**”
2. Tap the **DELAY START TIME** pad until “**SabbAtH**” appears in the display.
3. Touch the **START** pad and $\supset \subset$ will appear in the display.
4. Touch the **OVEN COOKING TIME** pad. No signal will be given.
5. Touch the **UP** or **DOWN** arrow pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.



TEMP



6. Touch the **START** pad.
7. Touch the **BAKE** pad. No signal will be given.
8. The preset starting temperature will automatically be set to 350°. Tap the **UP** or **DOWN** arrow pads to increase or decrease the temperature in 5° increments. The temperature can be set between 170°F and 550°F. No signal or temperature will be given.
9. Touch the **START** pad.
10. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\supset \subset$ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If $\supset \subset$ does not appear in the display, start again at Step 7.

To adjust the oven temperature, touch the **BAKE** pad and tap the **UP** or **DOWN** arrow pads to increase or decrease the temperature in 5° increments. Press the **START** pad.

NOTES:

- When the display shows \supset the oven is set in Sabbath. When the display shows $\supset \subset$ the oven is baking/roasting.
- When cooking is finished, the display will change from $\supset \subset$ to \supset and **0:00** will appear, indicating that the oven has turned **OFF** but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.








OPERATION

Setting Special Features

(cont.)

USING THE SABBATH FEATURE (CONT.)

HOW TO EXIT THE SABBATH FEATURE

-  1. Touch the **CLEAR/OFF** pad.
-  2. If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only \rhd is in the display.
-  3. Touch and hold **both** the **BAKE** and **BROIL** pads, **at the same time**, until the display shows “SF.”
-  4. Tap the **DELAY START TIME** pad until “12 shdn” or “no shdn” appears in the display. “12 shdn” indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours. “no shdn” indicates that the oven will not automatically turn off.
-  5. Touch the **START** pad.

NOTE: If a power outage occurred while the oven was in Sabbath mode, the oven will automatically turn off and the oven control must be reset.

CARE AND CLEANING

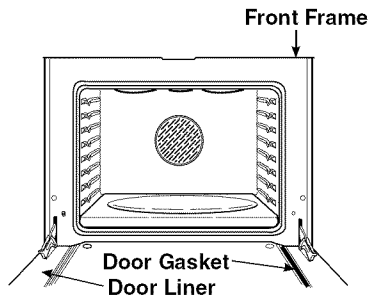
Self-Cleaning Cycle

PREPARING YOUR OVEN FOR A SELF-CLEAN CYCLE

1. Remove the broiler pan and grid, utensils and any foil that may be in the oven.
2. The gray porcelain-coated oven racks may stay in the oven during the self-clean cycle.
3. 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 pads or cleansers such as Soft Scrub® to remove any soil. Rinse well with clean water and dry.

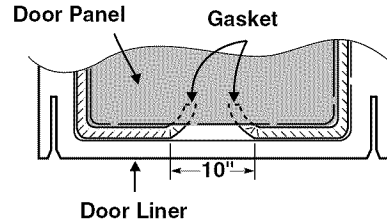
Do not use oven cleaners—no commercial oven cleaner or protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.



4. Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
5. 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.

OVEN DOOR GASKET

The gasket is designed to have a 10" 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.

Gray porcelain-coated oven racks may safely be cleaned in the oven during a self-clean cycle. It will be necessary to grease the edges of the oven rack with a light coating of vegetable oil after a clean cycle. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.

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

With Sens-a-Clean, the oven control determines the amount of soil in the oven for you and then determines the amount of time required to clean the oven. The standard 4-hour clean is also available. This allows you to set a clean time from 3 hours, if the oven is lightly soiled, up to 5 hours if the oven is heavily soiled.



1. Touch the **SENS-A-CLEAN** pad. “Sen” will show in the display. If this is your desired selection, go to step 3.

OR

Touch the **SENS-A-CLEAN** pad again. Four hours will show in the display. If this is your desired selection, go to step 3. Otherwise, go to step 2.



2. If you want to change the length of the standard 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 **LOCKED** light will flash, “door” will appear in the time display, 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

30

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 your oven is equipped with porcelain oven racks, it will be necessary to grease the edges with a light coating of vegetable oil after the clean cycle. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.

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 **SENS-A-CLEAN** pad.



2. For a standard self-clean, touch the **SENS-A-CLEAN** pad again. If this is your desired selection, go to step 6.



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



4. Touch the **DELAY START TIME** pad.



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



6. 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

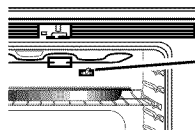
Allow the pan to soak. Sprinkle the grid with dishwashing detergent and cover with a damp cloth or paper towel. Scour as needed. Rinse and dry well. You may also place both the pan and grid in the dishwasher.

SELF-CLEAN OVEN INTERIOR

Clean only as touch-up between clean cycles. Use dishwashing liquid, warm water or a soap-filled 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
Temperature
Sensor

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

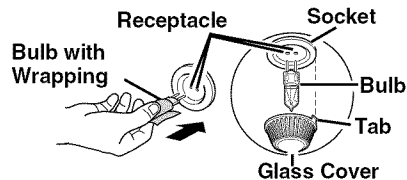
Removable Parts

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 cotton cloth or 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

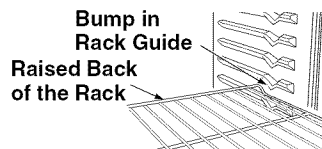
1. Wrap bulb with cotton cloth or bulb packaging material. Don't touch bulb with your fingers.
2. Push bulb straight into receptacle all the way. Use only a 120-volt, 35-watt halogen bulb.

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 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 pad. Rinse well.

Gray porcelain-coated oven racks may also be cleaned in the oven during the self-clean cycle. It is necessary to wipe the edges of gray porcelain-coated oven racks with a light coating of vegetable oil after cleaning. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.

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.

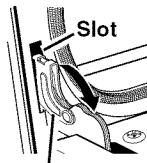
CARE AND CLEANING Removable Parts (cont.)

REMOVABLE OVEN DOOR

The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift the door by the handle.

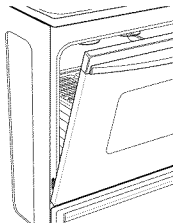
TO REMOVE

1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. This may require a flat-blade screwdriver.



Hinge Lock
Pull hinge locks down to unlock

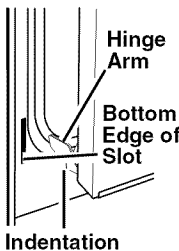
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close door to the door removal position, which is halfway between the broil stop and fully closed.
5. Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.



Removal Position

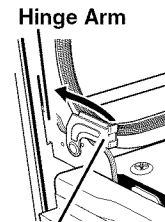
TO REPLACE

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



Removable Oven Door (cont.)

3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.
5. Close the oven door.



Hinge Lock
Push hinge locks up to lock

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 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 Service Numbers located at the back of this manual. **When making any calls, have the Model No., Serial No., Repair Parts List and Use and Care Guide available.**

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The display of your control is flashing "F" followed by a number or letter.	You have a function error code.	Touch the CLEAR/OFF 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.
Oven and oven control will not work.	<ul style="list-style-type: none"> a. No power to oven. b. The clock is in the black-out mode. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check the circuit breaker or fuse. Make sure the power cord is plugged in. b. See the "Setting Special Features" section of this manual.
Oven temperature seems inaccurate.	Oven control calibration.	See the temperature adjustment instructions following this section.
Oven will not unlock.	Clean cycle is not finished. Oven is too hot.	Oven temperature must drop below the lock temperature before the door will unlock.
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none"> a. Light switch in off position. b. Oven light bulb loose or burned out. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check oven light switch on the control panel. b. Check the oven light bulb.
Oven did not clean or results were poor.	<ul style="list-style-type: none"> a. Controls were not set properly. b. Clean cycle was interrupted. c. Oven was soiled heavily. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check the self-cleaning section of this manual. b. Heavy spillovers should be removed before the cycle is set. Use the longest cycle, Hi, for the heavily soiled oven. c. The standard clean cycle is 4 hours, a Lo clean cycle is 3 hours and a Hi clean cycle is 5 hours.
Fan noise.	A cooling fan or a convection fan (depending on the function you are using) may automatically turn on.	This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run for up to 1 1/2 hours after the oven is turned OFF. The convection fan will run until the function is over or the door is opened.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

NOTES

NOTES



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 CALLING SEARS SERVICE AT 1-800-4-MY-HOME®.

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

Master Protection Agreements

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

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

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

- ✓ **Expert service** by our 12,000 professional repair specialists
- ✓ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs
- ✓ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if more than three product failures occur within twelve months
- ✓ **Product replacement** if your covered product can't be fixed
- ✓ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge

- ✓ **Fast help by phone** – non-technical and instructional assistance on products repaired in your home, plus convenient repair scheduling
- ✓ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations
- ✓ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised

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

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

Some limitations and exclusions apply.

For prices and additional information, call 1-800-827-6655.

Sears Installation Service

For Sears guaranteed professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters, call 1-800-4-MY-HOME®.

HORNO A CONVECCION CON AUTOLIMPIEZA

INDICE



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad en el uso del horno 42-43

OPERACION

Características de su horno 44
Cómo sacar la cinta de empaque 44
Control de horno, reloj, cronómetro 45-46
Panel de control 47
Reloj 48
Cronómetro de la cocina 48
Control de cierre 48
Tonos 49
Volumen del tono 50
Código F 50
Consejos para cocinar en el horno 51-53
Horneado con margarina 52
Cómo programar para hornear 53-54
Función "Serve Warm" (servir caliente) 54
Consejos para hornear a convección 55
Consejos para deshidratar 56
Consejos para asar a convección 56-57
Modos de convección 58-59
Recordars recetas 59-60
Niveles múltiples 61
Cómo asar a la parrilla 62
Cómo seleccionar programas especiales del control 63-67

CUIDADO Y LIMPIEZA

El ciclo de autolimpieza 68-69
Panel de control 70
Cacerola y parrilla para asar a la parrilla 70
Interior del horno con autolimpieza 70
Vidrio de la puerta del horno 70
Moldura de la ventilación de la puerta 70
Acero inoxidable 70
Foco de la luz del horno 71
Parrillas removibles del horno 71
Puerta removible del horno 72

CÓMO SOLUCIONAR PROBLEMAS

Antes de llamar para un servicio 73-75
Ajustes de temperatura 76
Garantía 78-79
Números para servicios 80

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:

© Sears, Roebuck and Co.

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 un 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 del horno o en los gabinetes que quedan por sobre el horno. Los niños que se suban sobre el 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 del 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 del 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 del horno.
- **SIEMPRE MANTENGA** la área del 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** su 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 el horno.
- **NUNCA USE** una toalla u otro paño abultado como agarradera. Asegúrese que la agarradera esté seca. Las agarraderas húmedas y los 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.
- **RASGUÑOS GRANDES O IMPACTOS** sobre las superficies de vidrio de las puertas podrían romper o agrietar el vidrio.
- **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 los hornos 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 substancias 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 substancias. 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:

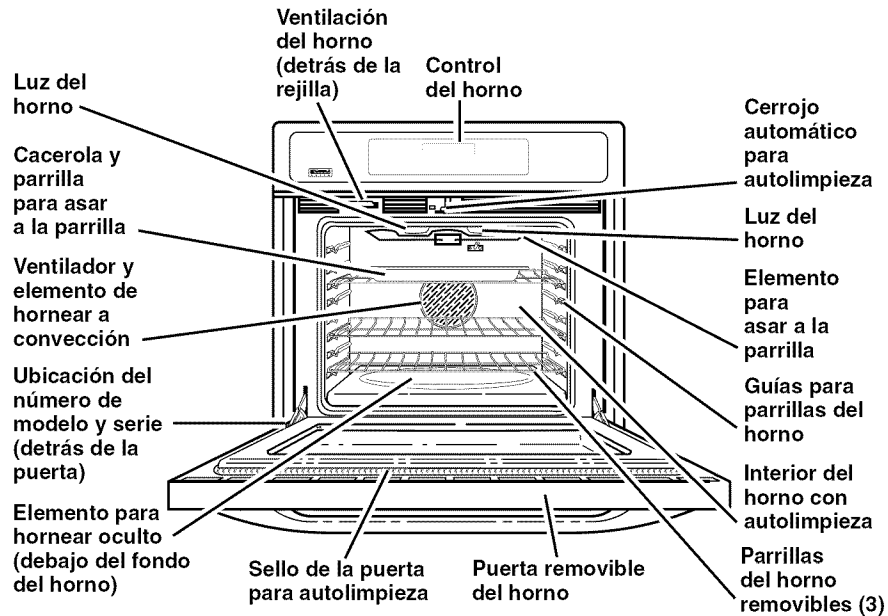
¡No trate de mover la cacerola!

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".

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

OPERACION

CARACTERISTICAS DE SU HORNO

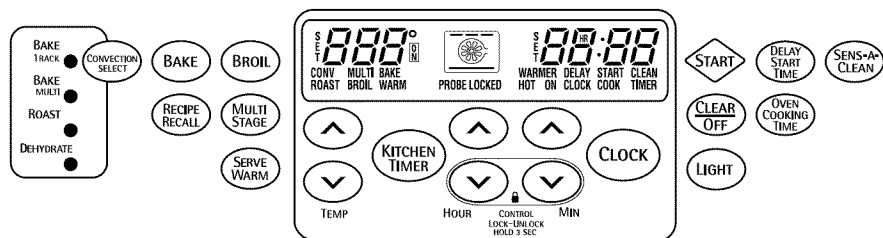


CÓMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

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. Repita el procedimiento usando un pulidor para estufas para asegurarse que el horno no se dañe. **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.

RECORDARS RECETAS – 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 MÚLTIPLES – 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.

AUTOLIMPIEZA – Limpia el interior del horno. Hay dos opciones de autolimpieza. La opción Sens-a-Clean determina la suciedad en el horno y la limpia en el tiempo apropiado. La opción sincronizada le permite seleccionar cuánto durará la limpieza automática. Cuando cualquiera de los ciclos concluye, el horno se apaga automáticamente.

NOTA: La puerta del horno se bloquea automáticamente y sólo se desbloquea una vez que el horno se haya enfriado.

CÓMO COCINAR A CONVECCIÓN

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.

HORNEADO A CONVECCIÓN CON UNA PARRILLA – Ideal para hornear comidas en una sola bandeja. Bueno para una gran variedad de alimentos.

HORNEADO A CONVECCIÓN MÚLTIPLE – Ideal para alimentos horneados sobre parrillas múltiples. Bueno para grandes cantidades de comida.

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

DESHIDRATAR – Diseñado para deshidratar una variedad de alimentos como hierbas, vegetales, frutas y carnes.

OPERACION

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

FUNCIONES AUTOMATICAS DEL HORNO



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.



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 **TIEMPO COMIENZO DEMORADO (DELAY START)** con **TIEMPO PARA COCINAR, RECORDARS RECETAS, NIVELES MULTIPLES** o **SENSOR PARA AUTOLIMPIEZA (SENS-A-CLEAN)**, el horno se apagará automáticamente al término del ciclo para cocinar o limpiar.

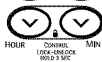
OTROS BOTONES



Los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** la **TEMPERATURA** 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.**



El botón **KITCHEN TIMER** se usa para encender o apagar el Cronómetro de la Cocina. No controlará ninguna otra función del horno.



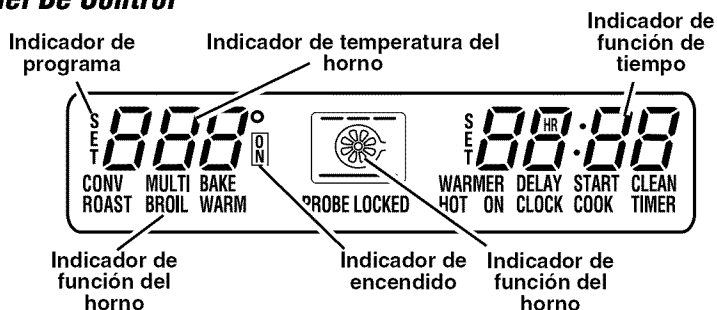
El botón del **RELOJ** se usa para poner la hora del día.



El botón "**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 pestañea “F” y un número o letra, usted está experimentando un problema del horno. Por favor lea la sección **CÓDIGOS F** en su manual.

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

INDICADOR 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 FUNCIÓN DE TIEMPO – Muestra la hora del día, la cantidad de tiempo para cocinar, la hora para comenzar una función demorada para cocinar, limpiar, la hora programada en el cronómetro de la cocina y qué función de tiempo se estableció.

- **Muestra un código para recordar “PUSH START”** – Si el indicador de la hora del horno pestañea 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 la función es demorada y qué elementos se utilizan.

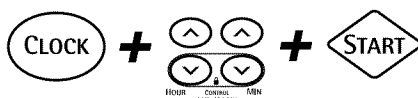
OPERACION

Control Del Horno, 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.

CÓMO 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

El horno cuenta con una función que continua actualizando la hora del reloj del horno por tres minutos o más cuando sufra un corte de corriente. En este caso la hora no estará intermitente cuando se reestablezca la corriente y no deberá volver a configurar el reloj.

Si ha habido un corte de corriente y la hora aparece intermitente en el dial, significa que está incorrecta. Vuelva a programar el reloj.

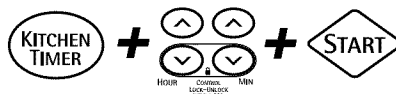
Cualquier función de cocción en proceso cuando el corte de corriente ocurrió debe programarse nuevamente.

CRONÓMETRO 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** 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.

CÓMO PROGRAMAR EL CRONÓMETRO

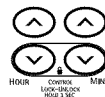


1. Toque el botón **KITCHEN TIMER**.
2. Toque los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** las **HORAS/MINUTOS** para poner la hora.
3. Toque el botón **START**.
4. Cuando la cuenta llegue a cero, toque el botón **KITCHEN TIMER**.

Para cancelar el cronómetro durante la cuenta, toque el botón **KITCHEN TIMER DOS VECES**.

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. Toque y sostenga, **al mismo tiempo**, los botones con las flechas para **BAJAR** las **HORAS/MINUTOS (HOUR/MIN)** por tres segundos, hasta que el dial muestre "**LOC ON**" (bloquear).
2. Para desbloquear el control, toque y sostenga, **al mismo tiempo**, los botones de las flechas para **BAJAR** las **HORAS/MINUTOS (HOUR/MIN)** por tres segundos, hasta que el dial muestre "**LOC OFF**" (desbloquear).

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

Cuando este programa esté activado, estos botones no funcionarán. El dial mostrará "**LOC ON**" si se empuja un botón. El ajuste será retenido en la memoria inclusive después de una interrupción el servicio energético.

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.

CÓMO CANCELAR EL TONO DE 6 SEGUNDOS

1. Toque y sujete los botones **BAKE** y **BROIL**, **al mismo tiempo**, por 3 segundos, hasta que el dial muestre **"SF"**.
2. Toque el botón **KITCHEN TIMER**. El dial mostrará **"CON BEEP"** (tono continuo).
3. Toque el botón **KITCHEN TIMER** nuevamente. El dial mostrará **"BEEP"** (tono continuo 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 **START** (comienzo).

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 usted seleccione un modo de cocinado, ajuste la temperatura del horno, y presione el botón para el comienzo (**START**) para que el horno comience a calentar. 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.

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

VOLUMEN DEL TONO

Esta función le permite ajustar los volúmenes del tono a un nivel más aceptable. Existen tres posibles niveles de volumen.

-  1. Toque los botones **BAKE** (hornear) y **BROIL** (asar) al mismo tiempo por tres segundos, hasta que el dial muestre "**SF**".
-  2. Toque el botón **LIGHT**. El dial muestra "**2 BEEP**". Este es el nivel medio del volumen.
Toque el botón **LIGHT** nuevamente. El dial muestra "**3 BEEP**". Este es el nivel más alto del volumen.
Toque el botón **LIGHT** nuevamente. El dial muestra "**1 BEEP**". Este es el nivel más bajo del volumen.
Cada vez que el nivel cambie, escuchará un tono que le indicará el nivel del volumen.
-  3. Toque el botón **START** (iniciar) para activar el nivel exhibido.

CÓDIGO 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. Empuje el botón **CLEAR/OFF**. 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

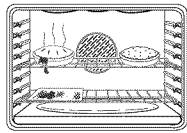
Consejos Para Cocinar En El Horno

OLOR U OLOR FUERTE

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.**

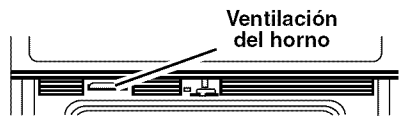
PAPEL DE ALUMINIO

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 arriba de la puerta. 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 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 horno temperatura 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, 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

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 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

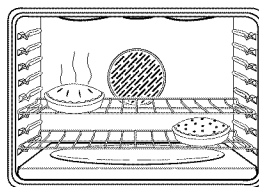
El elemento para hornear está debajo del fondo del horno. No coloque alimentos sobre el fondo del horno para cocinarlos.

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).

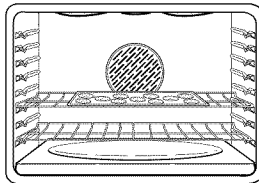
CÓMO COLOCAR LOS UTENSILIOS

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, OSCUROS CONTRA PEGADURAS U OPACOS 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

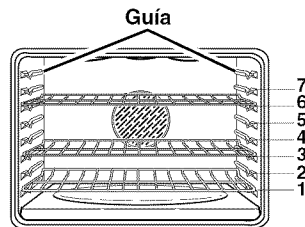
Consejos Para Cocinar En El Horno (cont.)/Cómo Hornear Y Asar

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 insertar en una manera solamente.



Su horno tiene siete (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.

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).

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-Hágalos usted mismo en la parte de atrás de este manual para hacer el ajuste.

CÓMO PROGRAMAR PARA HORNEAR

1. Toque el botón **BAKE**.
2. Toque los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** la **TEMPERATURA**, para programar la temperatura del horno que desea usar.
3. Toque el botón **START**.
4. Cuando termine para hornear, toque el botón **CLEAR/OFF**.

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"	1
Queques	2
Panecillos, panes dulces, "muffins", "brownies", galletas, quequitos, tortas, pasteles	3 o 4
Cacerolas	3 o 4
Pavo o asado	1

OPERACION

Cómo Hornear Y Asar (cont.)

CÓMO HORNEAR EN FORMA AUTOMÁTICA

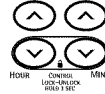
Para programar que el horno cocine por un tiempo determinado y se apague automáticamente:

1. Toque el botón **BAKE**.
2. Toque los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** la **TEMPERATURA** para seleccionar la temperatura del horno que usted desea usar.
3. Toque el botón **OVEN COOKING TIME**.
4. Toque los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** las **HORAS/ MINUTOS** para seleccionar la cantidad de tiempo para cocinar.
5. Toque el botón **START**.

CÓMO 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 los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** la **TEMPERATURA** para seleccionar la temperatura del horno que prefiere usar.
3. Toque el botón **OVEN COOKING TIME**.
4. Toque los botones 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 TIME**.



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



7. Toque el botón **START**.

El horno se apagará al término del tiempo para cocinar a menos que el programa para servir caliente activado.

SERVIR CALIENTE

La función "serve warm" (servir caliente) mantiene los alimentos cocinados calientes hasta por tres horas después de que la función de cocción haya terminado. También se puede activar de manera independiente para conservar calientes los alimentos ya cocinados.

Para usar esta función de forma independiente, presione el botón **SERVE WARM** (servir caliente) en el botón **START**. Para activar esta función para uso después de una función de cocción programada, presione el botón **SERVE WARM** mientras programa el horno y antes de presionar el botón **START**.

NOTAS IMPORTANTES:

- Los alimentos se deben conservar calientes en sus contenedores de cocción o trasladarse a un plato de servir resistente al calor.
- Para los alimentos húmedos, cúbralos con una tapa resistente al calor o papel de aluminio.
- Abrir la puerta repetidas veces permite que el aire caliente escape y los alimentos se enfríen.
- Permita tiempo adicional para que la temperatura al interior del horno se establezca después de agregar alimentos.
- Con una carga grande, quizás sea necesario cubrir algunos de los alimentos cocinados.
- Retire las cucharas de servir, etc., antes de colocar recipientes en el horno.
- No use recipientes o tapas plásticas, o papel plástico para envolver.

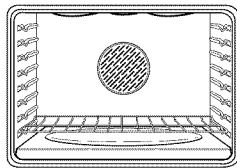
PRECAUCIÓN: Los recipientes plásticos, las tapas o el papel plástico para envolver se derretirán si se colocan en el horno. Es posible que no se pueda retirar el plástico, y no está cubierto por la garantía.

OPERACION

Consejos Para Hornear A Convección

HORNEAR A CONVECCIÓN

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.



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

Debido a que el aire caliente circula uniformemente por todo el horno, los alimentos se pueden hornear con excelentes resultados con parrillas múltiples a la vez.

El horneado con parrillas múltiples puede aumentar el tiempo de cocción ligeramente para algunos alimentos pero el resultado general es tiempo ahorrado. Galletas, muffins, panecillos y otros panes tienen muy buenos resultados al hornear con parrillas múltiples.

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.

CÓMO HORNEAR CON UNA PARRILLA

Al hornear a convección con sólo una parrilla, siga las posiciones recomendadas para la parrilla en la sección "Cómo hornear" y use Horneado a Convección con una parrilla.

El horneado de un solo estante es ideal para cocinar artículos comestibles grandes en un solo estante. El tiempo de cocinado podría reducirse, así que usted debe inspeccionar lo que se encuentre cocinando un poco antes

de lo que indican las instrucciones de la empaquetadura para cerciorarse de no cocinarlo en exceso.

CÓMO HORNEAR CON DOS PARRILLAS

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

CÓMO HORNEAR CON TRES PARRILLAS

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

CONVERSION CONVECCION

Cuando se hornea a convección, las temperaturas para cocinar se deberían reducir en 25°F. La función de conversión convección convierte automáticamente la temperatura que usted seleccione para hornear tradicionalmente a la temperatura para hornear a convección.

Una vez que se active esta característica, el dial muestra la temperatura convertida real (reducida). Por ejemplo, si ingresó una temperatura normal de receta de 350°F y presiona el botón **START** (iniciar), el dial muestra "CON" brevemente y luego la temperatura convertida de 325°F.

NOTA: Esta función no convierte los tiempos de cocción para horneado a convección, únicamente las temperaturas. Esta función no convierte el tiempo o la temperatura para asado por convección.

Ver Conversión para convección bajo la sección Cómo configurar funciones especiales, para mayor información.

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.

OPERACION **Consejos Para Deshidratar/ Convección**

DESHIDRATACIÓN

Deshidratación (Secado) es un método para preservar frutas, vegetales, hierbas, y carnes que consiste en remover la humedad para que la bacteria, la levadura, y el moho no puedan crecer y arruinen sus alimentos. Su horno usa un ventilador convencional para asistir el elemento calentador en remover la humedad de sus alimentos secándolos y preservándolos. Note que es posible que se necesite más de 12 horas para secar algunos alimentos.

Información fidedigna y completa acerca de la deshidratación básica de los alimentos está disponible de su oficina de servicio de cooperativa local. Para localizar esta oficina en su área, busque en su directorio telefónico, bajo oficinas del gobierno, en la sección de su condado. Usted también puede visitar su sitio en la Web, www.esusda.gov.

Durante la deshidratación, la puerta de su horno debe permanecer parcialmente abierta para permitir la circulación del aire y la extracción de la humedad. Use el tope de puerta para deshidratación, que viene incluido con su horno. Éste mantendrá la puerta abierta para la deshidratación.

1. Abra la puerta del horno.
2. Localice el interruptor de pulsar de la luz del horno en la esquina superior derecha en el marco del horno.
3. Coloque el extremo magnético del tope de la puerta sobre el interruptor de pulsar de la luz del horno.
4. Cierre la puerta del horno, permitiendo que la puerta descansa contra el tope de la puerta.



Coloque el extremo magnético sobre el interruptor de pulsar de la luz del horno. Cierre la puerta contra el tope de la puerta.

NOTAS:

- Solamente use el tope de puerta proporcionado con su horno y use solamente el tope de puerta durante deshidratación.
- No almacene el tope de la puerta en el interior del horno.
- Ver la sección de Cómo ajustar los Modos de convección para seleccionar esta función.

- Recuerde que la instalación, tratamiento y almacenado apropiados de los alimentos son esenciales para la calidad y seguridad de las comidas secadas o deshidratadas.

Ideas importantes sobre la deshidratación:

- Porciones múltiples de alimentos pueden secarse al mismo tiempo.
- El tiempo de secado variará dependiendo de varios factores:
 - Cantidad de alimentos
 - Cantidad de alimentos en cada porción
 - Tamaño, forma, y grueso de los alimentos
 - Tipo de bandejas de secado que se use
- Use fuentes de preservación, como su extensión de servicio de su cooperativa local como una guía para seleccionar bandejas buenas de secado de alimentos.

ASAR A CONVECCIÓN

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.

CÓMO PROGRAMAR PARA ASAR A CONVECCIÓN

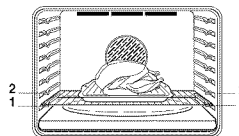
Use las temperaturas para asar recomendadas. No es necesario precalentar. Revise los alimentos al final del tiempo sugerido. Usted podría decidir cocinar por más tiempo.

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.

Cómo usar la Cacerola y la Parrilla:

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



OPERACION

Consejos Para Asar A Convección (cont.)

GUÍAS PARA ASAR A CONVECCIÓN

CARNES		MIN/LB	TEMP. DEL HORNO (F°)
Res	Costillas (3 a 5 lbs.)		
	Crudas*	20 a 24	325°
	Medio cocinadas	24 a 28	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	28 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 26	350°
	Gallina "cornish"		
	Sin relleno (1 a 1½ lbs.)	50 a 55 total	350°
	Con relleno (1 a 1½ lbs.)	55 a 60 total	350°
	Pato nuevo (4 a 5 lbs.)	24 a 26	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






Modos de Convecciones

CÓMO PROGRAMAR PARA MODOS DE CONVECCIONES

- 
 Toque el botón **CONVECTION SELECT** (seleccionar convección) para seleccionar la porción de horneado de convección, multi-horneado de convección, asado de convección, o deshidratado.
 Si usted selecciona Deshidratar, es necesario instalar el tope de la puerta para deshidratación entre la esquina superior derecha del marco del horno y la puerta. Ver la sección de Deshidratación para la instalación apropiada.
- 
 Toque los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** la **TEMPERATURA** para programar la temperatura del horno que desea usar.
- 
 Toque el botón **START**.
- 
 Cuando termine para hornear, toque el botón **CLEAR/OFF**.

CÓMO PROGRAMAR LAS MODOS DE CONVECCION CON TIEMPO

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

- 
 Toque el botón **CONVECTION SELECT** (seleccionar convección) para seleccionar la porción de horneado de convección, multi-horneado de convección, asado de convección, o deshidratado.
 Si usted selecciona Deshidratar, es necesario instalar el tope de la puerta para deshidratación entre la esquina superior derecha del marco del horno y la puerta. Ver la sección de Deshidratación para la instalación apropiada.
- 
 Toque el botón con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR TEMP** para seleccionar la temperatura del horno que usted desea usar.
- 
 Toque el botón **OVEN COOKING TIME**.
- 
 Toque los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** las **HORAS/ MINUTOS** para seleccionar la cantidad de tiempo para cocinar. El tiempo de cocción que marque no incluye el tiempo de precalentamiento.
- 
 Toque el botón **START**.

OPERACION

Modos de Convección/Ayudas para tiempos de cocinar

CÓMO PROGRAMAR EL TIEMPO DE INICIO DE LAS MODOS DE CONVECCIÓN CON DEMORA

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 puesto correctamente.



1. Toque el botón **CONVECTION SELECT** (seleccionar convección) para seleccionar la porción de horneado de convección, multi-horneado de convección, asado de convección, o deshidratado.

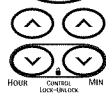
Si usted selecciona Deshidratar, es necesario instalar el tope de la puerta para deshidratación entre la esquina superior derecha del marco del horno y la puerta. Ver la sección de Deshidratación para la instalación apropiada.



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



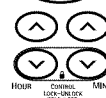
3. Toque el botón **OVEN COOKING TIME**.



4. Toque los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** las **HORAS/ MINUTOS** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea cocinar los alimentos. El tiempo de cocción que marque no incluye el tiempo de precalentamiento.



5. Toque el botón **DELAY START TIME**.



6. Toque los botones 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**. El horno se apagará al final de tiempo de cocción a menos que se haya activado la función Serve Warm (servir caliente).

RECORDARS RECETAS

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:

- No puede utilizar la función Recipe Recall (recordars recetas) con el ciclo de Broil (asado), Dehydrate (deshidratar), Serve Warm (servir caliente) o Self-Cleaning (auto-limpieza).
- Su horno recordará las preselecciones de Recordars Recetas incluso hasta después de un corte de corriente.
- **El tiempo de cocción que ingrese no incluye el tiempo de precalentamiento. Al escuchar el tono de precalentamiento, coloque los alimentos en el horno.**

Cómo ahorrar un programa de receta:



1. Toque el botón **RECIPE RECALL (RECORDARS RECETAS)** de una a cinco veces para encontrar un espacio en blanco para una receta.



2. Toque el botón **BAKE** o **CONVECTION SELECT**.



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°.

continúa en la página siguiente

OPERACION

Ayudas para tiempos de cocinar (cont.)



4. Toque el botón **OVEN COOKING 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 **RECIPE RECALL**. El dial muestra "Save." Toque el botón **RECIPE RECALL** nuevamente para ahorrar la receta.



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



Toque el botón **CLEAR/OFF** para poner el dial en blanco.

Cómo usar una receta:



1. Toque el botón **RECIPE RECALL** 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 Recordars Recetas para que se empiece a cocinar más tarde si toca el botón **DELAY START TIME** 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 que desea. Usted incluso puede empezar un comienzo demorado después de tocar el botón **START**.

Cómo cambiar o reemplazar una receta:



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



2. Toque el botón **BAKE** o **CONVECTION SELECT**.



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 **OVEN COOKING 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 **RECIPE RECALL** 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:



1. Toque el botón **RECIPE RECALL** 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 **RECIPE RECALL** para borrar la receta.



4. Toque el botón **CLEAR/OFF** para salir de la función Recordars Recetas.

OPERACION







Ayudas para tiempos de cocinar (cont.)

CÓMO 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** o **CONVECTION SELECT**.

2. Toque el botón con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** la **TEMPERATURA** para programar la temperatura que prefiere usar.

3. Toque el botón **OVEN COOKING 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** o **CONVECTION SELECT** 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 **OVEN COOKING 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**.

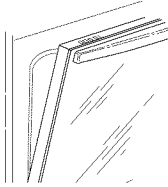

NOTAS:

- **El tiempo de cocción que ingrese no incluye el tiempo de precalentamiento.** Al escuchar el tono de precalentamiento, coloque los alimentos 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 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.

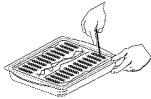


No es necesario precalentar el horno cuando ase a la parrilla. Use la cacerola y la parrilla para asar que viene con su horno. Ambas están diseñadas para drenar adecuadamente la grasa y los líquidos.



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

CÓMO ASAR A LA PARRILLA

BROIL

- 1a. Toque el botón **BROIL**. (Esto automáticamente programa **ASADO** en HI-ALTO.)
- 1b. Mientras el indicador de programa pestaña en el dial, toque nuevamente el botón **BROIL** si prefiere asar en Bajo (Lo). Ase en Lo (Bajo) para cocinar bien alimentos tales como aves o cortes de carne gruesos sin que se doren demasiado.

START

2. Toque el botón **START**.

CLEAR OFF

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**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **"SF."**
2. Toque el botón **DELAY START TIME**. El dial muestra **"12 Shdn"** (apagado en 12 horas).
Toque el botón **DELAY START TIME** 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) Empuje los botóns **BROIL** y **OVEN COOKING TIME** **al mismo tiempo**. El dial del control mostrará el signo para grado y **"F."**
(b) Empuje los botóns **BROIL** y **OVEN COOKING TIME** **al mismo tiempo** nuevamente. Esto cambiará **"F"** (Fahrenheit) a **"C"** (Centígrado).
3. Empuje 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, **al mismo tiempo**, los botones **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. Si ésta es su selección, 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.)**

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

CONVERSION CONVECCIÓN

Al usar el horneado a convección, la función de conversión convección convertirá automáticamente la temperatura que usted seleccione para hornear tradicionalmente a la temperatura para hornear a convección.

Una vez que se active esta característica, el dial muestra la temperatura convertida real (reducida). Por ejemplo, si ingresó una temperatura normal de receta de 350°F y presiona el botón **START** (iniciar), el dial muestra **"CON"** y la temperatura convertida de 325°F.

NOTA: Esta función no convierte los tiempos de cocción para horneado a convección, únicamente las temperaturas. Esta función no convierte el tiempo o la temperatura para asado por convección.

1. Toque los botones **BAKE** (hornear) y **BROIL** (asar) al mismo tiempo por tres segundos, hasta que el dial muestre **"SF"**.
2. Presione el botón **CONVECTION SELECT** (seleccionar convección). El dial muestra **"CON ON."** Si el dial muestra **"CON OFF,"** presione el botón **CONVECTION SELECT** nuevamente. El dial muestra **"CON ON."**
3. Presione el botón **START**.

Para desactivar la función, repita los pasos 1-3 anteriores, pero presione el botón **START** cuando el dial indique **"CON OFF."**

OPERACION

Cómo Seleccionar Programas Especiales

CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE LOS SÁBADOS

(Diseñado para usar los Sábados Judíos y los días festivos.)

La característica de los Sábados puede ser usada solamente para hornear/asar. No puede ser usada para convección, asado a la parrilla, limpieza automática o cocción de Inicio Retrasado.

NOTA: La luz del horno se enciende automáticamente (en algunos modelos) cuando la puerta es abierta y se apaga cuando la puerta es cerrada. La bombilla puede ser removida. Ver la Sección sobre Cómo cambiar la bombilla del horno. En los modelos con el botón de **LIGHT**, la luz del horno podría encenderse y dejarse encendida.

CÓMO AJUSTAR LA FUNCIÓN REGULAR DE HORNEADO/ASADO

NOTA: Para entender cómo trabaja el control del horno, practique utilizando la función de horneado regular (no Sábado) antes de usar la función del Sábado.

Cerciórese de que el reloj muestra la hora correcta del día y de que el horno está apagado.

1. Empuje y sostenga empujados **ambos** botones, **BAKE** (Horneado) y **BROIL** (Asado), **al mismo tiempo**, hasta que la pantalla muestre "**SF**."
2. Toque el botón de **DELAY START TIME** hasta que aparezca "**SAb bAtH**" en la pantalla.
3. Empuje el botón **START** y **▷** aparecerá en la pantalla.
4. Toque el botón **BAKE**. No aparecerá ninguna señal.



5. La temperatura inicial preprogramada se ajustará automáticamente a 350°F. Toque los botones **UP** o **DOWN** que se señalan con flechas para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5°. La temperatura se puede ajustar entre 170°F y 550°F. No aparecerá ninguna señal o temperatura.



6. Empuje el botón **START**.
7. Después de un período de retraso al azar de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, las señales **▷** **◁** aparecerán en la pantalla indicando que el horno ha sido ajustado para hornear/asar. Si las señales **▷** **◁** no aparecen en la pantalla, comience desde el Paso 4.

Para ajustar la temperatura del horno, empuje el botón **BAKE** y toque los botones **UP** o **DOWN** que se señalan con flechas para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5°. Empuje el botón **START**.

NOTAS:

- Cuando la pantalla muestra **▷**, la función del Sábado está activada. Cuando la pantalla muestra **▷** **◁**, el horno está en la función de horneado/asado.
- Los botones **CLEAR/OFF** y **OVEN COOKING TIME** están activos durante el uso de la función del Sábado.

OPERACION

Cómo Seleccionar Programas Especiales

CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE LOS SÁBADOS (CONT.)

CÓMO SELECCIONAR EL HORNEADO/ASADO POR TIEMPO – INICIO INMEDIATO Y PARADA AUTOMÁTICA

NOTA: Para entender cómo el control del horno trabaja, practique utilizando las funciones de Inicio Inmediato y Parada Automática regulares (no Sábado) antes de usar la función del Sábado.

Cerciórese de que el reloj muestra la hora correcta del día y de que el horno está apagado.

1. Empuje y sostenga empujados **ambos** botones, **BAKE** (Horneado) y **BROIL** (Asado), **al mismo tiempo**, hasta que la pantalla muestre “**SF.**”
2. Toque el botón de **DELAY START TIME** hasta que aparezca “**SAb bAtH**” en la pantalla.
3. Empuje el botón **START** y **▷** aparecerá en la pantalla.
4. Toque el botón **OVEN COOKING TIME**. No aparecerá ninguna señal.
5. Empuje los botones **UP** o **DOWN** que se señalan con flechas para entrar el tiempo de cocción deseado entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos. El tiempo de cocción seleccionado aparecerá en la pantalla.
6. Empuje el botón **START**.
7. Toque el botón **BAKE**. No aparecerá ninguna señal.



8. La temperatura inicial preprogramada se colocará automáticamente en 350°F. Toque los botones **UP** o **DOWN** que se señalan con flechas para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5°. La temperatura se puede ajustar entre 170°F y 550°F. No aparecerá ninguna señal o temperatura.



9. Empuje el botón **START**.
10. Después de un período de retraso al azar de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, las señales **▷** **◁** aparecerán en la pantalla indicando que el horno ha sido ajustado para hornear/asar. Si las señales **▷** **◁** no aparecen en la pantalla, comience desde el Paso 7.

Para ajustar la temperatura del horno, empuje el botón **BAKE** y toque los botones **UP** o **DOWN** que se señalan con flechas para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5°. Empuje el botón **START**.

NOTAS:

- Cuando la pantalla muestra **▷**, la función del Sábado está activada. Cuando la pantalla muestra **▷** **◁**, el horno está en la función de horneado/asado.
- Cuando la cocción haya terminado, la visualización en la pantalla cambiará de **▷** **◁** a **▷** y “**0:00**” aparecerá, indicando que el horno se ha apagado (**OFF**), pero que todavía está en la función del Sábado. Remueva los alimentos cocinados.

OPERACION

Cómo Seleccionar Programas Especiales

CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE LOS SÁBADOS (CONT.)

CÓMO SALIR DE LA FUNCIÓN DEL SÁBADO



1. Empuje el botón **CLEAR/OFF**.
2. Si el horno está cocinando, espere por un período de tiempo de retraso al azar de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, hasta que las señales \square aparezcan en la pantalla.
3. Empuje y sostenga empujados **ambos** botones, **BAKE** (Horneado) y **BROIL** (Asado), **al mismo tiempo**, hasta que la pantalla muestre “SF.”
4. Toque el botón de **DELAY START TIME** hasta que “12 shdn” o “no shdn” aparezca en la pantalla. “12 shdn” indica que el horno se apagará automáticamente después de 12 horas. “no shdn” indica que el horno no se apagará automáticamente.
5. Empuje el botón **START**.



NOTA: Si ocurriera una interrupción del suministro eléctrico mientras el horno está en la función del Sábado, el horno se apagará automáticamente y permanecerá apagado cuando la energía sea restablecida. El control del horno debe ser reiniciado.

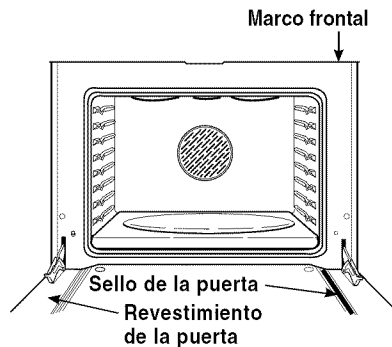
CUIDADO Y LIMPIEZA **El Ciclo De Autolimpieza**

CÓMO PREPARAR SU HORNO PARA UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

1. Saque la cacerola y la parrilla para asar, utensilios y cualquier papel de aluminio que podría quedar en el horno.
2. Las parrillas cubiertas de porcelana gris pueden ser guardadas en el horno durante el ciclo de limpieza automática.
3. La suciedad sobre el marco frontal y afuera del sello del revestimiento de la puerta necesitará ser limpiada a mano.

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

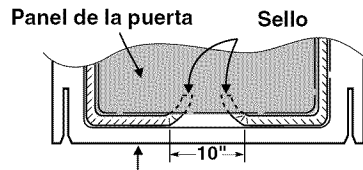
No use limpiadores de hornos—ningún limpiador de hornos para usos comerciales o revestimiento de protección debe ser usado en el interior o alrededor del horno.



4. Limpie cualquier derrame pesado del fondo del horno.
5. 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.

SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO

El sello está diseñado para que tenga un espacio de 10" 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 cubiertas de porcelana gris pueden ser limpiadas con seguridad en el interior del horno durante el ciclo de limpieza automática. Será necesario para engrasar los extremos de la parrilla del horno con una capa ligera de aceite vegetal después de un ciclo de limpieza. Esto ayudará a que se haga fácil deslizar los estantes o rejillas en el horno.

Durante el primer ciclo de limpieza, ventile la habitación con una ventana abierta o una campana de ventilación. Esto evitará el olor fuerte producido por el calentamiento de las partes nuevas.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Ciclo De Autolimpieza (cont.)

CÓMO CONFIGURAR UN CICLO DE LIMPIEZA

Con Sens-a-Clean, el control del horno determina por usted la cantidad de suciedad que hay en el horno y el tiempo necesario para limpiarlo. La limpieza estándar de 4 horas está también disponible. Esto permite configurar un tiempo de limpieza desde 3 horas si el horno está ligeramente sucio, hasta 5 horas si el horno está demasiado sucio.



1. Toque el botón **SENS-A-CLEAN**. El dial muestra "SEN". Si ésta es su selección deseada, vaya al paso 3.

O

Toque el botón **SENS-A-CLEAN** nuevamente. El dial muestra cuatro horas. Si ésta es su selección deseada, vaya al paso 3. De lo contrario, vaya al paso 2.



2. Si desea cambiar el tiempo de la limpieza estándar, toque los botones con las flechas para **BAJAR** y/o **SUBIR** 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.

La luz de **LOCKED** pestañearán, el dial de tiempo muestra "door", y el control del horno dará una señal si usted programa el ciclo de limpieza y se olvida de cerrar la puerta del horno.

CÓMO 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 su horno está equipado con parrillas de porcelana, será necesario para engrasar los extremos con una capa ligera de aceite vegetal después del ciclo de limpieza. Esto ayudará a que se haga fácil deslizar los estantes o rejillas en el horno.

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

CÓMO PROGRAMAR UN CICLO DEMORADO

Asegúrese que el reloj esté puesto correctamente.



1. Toque el botón **SENS-A-CLEAN**.



2. Para una autolimpieza estándar, toque el botón **SENS-A-CLEAN** nuevamente. Si esta es su selección deseada, vaya al paso 6.



3. Si usted desea cambiar la cantidad de tiempo para limpiar, toque los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** las **HORAS/MINUTOS**.



4. Toque el botón **DELAY START TIME**.



5. 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.



6. 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

CÓMO LIMPIAR

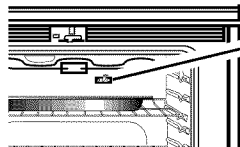
Permita que la cacerola se remoje. Ponga detergente para platos sobre la parrilla y cubra con un paño o una toalla húmeda por un rato. Friegue a medida que sea necesario. Lave, enjuague y seque bien. Usted también podría poner la cacerola y la parrilla en la lavadora de platos.

INTERIOR DEL HORNO CON AUTOLIMPIEZA

Limpie solamente para retocarlas entre ciclos de limpieza. Use detergentes líquidos para platos, agua tibia o lanillas 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.



Sensor de temperatura del horno

VIDRIO DE LA PUERTA DEL HORNO

CÓMO 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 VENTILACIÓN 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 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 llenas con jabón; rayará la superficie.

CUIDADO Y LIMPIEZA

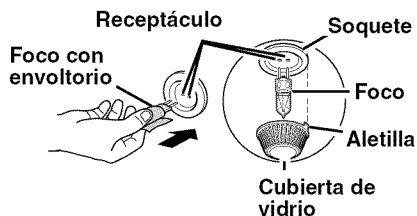
Partes Removibles

CÓMO 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 tela algodón o goma de espuma de 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. Los focos están en el techo de la cavidad del horno.



CÓMO 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.

CÓMO COLOCAR

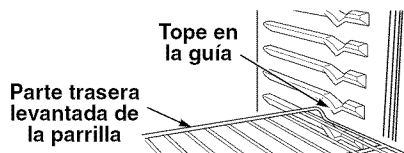
1. Envuelva el foco con un paño seco o con el material de empaque del foco. No toque el foco con los dedos.

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 con jabón



CÓMO SACAR

1. Tire las parrillas 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.

CÓMO LIMPIAR

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

Las parrillas cubiertas de porcelana gris pueden ser limpiadas con seguridad en el interior del horno durante el ciclo de limpieza automática. Será necesario para engrasar los extremos de la parrilla del horno con una capa ligera de aceite vegetal después de un ciclo de limpieza. Esto ayudará a que se haga fácil deslizar los estantes o rejillas en el horno.

CÓMO 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

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado cuando remueva y levante la puerta. No levante la puerta por la manija.

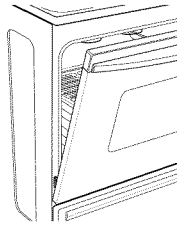
CÓMO SACAR

1. Abra la puerta completamente.
2. Tire los topes de las bisagras hacia abajo hacia el marco de la puerta, a la posición de abierto. Esto podría requerir un destornillador de cabeza plana.



Tire de los cierres de la bisagra hacia abajo para abrir

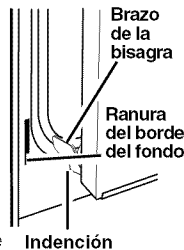
3. Tome firmemente los lados de la puerta de arriba.
4. Cierre la puerta a la posición de saque la cual se encuentra entre la posición intermedia y totalmente cerrada.
5. Levante la puerta y haga un movimiento de extracción hasta que el brazo de la bisagra salga de la ranura.



Posición de saque

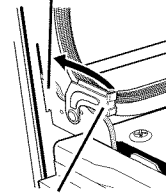
CÓMO PONERLA NUEVAMENTE

1. Tome firmemente los dos lados de la puerta de arriba.
2. Con la puerta en el mismo ángulo de extracción, coloque la hendidura del brazo de la bisagra dentro del borde del fondo de la ranura de la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe estar totalmente asentada en el fondo de la ranura.



Puerta removible del horno (cont.)

3. Abra completamente la puerta. Si la puerta no abre completamente, la hendidura no está asentada correctamente en el extremo inferior de la ranura.
4. Empuje los topes de las bisagras hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno, a la posición de cierre.
5. Cierre la puerta del horno.



Cerradura de bisagra

Empuje de los cierres de la bisagra hacia arriba para cerrar

CÓMO 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.

CÓMO LIMPIAR ADETRÁS 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 horno. Si el problema es algo que usted no puede reparar, use los Números de Servicio 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 y manual de uso y cuidado.**

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 CLEAR/OFF . 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.
El horno y los controles del horno no funcionan.	<ul style="list-style-type: none"> a. No pasa electricidad al horno. b. El reloj está en la función en blanco. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Revise la caja del circuito o los fusibles. Asegúrese que el cordón de la corriente esté enchufado. b. Vea la sección de "Cómo Programar Funciones Especiales" en este manual.
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. El horno está demasiado caliente.	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"> a. El interruptor de la luz está apagado. b. El foco de la luz del horno está suelto o quemado. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Revise la posición del interruptor. b. Revise o reemplace el foco de la luz.
El horno no se limpió o los resultados fueron malos.	<ul style="list-style-type: none"> a. Los controles no se pusieron bien. b. El ciclo de limpieza fue interrumpido. c. El horno estaba demasiado sucio. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Lea la sección de autolimpieza de este manual. b. Los derrames grandes deben ser removidos antes de que el ciclo de limpieza inicie. Use el ciclo más prolongado, Hi para los hornos más sucios. c. El ciclo de limpieza estándar es 4 horas, un ciclo de limpieza Lo es de 3 horas, y un ciclo de limpieza Hi es 5 horas.

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
La parrilla del horno no se desliza con facilidad.	Las parrillas fueron dejadas en el interior del horno durante el proceso de limpieza automática.	Pase un trapo mojado con un poco de aceite vegetal a los extremos de la parrilla.
El horno humea.	<ul style="list-style-type: none"> a. Horno sucio. b. Mal uso de papel de aluminio. c. Se dejó la cacerola para asar con grasa dentro del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Ve a que no hayan derrames grandes. b. No se recomienda el uso del papel de aluminio. c. Limpie la cacerola y la parrilla después de cada uso.
El horno emite un olor.	<ul style="list-style-type: none"> a. El aislante del horno podría emitir un olor durante los primeros usos. b. Falla de limpiar el exceso de suciedad. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Ponga el horno en un ciclo de autolimpieza para acelerar el proceso de eliminar el olor. b. Limpie el exceso de suciedad antes de usar el horno.
Los alimentos no se hornean adecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> a. El horno no se precalentó lo suficiente. b. Posición incorrecta de la parrilla o la cacerola. c. La ventilación del horno está obstruida o cubierta. d. Uso incorrecto del papel de aluminio. e. Temperatura incorrecta para el utensilio usado. f. La temperatura del horno necesita ajuste. g. El horno o la parrilla del horno no están niveladas. h. Controls del horno mal puestos. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Asegúrese de precalentar cuando la receta lo requiera. b. Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las ollas y utensilios. Vea la sección para consejos para cocinar en el horno. c. Mantenga la ventilación despejada. d. No cubra las parrillas cuando hornee. e. Reduzca la temperatura en 25 grados para utensilios de vidrio, oscuros u opacos. f. Revise la sección de ajustes a la temperatura que sigue esta sección. g. Vea las instrucciones de instalación para la nivelación. h. Vea la sección para hornear.
Ruido del ventilador.	Un ventilador de refrigeración o un ventilador de convección (dependiendo de la función que usted esté usando) se podría encender automáticamente.	Esto es normal. El ventilador de refrigeración se encenderá para refrigerar las partes internas. El ventilador podría funcionar por 1 1/2 horas después de que el horno se haya apagado (OFF). El ventilador de convección podría funcionar hasta que la función termine o hasta que la puerta sea abierta.

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
Los alimentos no se asan adecuadamente a la parrilla.	<p>a. Posición incorrecta de la parrilla.</p> <p>b. El horno se precalentó.</p> <p>c. Mal uso de papel de aluminio.</p> <p>d. La puerta del horno se cerró durante el asado a la parrilla.</p> <p>e. Voltaje bajo (208 Voltios).</p> <p>f. Cantidad de tiempo incorrecta para asar.</p> <p>g. Controls del horno mal puestos.</p>	<p>a. Revise la posición de las cacerolas; vea la sección para asar a la parrilla.</p> <p>b. No precaliente cuando ase a la parrilla.</p> <p>c. Lea la sección para asar a la parrilla.</p> <p>d. Abra la puerta a la posición de tope para asar.</p> <p>e. Use posición de parrilla más alta.</p> <p>f. Vea la tabla para asar en la sección de cómo asar a la parrilla.</p> <p>g. Vea la sección para hornear.</p>

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.

CÓMO 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.



TEMP

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

o

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



TEMP

Toque el botón con la flecha **SUBIR** 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.

NOTAS



GARANTÍA 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 GARANTÍA ESTÁ DISPONIBLE AL LLAMAR A SEARS SERVICE AL 1-800-4-MY-HOME®.

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

Contrato de protección maestra

Felicitaciones por su compra inteligente. Su nuevo aparato Kenmore® está diseñado y fabricado para muchos años de operación confiable. Sin embargo, al igual que todos los productos, puede requerir de mantenimiento o reparación preventivas en cualquier momento. Es ahí cuando el contrato de protección maestra le puede ahorrar dinero y molestias.

Adquiera un Contrato de protección maestra ahora mismo y protéjase contra inconvenientes y gastos inesperados.

El Contrato de protección maestra también le ayuda a ampliar la vida de su electrodoméstico. Lo siguiente es lo que se incluye en el contrato:

- ✓ **Servicio experto** por parte de nuestros 12,000 especialistas profesionales de reparación
- ✓ **Servicio ilimitado sin costo** por partes y mano de obra en todas las reparaciones cubiertas
- ✓ **Garantía total** – reposición de su producto cubierto si ocurren más de tres fallas del producto dentro de doce meses
- ✓ **Reposición del producto** si el producto cubierto no se puede reparar
- ✓ **Revisión anual de mantenimiento preventivo** a su solicitud – sin cargo adicional
- ✓ **Ayuda telefónica rápida** – asistencia no técnica y de instrucciones sobre los productos reparados en su casa, además de una conveniente programación de reparaciones

✓ **Protección contra descargas eléctricas** para daños debido a fluctuaciones eléctricas

✓ **Reembolso por alquiler** si la reparación del producto cubierto toma más tiempo del prometido

Una vez adquiera el contrato, solo necesita una llamada telefónica para programar el servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche o programar la cita del servicio por Internet.

Sears cuenta con más de 12,000 especialistas profesionales de reparación, quienes tienen acceso a más de 4.5 millones de partes y accesorios de calidad. Este es el tipo de profesionalismo en el que puede contar para ayudar a prolongar la vida de su nueva compra para los años venideros. ¡Adquiera el Contrato de protección maestra hoy mismo!

Aplican ciertas limitaciones y exclusiones.

Para precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655.

Servicio de instalación de Sears

Para la instalación profesional garantizada de Sears de electrodomésticos y artículos para el hogar como dispositivos para abrir puertas de garaje y calentadores de agua, en los EE.UU. llame al 1-800-4-MY-HOME®.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

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

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

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

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call or go on-line for the location of your nearest **Sears Parts & Repair Center.**

1-800-488-1222

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

www.sears.com

To purchase a protection agreement (U.S.A.) or maintenance agreement (Canada) on a product serviced by Sears:

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGARSM

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

SEARS

© Registered Trademark / TM Trademark / SM Service Mark of Sears, Roebuck and Co.
© Marca Registrada / TM Marca de Fábrica / SM Marca de Servicio de Sears, Roebuck and Co.
^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears, Roebuck and Co.

© Sears, Roebuck and Co.