



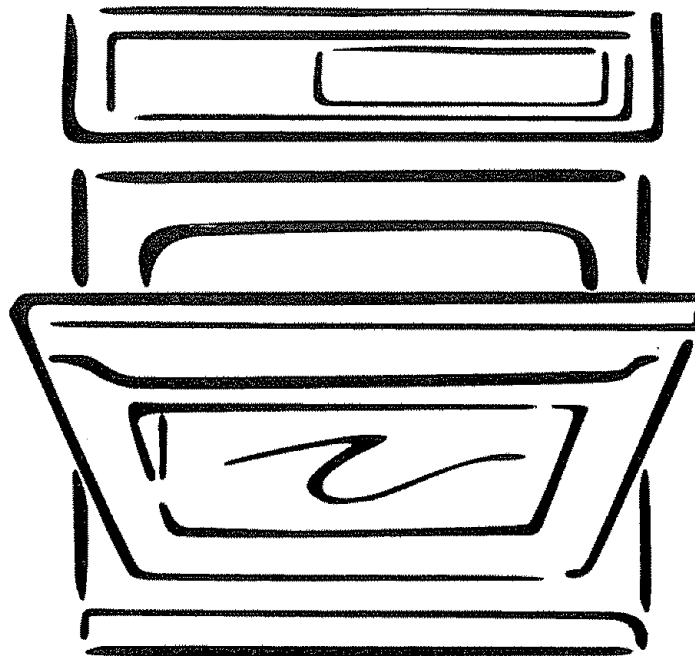
**Double 30" Upper  
Convection Self-Cleaning  
Built-in Wall Oven**

**Use & Care Guide**

**Horno Eléctrico  
de Autolimpieza**

**Guía para el Uso y Cuidado**

Models, Modelos 911.41885, 41889



**ENGLISH ESPAÑOL**

# SELF-CLEANING UPPER 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
Control Display .....	7
Clock .....	8
Kitchen Timer .....	8
Tones .....	9
F Code .....	9
Convection Baking Tips .....	10
Convection Roasting Tips .....	11
Oven Cooking Tips .....	12-14
Setting Convection Bake and Roasting .....	15
Setting Bake .....	16
Broiling .....	17
Setting Special Features ..	18-19

### CARE AND CLEANING

Self-Cleaning Cycle .....	20-21
Control Panel .....	22
Broiler Pan and Grid .....	22
Removable Floor .....	22
Oven Light Bulb .....	23
Oven Racks .....	24
Oven Door .....	24

### PROBLEM SOLVING

Before Calling for Service .....	25-26
Temperature Adjustment .....	27
Warranty .....	28
Consumer Service Numbers ..	56

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

MODEL NUMBER:

SERIAL NUMBER:

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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



**IMPORTANT:** To insure safety for yourself, family and home, please read your Owner's Manual 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 part of the appliance.
- **CAUTION: NEVER STORE** items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on an appliance could be seriously injured.
- **KEEP THIS** book for later use.
- **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.
- **NEVER USE** your appliance for warming or heating the room.
- **ALWAYS KEEP** combustible wall coverings, curtains, dishcloths, towels, potholders and other linens a safe distance from the appliance.
- **NEVER USE** a towel or other bulky cloth as a potholder. Make sure the potholder is dry. Moist potholders could cause steam burns. **DO NOT** let potholders touch hot surfaces.
- **ALWAYS KEEP** the oven area free from things that will burn. Food, wooden utensils, grease buildup, gasoline and other flammable vapors or liquids 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 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.
- **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.
- **BE SURE** the oven is securely installed in a cabinet that is firmly attached to the house structure.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **DO NOT** touch 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 potholder contact the hot oven element.
- **AFTER BROILING**, always take the broiler pan and grid out of the oven and clean them. Leftover grease in the broiler pan could catch fire the next time you use your oven.
- **ALWAYS USE** care when opening the oven door. Let hot air and steam escape before moving foods.
- **NEVER USE** aluminum foil to line the oven bottom. Improper use of foil could start a fire, or electrical shock could result.
- **NEVER BLOCK** the oven vent opening.

## SELF-CLEAN SAFETY

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

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

## IMPORTANT SAFETY NOTICE!

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm and requires businesses to warn their customers of potential exposure to such substances. The fiberglass insulation in a self-cleaning oven will give off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open door or window or using a ventilation fan or hood.

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

## READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

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

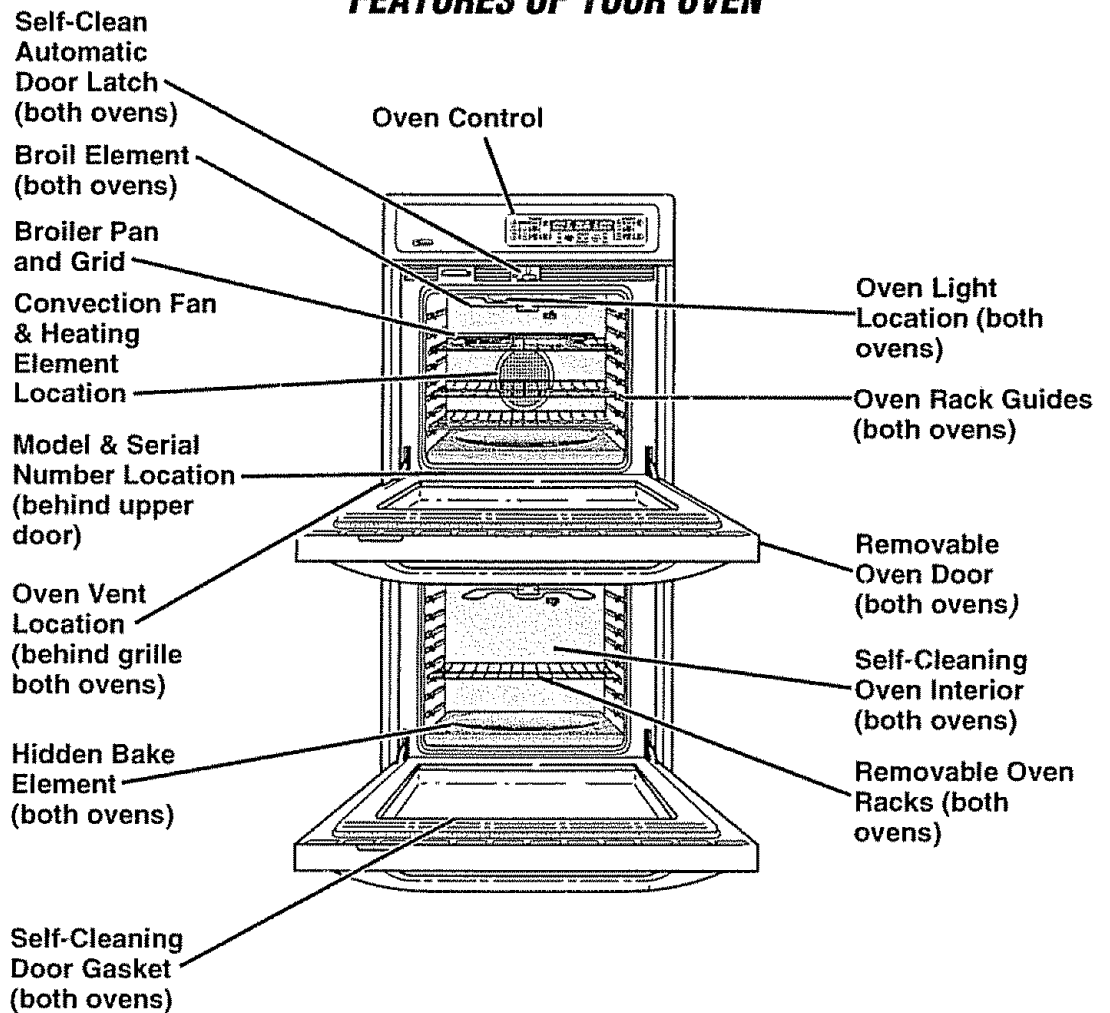
### OVEN FIRE:

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

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

# OPERATION

## FEATURES OF YOUR OVEN



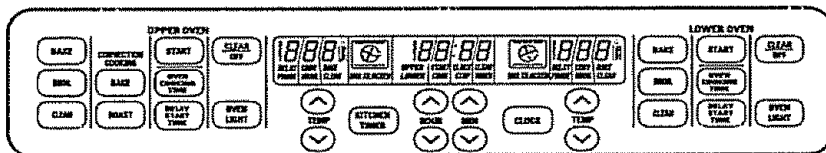
### REMOVAL OF PACKAGING TAPE

To remove the adhesive 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 insure no damage is done. **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: door handle, control panel area, 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.

### TRADITIONAL OVEN FUNCTIONS

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

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

**CLEAN** — Cleans the inside area of the oven for you. When the cycle is finished, the oven will turn off automatically.

**NOTE:** The oven door will automatically latch and will only unlatch once the oven has cooled down.

### CONVECTION COOKING

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

**CONVECTION ROAST** — Seals juices inside the meat while creating a golden brown exterior.

### TIMED OVEN FUNCTIONS

#### OVEN COOKING TIME

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

#### DELAY START 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**, the oven will also turn off automatically, at the end of the cooking time.

### OTHER TOUCH PADS



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 **TEMP UP** and **DOWN** arrow pads set the temperature used for cooking.

**START**

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

**CLEAR OFF**

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.**

**KITCHEN TIMER**

The **KITCHEN TIMER** pad is used to turn the Kitchen Timer on or off. It will not control any of the other oven functions.

**CLOCK**

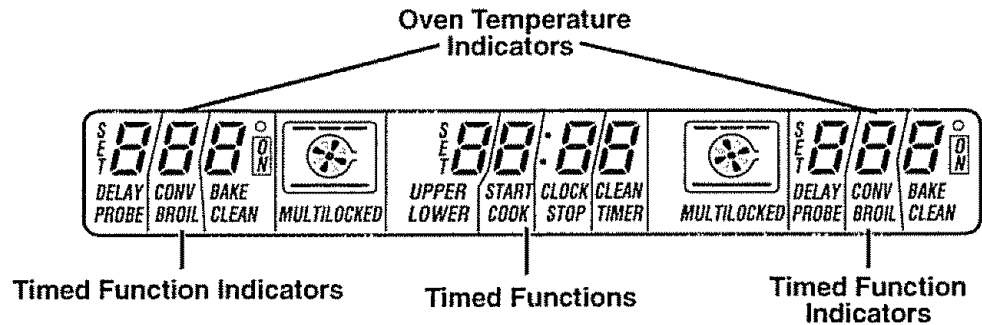
The **CLOCK** pad is used to set the time of day.

**OVEN LIGHT**

Turns oven light 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 error code "ERR"** — If the oven temperature indicator flashes "ERR", then you have set an invalid time or 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 INDICATOR** — Displays the time of day, cooking time, delay start time, cleaning time or the time set on the kitchen timer.

- **Displays reminder code "PUSH START"** — If the time indicator flashes the word "PUSH START", then you need to press the **START** pad to activate your setting

**OVEN FUNCTION INDICATORS** — Displays which oven function has been set, when the oven door locks, and if the function is delayed.

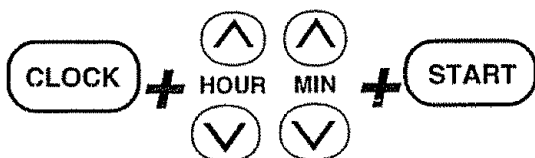
## OPERATION

### Clock and Timer

#### CLOCK

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

#### HOW TO SET THE CLOCK



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

#### RECALL THE CLOCK

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

#### POWER FAILURE

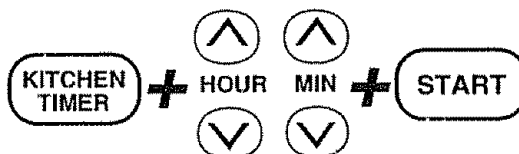
If you have experienced a power failure, the time will flash in the display and will be incorrect. Reset your clock.

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

#### KITCHEN TIMER

The Kitchen Timer is used to time cooking processes or other household activities. It does not control the oven. It can be set for up to 9 hours and 59 minutes. It will count down in minutes until the **LAST 60 SECONDS** is reached, then the control will beep once. When the countdown reaches **ZERO**, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **KITCHEN TIMER** pad is pressed. 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. Press the **KITCHEN TIMER** pad.
2. Press the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads to set time.
3. Press the **START** pad.
4. When the countdown has reached zero, press the **KITCHEN TIMER** pad to turn off the beep.

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



## **OPERATION**

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

#### **TONES**

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

**TONES WHILE SETTING THE CONTROL** – When you press a touch pad you will hear a beep. This beep will let you know you have placed enough pressure on the pad to activate it. (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 6 second beep will continue to sound until the **CLEAR/OFF** pad is pressed 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. Press and hold the **BAKE** and **BROIL** pads, **at the same time** for 3 seconds, until the display shows “**SF.**”
2. Press the **KITCHEN TIMER** pad. The display will show “**CON BEEP**” (continuous beep).
3. Press the **KITCHEN TIMER** pad again. The display will show “**BEEP**” (beep canceled)
4. Press 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 press 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. Pressing an additional function pad without first setting a temperature or time

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

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

#### **F CODE**

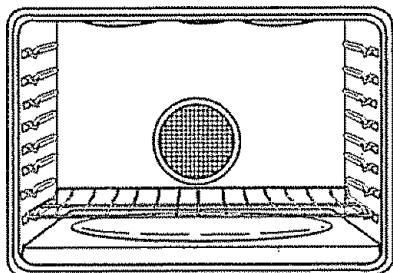
If the control beeps while the display is showing “**F**” and a number or letter such as “**F-4**” or “**FI**” there may be a problem with the control or oven. Simply press the **CLEAR/OFF** pad and wait about an hour. Try setting the function again. If the code repeats, write down the flashing code and call for service. Tell the technician what code was flashing.

## OPERATION

### Convection Baking Tips

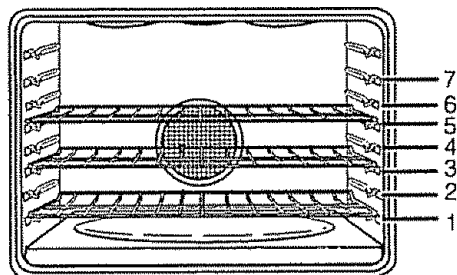
#### CONVECTION BAKING

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



#### MULTI-RACK BAKING

Because heated air is circulated evenly throughout the oven, foods can be baked with excellent results on 2 or 3 racks at a time. When using multi-rack baking, the cooking time may be longer and foods may not be as evenly browned as using only one rack.



When baking on 3 rack positions, place the first rack on position 1, the second rack on position 3, and the third rack on position 5.

#### COOKWARE FOR CONVECTION BAKING

##### METAL OR GLASS

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

##### PAPER OR PLASTIC

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

#### FAN RUNNING

During any oven operation you may hear a fan noise. This is the internal cooling fan that keeps all electrical parts from overheating. It is not uncommon for this fan to keep running even after the oven is turned off.

A convection fan will run while convection cooking. The fan will turn off when the door is opened.

#### STEAM

When Convection Baking or Roasting, as the number of rack positions used increase, steam may be noticeable as it escapes from the oven vent located just above the oven door.

#### WHEN TO USE CONVECTION BAKING

- For cooking foods on 3 rack positions.
- For large quantities of cooking
- Great for cooking biscuits, brownies, angel food cake and bread.

## OPERATION

### Convection Roasting Tips

#### CONVECTION ROASTING

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

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

#### ADAPTING RECIPES FOR CONVECTION ROASTING

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

#### USING THE BROILER PAN AND GRID

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

##### To use the Pan and Grid

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

#### CONVECTION ROASTING GUIDE

Meats		Min./lb.	Temp. (°F)
Beef	Rib, Boneless rib, Top Sirloin (3 to 5 lbs.)	24-28	325°
	Medium Well	28-32	325°
Pork	Roast (3 to 5 lbs)	23-27	325°
Ham	Canned, Butt, Shank (3 to 5 lbs. fully cooked)	14-18	325°
Poultry	Whole Chicken (2 1/2 to 3 1/2 lbs.)	24-26	325°
	Turkey, whole* (18 to 24 lbs.)	8-11	325°
	Unstuffed (10 to 16 lbs)	7-10	325°
	Turkey Breast (4 to 6 lbs.)	16-19	325°

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

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

\*Stuffed birds generally require 30-45 minutes additional roasting time

## OPERATION

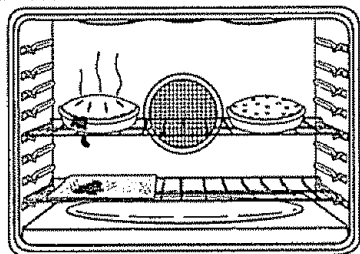
### Oven Cooking Tips

#### 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 below foods 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 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

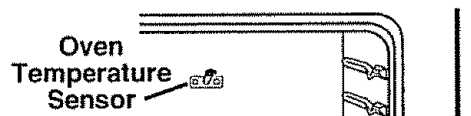
Preheating is bringing the oven temperature up to the temperature you will be using during baking. Let the oven preheat thoroughly when recipes call for preheating.

#### OVEN LIGHT

To prolong the life of your oven light bulb, follow this helpful tip: Always turn the light off when the oven is not in use or during a clean cycle. If your oven light is 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 bulb.

#### OVEN TEMPERATURE SENSOR

In the back of the oven you will notice a small tube. This is a heat sensor that maintains the temperature of the oven. Never move or bend this tube.



#### LOW-TEMPERATURE ZONE

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

## **OPERATION**

### **Oven Cooking Tips**

#### **USING DELAY STARTS**

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

#### **THE TYPE OF MARGARINE AFFECTS BAKING PERFORMANCE**

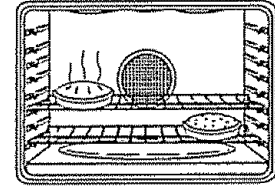
Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat by weight—the federal requirement for products labeled "margarine"). You will get poor results if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low-fat spreads. Low-fat spreads contain less 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.

#### **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).

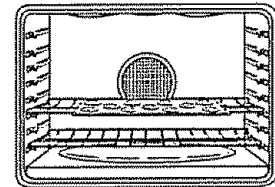
#### **BAKEWARE PLACEMENT**

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 1 1/2" of air space around it. Place pans 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 light brown crust.

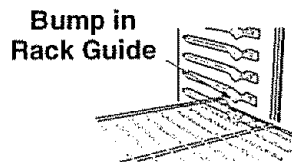
**GLASS, DARK NON-STICK OR DARKENED BY AGE BAKEWARE** absorbs heat, and can be used for yeast breads, pie crust or foods that need a brown crust. When these pans are used, the oven temperature should be reduced by 25°F.

## OPERATION

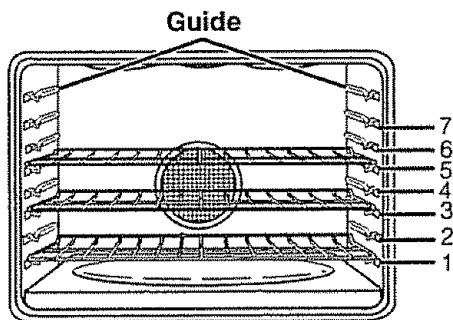
### Oven Cooking Tips

#### 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 potholders, pull the rack out by holding the sides of it. The rack is low and you could be burned if you place your hand in the middle of the rack and pull all the way out. Be very careful not to burn your hand on the door when using a rack in the lowest position (1).

#### OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

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

# OPERATION

## Convection Baking and Roasting

### OPTIONS FOR BAKING

- You may set Bake in both ovens at the same time
- You may set a Timed Bake and Traditional Bake at the same time.
- You may set Timed Bake in both ovens at the same time.
- You may set a Timed and Delay Bake at the same time.
- You may set Delay Bake in both ovens at the same time

### HOW TO SET CONVECTION BAKE OR ROAST

CONVECTION COOKING



TEMP

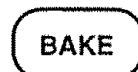


1. Press the Convection Cooking **BAKE** or **ROAST** pad.
2. Press the **TEMP UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.
3. Press the **START** pad.

### HOW TO SET CONVECTION TIMED BAKE OR ROAST

To set the oven to cook for a specific time and turn off automatically

CONVECTION COOKING



TEMP



1. Press the Convection Cooking **BAKE** or **ROAST** pad.
2. Press the **TEMP UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.



3. Press the **OVEN COOKING TIME** pad.



HOUR MIN



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

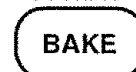


5. Press the **START** pad.

### HOW TO SET DELAYED CONVECTION START TIME

To set the oven to turn on at a later time of day, cook for a specific amount of time and turn off automatically.

CONVECTION COOKING



TEMP



HOUR MIN



HOUR MIN



1. Press the Convection Cooking **BAKE** or **ROAST** pad.
2. Press the **TEMP UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.
3. Press the **OVEN COOKING TIME** pad.
4. Press the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the amount of time you prefer your foods to cook.
5. Press the **DELAY START TIME** pad.
6. Press the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the time of day you prefer the oven to turn on.
7. Press the **START** pad.

# OPERATION

## Baking

### HOW TO SET BAKE

1. Press the **BAKE** pad.
2. Press the **TEMP UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.
3. Press the **START** pad.

### HOW TO SET TIMED BAKE

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

1. Press the **BAKE** pad.
2. Press the **TEMP UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.
3. Press the **OVEN COOKING TIME** pad.
4. Press the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the amount of time you prefer your foods to cook.
5. Press the **START** pad.

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

To set the oven to turn on at a later time of day, cook for a specific amount of time and turn off automatically.

1. Press the **BAKE** pad.
2. Press the **TEMP UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.
3. Press the **OVEN COOKING TIME** pad.
4. Press the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the amount of time you prefer your foods to cook.
5. Press the **DELAY START TIME** pad.
6. Press the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the time of day you prefer the oven to turn on.
7. Press the **START** pad.

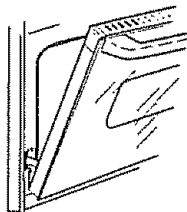
These oven operations may be used when roasting. The oven will cut off at the end of the cooking time unless the cook and HOLD feature has been activated.



## OPERATION

### Broiling

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



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



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

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



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

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

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

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of the doneness of the meat will affect broiling. This chart 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. Press the **BROIL** pad. (This will automatically set HI Broil).
- 1b. While the set indicator is flashing in the display, press the **BROIL** pad again if you prefer to use Lo Broil. Use Lo Broil to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.
2. Press the **START** pad.
3. When broiling is finished, press 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 the setting, follow the steps until the display shows your choice.

#### 12 HOUR BAKING AND 3 HOUR BROILING SHUT-OFF

The control is automatically set to 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. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows "SF."
2. Press the **DELAY START TIME** pad. The display shows "12Shdn" (12 hour shut-off).

Press the **DELAY START TIME** pad again. The display will show "no Shdn" (no shut-off).

3. Press the **START** pad.

#### FAHRENHEIT OR CELSIUS TEMPERATURE SELECTION

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

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows "SF."
2. (a) Press the **BROIL** pad. The control display will show the degrees sign and "F°."

(b) Press the **BROIL** pad again. This will change F° (Fahrenheit) to C° (Celsius).

3. Press the **START** pad.

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

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

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows "SF."
2. (a) Press the **CLOCK** pad. The display shows "12hr." If this is your choice press the **START** pad.

or

(b) Press 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 press the **START** pad.

or

(c) Press the **CLOCK** pad again. The display will show "OFF." If this is your choice press the **START** pad. The display will not show time. (The Delay Start Time feature will not operate.)

#### OPTIONS FOR SELF-CLEANING

- You can set both ovens for self-clean at the same time, but the second oven will automatically delay the start time to begin at the end of the first oven's clean cycle.
- You can set delay start in both ovens at the same time, but the second oven will automatically delay the start time to begin at the end of the first oven's clean cycle.
- You can set one oven to begin its clean cycle now and set delay start in the second oven for a later time.

## **OPERATION**

### **Setting Special Features**

#### **CONTROL LOCKOUT**

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

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

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

When this feature is on, the display will show "LOC", if a touch pad is pressed. (This feature will not affect the Clock, Timer or Oven Light pads )

#### **CONVECTION CONVERSION**

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

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

#### **COOK AND HOLD**

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

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

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

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

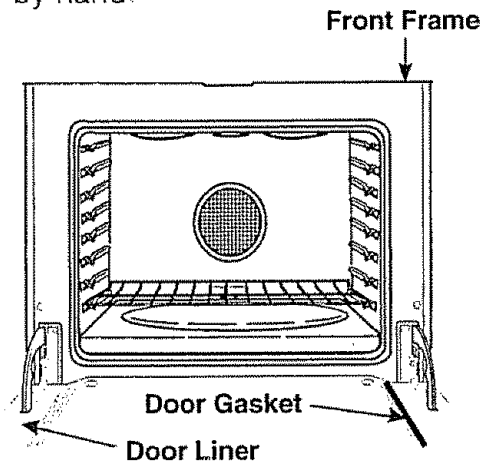
1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows "SF."
2. Press the **UP** arrow pad. The display will show the current set speed.
3. Press the **UP** arrow to increase the speed up to the number 5.  
**or**  
Press the **DOWN** arrow pad to decrease the speed down to the number 1.
4. Press the **START** pad

## CARE AND CLEANING

### Self-Cleaning Cycle

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

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

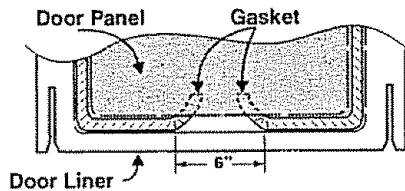


Clean these areas with hot water, soap-filled steel wool pads or cleansers such as Soft Scrub® to remove any soil. Rinse well with clean water and dry.

3. Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
4. Do not clean the door 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 door gasket is designed to have a 5"-6" gap at the bottom of the door. This allows for proper air circulation.



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



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

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

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

## CARE AND CLEANING

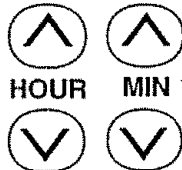
### Self-Cleaning Cycle

#### TO SET A CLEAN CYCLE

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

CLEAN

1. Press the **CLEAN** pad. 4 hours will show in the display.



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

START

3. Press the **START** pad.

#### TO STOP A CLEAN CYCLE

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

#### AFTER THE CYCLE

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

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

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

#### TO SET A DELAYED START CYCLE

CLEAN

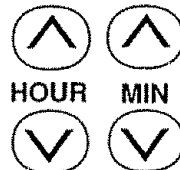
1. Press the **CLEAN** pad.



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

DELAY  
START  
TIME

3. Press the **DELAY START TIME** pad.



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

START

5. Press the **START** pad.

## **CARE AND CLEANING**

### **Removable Parts**

#### **CONTROL PANEL**

##### **CLEANING MATERIALS**

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

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

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

##### **CLEANING MATERIALS**

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

##### **TO CLEAN**

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

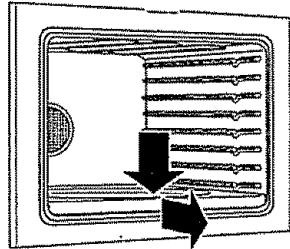
#### **SELF-CLEAN OVEN INTERIOR**

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

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

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

#### **REMOVABLE FLOOR**



When the oven is completely cooled follow the steps below to remove and replace the removable oven floor.

1. Remove oven door (see procedures in "Removable Oven Door" section).
2. Press down and pull out as shown above.
3. When reinstalling the removable floor, slide it all the way to the back.

**The oven is designed to have the removable floor installed at all times during cooking. Cooking performance will be different if the removable floor is removed.**

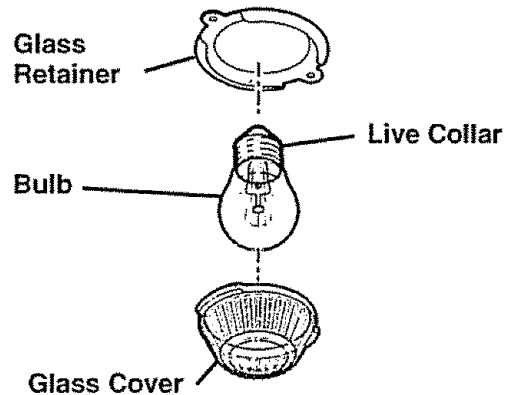
## CARE AND CLEANING

### Removable Parts

#### REPLACING THE OVEN LIGHT BULB



**CAUTION:** Disconnect electrical power to the oven at the main circuit breaker or fuse box before attempting to replace the oven light bulb. Do not touch a hot light bulb with wet hands or a wet cloth. Wait until the bulb has cooled and use a dry cloth.



#### TO REMOVE THE COVER

1. Disconnect electrical power to the oven at the main circuit breaker or fuse box
2. Grasp the glass cover and turn 1/4 turn counterclockwise until the tabs of the glass cover clear the grooves of the glass retainer.

#### REPLACE THE LIGHT BULB

Unscrew the light bulb and replace it with a 40-watt appliance bulb

#### TO REPLACE COVER

1. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the glass retainer.
2. Turn the glass cover 1/4 turn in the clockwise direction.
3. Reconnect the electrical power to the oven.

For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. **Caution: This should only be done when the oven is completely cool.**

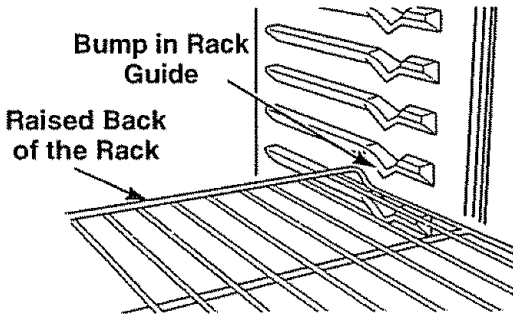
# CARE AND CLEANING

## Removable Parts

### REMOVABLE OVEN RACKS

#### CLEANING MATERIALS

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



#### TO REMOVE

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

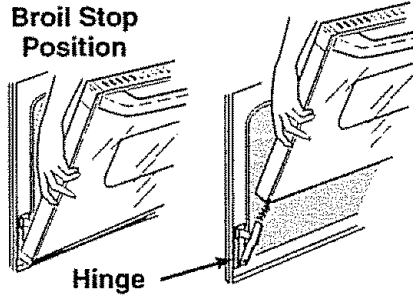
#### TO CLEAN

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

#### TO REPLACE

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

### REMOVABLE OVEN DOOR



#### TO REMOVE

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



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

#### TO REPLACE

1. Make sure the hinge arms are in the broil stop position.
2. Lift the door by the sides.
3. Line up the slots at the bottom edge of the door with the hinge arms.
4. Slide the door down onto the hinge arms as far as it will go.
5. Close the door.



## **BEFORE CALLING FOR SERVICE**

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

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>POSSIBLE SOLUTION</b>
<b>The display of your control is flashing "F" followed by a number or letter.</b>	Oven malfunction	Press the <b>CLEAR/OFF</b> pad. Let the oven cool for 1 hour and enter an oven or cleaning operation. If code repeats, call for service.
<b>Oven and oven control will not work.</b>	No power to oven.	Check the circuit breaker or fuse. Make sure the power cord is plugged in.
	The clock is in the black-out mode.	See the "Setting Special Features" section of this guide.
<b>Oven temperature seems inaccurate.</b>	Oven control calibration.	See the temperature adjustment instructions following this section.
<b>Oven will not unlock.</b>	Clean cycle is not finished	Oven temperature must drop below the lock temperature before the door will unlock.
<b>Oven light will not work.</b>	<b>a.</b> Light switch in off position	<b>a.</b> Check oven light switch on the control panel.
	<b>b.</b> Oven light bulb loose or burned out.	<b>b.</b> Check the oven light bulb.
<b>Oven did not clean or results were poor.</b>	<b>a.</b> Controls were not set properly.	<b>a.</b> Check the self-cleaning section of this manual.
	<b>b.</b> Oven was soiled heavily.	<b>b.</b> Heavy spillovers should be removed before the cycle is set. You can also repeat the cycle after oven has cooled.
	<b>c.</b> Clean cycle was interrupted.	<b>c.</b> The normal clean cycle should last 4 hours.

## **BEFORE CALLING FOR SERVICE**

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>POSSIBLE SOLUTION</b>
<b>Oven smokes.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Dirty oven.</li> <li>b. Improper use of aluminum foil.</li> <li>c. Broiler pan containing grease left in the oven.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Check for heavy spillover.</li> <li>b. Use of foil not recommended.</li> <li>c. Clean pan and grid after each use.</li> </ul>
<b>Foods do not bake properly.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Oven was not preheated.</li> <li>b. Improper rack or pan placement.</li> <li>c. Oven vent blocked or covered.</li> <li>d. Improper use of foil.</li> <li>e. Improper temperature setting for utensil used.</li> <li>f. Oven temperature needs adjustment.</li> <li>g. Oven and oven rack not level.</li> <li>h. Oven controls improperly set.</li> <li>i. Oven floor not in place</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Be sure to preheat until the tone sounds, when the recipe calls for it.</li> <li>b. Maintain uniform air space around pans and utensils. See cooking tips section.</li> <li>c. Keep vent clear.</li> <li>d. Racks should not be covered during baking.</li> <li>e. Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans.</li> <li>f. Check oven temperature adjustment section.</li> <li>g. Check the installation instructions for leveling.</li> <li>h. See the baking section.</li> <li>i. Replace the floor.</li> </ul>
<b>Foods do not broil properly.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Improper rack position.</li> <li>b. Oven preheated</li> <li>c. Improper use of foil.</li> <li>d. Oven door closed during broiling.</li> <li>e. Low voltage (208 Volts).</li> <li>f. Improper broiling time.</li> <li>g. Oven controls improperly set.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Check broil pan placement; see broiling section</li> <li>b. Do not preheat when broiling.</li> <li>c. Check broiling section.</li> <li>d. Open door to broil stop.</li> <li>e. Use higher rack position and/or longer cooking time.</li> <li>f. Check broiling chart in broiling section.</li> <li>g. See the broiling section</li> </ul>



## **“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**

- 
- +
- 
2. Press the **BAKE** pad for the oven to adjust. A factory set 2 digit number will show in the display, usually “00.”
- If you think the oven is not hot enough,**
- 3a. Press the **TEMP UP** arrow pad to **increase (+)** the temperature up to **+35°F**.
- If you think the oven is too hot,**
- 3b. Press the **TEMP DOWN** arrow pad to **decrease (-)** the temperature down to **-35°F**.
4. Press the **START** pad.

This increased or decreased temperature setting will remain in memory until the above steps are repeated. A power failure will not affect this setting.

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

Each oven will need to be adjusted separately.



## **BUILT-IN WALL OVEN WARRANTY**

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

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

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

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

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

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

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

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

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

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

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

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

# HORNO A CONVECCION SUPERIOR CON AUTOLIMPIEZA

## Indice

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad en el uso  
del horno ..... 30-31

### OPERACION

Características de su horno ..... 32  
 Cómo sacar la cinta  
de empaque ..... 32  
 Control de horno, reloj,  
cronómetro ..... 33  
 Dial de control ..... 34  
 Reloj ..... 35  
 Cronómetro de la cocina ..... 35  
 Tonos ..... 36  
 Código F ..... 36  
 Consejos para hornear  
a convección ..... 37  
 Consejos para asar a  
convección ..... 38  
 Consejos para cocinar  
en el horno ..... 39-41  
 Cómo programar para hornear  
y asar a convección ..... 42  
 Cómo hornear ..... 43  
 Cómo asar a la parrilla ..... 44  
 Programas especiales ..... 45-46

### CUIDADO Y LIMPIEZA

Ciclo de autolimpieza ..... 47-48  
 Panel de control ..... 49  
 Cacerola y parrilla para asar a la  
parrilla ..... 49  
 Fondo removible ..... 49  
 Foco de la luz del horno ..... 50  
 Parrillas del horno ..... 51  
 Puerta del horno ..... 51

### COMO RESOLVER PROBLEMAS

Antes de llamar para  
un servicio ..... 52-53  
 Ajustes a la temperatura ..... 54  
 Garantía ..... 55  
 Números de servicio para el  
consumidor ..... 56

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

NUMERO DE MODELO:

NUMERO DE SERIE:

---



---

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato. Cuando use aparatos a gas o eléctricos, se deberían seguir precauciones de seguridad, 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.

**ASEGÚRESE** que su estufa sea instalada por un técnico especializado y que haga tierra adecuadamente.

- **NO DEJE** a los niños sin vigilancia cerca de una estufa que se esté usando.
- **ENSEÑE A LOS NIÑOS A** no jugar con los controles o cualquier parte del horno, no sentarse, subirse o pararse sobre la puerta del horno.
- **PRECAUCION: NUNCA GUARDE** artículos que sean de interés para los niños en el panel trasero o en los gabinetes sobre el horno. Los niños que se suban sobre el horno podrían resultar gravemente heridos.
- **GUARDE ESTE** libro para un uso futuro.
- **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.
- **NUNCA USE** su horno para entibiar o calentar una habitación.
- **SIEMPRE MANTENGA** los revestimientos combustibles de las paredes, cortinas y otros paños a una distancia prudente del horno.
- **NUNCA USE** una toalla u otro paño abultado como agarradera. Asegúrese que la agarradera esté seca. Las agarraderas húmedas podrían causar quemaduras por vapor. **NO PERMITA** que las agarraderas toquen las superficies para cocinar calientes.
- **SIEMPRE MANTENGA** el área del horno despejada de cosas que se podrían quemar. Los alimentos, los utensilios de madera, la acumulación de grasa, la gasolina y otros vapores o líquidos inflamables se podrían incendiar. Los utensilios de plástico se podrían derretir y las comidas en conservas podrían explotar. Su horno nunca debería usar para almacenar cosas.
- **SIEMPRE MANTENGA** el horno despejada de cosas que se podrían quemar (gasolina y otros vapores o líquidos inflamables).
- **NUNCA CALIENTE** contenedores de alimentos cerrados. El aumento de la presión puede causar que el contenedor explote y cause heridas.
- **NUNCA DEJE** contenedores con grasa o goteaduras dentro o cerca del horno.
- **NUNCA TRATE** de limpiar una cubierta caliente. Algunos limpiadores producen vapores tóxicos, y los paños o esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor.
- **NUNCA USE** ropa suelta cuando use el horno.
- **ASEGURESE** que el horno esté instalado firmemente en un gabinete que esté bien pegado a la pared.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- **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 también podrían estar suficientemente calientes para causar quemaduras.

## 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 forrar el fondo del horno. El uso inadecuado del papel de aluminio podría resultar en un golpe de corriente o en un incendio.
- **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.
- **NUNCA FRIEGUE**, mueva, limpie o dañe el sello de la puerta en los hornos con autolimpieza.

- **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 dentro o alrededor de cualquier parte del horno.
- **SI LA FUNCION DE AUTOLIMPIEZA** falla, apague el horno y desconecte la electricidad. Hágale un servicio por un técnico calificado.

## ¡ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE!

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

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

## ¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

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

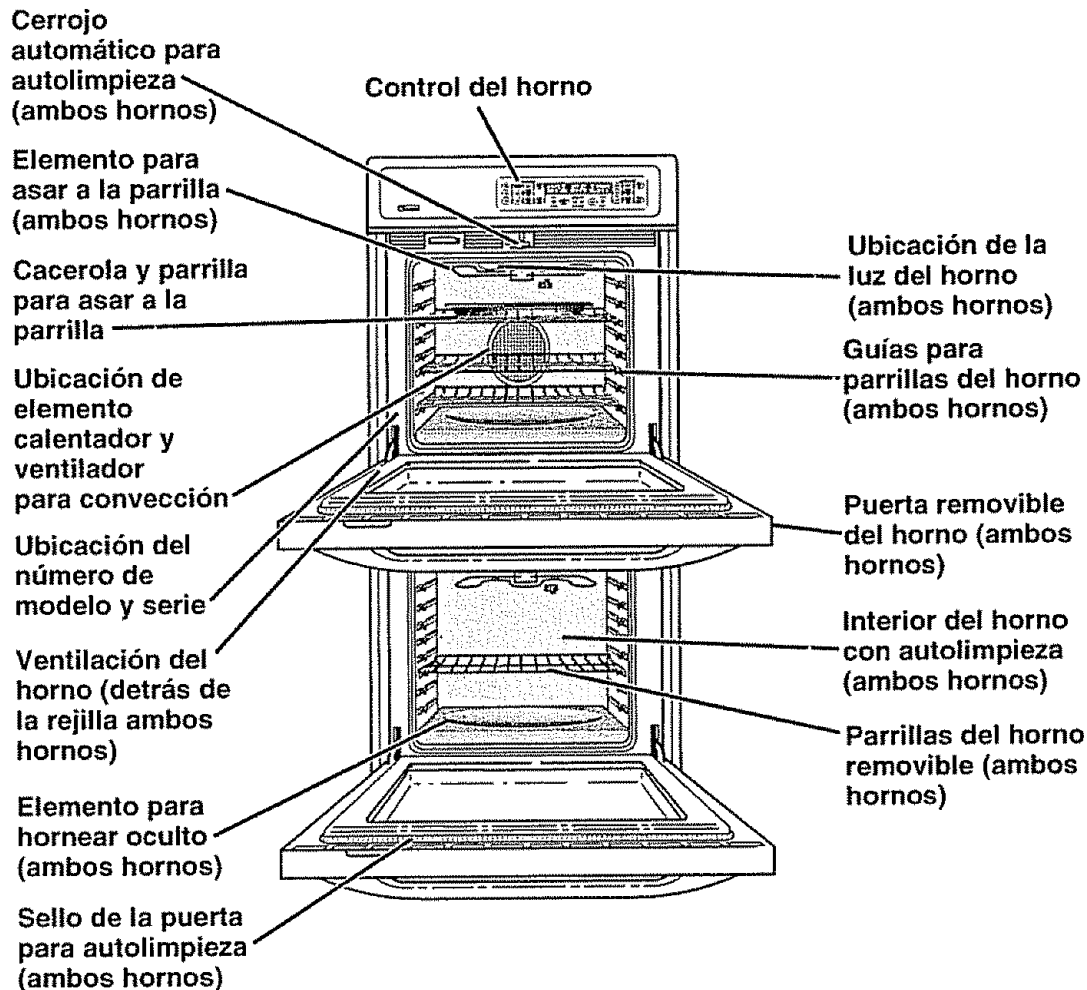
### FUEGO EN EL HORNO:

¡No trate de mover la cacerola!

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

# OPERACION

## CARACTERISTICAS DE SU HORNO



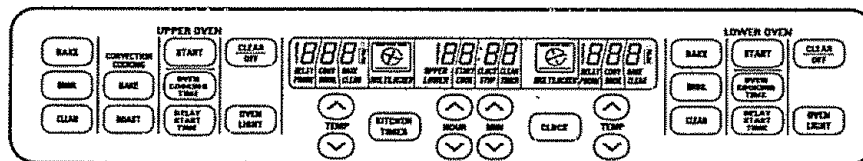
### COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

Para sacar el residuo del adhesivo de la cinta de empaque, use detergente líquido para platos, aceite mineral o aceite para cocinar. Con un paño suave frótelos sobre 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 al 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: manilla de la puerta, área del panel de control, moldura de la puerta, y área del horno.



# OPERACION

## Control Del Horno, Reloj y Cronómetro



Su nuevo control de horno a botones le permitirá programar las funciones varias 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.

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

**LIMPIEZA** – Limpia el área interior del horno por usted. Cuando el ciclo termina, el horno se apagará automáticamente.

**NOTA:** La puerta del horno se cerrará con cerrojo automáticamente y el cerrojo se abrirá sólo cuando el horno se haya enfriado.

### COMO COCINAR A CONVECCION

**HORNEAR A CONVECCION** – Hornear con aire caliente que es circulado sobre y alrededor de los alimentos por el ventilador de convección ubicado en la parte trasera del horno.

**ASAR A CONVECCION** – Sella los jugos dentro de la carne mientras crea un exterior café dorado.

### FUNCIONES AUTOMATICAS DEL HORNO

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

**DELAY START TIME** Programa la hora del día en la cual usted desea que el horno se

encienda. El horno se encenderá automáticamente a la hora que usted haya seleccionado. Cuando se use el **COMIENZO DEMORADO (DELAY START)** con **TIEMPO PARA COCINAR**, el horno se apagará automáticamente al término del ciclo para cocinar.

### OTROS BOTONES

Los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **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.



TEMP



Empuje los botones con las flechas para **SUBIR** y **BAJAR** para seleccionar la temperatura que desea usar.



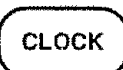
El botón **START** debe empujarse para activar cualquier función del horno.



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



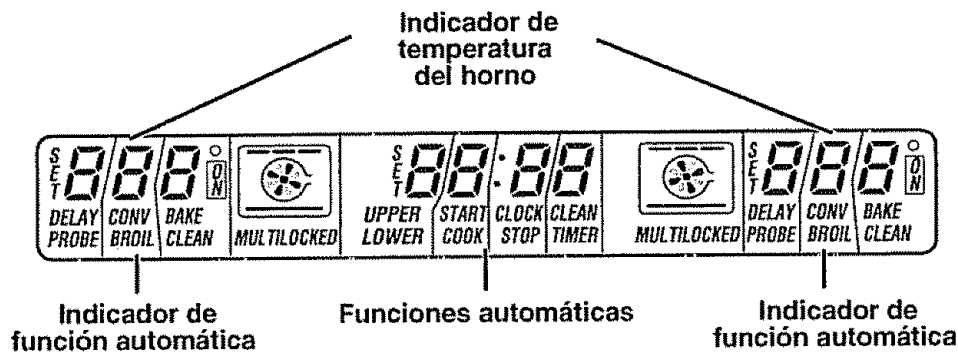
El botón del **RELOJ** se usa para poner la hora del día.



Enciende y apaga la luz del horno.

# OPERACION

## Dial 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 un código de error “ERR”** – Si el indicador de temperatura del horno pestaña “ERR”, entonces usted ha programado un tiempo o una temperatura incorrecta.
- **Muestra problemas el horno** – Si el control pestaña “F” y un número o letra, usted está experimentando un problema del horno. Por favor lea la sección **CODIGOS-F** en su manual.

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

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

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

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

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

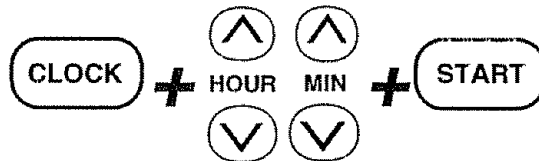
## OPERACION

### Reloj y Cronómetro

#### RELOJ

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

#### COMO PONER EL RELOJ



1. Empuje el botón **CLOCK**.
2. Empuje los botones con las flechas **SUBIR** o **BAJAR** para poner la hora correcta del día.
3. Empuje el botón **START**

#### PARA VOLVER AL RELOJ

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

#### CORTE DE CORRIENTE

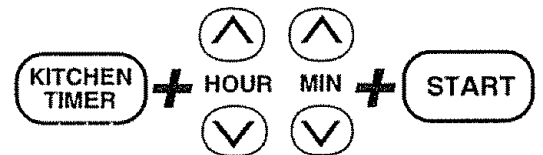
Si ha ocurrido un corte de corriente, la hora pestañeará en el dial y estará incorrecta. Ponga nuevamente el reloj a la hora.

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

#### CRONOMETRO DE LA COCINA

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

#### COMO PROGRAMAR EL CRONOMETRO



1. Empuje el botón **KITCHEN TIMER**.
2. Empuje los botones con las flechas **SUBIR** o **BAJAR** para poner la hora.
3. Empuje el botón **START**.
4. Cuando la cuenta llegue a cero, empuje el botón **KITCHEN TIMER**.

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

# OPERACION

## Control Del Horno, Reloj y Cronómetro

### TONOS

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

**TONOS MIENTRAS PROGRAMA EL CONTROL** – Cuando empuje un botón usted escuchará un tono. Este tono le hará saber que aplicó suficiente presión sobre el botón para activarlo. (Los botones con las flechas no suenan.)

**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 empuje el botón **CLEAR/OFF** o usted decida seleccionar el programa especial para cancelar y evitar que el tono de 6 segundos suene al final de un ciclo futuro.

### COMO CANCELAR EL TONO DE 6 SEGUNDOS

1. Empuje y sujete los botones **BAKE** y **BROIL**, a la misma vez por 3 segundos, hasta que el dial muestre "SF".
2. Empuje el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**. El dial mostrará "CON BEEP" (tono continuo).
3. Empuje el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** nuevamente. El dial mostrará "BEEP" (tono cancelado).
4. Empuje el botón **START**, para cancelar el tono y salir de este módulo especial.

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

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

Unos ejemplos serían:

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

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

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

### CODIGO F

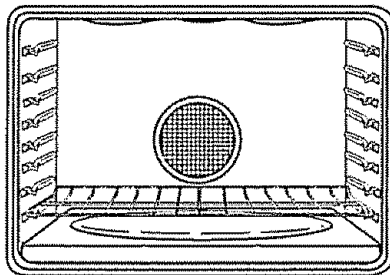
Si el control suena mientras el dial hace mostrar una "F" y un número o letra tal como "F-4" o "F1", es posible que exista un problema con el control o con el horno. Simplemente empuje el botón **CLEAR/OFF** y espere una hora. Trate de programar esa función nuevamente. Si el código se repite, escriba el código que pestaña y llame para un servicio. Dígale al técnico qué código estaba pestañeando.

## **OPERACION**

### **Consejos Para Hornear a Convección**

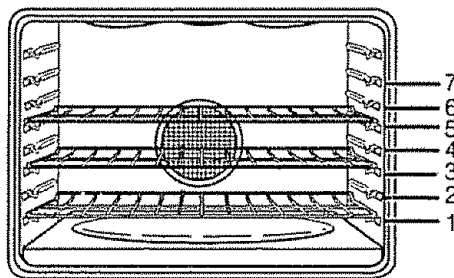
#### **HORNEAR A CONVECCION**

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



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

Debido a que el aire caliente es circulado parejamente a través del horno, los alimentos se pueden hornear con resultados excelentes sobre 2 o 3 parrillas a la vez. Cuando cocine con parrillas múltiples, la cantidad de tiempo para cocinar podría ser más larga y los alimentos no podrían quedar dorados en forma pareja como cuando usa una parrilla.



Cuando hornee sobre 3 posiciones de parrillas, coloque la primera parrilla en la posición 1, la segunda parrilla en la posición 3, y la tercera parrilla en la posición 5.

#### **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 PLÁSTICO**

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

#### **FUNCIONAMIENTO DEL VENTILADOR**

Durante cualquier operación del horno usted podría oír un ruido de ventilador. Esto es el ventilador interno para enfriar y prevenir que todas las partes eléctricas se recalienten. No es poco común que el ventilador siga corriendo incluso después que el horno se haya apagado.

Un ventilador para convección funcionará mientras se cocina a convección. El ventilador se apagará cuando se abra la puerta.

#### **VAPOR**

Cuando hornee convección o ase, a medida que el número de posiciones de parrillas aumenta, se puede notar que el vapor escapa a través de la ventilación del horno ubicada sobre la puerta del horno.

#### **CUANDO HORNEAR A CONVECCION**

- Para cocinar alimentos en tres posiciones de parrilla
- Para grandes cantidades de comida
- Excelente para hornear panecillos, "brownies", queques de ángel y pan.

# OPERACION

## Consejos Para Asar a Convección

### ASAR A CONVECCION

Durante el asado a convección, el calor viene del elemento superior y el ventilador de convección hace circular el calor parejamente alrededor de los alimentos, sellando los jugos dentro de la carne mientras crea un exterior café dorado

Las carnes que se cocinan en un horno a convección quedan de un color café obscuro 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.

### COMO ADAPTAR RECETAS PARA ASAR A CONVECCION

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

### 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:

- Coloque la parrilla en la posición de más abajo.
- Coloque la carne sobre la parrilla para asar.

### GUIA PARA ASAR A CONVECCION

Carnes		Min./lb.	Temp. (°F)
Res	Costilla, Costilla sin hueso, Solomillo (3 a 5 lbs.) Med.	24-28	325°
	Bien asado	28-32	325°
Cerdo	Asado (3 to 5 lbs.)	23-27	325°
Jamón	Enlatado, Asiento, "Shank" (3 to 5 lbs. bien cocido)	14-18	325°
Ave	Pollo entero (2 1/2 a 3 1/2 lbs.)	24-26	325°
	Pavo, entero* (18 a 24 lbs.)	8-11	325°
	No relleno (10 a 16 lbs.)	7-10	325°
	Pechuga de pavo (4 a 6 lbs.) (18 a 24 lbs.)	16-19	325°

Proteja la piernas y la pechuga con papel aluminio para prevenir que la piel se dore demasiado y se seque. 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.

\*Las aves rellenas generalmente requieren 30-40 minutos adicionales de tiempo para asar.

## **OPERACION**

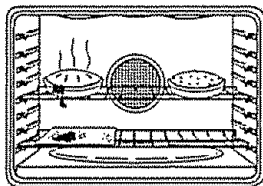
### **Consejos Para Cocinar en el Horno**

#### **OLOR U OLORES FUERTES**

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

#### **PAPEL DE ALUMINIO**

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



#### **VENTILACION DEL HORNO**

La ventilación del horno está ubicada inmediatamente sobre 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 no esté en uso. La ventilación es importante para la correcta circulación del aire. **Nunca obstruya la ventilación.**



Ventilación del horno

#### **NO MIRE**

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

#### **PRECALENTAMIENTO**

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

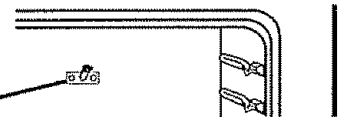
#### **LUZ DEL HORNO**

Para prolongar la vida del foco de las luces del horno, siga estos consejos: Siempre apague las luces cuando el horno no esté en uso ó durante un ciclo de limpieza. Si su horno no tiene una ventana en la puerta, usted tendrá que abrir la puerta para estar seguro que las luces están apagadas. 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.

#### **SENSOR DE TEMPERATURA DEL HORNO**

En la parte trasera del horno usted notará un pequeño tubo. Esto es un sensor de calor que mantiene la temperatura del horno. Nunca mueva o doble este tubo.

Sensor de temperatura del horno



#### **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.

## **OPERACION**

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

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

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

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

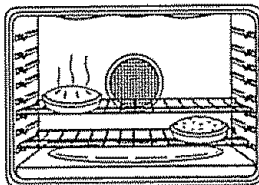
La mayoría de las recetas para hornear han sido desarrolladas utilizando productos con un alto contenido de manteca tales como mantequilla y margarina (80% de manteca por peso—el requerimiento federal para los productos marcados "margarina"). Usted obtendrá malos resultados si los queques, pasteles, 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.

#### **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 y apagado mientras el horno cocina.

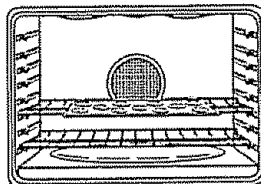
#### **COMO COLOCAR LOS UTENSILIOS**

Los resultados del horneado será mejor si las cacerolas para hornear están centradas en el horno lo más posible. Si está horneando con más de un utensilio, colóquelos de manera que cada uno tenga por lo menos de 1" a 1 1/2" de espacio de aire a su alrededor. Coloque los utensilios de manera que ninguno quede directamente encima de otro.



#### **UTENSILIOS**

**LAS BANDEJAS BAJAS**, sin lados, 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.

**UTENSILIOS DE VIDRIO, OSCUROS  
CONTRA PEGADURAS U OPACOS POR  
LA EDAD** son perfectos para panes con levadura, cortezas para pasteles o alimentos que tengan una corteza café. La temperatura del horno se debería reducir en 25°F.



## **OPERACION**

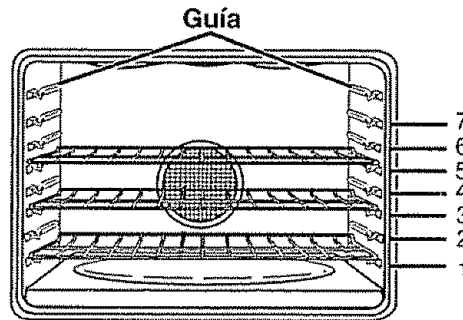
### **Consejos Para Cocinar En El Horno**

#### **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 ser insertadas de sólo una manera.



Su horno tiene siete (7) posiciones de 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, vea Ajustes-Hágalos Usted Mismo en la parte de atrás de este manual para hacer los ajustes.

# OPERACION

## Para Hornear Asar y Convección

### OPCIONES PARA HORNEAR

- Usted puede programar para hornear en ambos hornos a la misma vez
- Usted puede programar un horneado automático o tradicional a la misma vez
- Usted puede programar un horneado automático en ambos hornos a la misma vez
- Usted puede programar un horneado automático y demorado a la misma vez
- Usted puede programar un horneado demorado en ambos hornos a la misma vez

### COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR A CONVECCION

CONVECTION COOKING

BAKE



TEMP



START

1. Empuje el botón Convection Cooking **BAKE** o **ROAST**
2. Empuje los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** la temperatura, para programar la temperatura del horno que desea usar
3. Empuje el botón **START**

### COMO HORNEAR EN FORMA AUTOMATICA

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

BAKE



TEMP



1. Empuje el botón Convection Cooking **BAKE** o **ROAST**
2. Empuje el botón con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** la temperatura para seleccionar la temperatura del horno que usted desea usar.

OVEN COOKING TIME



HOUR



MIN



START

3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**
4. Empuje el botón con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** las **HORAS/ MINUTOS** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea que los alimentos se cocinen.
5. Empuje el botón **START**

### COMO HORNEAR EN FORMA DEMORADA

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

CONVECTION COOKING

BAKE



TEMP



OVEN COOKING TIME



HOUR



MIN



DELAY START TIME



HOUR



MIN



START

1. Empuje el botón Convection Cooking **BAKE** o **ROAST**
2. Empuje el botón con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** la temperatura para seleccionar la temperatura del horno que prefiere usar
3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**
4. Empuje el botón con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** las **HORAS/ MINUTOS** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea cocinar los alimentos.
5. Empuje el botón **DELAY START TIME**
6. Empuje el botón con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** las **HORAS/ MINUTOS** para seleccionar la hora del día en que prefiere que el horno se encienda
7. Empuje el botón **START**

## OPERACION Cómo Hornear

### COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR

1. Empuje el botón **BAKE**
2. Empuje los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** la temperatura, para programar la temperatura del horno que desea usar
3. Empuje el botón **START**

### COMO HORNEAR EN FORMA AUTOMATICA

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

1. Empuje el botón **BAKE**
2. Empuje el botón con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** la temperatura para seleccionar la temperatura del horno que usted desea usar.
3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**
4. Empuje el botón con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** las **HORAS/ MINUTOS** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea que los alimentos se cocinen.
5. Empuje el botón **START**

### COMO PROGRAMAR LA HORA PARA UN COMIENZO DEMORADO PARA HORNEAR EN FORMA AUTOMATICA

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

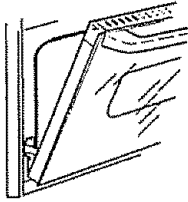
1. Empuje el botón **BAKE**
2. Empuje el botón con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** la temperatura para seleccionar la temperatura del horno que prefiere usar.
3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**
4. Empuje el botón con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** las **HORAS/ MINUTOS** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea cocinar los alimentos.
5. Empuje el botón **DELAY START TIME**
6. Empuje el botón con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** las **HORAS/ MINUTOS** para seleccionar la hora del día en que prefiere que el horno se encienda
7. Empuje el botón **START**

Estas operaciones del horno pueden usarse al asar comidas. El horno parará al final del tiempo de cocinado, a menos que la función de cocinado y HOLD (Sostener) hayan sido activadas.

## 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.

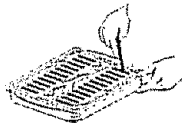


No es necesario precalentar el horno cuando ase a la parrilla. Use la cacerola y la parrilla para asar que viene con su horno. Ambas están diseñadas para drenar adecuadamente la grasa y los líquidos.



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

### COMO ASAR A LA PARRILLA

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

## **OPERACION** **Cómo Seleccionar** **Programas Especiales**

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

1. Empuje y sujete, **al mismo tiempo**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre "SF".
2. (a) Empuje el botón **BROIL**. El dial del control mostrará el signo para grado y "F".  
(b) Empuje el botón **BROIL** nuevamente. Esto cambiará F° (Fahrenheit) a C° (Centígrado).
3. Empuje el botón **START**.

### **RELOJA 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. Empuje y sujete, **a la misma vez**, el botón **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre "SF".
2. (a) Empuje el botón **CLOCK**. El dial mostrará "12hr". Si ésta es su selección, empuje el botón **START**.  
o  
(b) Empuje 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.  
Empuje el botón **START**.  
o  
(c) Empuje el botón **CLOCK** nuevamente. El dial ahora mostrará "OFF". Si ésta es su selección, empuje el botón **START**. La hora no se mostrará en el dial. (La función delay start no funcionará.)

### **OPCIONES PARA LA AUTOLIMPIEZA**

- Usted puede programar ambos hornos para autolimpieza al mismo tiempo, pero el segundo horno demorará automáticamente la hora de comienzo para empezar al final del ciclo de limpieza del primer horno.
- Usted puede programar un comienzo demorado en ambos hornos al mismo tiempo, pero el segundo horno demorará automáticamente la hora de comienzo para empezar al final del ciclo de limpieza del primer horno.
- Usted puede programar un horno para que empiece su ciclo de limpieza ahora y programar un comienzo demorado en el segundo horno para una hora posterior.

## **OPERACION**

### **Cómo Seleccionar Programas Especiales**

#### **CONTROL DE CIERRE**

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

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

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

Cuando este programa esté activado, el control sonará y el dial mostrará "LOC" si se empuja un botón. Los botones Clock, Timer o Oven Light no son afectados.

#### **AJUSTES A LA TEMPERATURA PARA COCINAR A CONVECCION**

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

1. Empuje y sujete el botón **CONVECTION BAKE** por 4 o 5 segundos.
2. Empuje los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** la **TEMPERATURA** para programar la temperatura.
3. Empuje el botón **START**. Usted verá la temperatura convertida en el dial. Por ejemplo, si usted entró 375 grados, el dial mostrará 350 grados. Será necesario hacer esta conversión cada vez que usted cocine a convección.

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

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

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

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

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

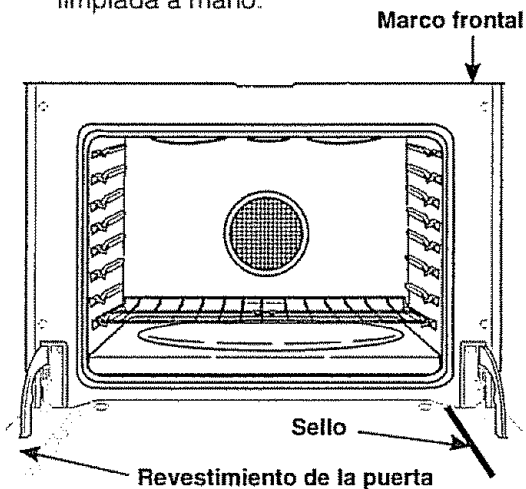
1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre "SF".
2. Empuje el botón con la flecha **SUBIR**. El dial le mostrará una posición de velocidad entre 1 y 5.
3. Empuje la flecha **SUBIR** para aumentar la velocidad hasta el número 5. 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

## **CUIDADO Y LIMPIEZA**

### **El Ciclo De Autolimpieza**

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

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

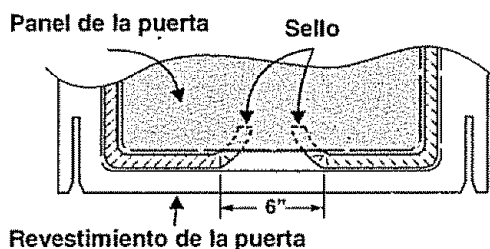


Limpie estas áreas con agua caliente, lanillas con jabón o limpiadores como Soft Scrub® para sacar cualquier suciedad. Enjuague bien con agua limpia y seque.

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

#### **SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO**

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



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 mantiene la puerta sellada y previene cualquier pérdida de calor.



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

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

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

## GUIDADO Y LIMPIEZA

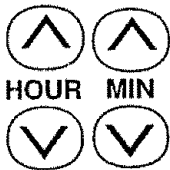
### Ciclo de Autolimpieza

#### COMO PROGRAMAR UN CICLO DE LIMPIEZA

El Ciclo de Limpieza, incluyendo el tiempo de enfriamiento, está programado automáticamente por 4 horas, pero usted puede cambiar esto de 3 horas si el horno está levemente sucio a 5 horas si el horno está muy sucio.



1. Empuje el botón **CLEAN**. Mostrará 4 horas en el dial.



2. Empuje los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** las **HORAS/MINUTOS** para seleccionar la cantidad de tiempo que usted desee que dure el ciclo.



3. Empuje el botón **START**.

#### COMO DETENER UN CICLO DE LIMPIEZA

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

#### DESPUES DEL CICLO

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

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

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

#### COMO PROGRAMAR UN CICLO DEMORADO



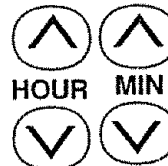
1. Empuje el botón **CLEAN**.



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



3. Empuje el botón **DELAY START TIME**.



4. Empuje los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR** las **HORAS/MINUTOS** para seleccionar la hora del día en que prefiere que el ciclo de limpieza empiece



5. Empuje el botón **START**.



## **CUIDADO Y LIMPIEZA**

### **Partes Removibles**

#### **PANEL DE CONTROL**

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

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Paño suave

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

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

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

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

##### **COMO LIMPIAR**

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

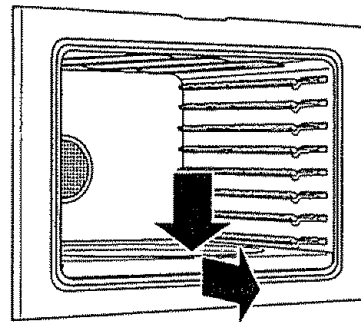
#### **INTERIOR DEL HORNO CON AUTOLIMPIEZA**

Limpie solamente como un toque entre ciclos de limpieza. Use detergente líquido, agua tibia o lanilla de acero con jabón. Enjuague bien después de limpiar y seque.

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

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

#### **FONDO REMOVIBLE**



Cuando el horno esté completamente frío, siga los pasos de más abajo para sacar y poner nuevamente el fondo del horno.

1. Saque la puerta del horno (vea los procedimientos en sección "Puerta Removible del Horno").
2. Empuje hacia abajo y tire hacia afuera como se muestra arriba.
3. Cuando instale el fondo removible nuevamente, deslícelo completamente hacia atrás.

**El horno está diseñado para que tenga el fondo removible instalado en todo momento cuando esté cocinando. El resultado de cómo se cocine la comida será diferente si el fondo removible ha sido sacado.**

## GUIDADO Y LIMPIEZA

### Partes Removibles

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



**PRECAUCION:** Desconecte el poder eléctrico hacia el horno en la caja del circuito principal o en la caja de los fusibles antes de tratar de reemplazar el foco de la luz del horno. No toque un foco de la luz caliente con las manos mojadas o con un paño húmedo. Espere a que el foco se enfríe y use un paño seco.

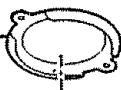
#### COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ

Desatornille el foco de la luz y reemplácelo con un foco para aparatos eléctricos de casa de 40 watts.

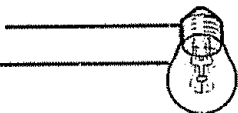
#### PARA REEMPLAZAR LA CUBIERTA

1. Coloque las aletillas de la cubierta de vidrio en la ranura del sujetador del vidrio.
  2. Haga girar la cubierta de vidrio 1/4 de vuelta en dirección del reloj.
  3. Reconecte la electricidad al horno.
- Para mejorar la luz dentro del horno, limpie la cubierta de vidrio frecuentemente con un paño mojado. **Precaución:** Esto se debería hacer solamente cuando el horno está completamente frío.

Sujetador del vidrio

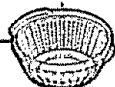


Collar con electricidad



Foco

Cubierta de vidrio



#### COMO SACAR LA CUBIERTA

1. Desconecte el paso de la electricidad al horno en el interruptor del circuito principal o en la caja de los fusibles.
2. Tome la cubierta de vidrio y hágala girar 1/4 de vuelta contra el reloj hasta que las aletillas de la cubierta de vidrio pasen por sobre las ranuras del sujetador del vidrio.

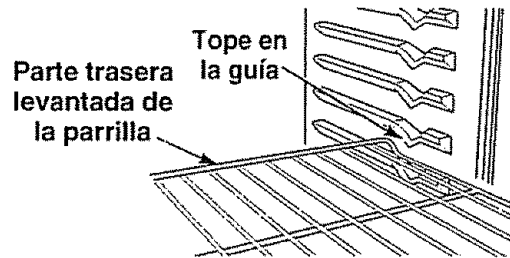
## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Partes Removibles

#### PARRILLAS REMOVIBLES DEL HORNO

##### MATERIALES DE LIMPIEZA

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



##### COMO SACAR

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

##### PARA LIMPIAR

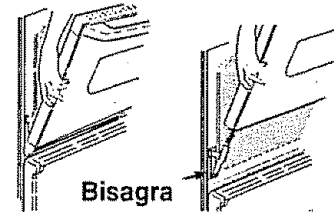
Limpie con agua tibia y detergente. Para sacar manchas duras, friegue levemente con lana para fregar o con una lanilla de acero con jabón. Enjuague bien.

##### PARA COLOCAR NUEVAMENTE

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

#### PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

Posición de tope para asar a la parrilla



##### PARA SACAR

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



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

##### PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

1. Asegúrese que los brazos de las bisagras están en la posición de tope para asar a la parrilla.
2. Levante la puerta de ambos lados.
3. Coloque en línea las ranuras en la orilla del fondo del horno con los brazos de las bisagras.
4. Deslice la puerta hacia abajo sobre los brazos de las bisagras lo más posible.
5. Cierre la puerta

## 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 para el Consumidor que se encuentran al final de este manual. **Cuando haga un llamado, tenga disponible el número de modelo, número de serie, lista de partes para reparaciones, manual de uso y cuidado y la fecha de compra.**

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
El dial del control pestaña una "F" seguida por un número o letra.	Mal funcionamiento del horno.	Empuje el botón <b>CLEAR/OFF</b> . Permita que el horno se enfríe por una hora y ponga nuevamente el horno en funcionamiento. Si el problema se repite, llame para un servicio.
El horno y los controles del horno no funcionan.	No pasa electricidad a el horno.	Revise la caja del circuito o los fusibles. Asegúrese que el cordón de la corriente esté enchufado.
	El reloj está en la función en blanco	Vea la sección de "Cómo Programar Funciones Especiales" en este manual.
La temperatura del horno parece estar inexacta.	Calibración del control del horno.	Vea las instrucciones de los ajustes de temperatura que siguen esta sección
La puerta del horno no se desengancha.	El ciclo de limpieza no ha terminado.	La temperatura del horno debe bajar a menos de la temperatura de enganche antes que la puerta pueda abrirse
La luz del horno no funciona.	a. Interruptor de la luz en posición de apagado.	a. Revise la posición del interruptor de la luz del horno.
	b. Foco de la luz está flojo o quemado.	b. Revise el foco de la luz del horno.
El horno no se limpió o los resultados fueron malos.	a. Los controles no se pusieron bien.	a. Lea la sección de autolimpieza de este manual
	b. El horno estaba demasiado sucio.	b. Los derrames grandes se deberían limpiar antes de programar un ciclo. Usted también podría repetir el ciclo despues el horno está fresco.
	c. El ciclo de limpieza fue interrumpido.	c. El ciclo de limpieza normal debería ser de 4 horas.

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

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSIBLE CAUSA</b>	<b>POSIBLE SOLUCION</b>
<b>Horno humea.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Horno sucio.</li> <li>b. Mal uso de papel de aluminio.</li> <li>c. Cacerola para asar con grasa se dejó en el horno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Vea que no hayan derrames.</li> <li>b. No se recomienda el uso del papel de aluminio.</li> <li>c. Limpie la cacerola y la parrilla después de cada uso.</li> </ul>
<b>Los alimentos no se hornean adecuadamente.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. El horno se precalentó.</li> <li>b. Posición incorrecta de la parrilla o la cacerola.</li> <li>c. La ventilación del horno está obstruida o cubierta.</li> <li>d. Uso incorrecto del papel de aluminio.</li> <li>e. Temperatura incorrecta para el utensilio usado.</li> <li>f. Temperatura del horno necesite ajuste.</li> <li>g. El horno o la parrilla del horno no están niveladas.</li> <li>h. Controles del horno mal puestos.</li> <li>i. El fondo del horno ha sido sacado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Asegúrese de precalentar hasta que suene el tono.</li> <li>b. Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las ollas y utensilios. Vea la sección para cocinar en el Horno.</li> <li>c. Mantenga la ventilación despejada.</li> <li>d. No cubra las parrillas cuando hornee.</li> <li>e. Reduzca la temperatura en 25 grados para utensilios de vidrio, oscuros u opacos.</li> <li>f. Revise la sección de ajustes a la temperatura del horno.</li> <li>g. Vea las instrucciones de instalación para la nivelación.</li> <li>h. Vea la sección para hornear.</li> <li>i. Instale el fondo.</li> </ul>
<b>Los alimentos no se asan adecuadamente.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Posición incorrecta de la parrilla.</li> <li>b. El horno se precalentó.</li> <li>c. Mal uso de papel de aluminio.</li> <li>d. La puerta del horno se cerró durante el asado a la parrilla.</li> <li>e. Bajo voltage (208 Voltios).</li> <li>f. Cantidad de tiempo incorrecta para asar.</li> <li>g. Controles del horno mal puesto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Revise la posición de las cacerolas; vea la sección para asar a la parrilla.</li> <li>b. No precaliente cuando ase a la parrilla.</li> <li>c. Lea la sección para asar a la parrilla.</li> <li>d. Abra la puerta a la posición de tope para asar.</li> <li>e. Use una posición de parrilla más alta y/o ase por más tiempo.</li> <li>f. Vea la tabla para asar en la sección de cómo asar a la parrilla.</li> <li>g. Vea la sección del cómo asar a la parrilla.</li> </ul>

## AJUSTES DE TEMPERATURA – “HAGALOS USTED MISMO”

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

Si cree que su nuevo horno está funcionando demasiado caliente (quema la comida) o no calienta lo suficiente (la comida no queda bien cocida) usted mismo puede ajustar la temperatura. La apariencia y la textura de los alimentos son mejores indicadores de la exactitud de un horno que termómetros para hornos para controlar la posición de la temperatura de su nuevo horno.

Estos termómetros pueden variar entre 20-40 grados de la verdadera temperatura del horno. Además, la puerta se tiene que abrir para leer estos termómetros. Abrir la puerta cambiará la temperatura del horno.

Para decidir en cuánto cambiar la temperatura, suba la temperatura del horno en 25 grados (si los alimentos no quedan bien cocidos) o baje la temperatura en 25 grados (si la comida se quema) de la temperatura de la receta, luego hornee. Los resultados de esta "prueba" le deberían dar una idea de cuánto se debería cambiar la temperatura.

### COMO HACER LOS AJUSTES

BAKE

+

BROIL

BAKE

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

2. Para ajustar el horno, empuje el botón **BAKE**. Un número puesto en fábrica de dos dígitos aparecerá en el dial, generalmente "00."

**Si piensa que el horno no está suficientemente caliente,**



TEMP



- 3a. Empuje el botón con la flecha para **SUBIR TEMP para aumentar (+)** la temperatura hasta **+35°F**.

**Si piensa que el horno está demasiado caliente,**

- 3b. Empuje el botón con la flecha para **BAJAR TEMP para bajar (-)** la temperatura hasta **-35°F**.

START

4. Empuje 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, para la convección o para la autolimpieza no serán afectadas.

Cada cual de los hornos se deberían ajustar por separado.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

G - Garantía CM - Contrato de Mantenimiento

Los hornos Kenmore están diseñadas, fabricadas y probadas para años de funcionamiento de confianza. Sin embargo, cualquier aparato moderno podría requerir un servicio de vez en cuando. El Contrato de Mantenimiento Sears le ofrece un excelente programa de servicio para su producto.

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

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

# Get it fixed, at your home or ours!

For repair of major brand appliances **in your own home...**  
no matter who made it, no matter who sold it!

**1-800-4-MY-HOME<sup>SM</sup>** Anytime, day or night  
(1-800-469-4663)

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

To bring in products such as vacuums,  
lawn equipment and electronics for repair, call for  
the location of your nearest **Sears Parts & Repair Center.**

**1-800-488-1222** Anytime, day or night

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

For the replacement parts, accessories and owner's manuals  
that you need to do-it-yourself, call **Sears PartsDirect<sup>SM</sup>**!

**1-800-366-PART** 6 a.m. – 11 p.m. CST,  
(1-800-366-7278) 7 days a week

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

To purchase or inquire about a Sears Service Agreement:

**1-800-827-6655**

7 a.m. – 5 p.m. CST, Mon. – Sat.

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

**1-888-SU-HOGAR<sup>SM</sup>**  
(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

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

